

CORRICULUM VITAE

Arfelli Giuseppe

Nato a Forlì (Prov. FC) il 22 marzo 1958

Residente a Forlì - Cap 47121 Prov. FC

Galleria Mazzini, 16

Tel.: 0543-22640; e-mail: garfelli@unite.it

Indirizzi Ufficio

Via Carlo Lerici, 1 Cap 64023 Località Mosciano Sant'Angelo

Tel.: 0861-266901; **e-mail:** garfelli@unite.it

Titolo di studio: laureto in Scienze Agrarie

Settore attività: Enologia; qualifica: professore associato

Ente di appartenenza: Università di Teramo

Nel 1981/82 si laureò in Scienze Agrarie presso l'Università di Bologna discutendo con il Prof. A. Amati una tesi di laurea sperimentale dal titolo "Aspetti biotecnologici del condizionamento delle uve" con la votazione di 110/110 e lode.

Negli anni 1983/85 fu borsista presso l'ESAVE.

Nel giugno 1989, discusse la tesi di dottorato "Studio delle sostanze colloidali di mosti e vini. La determinazione dei composti polifenolici mediante HPLC in vini ottenuti con uve diverse in funzione della tecnologia di vinificazione".

Dal 7 novembre 1990 al 30 novembre 2006 lavorò come ricercatore presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna.

Dal 2 aprile 1993 egli è membro dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino.

Dal 2002 al 2007 egli fu coordinatore per l'Università di Bologna del Master Internazionale VINTAGE.

Dal 1 dicembre 2006 egli lavora in qualità di professore associate di Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Teramo.

Dal maggio 2010 egli è membro dell'Accademia Nazionale di Agricoltura.

Dal marzo 2013 è presidente del Corso di Laurea di Viticoltura ed Enologia, presso l'Università di Teramo.

Egli fu relatore in numerosi simposi e convegni nazionali e internazionali, concernenti i settori dell'enologia e delle tecnologia alimentari.

Egli è autore di più di 150 pubblicazioni nel campo dell'enologia.

Egli è stato ed è responsabile di numerosi progetti sull'innovazione nel settore enologico, supportati da finanziamenti privati o pubblici.

L'attività di ricerca è focalizzata sulle tecnologie enologiche, l'analisi dei vini, miglioramento dei vini tipici, meccanizzazione delle produzioni, influenza delle malattie della vite sulla composizione dei vini.