

CURRICULUM VITAE

MONTEVECCHI GIUSEPPE



- Nato a San Severo (FG), il 04/02/1971

- Residente a Bologna

Indirizzi Ufficio

Piazzale Europa 1, 42124 Reggio Emilia

Tel. 0522 523541,

e-mail giuseppe.montevicchi@unimore.it

Titolo di studio

► Laurea quinquennale ciclo unico in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche

► Laurea triennale in Tecniche Erboristiche (curriculum analitico-estrattivo)

► Dottorato di Ricerca in Scienze e Biotecnologie Agrarie

Settore attività – AGR/15 (Scienze e Tecnologie Alimentari 07/F

Qualifica – Ricercatore

Ente di appartenenza – Università di Modena e Reggio Emilia

Svolge l'attività di ricerca presso il Dipartimento di Scienze della Vita e il Centro Interdipartimentale BIOGEST - SITEIA dell'Università di Modena e Reggio Emilia. Collabora con gruppi di ricerca italiani e stranieri. I risultati dei suoi studi sono stati pubblicati, o sono in fase di pubblicazione, su riviste internazionali. È membro del comitato scientifico editoriale di alcune riviste interazionali del settore delle Scienze e Tecnologie Alimentari.

Ha ottenuto l'abilitazione scientifica nazionale di II fascia per il Settore Concorsuale 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari.

Le attività di ricerca nel campo enologico sono elencate di seguito:

► studio della frazione aromatica di vini e altri prodotti di origine enologica in relazione al processo di produzione, all'impiego di preparati enzimatici e di diversi ceppi di lieviti

► produzione sostenibile di vini gradevoli a bassa gradazione alcolica e di succhi d'uva stabilizzati senza ricorrere a pastorizzazione. Progetto SOSTINNOVI: Sostenibilità ed innovazione nella filiera vitivinicola; POR FESR finanziato da Emilia-Romagna 2014/2020

► studio delle trasformazioni che avvengono durante il trattamento termico per la concentrazione dei mosti d'uva per la produzione di prodotti tipici del territorio emiliano (aceto balsamico tradizionale, saba, agresto). Determinazioni delle componenti aminoacidica, zuccherina e dei composti di neoformazione quali molecole furaniche e prodotti di degradazione degli aminoacidi

► caratterizzazione aromatica e antocianinica di varietà di uve da vino nell'ambito del progetto finanziato da AGER (2010-2104) "An Italian Vitis database with multidisciplinary approach, for

exploitation and valorisation of the regional genotypes” ed implementazione della piattaforma Italian Vitis Database (www.vitisdb.it)

▶ valutazione di innovative strategie di adattamento in vigneto e in cantina al mutato contesto climatico. Progetto: VINSACLIMA; PSR finanziato da Emilia-Romagna 2014/2020

▶ valutazione delle modifiche causate dalla cimice cinese (*Halyomorpha halys*) sul profilo aromatico e sensoriale di vini Lambrusco. Progetto: HALYS; PSR finanziato da Emilia-Romagna 2014/2020

▶ messa a punto di metodi analitici e ricerca di ftalati nei distillati. Studio del comportamento degli ftalati durante la distillazione di vini ed elaborazione di strategie per il loro contenimento. Progetto finanziato da regione Emilia Romagna, ordinanza n. 109/2013

▶ valorizzazione di scarti dell'industria enologica, quali raspi d'uva, teste e code di distillazione, per il recupero di molecole organiche. Progetto: “Recupero di molecole utili da scarti di poco pregio dell'industria enologica”; PO FSE finanziato da regione Emilia-Romagna 2014/2020