

IOLANDA ROSI

Curriculum vitae

Iolanda Rosi nasce a Fabriano (AN) il 18/10/1951, nel 1974 si laurea in Scienze Biologiche presso l'Università di Perugia. Dal 1976 al 1980 svolge la sua attività, come borsista del CNR, presso l'Istituto di Microbiologia Lattiero-casearia, della Facoltà di Agraria dell'Università di Perugia. Nel 1981 consegue il ruolo di Ricercatore Confermato, presso il Dipartimento di Biologia vegetale, Sez. Microbiologia Applicata. Nell'anno 1983 usufruisce di un anno di congedo per motivi di studio presso il Dipartimento di Viticoltura ed Enologia, Università della California, Davis, dove svolge una ricerca sulla fisiologia dei lieviti *Brettanomyces/Dekkera*. Nel 1988, prende servizio come professore associato presso la Facoltà di Agraria dell'Università della Basilicata, Potenza. Dal 1994 è titolare dell'insegnamento di Biotecnologia delle Fermentazioni presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Firenze. E' membro di diverse società scientifiche. Ha partecipato come relatore a numerosi convegni nazionali e internazionali. E' stata responsabile scientifico di progetti di ricerca del CNR (contributi e RAISA), del MIUR (40% e progetti strategici), della Regione Toscana (ARSIA), di Iniziativa Comunitaria Leader II, e di convenzioni di ricerca finanziate da aziende nazionali e multinazionali. E' autrice di oltre 100 pubblicazioni.

L'attività di ricerca ha riguardato lo studio della fisiologia e biotecnologia dei lieviti e batteri lattici, al fine di fornire, da un lato, un utile strumento di interpretazione dei ruoli e delle interazioni esistenti fra i diversi microrganismi coinvolti nel processo di trasformazione del mosto d'uva in vino, dall'altro, un ulteriore contributo alle conoscenze sull'impatto dei lieviti e batteri lattici sul profilo di qualità dei vini. In particolare, sono state affrontate le seguenti tematiche: caratterizzazione e utilizzazione di lieviti *Saccharomyces* e non-*Saccharomyces* per la capacità a rilasciare macromolecole di natura enzimatica e polisaccaridica in grado di modificare il flavour dei vini; influenza di fattori nutrizionali e ambientali sul metabolismo fermentativo del lievito, in particolare sulla formazione di composti volatili importanti per il profilo aromatico dei vini; coinoculo dei mosti con lieviti e batteri lattici: tipo di interazione.