



Melissa Miliani

PROFILO PROFESSIONALE

Abituata fin da piccola a stare a contatto con la natura e con la terra, amo il mio territorio e i suoi prodotti agricoli. Credo fortemente che le radici del cambiamento stiano nel produrre cibo e vino in maniera sostenibile, e per questo credo nello sviluppo e nella crescita delle aziende agricole biologiche e biodinamiche.

Mi piace molto stare con le persone e trasmettergli le mie passioni, per questo sono molto capace a gestire wine tasting, tour aziendali e front office.

Ho ottime capacità di organizzazione, di problem solving e comunicazione e grande tenacia nel raggiungere gli obiettivi prefissati.

ESPERIENZE LAVORATIVE

Az.Agr Il Sole di Grignanello: 2020-2022

Imprenditrice Agricola

Avviamento dell'azienda agricola in affitto con produzione di cereali, vini naturali e lavande.

Gestione dei vigneti ed oliveti, pianificazione semine cereali, molitura e confezionamento farine, gestione burocratica, dei social media, wine tasting e wine tour.

Az.Agr Corzano e Paterno: 2019-2020

Addetta ai wine tasting e wine tour

Gestione dello shop aziendale, delle degustazioni e dei tour

Società Agricola Le Fonti: 2017-2019

Responsabile agriturismo

Gestione delle prenotazioni, check in e check out, wine tasting, vendita vino, visite in cantina, relazioni con il cliente e importatori, organizzazione eventi e matrimoni, partecipazione a fiere vinicole

CONTATTO

 +39 3291328474

 melissa.miliani@libero.it

CAPACITA' E COMPETENZE

Capacità buone nell'uso del computer e del Pacchetto Office e Openoffice acquisite nel corso degli studi universitari e durante precedenti esperienze lavorative

LINGUE

Italiano - Madrelingua

Inglese - Advanced

Az. Agr Antico Podere di Olena: 2013-2019

Imprenditrice agricola

Avviamento aziendale con attività agrituristica, gestione burocratica e svolgimento lavori manuali in vigneto ed oliveto

Osservatorio Polifunzionale del Chianti: 2013- 2020

Operatrice ambientale

Responsabile delle visite all'interno del Parco Botanico del Chianti, gestione delle attività didattiche e coordinamento eventi

Fattoria didattica A Spasso con Ciuchino: 2014-2019

Operatrice ambientale

Responsabile delle visite all'interno del Parco Botanico del Chianti, gestione delle attività didattiche e coordinamento eventi

Az.Agr Poggio di Camporbiano: 2016-2017

Operaia agricola

Lavori di orticoltura, lavori in caseificio ed in stalla, trasformazione e confezionamento del prodotto finale

Associazione Culturale Proloco San Donato in Poggio

Segretaria d'ufficio

Attività di segreteria e informazioni turistiche, programmazione e organizzazione di eventi e hostess

Fattoria Castello il Palagio: 2014

Addetta al wine tasting

Addetta ai wine tasting e ai wine tour

Ristorante Palazzo Pretorio: 2009-2013

Cameriera

Accoglienza clienti, addetta alla preparazione dei tavoli, servizio ai tavoli, presa comande e pulizie

Azienda Agricola Casa Emma: 2012

Operaia agricola

Raccolta dell'uva

Azienda Agricola Rocca delle Macie: 2009

Operaia agricola

Raccolta dell'uva

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Università degli studi di Firenze:

Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie:

Orticoltura, Miglioramento genetico, Zootecnia Speciale, Statistica, Economia e Diritto, Gestione dell'Agroecosistema, Monitoraggio ambientale, Olivicoltura, Viticoltura e Frutticoltura

Laureata nel 2013

Università degli studi di Firenze:

Laurea triennale in Scienze Ambientali e Forestali

Selvicoltura generale e speciale, Sistemazioni idraulico forestali, Utilizzazione, Tecnologia del legno, Dendrometria, Chimica organica e inorganica, Botanica generale e sistematica, Botanica forestale, Ecologia forestale, Estimo forestale.

Laureata nel 2011

CERTIFICAZIONI

In Aprile 2013 ho svolto un corso di Analisi Sensoriale del Miele.

A fine marzo 2014 ho seguito un corso base di Agricoltura Biodinamica all'Azienda Agricola Cascine Orsine di Bereguardo.

Nel 2018 ho svolto il corso HACCP per addetto ad attività alimentari complesse

Nel 2021 ho svolto il corso di primo livello di assaggiatore Onav.

INTERESSI

Mi piacciono molto tutti gli sport e dal 2014 al 2016 ho frequentato un corso di danza su tessuti aerei e dal 2016 fino al 2020 ho frequentato un corso di acroyoga.

Mi piace arrampicare sia in falesia che boulder.

Mi piace molto viaggiare e sono stata in vari paesi di Europa (Svezia, Spagna, Germania, Austria, Grecia, Inghilterra..).

Per 8 anni ho frequentato un corso di pianoforte al la Scuola di Musica di Tavarnelle Val di Pesa.

In luglio 2013 e 2014 ho fatto parte della rappresentazione teatrale "il Bruscello" organizzata dalla Proloco di San Donato in Poggio.

Ho una grande passione per la panificazione con pasta madre e farine di grani locali, ogni settimana mi faccio il mio pane!