

CURRICULUM VITAE

CELOTTI EMILIO



Nato a Conegliano (TV) il 30 Dicembre 1963

Residente a Torreano di Martignacco, 33035 (UD)
Via Plaino 7/2

E-Mail: emilio.celotti@uniud.it

Cell. 3485653664

Tel. 0432558140

Fax 0432558130

Indirizzi Ufficio

Professore Associato In servizio presso l'Università di Udine, Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali, via Sondrio 2/a, 33100 Udine.

Tel. +390432558140 – 3485653664, Fax +390432558130

e-mail: emilio.celotti@uniud.it

skype name: emilio.celotti

www.uniud.it

Enotecnico, presso la Scuola Enologica di Conegliano nel 1983, nel 1988 Laurea in Scienze Agrarie, presso l'Università di Udine. Nel 1989 ottiene l'abilitazione alla libera professione di agronomo. Nel 1993 consegue il Dottorato di Ricerca in Biotecnologie degli Alimenti presso l'Università di Udine. Durante il triennio di Dottorato svolge un periodo di ricerca all'estero di presso l'Institut Jules Guyot dell'Università di Digione (Francia).

Dopo il dottorato svolge un periodo lavorativo nell'area Ricerca e Sviluppo del gruppo Vason, dove si occupa prevalentemente di gestione di impianti di chiarifica in continuo e stabilità dei vini. Dal 1994 al 1997 svolge attività di Ricerca in ambito vitivinicolo come borsista per le Università di Padova e Udine.

Dal 1997 al 2001 dipendente dell'Università di Udine come Collaboratore Tecnico presso l'Azienda Agraria Sperimentale Servadei dove svolge attività di ricerca nel settore vitivinicolo.

Dal 1996 al 2001 svolge attività di consulenza scientifica per la Scuola Diretta a Fini Speciali in Tecnica Enologica di Conegliano e per la società TMCI-Group.

Nel 2001 è Ricercatore Confermato all'Università di Udine per il settore disciplinare AGR/15 (Scienze e Tecnologie Alimentari); nel 2002 è Professore Associato presso l'Università di Udine dove nel 2005 riceve la Conferma in ruolo.

Dal 2011 è Presidente della SIVE (Società Italiana di Viticoltura ed Enologia), con ruolo di interfaccia tra il settore della ricerca scientifica italiana e il settore produttivo.

Membro della Confraternita della Vite e del Vino del Veneto Orientale e del Friuli Venezia Giulia.

Attività organizzative

Ha coordinato per diversi anni le attività Erasmus con l'Università di Digione, Istituto Jules Guyot. Svolge attività di referee per alcune riviste internazionali e nazionali. Dal 2012 è delegato per la sezione impianti tecnologici presso l'az. Agraria A. Servadei dell'Università di Udine. Da gennaio 2014 Presidente della Commissione Didattica dei corsi di laurea triennale in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Udine e del corso di Laurea Magistrale Interateneo (Udine, Padova, Verona e Bolzano) in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli.

Attività didattica

Dal 1993 al 2001 svolge attività didattiche a supporto dei docenti dell'Università di Udine per Enologia e materie affini. Dal 2002 ad oggi è titolare di corsi accademici per i Corsi di Laurea in Viticoltura ed Enologia (laurea triennale e magistrale) e Scienze e Tecnologie Alimentari, dell'Università di Udine. Per Enologia e materie affini ha svolto attività didattica presso l'Università di Palermo (sede di Marsala), attualmente svolge il corso di Enologia 2 come docente a contratto al corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche dell'Università di Padova (CIRVE di Conegliano).

Ha svolto Teaching Staff Erasmus presso l'Università di Digione (Francia), IUVV e IUT con attività didattica in lingua Francese dal 2003 al 2009. Dal 2010 fa parte dello staff docenti, per il MASTER INTERNAZIONALE VINIFERA EUROMASTER, con sede amministrativa a Montpellier.

ATTIVITÀ DI RICERCA

L'attività è dedicata principalmente alla ricerca applicata con attività in stretta collaborazione con aziende esterne in Italia e all'estero. Le principali tematiche sviluppate riguardano:

- Studio di sistemi rapidi e innovativi per il controllo qualità dell'uva e la gestione dei processi di trasformazione
- Studio del sistema colloidale di mosti, vini, coadiuvanti
- Sviluppo di coadiuvanti innovativi
- Tecniche enologiche a basso impatto
- Ottimizzazione delle tecniche di macerazione
- Sviluppo di kit rapidi per il controllo di stabilità dei vini
- Sviluppo della tecnologia ad ultrasuoni per applicazioni nella filiera vino
- Recupero di antiossidanti da sottoprodotti della vinificazione
- Gestione del vigneto con trattamenti antifungini a basso impatto
- Recupero dell'anidride carbonica di fermentazione e ambientale con batteri autotrofi

I risultati delle ricerche sono documentati da circa 100 pubblicazioni tecniche e scientifiche, presentazioni a convegni nazionali ed internazionali. E' inventore e coinventore di 6 brevetti, di cui 3 attivi commercialmente. I brevetti riguardano due sistemi innovativi e rapidi per il controllo della maturità fenolica dell'uva e un test innovativo e rapido per il controllo della stabilità proteica dei vini.

Responsabile per l'ambito enologici di diversi progetti legati all'innovazione nel settore enologico e alla sostenibilità (Winet, Gisvi, PSR misura 16.1.1 –a difesa in viticoltura a basso impatto; b riduzione degli input in viticoltura ed enologia, Winetwork in ambito Horizon 2020).

E' tutor universitario e coordinatore di numerose attività di tirocinio degli studenti presso aziende in Italia e all'estero, tali attività sono spesso legate al trasferimento tecnologico di ricerche svolte all'università.

Relatore di oltre 220 tesi di laurea riguardanti il settore vitivinicolo e il settore agroalimentare.
Supervisor di alcune tesi di dottorato di ricerca nel settore agroalimentare ed enologico.

Riconoscimenti

La tesi di dottorato “Studio per l’applicazione della tecnologia ad ultrasuoni nella filiera enologica” (PhD dott.ssa Paola Ferraretto, supervisor prof. Emilio Celotti) selezionata tra le tesi vincitrici del premio EXPO Milano 2015 per l’innovazione tecnologica.

Le attività di ricerca nell’ambito dei polifenoli e loro misura hanno portato, assieme all’enol. Giuseppe Carcereri e al dott. Paolo Fiorini, al premio Nazionale SIVE per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia con il lavoro: “Moderno approccio nella gestione della qualità delle uve rosse.