



PAOLA SPROVIERI

26 Marzo 1986 | Italia

Telefono: 3273686746

E-mail: sprovieripaola@gmail.com

*Progetti personali
_hospitality*

Gennaio 2017 - ad oggi | **Il cibo errando_ co-founder**

"Il cibo errando", vuole essere il contenitore di una serie di attività pensate apposta per il mondo dell'hospitality; esse hanno l'obiettivo di coinvolgere a fondo gli ospiti, nella cultura del Mezzogiorno d'Italia che seppur affonda le sue profonde radici nell'umile realtà contadina, è caratterizzata da sempre da una straordinaria forza e ricchezza di contenuti antropologici

*Progetti personali
_handicraft*

Marzo 2016 - ad oggi | **KALANKI _ founder**

"KALANKI, Southern Italy ceramic design" è un progetto che, attraverso diversi oggetti in ceramica realizzati totalmente a mano, vuole parlare di made in Italy, di tradizioni enogastronomiche e dell'estrema bellezza dei territori del Mezzogiorno.

*Progetti personali
_food and beverage*

Marzo 2015 - ad oggi | **Made in Lucania _ co-founder**

"Made in Lucania" è un progetto di home restaurant itinerante che vuole diffondere la cultura del buon cibo e della convivialità della Basilicata senza però tralasciare ed escludere quelle che sono le tradizioni gastronomiche e culturali del territorio che ospita il progetto di volta in volta (sito: www.madeinlucania.com; fb: Made in Lucania)

Concorsi
_product design

Ottobre 2014 | **Playwood per Slow/d**

Tra i quattro componenti del gruppo vincitore della call online avente come tema quello del nodo strutturale da realizzare con tecnologia additiva nell'ambito del furniture design

Settembre 2013 | **Ceramic futures: from poetry to science fiction**

Tra i quattro vincitori del primo progetto social dedicato interamente alla ceramica in cui sono stati coinvolti gli studenti di 4 scuole di design internazionali

Esperienze lavorative
_wine merchandising

Giugno 2019 - ad oggi | **Direttrice Masseria Crocco**

presso Cantine Crocco, Montalbano Jonico(MT)

Gestione e selezione personale, gestione rapporto con fornitori, organizzazione eventi e degustazioni, stesura menù e carta dei vini, cura dei social media

Gennaio 2018 - Maggio 2019 | **Responsabile vendite**

presso Cantine Crocco, Montalbano Jonico(MT)

Ricezione ordini, organizzazione scarico merce, organizzazione e svolgimento degustazioni

Esperienze lavorative
_food and beverage

Giugno 2017 - Gennaio 2018 | **Vicedirettrice**

presso Enoteca Dai Tosi, Matera

Coordinamento del personale, aggiornamento carta dei vini e menù, organizzazione eventi

Maggio 2015 - Gennaio 2017 | **Cameriera e interprete**

presso Palazzo Margherita, Bernalda(MT)

Bar e caffetteria, servizio ai tavoli. Docente e/o interprete durante lo svolgimento di cooking lessons ed altre attività

Esperienze lavorative
_interior design

Dicembre 2014 - Marzo 2015 | **Interior designer**

presso Vivid Light_ studio di architettura, Bernalda(MT)

Progettazione di interni ed esterni, grafica

Settembre 2011 - Febbraio 2012 | **Interior designer**

presso MP2S_ studio di architettura, Roma

Progettazione di interni, esterni e complementi d'arredo

Istruzione

Febbraio 2014 - Maggio 2015 | **Master di I livello in Relational Design**

Abadir - Accademia di Design e Arti Visive, Catania

Master itinerante centrato sulle pratiche più interessanti e significative del design contemporaneo

2011 - 2014 | **Laurea Triennale in Interior Design Major in Exhibit Design**

IED, Roma

Interior Design, Exhibit e Graphic Design

2000 - 2005 | **Maturità classica**

Liceo Classico - Europeo "B. Telesio", Cosenza

Corsi

Giugno 2019 | **Diploma AIS, Sommelier**

Ottobre 2018 - Gennaio 2019 | **Corso sommelier, terzo livello**
Altamura - AIS Puglia

Ottobre 2017 - Gennaio 2018 | **Corso sommelier, secondo livello**
Altamura - AIS Puglia

Febbraio 2017 - Giugno 2017 | **Corso sommelier, primo livello**
Cosenza - AIS Calabria

Gennaio 2016 - Marzo 2016 | **Corso di specializzazione - artigianato della ceramica**

Cosenza - Maestro artigiano Ottavio Cozza

Dall'estrazione dell'argilla alla purificazione, dalla realizzazione dell'oggetto in argilla alla trasformazione in terracotta e in seguito ceramica. Decorazione secondo varie tecniche

Lingue

Italiana | **Madrelingua**

Inglese | **B2**

Altro

Patente | **B, automunita**

Software | **Ottima conoscenza pacchetto Office, gestionale Maxidata settore cantine e software di grafica e progettazione architettonica**