

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **Alberto Gatto**
Indirizzo **19, STRADA CROCI 12051 ALBA**
Telefono **333 9935802**
Fax
E-mail gatto.alberto@gmail.com
Nazionalità **Italia**
Data di nascita **22/02/1990**

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **15/06-31/07/2009**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Cantine Salvano Via Cane Guido 1 Diano d'Alba (CN)**
- Tipo di azienda o settore **Azienda vitivinicola**
- Tipo di impiego **Tirocinante**
- Principali mansioni e responsabilità **Lavaggio barriques e vasche, imbottigliamento ed etichettatura, principali analisi in laboratorio**
- Date (da – a) **25/08-09/10/2010**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Vigneti Luigi Oddero e figli F.ne Santa Maria Bta. Bettolotti 95 La Morra CN)**
- Tipo di azienda o settore **Azienda Vitivinicola**
- Tipo di impiego **Addetto in cantina**
- Principali mansioni e responsabilità **Addetto alla pigiatura delle uve, aggiunta di prodotti enologici per l'avvio della fermentazione, rimontaggi e follature, svinatura e travasi del vino finito**
- Date (da – a) **23/08-30/10/2011**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Vigneti Luigi Oddero e figli F.ne Santa Maria Bta. Bettolotti 95 La Morra CN)**
- Tipo di azienda o settore **Azienda Vitivinicola**
- Tipo di impiego **Addetto in cantina**
- Principali mansioni e responsabilità **Addetto alla pigiatura delle uve, aggiunta di prodotti enologici per l'avvio della fermentazione, rimontaggi e follature, svinatura e travasi del vino finito**
- Date (da – a) **22/08-31/10/2012**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Vigneti Luigi Oddero e figli F.ne Santa Maria Bta. Bettolotti 95 La Morra CN)**
- Tipo di azienda o settore **Azienda Vitivinicola**
- Tipo di impiego **Addetto in cantina**
- Principali mansioni e responsabilità **Addetto alla pigiatura delle uve, aggiunta di prodotti enologici per l'avvio della fermentazione, rimontaggi e follature, svinatura e travasi del vino finito**

13/05-28/06/2013

Grape srl gruppo ricerche avanzate per l'enologia

Laboratorio specializzato

Tirocinante

Analisi di base su vini finiti, analisi polifenoliche su uve e vini, analisi aromi delle uve e dei vini

24/09-31/10/2013

Vigneti Luigi Oddero e figli F.ne Santa Maria Bta. Bettolotti 95 La Morra CN)

Azienda Vitivinicola

Addetto in cantina

Addetto alla pigiatura delle uve, aggiunta di prodotti enologici per l'avvio della fermentazione, rimontaggi e follature, svinatura e travasi del vino finito

Contratto a tempo interminato stipulato il 01/07/2014

Vigneti Luigi Oddero e figli F.ne Santa Maria Bta. Bettolotti 95 La Morra CN)

Addetto in cantina per lo svolgimento di tutte le pratiche enologiche: ricevimento uva, pigiatura, aggiunta prodotti enologici durante la fermentazione e macerazione, svinatura, travasi, affinamento del vino e imbottigliamento del prodotto finito

Da Giugno 2009 a Maggio 2014

Consigliere comunale di maggioranza, membro della 2° commissione consiliare permanente "Ecologia e Ambiente"

Dal 30/05/2014 al 26/05/2019

Assessore ai Lavori Pubblici della città di Alba con deleghe a: Lavori Pubblici - Manutenzioni - Protezione Civile - Mantenimento e gestione infrastrutture comunali - Innovazione tecnologica

Dal 26/05/2019 al Giugno 2024

Consigliere comunale di minoranza, capogruppo del gruppo consiliare del PD, Presidente della 1° commissione consiliare permanente "Urbanistica, territorio e lavori pubblici"

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 2004-2010
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Istituto tecnico agrario specializzato per la viticoltura e l'enologia (Enologica)
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Enologia, Viteicoltura, Chimica enologica, Microbiologia
- Qualifica conseguita Perito agrario e perito agrario specializzato per la viticoltura e l'enologia (Enotecnico)
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Settembre 2010- Aprile 2014

Università degli studi di Torino- Corso di Laurea in Viteicoltura ed Enologia

Enologia, Viteicoltura, Chimica Enologica, Gestione qualità, Tecniche enologiche

Enologo

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI**

*Acquisite nel corso della vita e della
carriera ma non necessariamente
riconosciute da certificati e diplomi
ufficiali.*

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

FRANCESE

eccellente

buono

Buono

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

INGLESE

scolastica

scolastica

scolastica

**CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI**

*Vivere e lavorare con altre persone, in
ambiente multiculturale, occupando posti
in cui la comunicazione è importante e in
situazioni in cui è essenziale lavorare in
squadra (ad es. cultura e sport), ecc.*

FIN DA RAGAZZO HO FREQUENTATO E MI SONO FORMATO IN AMBIENTE DI PARROCCHIA IN ALBA.
LÌ HO INIZIATO A GIOCARE A CALCIO CON ALTRI RAGAZZI MIEI COETANEI PER POI MILITARE IN SQUADRE
COME LA STELLA MARIS, GS FERRERO, KOALA E ALBESE.
PARALLELAMENTE PER 3 ANNI CONSECUTIVI HO FATTO L'ANIMATORE DI ESTATE RAGAZZI DURANTE IL
PERIODO ESTIVO
DA GIUGNO 2009 RICOPRO LA CARICA DI CONSIGLIERE COMUNALE NELLA CITTÀ DI ALBA

**CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE**

*Ad es. coordinamento e amministrazione
di persone, progetti, bilanci; sul posto di
lavoro, in attività di volontariato (ad es.
cultura e sport), a casa, ecc.*

GESTIONE DEL GRUPPO MINISTRANTI IN PARROCCHIA
ORGANIZZAZIONE DELL'ESTATE RAGAZZI

**CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE**

Patente europea del computer (ECDL)

*Con computer, attrezzature specifiche,
macchinari, ecc.*

PATENTE O PATENTI

A-B-C

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del
D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 GDPR 679/16

Alba, 15 Maggio 2024

Firma _____