

## ANTONIO VODRET



Il prof. Antonio Vodret è nato nel 1929 a Cagliari, dove nel 1952 si è laureato in Chimica presso la locale Università.

Nel 1953 ha iniziato la sua attività di ricercatore presso l'Istituto di Chimica e Industrie agrarie dell'Università di Sassari, percorrendo le seguenti tappe:

1959 assistente ordinario alla cattedra di Industrie agrarie, 1965 Aiuto, 1967 libero docente di Industrie agrarie, 1975 ordinario di Industrie agrarie.

Il 1° novembre 1969 è stato nominato Direttore dell'Istituto di Industrie agrarie, carica che ha ricoperto sino al 31 dicembre 1991, successivamente dalla sua istituzione, il 1° gennaio 1992 e sino al 1° novembre 1994, data del suo collocamento fuori ruolo per motivi di salute, è stato Direttore del Dipartimento di Scienze ambientali agrarie e di Biotecnologie agro alimentari (DI.S.A.A.B.A.), di cui è stato uno dei promotori.

Il 1° novembre 1997 è stato collocato a riposo.

Nel corso della sua carriera accademica ha anche ricoperto il ruolo di Direttore della Scuola a fini speciali in Tecnica enologica, di coordinatore del Dottorato di ricerca in Biotecnologie microbiche, di docente presso la Scuola di specializzazione di Igiene e Medicina preventiva della facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università e di responsabile della Biblioteca centralizzata della facoltà di Agraria e ha rappresentato la Facoltà di Agraria nel Consiglio di Amministrazione dell'Opera Universitaria per il triennio 1978/79 ÷ 1980/81, mentre dal 1985 entra a far parte della Commissione di Ateneo.

Con D.M. del 23 novembre 1978 viene nominato membro della Commissione per l'aggiornamento dei M.U. di analisi relativi ai prodotti agrari e sostanze di uso agrario, sottocommissione formaggi, carica confermata negli anni successivi, sino al 1997, data del suo pensionamento.

Nel 1996 viene nominato dall'Assessore all'Agricoltura della Regione Autonoma della Sardegna membro del Comitato Tecnico Regionale per l'Agricoltura.

### *Linee di ricerca:*

L'attività di ricerca del prof. Vodret ha avuto un carattere eminentemente applicativo nel settore delle industrie alimentari tipiche della Sardegna, rivolta allo scopo di modernizzarne le tecnologie. Essa ha portato a dei risultati positivi in campo enologico incentivando la produzione di vini meno alcolici dei tradizionali, più armonici e quindi maggiormente graditi al consumatore, nel settore delle olive da mensa con la valorizzazione delle varietà di olive locali dimostratesi all'altezza di una trasformazione di tipo industriale e nell'industria casearia collaborando per la messa a punto di tecnologie per l'ottenimento di formaggi pecorini e caprini a pasta molle, di rapida maturazione, dalle ottime caratteristiche organolettiche.

### *Corsi di insegnamento impartiti:*

**Chimica organica** per la Facoltà di Agraria Anni Accademici 1955/56 ÷ 1968/69

**Chimica organica** per la Facoltà di Scienze Biologiche Anni Accademici 1955/56 ÷ 1958/59

**Chimica delle Fermentazioni** per la Facoltà di Scienze Biologiche Anno Accademico 1956/57

**Industrie agrarie** per la Facoltà di Agraria Anni Accademici 1969/70 ÷ 1993/94

**Ispezione e controllo degli alimenti di origine vegetale** per la Scuola di specializzazione di Igiene e Medicina preventiva della Facoltà di Medicina per gli A.A 1982/83 e 1983/84

**Igiene rurale** per la Scuola di specializzazione di Igiene e Medicina preventiva della Facoltà di Medicina per gli A.A 1983/84 ÷ 1993/94

**Analisi dei prodotti alimentari** per la Facoltà di Agraria Anni Accademici 1987/88 ÷ 1993/94

**Storia e valorizzazione del paesaggio viticolo** per il corso di laurea in viticoltura ed enologia della Facoltà di Agraria per gli A.A. 2001/2002 e 2002/2003.

### **Pubblicazioni significative:**

- Sulla possibilità di una migliore oleificazione delle olive, *Olearia*, XIV,137, 1960 - in coll. con M. Vitagliano
- Ricerche sulla ricotta pecorina di produzione sarda. *Studi Sass. Ann. Fac. Agraria Sassari*, IX, 466, 1961
- La tappatura con sughero o con plastica sulle caratteristiche del vino in bottiglia. *Staz. Sperim. Sughero Tempio*, Mem. 10, 1964
- Sopra la tecnologia dei formaggio pecorino "romano". Nota III: La salatura. *Industrie Agrarie*, III, 331, 1965 - in coll. con M. Vitagliano
- Indagine sopra i costituenti glucidici della caseina di pecora. *Industrie Agrarie*, III, 151, 1965
- Indagine sulla composizione del mosto d'uva in Sardegna. *Vini d'Italia*, VII, 221, 1965
- Influenza del sistema di allevamento sulla composizione dell'uva nel corso della maturazione. *Studi Sass. Ann. Fac. Agraria Sassari*, XIX, 226, 1971. in coll. con P. Cabras
- La maturazione dell'uva di alcuni vitigni sardi. *Studi Sass. Ann. Fac. Agraria Sassari*, XX, 349, 1972
- L'influenza della vinificazione sulla qualità del Nuragus di Cagliari. *Vitivinicoltura*, VIII, 39, 1978 - in coll. con P. Cabras, P. Spada, M. Serra
- Utilizzazione di starters misti di fermenti lattici e di lieviti in una nuova tecnologia di produzione di formaggio molle di capra. *L'Industria del latte*, XV, 13, 1979. - in coll. con Fatichenti F., Deiana P, Farris G.A., Campus R., Carini S. e Todesco R.
- Recupero e utilizzazione delle acque reflue degli oleifici sardi: situazione attuale e prospettive. *Atti Ist. Geoped. e Geologia appl.*, III, 31, 1980. in coll. con P. Piccarolo.
- L'utilizzazione delle olive sarde come olive da mensa: consuntivo di dieci anni di esperienze. *Atti Convegno sulle olive da tavola*, Ascoli Piceno, 25 novembre 1988, 213.
- Hydrolysis of bovine  $\beta$ -casein C by plasmin. *Ital.J. Food Sci.*, VII, 157, 1995 - in coll. con C.M. Papoff, A. Delacroix-Buchet, D. Le Bars, R.L. Campus
- Influenza di combinazioni biotecnologiche sulla qualità sensoriale di olive verdi da mensa. - *Industrie alimentari*, XXXV, 375, 1996 in coll. con C. Papoff, M. Agabbio, G.A. Farris
- The absorption of NaCl or KCl in Spanish style green olives during the first thirteen days of brine fermentation. *Rivista Scienza dell'alimentazione*, XXVI (2), 7, 1997 - in coll. con C.M. Papoff, A. Cappio Bonino, G.A. Farris, M. Agabbio

### **Volumi pubblicati**

- Vino di – vino: vignaioli e vini di Sardegna . Edizioni EDES, Sassari, 1992 - in coll. con M. Atzori
- Sardinia, Insula vini. Editore Delfino Sassari, 1993
- Olio sacro e profano. Tradizioni olearie in Sardegna e in Corsica. Edizioni EDES, Sassari, 1995 - in coll. con M. Atzori
- Sapori di Sardegna: il vino. Editore Zona, Cagliari 2000. in coll. con F. Nuvoli
- Carta dei vini della Sardegna. Editore Delfino. Sassari 2001
- Raccontare i sapori: itinerari eno-gastronomici nel nord Sardegna. Assessorato al Turismo, provincia di Sassari, 2002 - in coll. con G. Azzena.
- Storia regionale della vite e del vino in Italia: Sardegna. Edizioni Unione Italiana Vini, Milano. 2003

***Incarichi complementari:***

Attualmente è presidente della Commissione di degustazione dei vini DOC della provincia di Sassari, vice presidente dell'Università della III° Età di Sassari, segretario della Commissione rettorale per la costituzione del Museo della Scienza e della tecnica dell'Università di Sassari e fa parte del Comitato tecnico-scientifico del Museo del vino di Berchidda. E' inoltre responsabile delle analisi chimico-fisiche delle acque minerali della Sardegna Settentrionale.

---

**Dal sito: [Università Sassari/Dipartimenti/DISAABA](#)**