

Breve Curriculum vitae della prof. Angela Zinnai

Professore associato di Tecnologie Alimentari e Enologia - Università di Pisa

A decorrere dal 1 novembre 2010, la professoressa Zinnai presta servizio come professore associato presso il DiSAAA-a. Già membro dell'Accademia della Vite e del Vino, è stata membro del Comitato Scientifico dell'UIV. Ha svolto docenza presso il DiSAAA-a dell'Università di Pisa del corso di Enologia 1 e Analisi enologiche nell'ambito del Corso di Studi in Viticoltura e Enologia e del corso di Trasformazione e Conservazione degli alimenti nell'ambito del cdLM in Biosicurezza e qualità degli alimenti (BQA), del modulo di Distillati del corso di Laurea Magistrale in Innovazione Sostenibile in Viticoltura e Enologia (ISVE), del corso Storage and Logistics of Agricultural Products nell'ambito del corso di Laurea Food Processing and Safety Specialty (corso congiunto con la Zhejiang Ocean University). Nel corso degli ultimi quindici anni ha prestato docenza in Tecnologie Alimentari e Enologia nell'ambito di diversi corsi di Master universitari di I e II livello e corsi post-diploma (IFTS, FSE, ecc.). E' rappresentante per l'università di Pisa all'interno del collegio del Master "Vini Italiani e Mercati Mondiali", tenuto presso la Scuola Superiore S. Anna di Pisa. Nel 2015, il progetto "vino senza chimica aggiunta", di cui la prof.ssa Zinnai è responsabile scientifico, è stato selezionato per partecipare alle attività del "Vivaio delle Idee", a cura della Fondazione Italia Camp, che ha proposto i progetti più innovativi per la presentazione all'interno del Padiglione Italia di Expo (effettuata dalla sottoscritta in data 27-8-2015). I risultati di tale progetto hanno consentito il deposito di un nuovo brevetto (Brevetto n° 102015000048447).

Attualmente è autore/coautore di più di 140 lavori pubblicati su riviste sia nazionali sia internazionali e ha partecipato a numerosi convegni internazionali in qualità di invited speaker e come componente del comitato organizzatore. In occasione della II Edizione del Premio Montana per la Ricerca Alimentare (2008), la dr.ssa Angela Zinnai è risultata, insieme alla dr.ssa Francesca Venturi, vincitrice della "Menzione Speciale" della giuria con la ricerca dal titolo "Un'innovazione nell'applicazione della frigo-conservazione in atmosfera controllata degli alimenti: la cella intelligente".

E' responsabile scientifico di un brevetto relativo a un serbatoio enologico premiato al concorso internazionale del SIMEI 2011.

E' coautrice di un capitolo del volume che è stato premiato con l' OIV awards 2020.

Dal 3 Novembre 2017 è socio fondatore e membro del CdA della Start Up innovativa NexFood, Spinoff dell'Università di Pisa. Nel 2019 ha conseguito l'abilitazione a professore ordinario nel SSD delle Tecnologie Alimentari.

Nel dicembre 2022 è stata nominata "accademico aggregato" dell'Accademia Georgofili.

Altri Brevetti:

Insieme ai colleghi Prof. Andrich e Dr.ssa Venturi è inventore di altri 2 brevetti per la messa a punto di processi innovativi per la produzione di olio extravergine di oliva (n° brevetto IT1405173-B), per la produzione di vino senza l'impiego di additivi chimici (n° brevetto 102015000048447), di "madre acida per i prodotti da forno" a lunga conservazione (brevetto n° 102019000012369).. I primi due brevetti sono presentati a Milano per l'Expo 2015. Con le colleghe Macaluso e Pistelli, è coautore di una ulteriore domanda di brevetto per la produzione di olii agrumati (2023).

Altri incarichi:

Attività di revisore in qualità di esperto per progetti Prin e FIRB

Valutatore progetti di cooperazione scientifica Galileo, Leonardo da Vinci

"Organizing Committee Member (OCM)" di numerosi convegni internazionali

Responsabile WP3 Progetto HORIZON Tracewindu

Membro del Comitato di Pilotaggio del progetto europeo "Mare di Agrumi"

Responsabile scientifico del settore tecnologico del consorzio del pane toscano Dop (dal 2003).

Supervisore e commissario di PhD in diverse sedi universitarie (Pisa, Siena, Viterbo, Padova)