

# CURRICULUM VITAE

Versari Andrea



Nato a ROMA (RM) il 25.10.1964  
Residente in Via COMERIO 12  
48018 FAENZA  
Cell 3316538623  
e-mail [andrea.versari@unibo.it](mailto:andrea.versari@unibo.it)

## **Indirizzi Ufficio**

Piazza Goidanich 60  
47521 Cesena (FC)  
e-mail...[andrea.versari@unibo.it](mailto:andrea.versari@unibo.it)

## **Titolo di studio**

Laurea triennale in Viticoltura ed Enologia (110/110 con lode);

Laurea quinquennale ciclo unico in Scienze Agrarie (vecchio ordinamento: 110/110);

Dottorato di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti.

Settore attività **AGR/15** (scienze e tecnologie alimentari: 07/F1)

qualifica: **PROFESSORE ASSOCIATO**

Ente di appartenenza: **UNIVERSITA' DI BOLOGNA**

## **Curriculum**

Professore associato SSD AGR/15 presso l'Università degli Studi di Bologna, titolare del corso di 'Chimica Enologica' ed 'Enologia' nell'ambito della laurea triennale di Viticoltura ed Enologia (di cui è coordinatore dal 2016), ed anche del Master Vintage International – Erasmus Mundus di cui è il Coordinatore protempore per Unibo (dal 2013). È membro dell'AssoEnologi, dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, e dell'American Society of Enology and Viticulture. È autore di oltre 160 pubblicazioni scientifiche su riviste internazionali e nazionali prevalentemente dedicate alla comprensione degli aspetti chimico-fisici e sensoriali dei mosti e vini, con particolare attenzione alla stabilità e conservabilità dei vini.

## **TEMATICHE DI RICERCA**

L'attività scientifica è stata svolta - in parte all'estero per un totale di circa 4 anni (Ungheria, Inghilterra, Canada, California, Nuova Zelanda, Cile, Sud Africa) ed è rivolta ad argomenti caratteristici delle Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari. Le ricerche sono principalmente inerenti al settore dell'Enologia, come di seguito elencato:

1. Sviluppo di metodi analitici (HPLC, IC, GC, MECK, UV-Vis, FT-NIR, FT-IR) per l'analisi di composti di interesse nutrizionale e tecnologico (es. flavonoidi, micotossine, aminoacidi, polisaccaridi, zuccheri, polioli, acidi organici);
2. Valutazione di tecniche (sottrattive, additive e conservative) per migliorare la stabilità dei vini e la loro shelf-life;
3. Studio della correlazione tra metodiche strumentali e valutazioni sensoriali dei vini;
4. Valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria enologica (vinacce, fecce, etc);
5. Realizzazione di protocolli operativi per una enologia sostenibile.