

# LEONARDO BASCIO

Telefono : +39 389 7975098

E-mail : leonardo.bascio@gmail.com

Stato civile: Sposato con Giovanna (44, mamma full-time) e due figli (Gabriele, 14– Ginevra, 10)

Età: 45 (29/04/1979), Nazionalità: Italiana

Indirizzo: via O. Cappuccini, 142 - 91021 Campobello di Mazara (Trapani) – Sicilia



## ESPERIENZA

2003 - 2025 **F.LLI BASCIO s.n.c.**

CAMPOBELLO DI MAZARA (TP)

Produzione e Vendita all'ingrosso di EVOO – Frantoi oleari

SICILY - ITALY

### - *Selezione, Contrattazione ed Acquisti / Vendite*

- Unico referente aziendale per selezione ed acquisto di olive e, soprattutto, EVOO (100% ITA, Bio, IGP e DOP) per conto dell'azienda ed anche di clienti, imbottiglieri finali e grossisti, a mezzo analisi organolettica e/o chimico/fisica al fine di poterne apprezzare la qualità e poter stoccare il prodotto sulla base di caratteristiche comuni o per creare degli appositi blend;
- Gestione e regolazione di tutte le fasi della molitura affinché si ottimizzi resa/qualità dell'olio ottenuto;
- Selezionati e, successivamente contrattati ed acquistati, oltre 300 tonnellate di EVOO nel corso di ogni campagna olearia a partire dal 2017 ad oggi;
- Referente, per l'Italia, dell'azienda BORGES AGR. IND. EDIBLE OIL (Spagna) per la selezione, contrattazione ed acquisto di olio sfuso dal 2015 al 2022;
- Referente, per l'Italia, dell'azienda IFFCO IBERIA (Spagna/Emirati Arabi Uniti) per la selezione, contrattazione ed acquisto di olio sfuso dal 2022 al 2024;
- Responsabile della creazione di un "blend", con precise caratteristiche organolettiche, per lo Chef "Stella Michelin" ALFREDO RUSSO ed i suoi ristoranti in Italia ed all'estero (*vedi intervista di luglio 2018 per il magazine EX.IT Extraordinary Italian in cui racconto questa esperienza*);
- Selezione ed acquisto, per rivendita (mediamente: 150-200 tonnellate/anno di EVOO italiano), alla BONOLIO s.a.s. (Sciacca – AG);
- Selezione specifica, di oli, destinati a clienti imbottiglieri finali italiani ed esteri (*ricerca di specifici fruttati e determinate intensità di amaro/piccante*) e creazione di blend esclusivi sulla base del "target price" indicato;
- Facente parte del panel di assaggio della Sezione Operativa "Agricoltura" della Regione Sicilia (sez. di Sciacca - AG) di oli provenienti dai loro campi sperimentali per la salvaguardia della biodiversità e da svariati frantoi siciliani che ne richiedono la caratterizzazione;
- Giornalieri contatti e confronti con mediatori/rivenditori e produttori italiani, spagnoli, greci e di tutto il bacino del mediterraneo (incluso Tunisia) con cui contrattare e/o confrontare l'andamento dei mercati;
- Annuale partecipazione a fiere internazionali per ricerca di nuovi clienti a cui proporre dei blend specifici e/o personalizzati (anche a Private Label) in Stati Uniti (*Fancy Food*), Emirati Arabi Uniti (*Gulfood*), Giappone (*Foodex*), Germania (*Anuga e Biofach*), Francia (*Sial*), Ungheria (*Foodapest*) ed Italia (*Cibus Parma, Tuttofood Milano, Olio Capitale Trieste, Sana Bologna, Sol Verona...*);
- Acquistato dopo opportuna selezione e contrattazione olio italiano (blend : Siciliano, *nocellara + Pugliese, peranzana*) di olio indirizzato negli Stati Uniti (importatori: Lessik Imports LLC e Thompson Import LLC di New York) per un periodo di 12 anni (dal 2003 al 2015).
- Selezionato ed acquistato olio (*Spagna*) direttamente (*senza ausilio di mediatori*) nella zona di produzione previa accurata ricerca effettuata in loco (*Heredad Serrano Gamez – Ubeda, Jaen // Oliverera Los Pedroches – Pozoblanco, Cordoba // FJ Sanchez Sucesores S.A.U. – Sorbas, Almeria*);
- Riorganizzazione del brand BASCIO attraverso la rivisitazione del packaging, la riedizione dei blend e dei listini sulla base dei prezzi di acquisto contrattati;
- Creato nuovo "Gourmet brand" da affiancare al listino olio per ampliare l'offerta e le referenze da proporre ai nuovi clienti e a quelli già esistenti;

### - *Food Export Managing Controller (Paesi terzi)*

- Identificazione, gestione e monitoraggio di canali di distribuzione e della rete vendita;
- Adeguamenti strategici di mercato e dinamiche globali;

- Gestione logistica e dei requisiti relativi a spedizioni, dogana, distribuzione ed operazioni commerciali verso Paesi terzi;
- Esperto nell'adeguamento alla conformità con le normative statunitensi regolate dalla FDA e dall'USDA, ai nuovi requisiti della FSMA per la Federazione Russa, ed i requisiti per il Medio Oriente;
- Certificazioni per l'esportazione verso paesi terzi (sistema TRACES) e quelli previsti dagli accordi bilaterali;
- Monitoraggio ed adeguamento delle etichette dei prodotti sulla base delle normative vigenti (verso paesi terzi);
- Conoscenza degli aspetti legali relativi alle responsabilità contrattuali, possibili blocchi e/o rifiuti delle merci e problemi relativi alle controversie legali nei vari paesi.

### **- Production Manager**

#### *Frantoi Oleari :*

- Responsabile selezione olive ed olio in acquisto (selezione, assaggio e trattativa prezzo);
- Coordinamento del processo di molitura al fine di ottimizzare rese e qualità (tempi, temperature e settaggio giri differenziali decanter centrifughi);
- Responsabile sezione "Ricerca & Sviluppo" riguardo nuove tecniche di lavorazione/estrazione al fine di migliorare la qualità del prodotto finale (ULTRASUONI, SCAMBIATORI di calore, applicazione INVERTER per agire sui giri specifici di gramole e frangitori);
- Rapporti con enti di certificazione (DOP, IGP e BIOLOGICO);
- Amministrazione e controllo (fatturazione, gestione registro SIAN);
- Formazione interna del personale.

#### *Impianti Imbottigliamento :*

- Selezione degli oli da imbottigliare (distinzione dei fruttati per creare la giusta armonia tra amaro e piccante o dei blend specifici);
- Ricerca e contatto con i fornitori (bottiglie, capsule, etichette e box);
- Gestione contatti con i costruttori macchinari automatici: imbottigliamento ed etichettatura;
- Organizzazione logistica degli imbottigliamenti (tempi, forza lavoro e materie prime);
- Attribuzione lotti di confezionamento;
- Supervisore e controllore delle etichette e loro rispondenza alle leggi vigenti.

### **- Responsabile aziendale per HACCP e Sicurezza dei Lavoratori**

2008 - 2025 **TRADING INTERNAZIONALE**

Studio Privato // Acquisto e  
mediazione di Oli Vegetali

CAMPOBELLO DI MAZARA (TP)

Sicily - ITALY

- Selezione ed acquisto di olio extra vergine con origine diversa da ITALIANO per imbottigliatori finali;
- 3000 tonnellate di olio di sansa (sfuso) mediati (fornitore: Umbria Olii);
- Creato piano di vendite e logistico per mercato di olio imbottigliato (focus: Emirati Arabi Uniti);
- Contatti giornalieri con sellers/buyers diretti (ed agenzie di mediazione internazionale) per stabilire nuove opportunità commerciali e overview su andamento dei mercati.

## ● FORMAZIONE

2019	CONSEGUIMENTO TITOLO di MASTRO FRANTOIANO // PALERMO
2018	ATTESTATO di FOOD EXPORT MANAGING CONTROLLER // FEDERQUALITY (Parma)
2015	(In UNICREDIT Banca) Corso come Esperto in Business Plan, E-Commerce e Business Networks
2014	CORSO ASSAGGIATORE PROFESSIONALE DI OLI DI OLIVA (ottenuta idoneità fisiologica)

1998	DIPLOMA (Voto: 60/60)	LICEO SCIENTIFICO TECNOL.	CASTELVETRANO (TP)
Laureando	BIOTECNOLOGIE	AGRO-VEGETALI (24 esami)	UNIVERSITA' PALERMO

Stilata tesi sperimentale su "Caratterizzazione Genetica di tutte le cultivar siciliane di ulivo" presso i laboratori di Genetica vegetale del CNR di Perugia (relatrice: Dott.ssa BALDONI L.)

## ● LINGUE

---

ITALIAN : Madre Lingua

INGLESE (parlato e scritto) : Buono

## ● ABILITA'

---

Mi ritengo un buon conoscitore del mercato mediterraneo riguardo l'olio extra vergine di oliva. Ho un'ottima conoscenza del pacchetto Office e di tutti gli applicativi e software per la gestione amministrativo/contabile e database. Innata propensione alle relazioni interpersonali ed al "problem solving". Adoro viaggiare e soprattutto quando posso abbinarlo al mio lavoro. Dal punto di vista lavorativo gradisco avere contatti diretti con i fornitori/clienti e cercare di utilizzare il meno possibile la figura dell'intermediario in maniera tale da accorciare i termini della trattativa. Mi stimola tanto lavorare in team ed unire le energie per il raggiungimento dell'obiettivo comune.

*Leonardo Bascio*