

## CURRICULUM VITAE

PAOLO PASQUALI

Data di nascita : 1950

1969: Maturità Classica presso il Liceo Classico Cicognini di Prato.

1976: Laurea in Filosofia presso l'Università di Firenze, max voti.

1970-1976: Musicista, Collaboro con la casa discografica " N° Uno " di Lucio Battisti a Milano.

1976: Fondo a Firenze il settimanale "Il Rigattiere", il primo giornale in Italia di annunci economici gratuiti. Il fenomeno editoriale, del tutto innovativo, viene ripreso ed adottato in tutte le principali città Italiane ed Europee.

Socio fondatore di ANSPAEG ( Nazionale ).

Socio fondatore di FAPIA : Free ads paper association. Un'associazione internazionale aggruppante editori per un totale di 2 milioni di copie settimanali vendute.

1987: Cessione delle attività editoriali al gruppo Rusconi.

1989: Acquisto di Villa Campestri. Tenuta nel Mugello, comune di Vicchio. Tutta la proprietà era abbandonata da 20 anni.

1991: Inizio della attività alberghiera.

Zoover, agenzia di rating di strutture ricettive, su indicazione dei propri clienti nord europei, nomina Villa Campestri "The best four stars hotel in Tuscany" per il 2011.

1995: Impianto della nuova Oliveta con duemila Olivi. Socio fondatore di Abitare La Storia. Da questa Associazione nasce la "Federazione Europea di Dimore Storiche". La federazione viene fondata da me e da Roberto Guicciardini. Attualmente questa Associazione raggruppa 600 strutture storiche adibite ad attività alberghiere. La prima catena alberghiera al mondo per numero di associati.

2000: Inaugurazione della Oleoteca Villa Campestri. Luogo dedicato alla valorizzazione dell'Olio d'Oliva.

2004: Incontro con il Prof. Claudio Peri, primo presidente e fondatore della Associazione Italiana di Tecnologie Alimentarie e attuale Presidente del Centro Studi per la Qualità dell'Accademia dei Georgofili . Insieme organizziamo una conferenza "Beyond Extra Virgin" che ci porta nel 2007 in California e in seguito in tutto il mondo.

Nel 2011 in Spagna.

2009: Presentazione di OliveToLive alla Accademia Pontificia delle Scienze grazie all'interessamento del Prof. Franco Scaramuzzi Presidente dell'Accademia dei Georgofili. OliveToLive è un sistema di conservazione ottimale e di valorizzazione dell'Olio creato a Villa Campestri e cuore strategico dell' Oleoteca Villa Campestri.

2010: Inaugurazione in California nella sede del Culinary Institute of America della prima Oleoteca Villa Campestri in USA. Uno spazio di mille metri quadri dedicati alla cultura dell'Olio. Dodici diversi Oli con altrettanti profili sensoriali costituiscono l'offerta per una corretta esperienza ed una accurata introduzione alla conoscenza dell'Olio.

Gennaio 2012: Apertura della prima Oleoteca Villa Campestri in Spagna in collaborazione con Maria Josè S. Roman, Chef di fama internazionale.

Giugno 2012, visite programmate (19 / 23 Giugno) nell'Oleoteca Villa Campestri di David Eisemberg (Cattedra di Nutrizione presso la Harvard University) e Jean Xavier Guinard (Vicerettore della Università Californiana di Davis)

Ottobre 2018: in California presso U.C. Davis presentazione della Conferenza "Olive Oil From Cost to Profit". Invito alcuno giorni dopo la Conferenza ad un incontro con i responsabili di Google Food

Recapiti

[www.villacampestri.com](http://www.villacampestri.com)

abitazione :

cell:

In fede  
PAOLO PASQUALI  
Firma autografa omessa ai sensi  
dell'art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993