

# CURRICULUM VITAE

Cognome, Nome: VERSARI Andrea

Nato a ROMA (RM) il 25.10.1964

Residente Via Bixio 7 FAENZA (RA) 48018

Cell: 0547.338111; e-mail: andrea.versari@unibo.it

Indirizzo Ufficio

Piazza Goidanich 60 – Cap. 47521 Cesena (FC)



Titoli di studio: Laurea triennale in Viticoltura ed Enologia (110/110 con lode); Laurea quinquennale ciclo unico in Scienze Agrarie (vecchio ordinamento: 110/110); Dottorato di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti. Abilitato alla professione di Agronomo e di Enologo.

SSD AGRI-07/A scienze e tecnologie alimentari (ex AGR/15; SSC 07/F1) – qualifica: PROFESSORE ORDINARIO

Ente di appartenenza: UNIVERSITA' DI BOLOGNA

CV prof. Andrea Versari

Professore Ordinario SSD AGR/15 presso l'Università degli Studi di Bologna, titolare del corso di 'Chimica Enologica' ed 'Enologia' (tecnica enologica) nell'ambito della laurea triennale di Viticoltura ed Enologia. È membro dell'AssoEnologi, dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, e dell'American Society of Enology and Viticulture. È autore di oltre 180 pubblicazioni scientifiche su riviste internazionali e nazionali (h-index: 36) prevalentemente dedicate alla comprensione degli aspetti chimico-fisici e sensoriali dei mosti e vini, con particolare attenzione alla stabilità e conservabilità dei vini.

## TEMATICHE DI RICERCA

L'attività scientifica è stata svolta - in parte all'estero per un totale di circa 4 anni (Ungheria, Inghilterra, Canada, California, Nuova Zelanda, Cile, Sud Africa) ed è rivolta ad argomenti caratteristici delle Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari con particolare attenzione al settore dell'Enologia, come di seguito elencato:

1. Sviluppo di metodi analitici per l'analisi di composti di interesse nutrizionale e tecnologico (es. flavonoidi, micotossine, aminoacidi, polisaccaridi, zuccheri, polioli, acidi organici);
2. Valutazione di tecniche sottrattive, additive e conservative per migliorare la stabilità dei vini e la loro shelf-life;
3. Studio della correlazione tra metodiche strumentali e valutazioni sensoriali dei vini;
4. Valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria enologica (vinacce, fecce, etc.).