INFORMAZIONI PERSONALI

Lara Abrati

Viale dei Frassini n. 28/a 24060 Bolgare (Bg)

340 0822291

lara.abrati@gmail.com

www.laraabrati.com - www.digitalfoodmarketing.it – www.condiremag.it

P. iva IT03838370165 | C.F BRTLRA89H62B393A

Sesso Femmina | Data di nascita 22/06/1989 | Nazionalità Italiana

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Da Maggio 2012 alla data attuale

Libera professionista/Consulente e giornalista – Digital food marketing specialist – Food content creator

Consulenze specializzate nella comunicazione digitale in ambito enogastronomico e agroalimentare

- Elaborazione strategia e progetto di comunicazione online e offline
- Copywriting SEO per siti web, e-commerce, blog e house organ
- Social Media Manager: gestione piano redazionale, produzione contenuti multimediali
- Gestione strategica ADV Online: Google ADS e Meta ADV
- Analisi dei risultati e reportistica
- Giornalista iscritta all'ODG della Lombardia – Albo pubblicisti Tessera N. 157267
- Creazione video, foto, testi con attrezzatura professionale

All'attivo collaborazioni con diverse aziende della ristorazione, dell'ospitalità e dell'industria agro alimentare.

Collaboro con le riviste cartacee Eurocarni Magazine, Il Pesce, Premiata Salumeria Italiana.

Da gennaio 2018 alla data attuale

Direttrice editoriale Con-Dire Magazine

Un progetto editoriale online completamente autofinanziato pensato per la comunicazione del settore enogastronomico. Articoli di carattere divulgativo, assaggi, interpretazioni d'autore e i dietro le quinte di questo interessante settore. Ne curo la produzione di contenuti, ma anche lo sviluppo digitale e l'evoluzione della sua visibilità.
Organizzo le Con-Dire Food Experience: eventi dedicati alla valorizzazione del prodotto enogastronomico. Sto creando la rete di supporto economica e di partnership per la crescita del progetto editoriale.

Luglio 2011 – Settembre 2011

Stage in analisi sensoriale

Stesura della tesi di laurea triennale dal titolo "La shelf life dei vini: aspetti sensoriali".
Partecipazione ai test, elaborazione dati, report.

Centro Studi Assaggiatori - Brescia

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Marzo 2024 – Marzo 2025

Master in Digital Marketing e social media

Università Guglielmo Marconi, Roma e Il sole 24 ore Business School

Il Digital marketing e il marketing 4.0. Social media, produzione contenuti.
Dall'analisi alla strategia, definizione obiettivi e metriche di misurazione. SEO e SEM.

Web writing, web editing. Gestione dei diritti digitali.

Novembre – Dicembre 2022
Corso assaggiatore ONAS – II livello
ONAS, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi

Marzo – Maggio 2016
Corso assaggiatore ONAS – I livello
ONAS, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi - Bergamo

Da Gennaio 2013 a Giugno 2013
Corsi professionalizzanti in comunicazione del food
Libera Università di Comunicazione – IULM Milano

All'interno del **Master di primo livello in Food Communication** – IULM e Gambero Rosso
- Food, Wine e marketing communication
- Food Advertising: teorie e tecniche pubblicitarie nel settore food e wine
- Editoria e critica enogastronomica
- Laboratorio di Marketing emotivo

21 – 25 Gennaio 2013
Idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva
AIPOL, Associazione Interprovinciale Produttori Olivicoli – Brescia

Idoneità fisiologica all'assaggio, tecnica di assaggio degli oli d'oliva, basi agronomiche per la coltivazione dell'olivo e tecnica di estrazione dell'olio. Influenza di esse sulla qualità

Ottobre 2012
Maestro assaggiatore ONAF – II livello
ONAF, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi – Bergamo

Tecnica di assaggio delle produzioni casearie, conoscenza della produzione del formaggio. Cenni di normativa, chimica e microbiologia

16 – 18 maggio 2012
Corso Brand Ambassador
Centro Studi Assaggiatori – Brescia

Comunicazione del brand, giudice addestrato in analisi sensoriale. Corso svolto nell'ambito delle attività legate all'associazione "Narratori del Gusto" presso la distilleria Psenner di Termeno (Bz)

Aprile 2012
Assaggiatore ONAF – I livello
ONAF, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi – Bergamo

Assaggio e descrizione delle produzioni casearie. Cenni di tecnica produttiva.

Dicembre 2011
Laurea di I livello in Scienze Gastronomiche
Università degli studi di Parma – Parma

Conoscenza del settore food, in termini storici e culturali, ma anche in termini biologici, economici e tecnologici. Nozioni di marketing e promozione, tutela e valorizzazione delle principali produzioni enogastronomiche. Comunicazione delle stesse e, in generale, del mondo enogastronomico.

Dicembre 2010
Master of Food Vino – I livello
Slow food Italia

Conoscenza degli aspetti gustativi e tecnici del mondo enologico. Tecnica di assaggio del vino.

Luglio 2008
Diploma di perito agrario
Istituto tecnico agrario statale – Bergamo

Conoscenza tecnico-economica del settore agricolo. Pratiche agronomiche e di gestione del suolo in relazione alle diverse specie coltivate. Principali tecniche di trasformazione degli alimenti e di allevamento del bestiame.

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre: Italiano

Altre lingue

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	B1	B1	B1	B1

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze organizzative e gestionali

Buone capacità organizzative apprese durante gli studi e dopo aver svolto, subito dopo il termine degli studi, un lavoro di responsabilità. Rilevante anche la collaborazione con alcune associazioni del settore enogastronomico. Precisione e puntualità e autonomia sono aspetti essenziali per il raggiungimento degli obbiettivi formativi e professionali.

Competenze professionali

Buona conoscenza del settore enogastronomico, soprattutto rispetto ai prodotti del territorio in cui vivo. Continua è la mia formazione all'assaggio.
La mia attività mi ha portato a conoscere diverse realtà produttive e non, generando un quadro generale abbastanza completo rispetto alle produzioni vinicole, gastronomiche e agricole lombarde e non.
La conoscenza tecnica del settore, mi permette di migliorare e differenziare la classica attività di comunicazione, rendendola attinente e strettamente legata all'attività aziendale.

Competenze informatiche

Ambiente: Windows.
Applicativi: Word, Excel, Power point.
Pacchetto Adobe a livello intermedio (Adobe photoshop CS5, Adobe premiere CS5, Adobe illustrator CS5).
Abituale utilizzo di Internet (Mozilla firefox, Google Chrome), posta elettronica, gestione blog (in particolare ambito Wordpress), domini e siti web. Utilizzo social network (Facebook, Twitter, google +, Instagram, Pinterest).

Altre competenze

Fotografia reportagistica del settore food, competenza appresa autonomamente e grazie a un periodo svolto come assistente al fotografo pubblicitario Andrea Sudati.

Patente di guida

Patente B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Appartenenza a gruppi / associazioni

- ONAF - Organizzazione Nazionale Assaggiatori formaggi
- ONAS – Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi
- AIPOL Brescia
- SLOW FOOD
- FIDAL Italia – Federazione Italiana di Atletica Leggera
- FIG Italia – Federazione Italiana Golf

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196/2003 ed autocertifico la veridicità delle dichiarazioni contenute nel mio curriculum ai sensi del D.P.R. 445/2000 consapevole che, in caso di dichiarazione mendace, sarà punito ai sensi del Codice Penale secondo quanto prescritto dall'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000