



## Giuseppe Montevercchi

Ricercatore (Dipartimento di Scienze della Vita – Università di Modena e Reggio Emilia)

Email: [giuseppe.montevercchi@unimore.it](mailto:giuseppe.montevercchi@unimore.it)

LinkedIn: <https://it.linkedin.com/in/giuseppemontevercchi>

Research Gate: [https://www.researchgate.net/profile/Giuseppe\\_Montevercchi](https://www.researchgate.net/profile/Giuseppe_Montevercchi)

Indirizzo: Piazzale Europa 1 ([Tecnopolo di Reggio Emilia](#), Centro Interdip. Biogest – Siteia), Reggio Emilia (Italia)

I miei principali interessi riguardano i settori delle tecnologie e della chimica degli alimenti. Collaboro con gruppi di ricerca italiani e stranieri. Mi sono occupato dell'uso di enzimi in enologia, delle trasformazioni chimiche durante la concentrazione del mosto d'uva, della caratterizzazione di metaboliti secondari (antociani e sostanze volatili) in accessioni maggiori e minori di vite, di produzione sostenibile di vini gradevoli a bassa gradazione alcolica e di succhi d'uva stabilizzati a freddo, di valutazione di innovative strategie di adattamento in vigneto e in cantina al mutato contesto climatico, di valutazione delle modifiche causate dalla cimice asiatica (*Halyomorpha halys*) sul profilo aromatico e sensoriale di vini Lambrusco, di valorizzazione di scarti dell'industria enologica, quali raspi d'uva, teste e code di distillazione, per il recupero di molecole organiche.

- Membro corrispondente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino dal 31 mag 2019
- Membro rappresentante di Unimore del Gruppo di Lavoro della **value chain SPES** (Valorizzazione di sottoprodotti e scarti – chimica da biomasse nel settore agrifood del Clust-ER AgriFood).
- Membro del Topical Advisory Board della rivista [Beverages](#) (MDPI) (Sezione Wine, Spirits and Oenological Products)

### FORMAZIONE

**Abilitazione Scientifica Nazionale** per Professore Associato (07/F1 – AGR15 – Scienze e Tecnologie Alimentari)

**Dottorato di Ricerca in Scienze e Biotecnologie Agrarie** (XXI ciclo con borsa di studio) Università di Modena e Reggio Emilia. Titolo della tesi di dottorato: "Transformations occurring during the must cooking: nitrogen matter evolution"

**Laurea triennale in Tecniche Erboristiche** (Curriculum Analitico-Estrattivo). Università di Bologna

**Laurea a ciclo unico in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche**. Università di Bologna. Titolo della tesi: "Influenza delle biotecnologie sul profilo aromatico dei vini bianchi"