

MARIA PIA SABATELLI GELLINI



Nata a Bagno a Ripoli (FI) il 5 agosto 1935, si è laureata nel 1958 in Scienze Biologiche presso l'Università degli Studi di Firenze.

Dal 1959 al 1961 è stata Assistente Volontario presso il Laboratorio di Ricerche Cliniche dell'Arcispedale di Santa Maria Nuova e Stabilimenti riuniti di Firenze e contemporaneamente Assistente straordinario alla Cattedra di Chimica Biologica della Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Firenze.

Dal 1961 è stata Assistente volontario presso la Cattedra di Industrie Agrarie della Facoltà di Agraria e Tecnico Laureato all'Istituto di Industrie Agrarie e dal 1969 al 1980 Assistente ordinario presso la stessa Cattedra.

Dal 1980 fino al 31 ottobre 2005 professore associato nel gruppo di Scienze e Tecnologie Alimentari nella Facoltà di Agraria dell'Università degli studi di Firenze.

Attività didattica

La sua attività didattica si è svolta totalmente nell'Università degli Studi di Firenze. Dal 1974, per circa un decennio, le viene assegnato l'insegnamento di **Industrie ed Utilizzazioni dei prodotti agrari tropicali e subtropicali** alla Scuola di Specializzazione in Agricoltura Tropicale e Subtropicale.

Dal 1977 al 1982 è stata professore incaricato di **Prodotti Dietetici** alla Facoltà di Farmacia, nel Corso di Laurea in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche.

Dal 1982 le viene assegnato l'insegnamento di **Tecnologia della conservazione dei prodotti agricoli** e dal 1997 fino al 31/10/2005 anche quello di **Industrie Agrarie Tropicali e Subtropicali**, ambedue nel Corso di Laurea in Scienze Agrarie Tropicali e Subtropicali della Facoltà di Agraria.

Dal 1993 al 2001 ha svolto, per supplenza, il modulo di **Tecnologie Alimentari** nel Diploma Universitario "Produzione Animale, orientamento in Tecnica Faunistica" e dal 1994 al 1997 anche quello di **Chimica Enologica** nel Diploma Universitario

“Tecnologie alimentari, orientamento in Viticoltura ed Enologia” ambedue annessi alla Facoltà di Agraria.

Dal 2002 fino al 31/10/2005 le viene affidato, il modulo di **Tecnologia del condizionamento e della distribuzione dei prodotti agroalimentari** del Corso di laurea in Scienze e tecnologie Alimentari (V.O.), della facoltà di Agraria.

Ha fatto parte del Collegio dei Docenti del **Dottorato di Ricerca in Biotecnologie microbiche agrarie**, nell'ambito del quale ha tenuto un seminario sulle degradazioni degli alimenti (2002) e il modulo “Composizione degli alimenti” nel 2003.

Nel triennio 1999/2001, ha fatto parte attiva del **Comitato tecnico-scientifico del Corso di Istruzione e formazione tecnica superiore (IFTS)** per “Tecnico specialista processi e tecnologie dell'agroalimentare” attivato presso l'Istituto tecnico agrario “Leopoldo II di Lorena” di Grosseto ed è stata membro della Commissione per l'esame di Diploma .

E' Accademico ordinario dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino

E' Socio fondatore della Società italiana di Scienze e tecnologie Alimentari

Attività di ricerca

L'attività di ricerca si è sviluppata in particolare nel settore enologico: messa a punto di metodi analitici enochimici; studio dei componenti minerali di uve, mosti e vini, dell'influenza delle variazioni di fattori ambientali (piogge, temperature, ecc.), della composizione, con particolare interesse a quella minerale, delle uve (e derivati) ed in particolare lo studio di uve da viti da vino in selezione clonale (che ha portato alla omologazione di numerosi cloni di viti toscane); elaborazione statistica di una indagine sul consumo di bevande alcoliche e non, in particolare vino; studio delle caratteristiche compositive di vinsanti olozimi e vini passiti; influenza dei lieviti spontanei e inoculati sulle caratteristiche organolettiche dei vinsanti.