



Delegazione di Valdichiana

Oggetto: CURRICULUM del candidato alle elezioni per il

- CONSIGLIO DI DELEGAZIONE  
 COLLEGIO DEI REVISORI DI DELEGAZIONE

Nome e Cognome Nicola Masiello

CODICE FISCALE:

M	S	L	N	C	L	5	6	C	2	9	A	4	6	8	u
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

nato il 29-3-1956 a Sinalunga - Siena-

residente Sinalunga-Guazzino.

via Chico Mendez n° 1 C.A.P. 53048

Tel. 336 679498- 0577-624131 Fax 0577-624131

Recapito postale Via Chico Mendez,1 -Guazzino-Sinalunga-Siena-

E-mail rist.betulia@libero.it Sito internet www.ristorantebetulia.it

Socio Fisar dal 1974 attività Ristoratore



## Curriculum Vitae

### Informazioni personali

Cognome(i)/Nome(i) **Masiello Nicola**  
Indirizzo(i) Via Chico Mendez,1-53048 Sinalunga,Guazzino .Siena .Italia  
Telefono(i) 0577-624131 Mobile 336-679498  
Fax 0577-624131  
E-mail rist.betulia@libero.it  
Cittadinanza Italiana  
Data di nascita 29-03-1956  
Sesso maschio

### Occupazione /Settore professionale

**Ristoratore**

### Esperienza professionale

Dal 1977 esercita in proprio l'attività di ristoratore presso il ristorante Betulia di Bettolle Siena. Dal 1974 al 1976 ha lavorato come stagionale presso l'hotel Augustus di Riccione con mansioni di cameriere . Iscritto alla Fisar (Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori )dal 1974. Iscritto alla Fic (Federazione Italiana Cuochi) dal 1982.

### Istruzione e formazione

Titolo di studio Diploma di perito industriale con specializzazione in leghe preziose ed antinfortunistica conseguito presso l'I.t.i.s. di Arezzo nel 1976.

Percorso formativo in Fisar Diplomatosi sommelier nel 1974 presso la Delegazione di Orvieto,ha ricoperto cariche associative importanti sia a livello zonale che Nazionale;in particolare ha rivestito per 13 anni la carica di Vicepresidente nazionale e dal Giugno 2011 ad Ottobre 2012 quella di Presidente Nazionale. Attualmente ricopre la carica di consigliere nazionale E' docente nei corsi di formazione,con riferimenti specifici alla tecnica della degustazione, enografia nazionale ed Internazionale,servizio dei vini,tecnica del servizio ed abbinamento cibo-vino. Come componente del consiglio Nazionale ha diversi incarichi nei rapporti con le consorelle e con le istituzioni per le politiche di sviluppo ed adeguamento alle normative comunitarie in ambito enologico.

Percorso formativo in Fic(Federazione Italiana cuochi) Ha contribuito alla nascita della Delegazione di Siena,facendo parte del Consiglio Direttivo. E' stato rappresentante provinciale in seno al Consiglio Regionale Toscano(U.R.C.T.).

Altro Dal 1990 è Maestro Assaggiatore Onav (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vini),ha fatto parte per tre mandati consecutivi della commissione camerale presso la CCIAA di Siena per le DOCG del Vino nobile di Montepulciano e del Brunello di Montalcino. E' stato degustatore ufficiale della commissione Nazionale di assaggio dei vini presso l'Enoteca Italiana di Siena.

Riconoscimenti e premi più importanti

E' docente per conto di Enti Pubblici,Privati ed Associazioni di categoria, nei corsi di formazione professionale e di aggiornamento con riferimento alla viticoltura,alla cucina tipica Regionale e Nazionale,prodotti tipici e loro promozione.  
E' commissario esterno nelle sessioni di esame di qualifica professionale ,presso gli Istituti Alberghieri nel settore sala -bar. Ha collaborato con la ditta RCR di Colle Val'Elsa,produttrice di calici per degustazione,nella ricerca delle forme del bere. Collabora a vario titolo con riviste di tiratura Nazionale e locale. Come esperto di enogastronomia, partecipa come relatore a tavole rotonde e forum sull'enogastronomia. Ha partecipato e partecipa come esperto a manifestazioni di promozione dei prodotti tipici italiani.

- 1987-PREMIO ARNO -Pisa- Come organizzatore di eventi.
- 1990- Asti-Patente di Maestro Assaggiatore.
- 1993-Premio Primavera in Valdichiana -Chianciano Terme -Come chef ed organizzatore eventi e comunicazione del vino.
- 2001- Premio Città di Bettolle – Bettolle. Quale personaggio di spicco per la promozione del territorio e dei suoi prodotti di eccellenza.
- 2003 – Siena-Riconoscimento wacs -Word Association of Cook Societies.
- 2004-Collegium Cocorum- Federazione italiana Cuochi.
- 2004-Bolgheri-Premio Fisariano doc- Per l'impegno profuso in Fisar.
- 2007-Sirmione-Titolo di Cavaliere della Fisar.
- 2012-Pisa-Priemio Piazza dei Chavoli- Oscar della cucina Italiana- Categoria:Personaggio dell'anno per l'enogastronomia.
- 2013-Insignito dell'onorificienza di Ambasciatore della Fisar.
- 2014-Insignito dell'onorificienza di Discepolo di Escoffier.
- 2016-Nominato consulente dalla Regione Toscana per la ricerca dei piatti tradizionali della cucina Toscana e conseguente pubblicazione del Libro " Cucina Toscana"Ricette e salute.( P:A.T.)
- 2017 Siena- Insignito del Premio Neri-Stiaccini come Ambasciatore della cucina tradizionale Senese.

**Capacità e competenze personali**

Organizzazione e realizzazione della settimana della cucina italiana a Madeira,-Portogallo..  
Presentazione dei prodotti tipici Italiani a Monbasa (Kenya) e Monaco di Baviera(Germania).Organizzazione e realizzazione di numerose serate di enogastronomia in diverse città Italiane

Madrelingua

**Italiano**

Altra(e) lingua(e)

**Francese-Inglese-**

Autovalutazione

Livello europeo (\*)

**Lingua Francese**

**Lingua Inglese**

Comprensione		Parlato		Scritto	
Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale		
scolastico	scolastico		scolastico		
scolastico	scolastico		scolastico		

(\*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze sociali

Impegnato nel sociale a sostegno dello sport giovanile,iscritto all'AVIS. come donatore di sangue. Impegnato nella campagna sul bere consapevole.

Capacità e competenze organizzative

Tavole rotonde e dibattiti-  
Rappresentante sindacale per la categoria del commercio in ambito territoriale.

Competenze informatiche

Buone.

Patente

Categoria B

## Ulteriori informazioni