

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **VETRANO Cosimo**
Indirizzo **57, via Lecce, 73010, Porto Cesareo (LE), Italia**
Telefono **+39 333 35 49 379**
Fax
E-mail **cosimovetrano@libero.it ; cosimo.vetrano@biologo.onb.it**

Nazionalità italiana
Data di nascita 22, luglio, 1978

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Dal 2012
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Co.Se.Lab.A.scarl, via M. Baracca, 53 – 73043 Copertino (LE)
- Tipo di azienda o settore Studio/Laboratorio in ambito della sicurezza alimentare e ambientale.
- Tipo di impiego Socio/consulente aziendale per la sicurezza alimentare e Responsabile del laboratorio di analisi.
- Principali mansioni e responsabilità Implementazione del sistema HACCP. Analisi di laboratorio di tipo prevalentemente microbiologiche su matrice alimentare e su matrice ambientale in genere. Attività di docenza in corsi di formazione, in qualità di esperto in sicurezza e qualità degli alimenti ai sensi dell' art. 3 del R.R. n. 5/08 e in qualità di formatore per la sicurezza ai sensi del D.I. 06/03/2013 "Criteri di qualificazione per i formatori per la sicurezza".

- Date (da – a) Da gennaio 2011 a Giugno 2015
- Nome e indirizzo del datore di lavoro UNION3, unione dei comuni di Veglie, Porto Cesareo, Carmiano, Leverano, Arnesano, Copertino, con sede in via F. Turati – Leverano (LE)
- Tipo di azienda o settore Enti pubblici locali
- Tipo di impiego Componente della Commissione Locale per il Paesaggio per l' Union3
- Principali mansioni e responsabilità Valutazione ed espressione di pareri su progetti ricadenti su aree paesaggisticamente rilevanti.

- Date (da – a) Da novembre 2013 a 28 gennaio 2014
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Associazione Calasanzio – Cultura e Formazione , via Pirota, 2 - 73012 Campi Salentina (LE)
- Tipo di azienda o settore Ente di Formazione
- Tipo di impiego Docente nell'ambito del progetto corso per "Tecnico superiore per il monitoraggio e la gestione del territorio e dell'ambiente" IFTS (istruzione e formazione tecnica superiore).
- Principali mansioni e responsabilità Attività di docenza per n .24 ore in "Tutela delle acque e gestione degli impianti di depurazione".

- Date (da – a) Da ottobre 2011 a marzo 2012

- Principali mansioni e responsabilità

Attività di analisi di mercato e studio della filiera vitivinicola funzionale alla preincubazione ed incubazione d'impresa a partire da un'idea innovativa. Comprensione attraverso uno studio di prefattibilità tecnico-scientifica (attività di laboratorio in scale-up) ed economica (attraverso l'analisi di mercato) la realizzabilità di un'impresa che commercializzasse lieviti vinari autoctoni.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita

Settembre - dicembre 2014
Regione Puglia, Inarch Puglia

Corso di formazione sul Piano Paesaggistico Territoriale Regionale (PPTR)

Attestato di formazione

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita

Primavera 2013
Coopolio e Fondo Europeo di sviluppo rurale

Tecniche di assaggio oli extravergini d'oliva

Idoneità fisiologica all'assaggio.

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita

24 giugno 2013
AIS associazione italiana sommelier

Conoscenza dei vini, tecniche degustative e di abbinamento ai cibi

Sommelier

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Da giugno 2012 a settembre 2013 (anno formativo 2012)
SCUOLA EMAS ED ECOLABEL PUGLIA della Regione Puglia, Assessorato alla Qualità dell'Ambiente, via delle Magnolie 6/8 – Z.I. 70026 Modugno (BA)

Auditor/Responsabili gruppo di audit di sistemi di gestione ambientale, con formazione specifica in Gestione Impianti trattamento rifiuti e acque reflue; Stage presso impianto di affinamento acque AQUASOIL di Fasano.

Corso per Auditor e Consulenti Ambientali EMAS
(Non pertinente)

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Dal 30 novembre 2012 al 15 dicembre 2012
CERMET servizio formazione, sede di Bari

Auditor/Responsabili gruppo di audit di sistemi di gestione ambientale

Corso **Auditor Ambientale** qualificato CEPAS n. 62 (40 ore)
(Non pertinente)

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Dal 23 febbraio 2012 al 28 maggio 2012
Fondazione Culturale "Identità e Futuro" Porto Cesareo. Patrocinio: Comune di Porto Cesareo, Ministero dell'interno prefettura di Lecce, Università degli studi di Bari facoltà di giurisprudenza, Università del Salento facoltà di economia, Scuola superiore pubblica amministrazione locale, ANCI Puglia, ordine degli avvocati di Lecce, Diocesi Nardò-Gallipoli, UPI Puglia, ordine dei commercialisti di Lecce, unione dei comuni union3

Radici storiche, identità e prospettive di sviluppo. Funzioni amministrative negli enti locali. Costituzione e Repubblica italiana. Project finance. Valori ed etica pubblica. Federalismo. Patto di stabilità. Ruolo del prefetto, del segretario comunale e del sindaco.

VETRANO, Cosimo : +39 333 35 49 379

<ul style="list-style-type: none"> • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 	<p>Corso di Formazione politico-amministrativa (22 ore) (Non pertinente)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 	<p>Dal 27 settembre 2010 al 13 ottobre 2010 U.O. Igiene e Sicurezza del Lavoro e Vigilanza – Dipartimento di Prevenzione (SPESAL area Nord) - ASL LECCE Settore Agricoltura e Riparazione macchine agricole. Ai sensi del D. Lgs. 81/08, art. 37</p> <p>Corso di formazione sulla sicurezza sul lavoro per RLS (rappresentante dei lavoratori sulla sicurezza) (Non pertinente)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 	<p>Maggio 2005 - novembre 2006 (aa 2004/2005-2005/2006) Università degli studi di Bari, Facoltà di Medicina Veterinaria e Fondo Sociale Europeo</p> <p>Moduli: Introduzione al sistema Agroalimentare (75 h). Elementi di economia aziendale (125 h). Elementi base delle filiere produttive agroalimentari (150 h). Tecnologie alimentari: tradizionali ed innovative (125 h). Project management (75 h). Igiene (200 h). Sicurezza (225 h). Qualità (225 h). Norme relative ai sistemi di gestione (75 h). Ricerca e sviluppo (100 h). Biostatistica (50 h).</p> <p>Master Universitario di 2° livello in "GESTIONE INTEGRATA DEI SISTEMI DI SICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI" (Non pertinente)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 	<p>Ottobre 1997 - 21 luglio 2004 Università del Salento (ex degli Studi di Lecce), Facoltà di Scienze, Corso di Laurea in Scienze Biologiche (Di.S.Te.B.A) Biennio di indirizzo (vecchio ordinamento, quinquennale) in Biologia Molecolare.</p> <p>Laurea in Scienze Biologiche punteggio 108/110</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio • Qualifica conseguita 	<p>Ssettembre 1992 - luglio 1997 Liceo scientifico "G: Banzi Bazoli" di Lecce</p> <p>Materie scientifiche prevalentemente e umanistiche.</p> <p>Diploma di Maturità Scientifica</p>

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

INGLESE

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

BUONO

BUONO

BUONO

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.

BUONE CAPACITÀ RELAZIONALI GRAZIE AD UN'INDOLE DI APERTURA AL DIALOGO E GRAZIE AD UN'ESPERIENZA LAVORATIVA ABBASTANZA ETEROGENEA.

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.

IL MIO SERVIZIO, LA MIA VITA ASSOCIATIVA IN AGESCI, GLI AMBIENTI DI LAVORO CHE HO VISSUTO E CHE VIVO MI HANNO INDOTTO A MATURARE QUANTO SIA IMPORTANTE LA PROGETTUALITÀ. ORGANIZZAZIONE, CAPACITÀ DECISIONALE, COORDINARE RISORSE UMANE E MATERIALI SONO STRUMENTI INDISPENSABILI DI UN QUADRO DI PROGETTO .

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

CAPACITÀ INERENTI L'UTILIZZO DEL COMPUTER NON SONO NÉ ELEMENTARI NÉ ECCELSE, COMUNQUE COMMISURATE ALLE REALI ESIGENZE LAVORATIVE . BREVETTO SUBACQUEO BASE PADI.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

APPASSIONATO DI MUSICA (STUDIO DELLA CHITARRA CLASSICA PER SETTE ANNI FINO ALL'ETÀ DI 19 ANNI).

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

ASSAGGIATORE "AMATORIALE" OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA E DEGUSTATORE VINI. APPASSIONATO DI VITA ALL'APERTO E SENTIERISTICA E DI RADICI STORICO-CULTURALI.

PATENTE O PATENTI

B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Abilitazioni:

05 02 07 Iscrizione all'albo professionale dell'Ordine Nazionale dei Biologi

10 12 2004, abilitazione all'esercizio della professione di biologo

Attività di aggiornamento:

- Partecipazione al convegno "**La sicurezza del lavoro in agricoltura. Proposta di Piano Regionale di Prevenzione in Agricoltura e Silvicoltura**" tenutosi presso ASL Lecce, Polo Didattico – via Miglietta n. 5. ASL Lecce Dipartimento di Prevenzione e Regione Puglia. Lecce, 16 ottobre 2010.
- Partecipazione inerente il Ciclo di Seminari Scientifici 5° SETTIMANA DELLA SCIENZA "**Lo sviluppo ecosostenibile**", presso la Sala Giunta del Palazzo Comunale di Trepuzzi (LE). Associazione Scientifica "I Giovani e le Scienze", Comune di Trepuzzi, Università del Salento, Provincia di Lecce, LIPU (Lega Italiana Protezione Uccelli, Associazione per la Conservazione della Natura), Argonauti.org La natura del Sud Italia. Trepuzzi (Lecce), 10-11-12 maggio 2010.
- Partecipazione al workshop "**La diagnostica molecolare: applicazioni in ambito ambientale ed alimentare**" tenutosi presso la sala Angelo Rizzo del complesso Ecotekne c/o Università del Salento. Di.S.Te.B.A. (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche ed Ambientali) e Azienda Sanitaria Locale Lecce. Lecce, 23 maggio 2008.
- Partecipazione all' **8° Congresso Nazionale FIMUA**, Federazione Italiana Micopatologia Umana e Animale, Chiostrò del Maglio, Firenze. FIMUA. Firenze, dal 9 all'11 novembre 2006.
- Partecipazione al XVI Convegno Nazionale "**Sicurezza Alimentare: Ruolo e Funzioni del Veterinario Ispettore Europeo**" presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari. Facoltà di Medicina Veterinari dell'Università degli Studi di Bari, Associazione Italiana Veterinari Igienisti. Valenzano (BA), 22-23-24 giugno 2006.
- Partecipazione all'incontro "**Biotecnologie nell'analisi dell'espressione genica e in medicina molecolare**". Presso Facoltà di Scienze Biotecnologiche, Università degli Studi di Bari. Facoltà di Scienze Biotecnologiche, Università degli Studi di Bari, Applied Biosystems. Bari, 31 maggio 2006.
- Frequenza al WORKSHOP su: "**Evoluzioni dei processi certificativi per il settore agroalimentare**" presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bari. Facoltà di Agraria Univ. Studi di Bari, Confapi Bari, CSAD (Centro Studi Ambientali e Direzionali), "TUV sud" Italia. Bari, 29 maggio 2006.
- Partecipazione all'incontro a tema "**BRC, IFS e ISO 22000 ed. '05'**". SGS Italia S.p.A. Bari, 18 maggio 2006.
- Partecipazione al Work shop "**La taratura delle pipette volumetriche nel laboratorio d'analisi certificato**". ARPA Puglia, Lab Instruments srl, Kern & Sons GmbH. Turi (Ba), 16 febbraio 2006.
- Partecipazione al corso sull'apparecchio **PCR real time ABI Prism 7500**. Lecce, 05 Aprile 2005.

Persone di riferimento: Dr. Francesco Grieco, primo ricercatore presso il CNR - ISPA di Lecce, tel studio 0832 42 26 12

ALLEGATI

Attività scientifica. (pag. 7)

Veglie, 10 giugno 2015

Firma



Attività scientifica:

Pubblicazioni scientifiche:

Mariana Tristezza, Lorenagostina Fantastico, Cosimo Vetrano, Gianluca Bleve, Daniela Corallo, Francesco Grieco, Giovanni Mita and Francesco Grieco (2014) "**Molecular and Technological Characterization of *Saccharomyces cerevisiae* Strains Isolated from Natural Fermentation of Susumaniello Grape Must in Apulia, Southern Italy.**" International Journal of Microbiology, vol. 2014, Article ID 897428, 11 pages. Doi:10.1155/2014/897428.

Mariana Tristezza, Cosimo Vetrano, Gianluca Bleve, Giuseppe Spano, Vittorio Capozzi, Antonio Logrieco, Giovanni Mita, Francesco Grieco (2013) "**Biodiversity and safety aspects of yeast strains characterized from vineyards and spontaneous fermentations in the Apulia Region, Italy.**" Food Microbiology 36: 335-342. DOI: 10.1016/j.fm.2013.07.001.

Mariana Tristezza, Cosimo Vetrano, Gianluca Bleve, Francesco Grieco, Maria Tufariello, Angela Quarta, Giovanni Mita, Giuseppe Spano, Francesco Grieco (2012) "**Autochthonous fermentation starters for the industrial production of Negroamaro wines.**" Journal of Industrial Microbiology & Biotechnology 39: 81-92. DOI 10.1007/s10295-011-1002-z

Grieco F., Tristezza M., Vetrano C., Bleve G., Panico E., Grieco F., Mita G., Logrieco A. (2011) "**Exploitation of autochthonous micro-organism potential to enhance the quality of Apulian wines.**" Ann Microbiol 61: 67-73. DOI 10.1007/s13213-010-0091-7.

COTON, M., ROMANO, A., SPANO, G., ZIEGLER, K., VETRANO, C., DESMARAIS, C., LONVAUD-FUNEL, A., LUCAS, P. and COTON, E (2010) "**Occurrence of biogenic amine-forming lactic acid bacteria in wine and cider.**" Food Microbiology 27, 1078-1085.

Comunicazione a congresso (presentazioni orali) e poster:

P. Russo, V. Capozzi, L. Beneduce, F. Grieco, C. Vetrano, L. Barnavon, B. Bach, P. Vuchot, A. Bunte, F. Rattray and G. Spano (2010) "**Effect of coinoculated microbial starters on biogenic amines content in Apulian wines**" *EffoST* Conference, 10-12 November 2010, Dublin, Ireland.

Genetic biodiversity of enological *Saccharomyces* isolated from grapes must natural fermentations

Chiriatti M.A.¹, Bleve G.², Panico E.², Vetrano C.³, Rampino P.¹, Perrotta C.¹, Mita G.², Grieco F.²

¹ Di.S.Te.B.A., University of Salento, Lecce, Italy

² C.N.R. - Institute of Sciences of Food Production (ISPA), Operative Unit of Lecce, Italy

³ Department of Food Science, Foggia University, Foggia, Italy

2nd International Symposium: Wine Microbiology and Safety (Microsafetywine) 19-20 novembre 2009, Martina Franca (Taranto) Italy

Exploitation of autochthono

Due presentazioni orali e un poster:

Exploitation of autochthonous yeast potential to enhance the quality of regional wines: the Apulian experience (O-2-7)

Grieco F.¹, M. Tristezza¹, C. Vetrano¹, G. Bleve¹, F. Grieco², E. Panico¹, G. Mita¹ and A. Logrieco²

¹CNR – Institute of Science of Food Production (ISPA), Operative Unit of Lecce, via Prov. Lecce-Monteroni, 73100-Lecce, Italy

²ISPA, Via Amendola 122/O-70126 Bari, Italy

Polyphasic approach based on culture dependent and independent methods as useful tools for the detection, in vitro and in vivo, of biogenic amine producing strains in regional wines (O-4-4)

Romano A.¹, M. Coton², K. Ziegler¹, C. Vetrano³, A. Lonvaud¹, P. Lucas¹, E. Coton² and G. Spano³

¹Université Bordeaux 2, Faculté d'oenologie, ISVV UMR 1219, 210 chemin de Leysotte, CS50008, 33882 Villenave d'Ornon, France

²ADRIA Normandie, Bd du 13 juin 1944, 14310 Villers-Bocage, France

³University of Foggia, Department of Food Science (DISA), 71100 Foggia, Italy

Isolation and clonal selection of enological *Saccharomyces* from Susumaniello natural fermentation (P-2-13)

Vetrano C.¹, L. Fantastico¹, G. Bleve¹, F. Grieco², E. Panico¹ and F. Grieco¹

¹CNR – Institute of Science of Food Production (ISPA), Operative Unit of Lecce, via Prov. Lecce-Monteroni, 73100-Lecce, Italy

²ISPA, Via Amendola 122/O-70126 Bari, Italy

16^{ème} Colloque du Club des Bactéries Lactiques Du 27 au 29 mai 2009 à Toulouse

Titre : Prevalence and biodiversity of biogenic amine forming lactic acid bacteria from wine and cider

Auteur(s) : ¹COTON, M., ²ROMANO, A., ³SPANO, G., ²ZIEGLER, K., ³VETRANO, C., ²LONVAUD, A., ²LUCAS, P. and ¹COTON, E.

Adresse(s) : ¹ADRIA Normandie, Bd du 13 juin 1944, 14310 Villers-Bocage, France. Tel. (+33) 231254301. ² Université Bordeaux 2, Faculté d'oenologie, ISVV UMR 1219, 210 chemin de Leysotte, CS50008, 33882 Villenave d'Ornon, France. Tel. (+33) 557575833. ³University of Foggia, Department of Food Science (DISA), 71100 Foggia, Italy. Tel. (+39) 881589303.

FEMS 2009 – 3rd Congress of European Microbiologist. GOTHENBURG, SWEDEN | JUNE 28 – JULY 2, 2009

***Oenococcus oeni* strains isolated from typical southern Italian wines: i) genetic characterization and biodiversity and ii) biogenic amines production.**

P. Russo¹, C. Vetrano¹, V. Capozzi¹, L. Beneduce¹, F. Grieco², G. Mita² and G. Spano¹ *

¹ Dipartimento di Scienza degli Alimenti, Università degli Studi di Foggia, via Napoli 25, 71100 Foggia, Italy.

² Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari - Sez. di Lecce Via Provinciale Lecce-Monteroni - 73100 Lecce

VETRANO C., Tristezza M., Cappello M., Bleve G., Greco C. (2005).

Population dynamics of yeasts in "Primitivo" must derived from natural fermentations.

Convegno sui progressi della ricerca sulla vite e sul vino, Venosa, 15-09-05
pp 73.

Cappello M.S., Bleve G., Grieco F., Tristezza M., VETRANO C., Stefani D. (2005).

Screening for extracellular hydrolytic enzymes in non-*Saccharomyces* grape yeast

Convegno sui progressi della ricerca sulla vite e sul vino, Venosa, 15-09-05
pp 70-71.

VETRANO C., Grieco F., Bleve G., Cappello M.S. and Zacheo G. (2004).

Population dynamics of yeasts in "Negroamaro" must derived from organic and non-organic cultivation.

Proceedings of the SIFV SIGA Joint Congress, 15-18 September. Lecce, Italy
pp 241-242.

Correlatore di una tesi sperimentale di laurea (biennio di specializzazione, n. o.) in biologia cellulare molecolare dal titolo "**Allestimento di un DNA Microarray l'identificazione dei principali microrganismi responsabili dell'alterazione dei vini**", presso l'Università del Salento, facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali, corso di laurea in Scienze Biotecnologiche.

Correlatore di una tesi sperimentale di laurea (biennio di specializzazione, n. o.) dal titolo "**Caratterizzazione molecolare e tecnologica di lieviti *Saccharomyces cerevisiae* isolati durante il processo di fermentazione naturale di uve Susumaniello**", presso l'Università del Salento, facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali, corso di laurea in Biologia Agro-alimentare e della Nutrizione.

Ringraziamento per il contributo apportato nella fase di isolamento ed identificazione dei lieviti nel seguente lavoro pubblicato: Bleve G., Grieco F., Cozzi G., Logrieco A., Visconti A. (2006) **Isolation of epiphytic yeasts with potential for biocontrol of *Aspergillus carbonarius* and *A. niger* on grape**. International Journal of Food Microbiology **108**, 204-209.

Il sottoscritto Vetrano Cosimo nato a Copertino (provincia di Lecce) il 22 Luglio 1978 e residente in Porto Cesareo (LE) Via Lecce n. 57 c.a.p. 73010

Dichiara

sotto la propria responsabilità, ai sensi dell'art. 46 D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445, che tutte le informazioni contenute nel

curriculum comprensivo dell'allegato sono veritiere ed è a conoscenza delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del d.P.R. 445/00, cui può andare incontro in caso di dichiarazione mendace.
Veglie, 10 giugno 2015

VETRANO COSIMO



Preso atto della vigente normativa, decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, acconsento al trattamento e alla comunicazione dei miei dati personali, presenti nel curriculum comprensivo dell'allegato, per gli scopi e nei limiti indicati dalla predetta legge.
Veglie (LE), 10 giugno 2015

Firma dell'interessato: Cosimo Vetrano

