

CURRICULUM VITAE

ROLLE Luca Giorgio Carlo



Nato a RIVOLI (TO) il 5/1/1965

Residente a RIVOLI Cap. 10098 Prov. TO

Viale Nuvoli 58

Tel. 0119503966; Cell. 3356384827; e-mail. luca.rolle@unito.it

Indirizzi Ufficio

Largo Braccini 2; Cap. 10095 Località Grugliasco (TO)

Tel. 0116708558 (Grugliasco) 0116703990 (Alba); Cell. 3356384827; e-mail. luca.rolle@unito.it

Titolo di studio: Laurea in Scienze Agrarie

Settore attività: Enologia; qualifica Professore Associato

Ente di appartenenza: Università degli Studi di Torino, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali ed Alimentari (DISAFA).

Curriculum

Rolle Luca consegue la Laurea in Scienze Agrarie nell'anno accademico 1992/93 presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Torino. Libero professionista dal 1989 al 1998. Dal 1999 è in servizio all'Università degli Studi di Torino ed attualmente presta le proprie attività lavorative presso il DISAFA – Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e alimentari in qualità di **Professore Associato (AGR15)**. Abilitazione a Professore Ordinario (AGR15).

Autore e/o coautore di **425** pubblicazioni scientifiche di cui 130 su riviste ISI. **Co-Editore** di Italian Journal of Food Science (ISI Journal). **Associate Editor** di OENO-One Journal (Bordeaux).
Referee per numerose riviste scientifiche Referee di progetti di ricerca internazionali.

Vincitore nel 2015 del premio internazionale Territorio & Vino - sezione 'Scienza' conferito da OICCE (Organizzazione Interprofessionale per la Comunicazione delle Conoscenze in Enologia). Responsabile di progetti di ricerca internazionali, regionali e provinciali.

Membro della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL), Società Italiana di Viticoltura ed Enologia (SIVE) e American Society of Enology and Viticulture (ASEV). Dal 1997 docente nazionale O.N.A.V. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino).

Indici bibliometrici ai siti:

<http://www.scopus.com/authid/detail.url?authorId=6701757349>

<http://www.researcherid.com/rid/F-5571-2011>

<https://orcid.org/0000-0002-6075-079X>

Nell'ambito dei numerosi progetti di ricerca nazionali ed internazionali a cui ha partecipato, nonché in quelli sotto la propria responsabilità scientifica, si è occupato di tecniche analitiche usuali e tecniche d'analisi strumentale (spettrofotometria, H.P.L.C., Texture Analysis, FT-NIR) applicate allo studio dei prodotti enologici e agro-alimentari, di organizzazione e gestione di panel e sedute di analisi sensoriale di prodotti enologici e agro-alimentari nonché di implementazione e conduzione di processi e impianti pilota.

Principali tematiche di ricerca svolte negli ultimi 5 anni:

- Recupero, salvaguardia e valorizzazione di vitigni autoctoni: caratterizzazione polifenolica delle uve e valutazione della qualità dei vini ottenuti;
- Approcci analitici innovativi alla valutazione della composizione fenolica ed alla estraibilità nelle uve da vino: FT-NIR, proprietà meccaniche e acustiche (vinaccioli), valutazione sensoriale;
- Studi di tecniche di vinificazioni innovative per il miglioramento della qualità e della sicurezza dei vini;
- Studi chimici, fisici, meccanici e microbiologici delle uve durante l'appassimento per la produzione di vini speciali: icewines, vini passiti e fortificati;
- Studi sulla shelf life dei vini spumanti;
- Studi sulle proprietà meccaniche delle uve da tavola.

Titolare dei corsi universitari , “Analisi chimiche enologiche e strumentali, 8 CFU” e “ Tecnica Enologica e Gestione della Qualità, 6 CFU” nel corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Torino e di "Innovazioni tecnologiche in Enologia – Enologia II, 5CFU" e “Analisi enologiche avanzate – 4CFU” nel Corso di Laurea magistrale Interateneo di Scienze Viticole ed Enologiche.