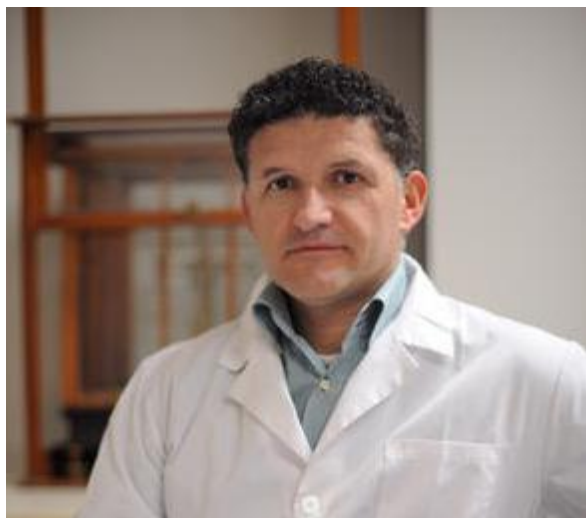


## Curriculum vitae ROBERTO LARCHER



- Nato il 21/02/1964 a CAVARENO (TN)
- e-mail [roberto.larcher@fmach.it](mailto:roberto.larcher@fmach.it)
- tel. 0039 0461 615361
- cell. 366 6611919

### Attuale attività professionale

Responsabile unità Chimica Vitienologica e Agroalimentare, Fondazione E. Mach  
(via E. Mach 1, 38010, San Michele all'Adige, TN)

### Qualifica

Chimico, Ricercatore/Tecnologo

### Posizioni pregresse

- Dal **01/01/2009 ad oggi** Responsabile Unità Chimica Vitienologica, Fondazione E. Mach-Istituto e Agroalimentare, Area sperimentazione Agrario San Michele a/Adige (TN);
- Dal **12/09/2005 al 01/01/2009** Ricercatore, Sostituto Coordinatore Dipartimento Qualità Agroalimentare Fondazione E. Mach-Istituto Agrario San Michele a/Adige (TN);
- Dal **18/08/1997 al 12/09/2005** Ricercatore, responsabile unità Laboratorio chimico enologico Fondazione E. Mach-Istituto Agrario San Michele a/Adige (TN);
- Dal **17/02/1994 al 18/08/1997** Chimico Ministero Politiche Agricole (San Michele a/Adige, TN);
- Dal **17/09/1992 al 17/02/1994** Docente Istituto Tecnico Agrario Istituto Agrario di San Michele a/Adige (TN);

### Attività di ricerca

Caratterizzazione dei prodotti e dei processi/tecnologie di trasformazione dei prodotti enologici con particolare attenzione all'impiego di tecniche analitiche chimiche strumentali (ICP/OES e MS, GC/MSMS, LC/MSMS e IC).

Ha svolto ricerche e sperimentazioni con particolare attenzione a: (a) composizione e evoluzione di ammine, poliammine, aminoacidi e dell'azoto assimilabile in uve durante la maturazione, a raccolta tecnologica e nei vini; (b) composizione e evoluzione di microelementi ed elementi in tracce di uve e vini; (c) composizione e evoluzione di anioni inorganici in uve e vini; (d) potenzialità enologiche di coadiuvanti e tecnologie innovative; (e) tracciabilità delle filiere enologiche; (f) precursori solforati; (g) off-flavours e tecnologia enologica.

E' autore di oltre 50 lavori scientifici (banche dati Scopus e ISI) e di circa 200 lavori tecnico-divulgativi, e relatore/correlatore/tutor di oltre 30 lavori sperimentali, tra tesi di laurea e di specializzazione, e dottorati di ricerca.

### **Docenze universitarie a contratto**

- *Dall'a.a. 1997-1998 all'a.a. 2001-2002, Corso di Studi Superiori in Viticoltura ed Enologia presso l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige (TN), conferiti dal Fachbereich di Viticoltura ed Enologia della Fachhochschule Wiesbaden - University of Applied Sciences (convenzioni Istituto Agrario di San Michele all'Adige, Fachbereich della Fachhochschule Wiesbaden e la Facoltà di Agraria l'Università degli Studi di Udine)"Laboratorio di chimica enologica (Weinchemie Praktikum)";*
- *Dall'a.a. 2002-2003 all'a.a. 2008-2009., Corso di Laurea triennale in Ingegneria delle Industrie alimentari- percorso Viticoltura ed Enologia, Università di Trento; "Controllo qualità dei prodotti vitivinicoli";*
- *Dall'a.a. 2009-2010 all'a.a. 2012-2013, Corso di Laurea triennale in Ingegneria delle Industrie alimentari- percorso Viticoltura ed Enologia, Università di Trento; "Enologia II: controllo e gestione della qualità vitivinicola (II modulo)";*
- *Dall'a.a. 2004-2005 all'a.a. 2012-2013, Corso di Laurea specialistica in Viticoltura, Enologia e Mercati vitivinicoli, organizzato delle Università degli Studi di Padova, di Udine e di Verona in collaborazione con l'Istituto agrario di San Michele all'Adige; "Controllo qualità e tracciabilità dei prodotti vitivinicoli"*
- *a.a. 2004, Master universitario di primo livello in 'Scienze della Grappa', collaborazione tra l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, Facoltà di Ingegneria di Trento, Facoltà di Agraria di Udine ed Centro Studi e Formazione Assaggiatori ed Istituto Nazionale Grappa; "Composizione della grappa ed analisi strumentale";*
- *a.a. 2009, Master universitario di primo livello in 'Gestione del sistema vitivinicolo: i vini spumante' attivato dall'Università degli Studi di Milano, Facoltà di agraria, in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach; "Analisi di base e metodi strumentali per la valutazione dei mosti e dei vini";*
- *a.a. 2011, Master universitario di primo livello in 'Gestione del sistema vitivinicolo: i vini di territorio e la tutela delle denominazioni' attivato dall'Università degli Studi di Milano, Facoltà di agraria, in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach "Caratterizzazione e tracciabilità chimica del vino";*

### **Partecipazione scientifica a progetti di ricerca internazionali e nazionali,**

- *Prog. Integrato Europeo TRACE 2005/2009 (Tracing the origin of food), 6° p.q., priority 5, food quality and safety; partner scientifico*
- *Prog. MIROP/MIROP2, Fondo PAT per la Ricerca (L.P. 3/2000 Prov. Aut. Trento) 2001/2005 (Metodi innovativi di rintracciabilità di origine e di processo a tutela di produzioni lattiero-casearie tipiche locali"; partner scientifico*
- *Prog. PAT CNR "AGRI IND" (Prov. Aut. Trento) 2002-2004 (Analisi e ricerche per il sistema Agri-industriale)*

E' autore di numerose pubblicazioni scientifiche