



**AL MAGNIFICO RETTORE
DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO**

COD. ID: 6567

Il sottoscritto chiede di essere ammesso a partecipare alla selezione pubblica, per titoli ed esami, per il conferimento di un assegno di ricerca presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente

Responsabile scientifico: Prof.ssa Daniela Fracassetti

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

| | |
|----------------|-----------|
| Cognome | Staffieri |
| Nome | Giulio |

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

| Titolo | Corso di studi | Università | anno conseguimento titolo |
|---------------------------------|--------------------------------|---|----------------------------------|
| Laurea Magistrale o equivalente | Scienze Viticole ed Enologiche | Università degli Studi di Torino, Milano, Sassari, Palermo e Foggia | 2024 |
| Assaggiatore di primo livello | ONAV | Sede ONAV Foggia | 2019 |

LINGUE STRANIERE CONOSCIUTE

| lingue | livello di conoscenza |
|---------------|------------------------------|
| Inglese | B2 |

PREMI, RICONOSCIMENTI E BORSE DI STUDIO

| Anno | Descrizione |
|-------------|--|
| 2022 | Vincitore della borsa di studio Stellantis Student Awards |
| 2021 | Premio di studio dell'Università di Foggia, in forma di esonero dal pagamento delle tasse per studenti meritevoli. |
| 2020 | Premio di studio dell'Università di Foggia, in forma di esonero dal pagamento delle tasse per studenti meritevoli. |



ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA

2021: Tesi sperimentale per Laurea triennale in Scienze Gastronomiche: “Creazione di un’app per la tracciabilità/rintracciabilità degli ingredienti alimentari presenti in un piatto consumato nella ristorazione”. Relatrice: Prof.ssa Barbara La Gatta (internship di 5 mesi).

2023-2024: Tesi sperimentale per la Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche: “Use of yeast derivatives in sparkling wine production and malolactic transformation”. Relatrici: Prof.ssa Daniela Fracassetti e Prof.ssa Ileana Vigentini; Correlatore: Dott. Alessio Altomare (internship di 5 mesi).

Il Dott. Giulio Staffieri si occupa del settore enologico dal 2023. In particolare, il corso di studi in Scienze Viticole ed Enologiche e lo svolgimento della tesi sperimentale, gli hanno consentito di acquisire le competenze scientifiche acquisite di seguito elencate:

- Monitoraggio degli indici di maturità tecnologica e fenolica dell’uva;
- Gestione raccolta e ricezione uve (pressatura e pigiadiraspatura);
- Determinazione dei parametri chimici di mosto e vino;
- Controllo e valutazione dell’andamento delle fermentazioni alcolica e malolattica;
- Gestione di vinificazioni inclusa in scala di laboratorio e microvinificazioni con particolare riferimento alla spumantizzazione (e.g., preparazione di liqueur de tirage e gestione campioni per produzione di spumante metodo classico);
- Preparazione, svolgimento e analisi dati di degustazioni per la valutazione delle caratteristiche di microvinificazioni;
- Riconoscimento, descrizione e valutazione delle caratteristiche sensoriali del vino;
- Determinazione delle caratteristiche fenotipiche di un microrganismo, valutazioni dei profili metabolici tramite identificazione e quantificazione dei metaboliti ed attività enzimatiche nel corso delle fermentazioni, e nell’uva, mosto e vino;
- Tecniche di laboratorio microbiologico per la gestione della crescita e conservazione di batteri e lieviti;
- Applicazione di tecniche di cromatografia liquida accoppiate con rilevatori a fluorescenza e UV-VIS per la determinazione dei composti non volatili del vino;
- Utilizzo di software per analisi statistiche.

Le dichiarazioni rese nel presente curriculum sono da ritenersi rilasciate ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000.

Il presente curriculum, non contiene dati sensibili e dati giudiziari di cui all’art. 4, comma 1, lettere d) ed e) del D.Lgs. 30.6.2003 n. 196.

Luogo e data: Asti, 24/04/2024