

LEONE CANTARINI

CURRICULUM VITAE

ATTIVITA' DI STUDIO

Nato a Pescara il 28/12/1956 si è iscritto alla facoltà di Agraria, corso di laurea in Scienze Agrarie, dell'Università di Bologna, nell'A.A. 1975-1976, con piano di studi ad indirizzo Bio-tecnologico.

Nell'ottobre del 1978 ha iniziato il periodo di internato pre-laurea presso l'Istituto di Industrie Agrarie (Dir. Prof. U. Pallotta) ed ha lavorato sotto la guida del Prof. A. Amati e del Prof. S. Galassi alla tesi sperimentale "Indagine analitica e tecnologica sui mosti concentrati". Lo studio ha permesso di individuare le tecnologie di produzione che consentono un miglioramento qualitativo del prodotto. I risultati della tesi di laurea, sono stati pubblicati sulla rivista "Vini d'Italia".

Nella sessione estiva dell'A.A. 1981-1982, il 19-07-1982 ha discusso la tesi di laurea conseguendo una votazione di punti 106/110.

Nelle vendemmie 1978-1979-1980-1981 ha partecipato alle attività di ricerche del C.R.I.V.E. dell'università di Bologna presso la cantina sperimentale di Tebano (Ra) E.S.A.V.E., e nella vendemmia 1982 presso la cantina sociale di Lavis (TN) seguendo un programma di ricerca sulla macerazione a freddo del pigiato.

Nella primavera del 1982, ha partecipato al corso di spumantistica tenuto dal prof. T.De Rosa presso l'Istituto di Industrie Agrarie dell'università di Bologna.

Nell'estate del 1982 ha conseguito presso l'Istituto Tecnico Agrario "C. Ulpiani" di Ascoli Piceno, il diploma di maturità Tecnica Agraria (corso specializzato per la viticoltura e l'enologia).

Nell'A.A. 1982-1983 si è occupato, come laureato frequentatore, presso l'Istituto di Industrie Agrarie dell'Università di Bologna, di un lavoro di ricerca sui prodotti per uso enologico; inoltre, in questo stesso periodo ha partecipato attivamente a stages presso complessi dell'Italia settentrionale ed in particolare ha seguito, sotto la supervisione del C.R.I.V.E. di Bologna tutta la fase di messa in funzione della linea di confezionamento del vino in Tetrabrick presso il CO.RO.VIN-CA.VI.RO. (Tavernello) di Forlì, eseguendo tutti i controlli microbiologici alla cantina, alla linea di inscatolamento ed i controlli di qualità al prodotto pronto per essere commercializzato.

ATTIVITA' PROFESSIONALI

Dal 23-08-1983 al 30-06-1984 ha svolto mansioni di "responsabile tecnico" presso lo stabilimento Estrazione Succhi s.r.l di Massafra (TA), un impianto dotato di moderne tecnologie per la produzione di succhi d'uva e vini di qualità; in quest'impianto ha curato la trasformazione di circa 14000 tonn. di uva.

Dal 03-09-1984 al 30/06/1989 ha svolto mansioni di Direttore Tecnico presso lo stabilimento enologico e di succhi d'uva della Cantina Coop. di Foggia, Italia.

Presso questa cooperativa ha curato la messa a punto di nuove tecnologie di vinificazione per l'ottenimento di vini consoni alle attuali esigenze di mercato oltre alla elaborazione di mosti refrigerati destinati all'esportazione.

Dal 03/07/89 al 30/05/1993 ha ricoperto la funzione di Direttore Tecnico presso la cantina Santangelo d'Abruzzo, Città S. Angelo (Pescara).

Dal 1983 ha svolto attività di consulente libero professionista per diverse cantine sia in Italia che in altri paesi extracomunitari.

Attualmente svolge la propria attività di consulente libero professionista per alcune importanti aziende vitivinicole in Abruzzo, Puglia, Calabria e Sicilia, oltre a collaborare con un'importante azienda piemontese la cui attività commerciale è rivolta prevalentemente all'export, curandone la vinificazione dei vini derivanti da vitigni autoctoni dell'Italia meridionale.

ATTIVITA' DIDATTICA E DI RICERCA

Nel 1987 e nel 1988 ha tenuto lezioni presso l'Enaip di Bari al corso per Tecnici Agro-alimentari. Nel marzo 1991 ha tenuto un ciclo di lezioni presso l'Università di Udine, sulle "Tecniche innovative di filtrazione delle bevande alcoliche" integrativo al corso ufficiale di "Tecnologia della birra" nell'ambito del corso di laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari della predetta Università.

Nel 1995 ha tenuto un ciclo di lezioni al corso "Analisi sensoriali nel settore enologico" organizzato dall'A.R.SSA regionale e svoltosi ad Ortona (CH).

Nel gennaio 1998 ha avuto la nomina quale docente al corso surrogatorio per "Tecnici della trasformazione e conservazione dei prodotti agricoli", corso svolto presso l'Istituto Tecnico Agrario di Lanciano (CH) sede distaccata di Paglieta (CH).

Dal 1985 al 1988 ha effettuato una serie di sperimentazioni in campo, in collaborazione con l'Istituto sperimentale per la Viticoltura di Bari e l'Istituto sperimentale per l'Enologia di Barletta, per determinare la giusta epoca di raccolta di alcuni vitigni internazionali coltivati in Puglia di recente introduzione mettendo a punto le tecnologie di vinificazione, conservazione ed imbottigliamento più idonee in relazione alla tipologia di prodotto da ottenere come testimoniano i diversi riconoscimenti avuti.

Ha studiato e realizzato un formulato originale di bevanda a bassa gradazione alcolica tipo "Wine beverage", che la Dauva ha commercializzato negli Stati Uniti con tre diversi gusti, a cui sono state aggiunte dal giugno 1988 due bevande di fantasia secondo il decreto del 29/02/88 ed una bevanda della stessa tipologia già commercializzata nel canale spina in fusti da trenta litri.

Collabora abitualmente con le università di Pescara e di Trieste in lavori di ricerca e in alcuni seminari su argomenti specifici.

INCARICHI PROFESSIONALI E RICONOSCIMENTI

Come componente del Comitato Tecnico della Federcantine, ha partecipato presso il M.A.F. alla modifica del Decreto 29/02/1988 ed alla stesura del nuovo Decreto che contemplava tutte le bevande a base di uva da 1,5 a 12 gradi compresi gli spumanti aromatizzati.

Nell'ottobre 1992 è stato nominato componente della commissione tecnica vitivinicola della Confcooperative.

E' componente della commissione di degustazione per i vini a DOC delle Camere di Commercio di Pescara, Teramo e Campobasso.

Dal 1987 al 1989 ha ricoperto la carica di vice- presidente dell'Associazione Enologi-Enotecnici Italiani, sezione Puglia, Basilicata e Calabria.

Dal marzo 1990 è accademico corrispondente dell'Accademia Italiana della vite e del vino.

Nel 1991 ha ottenuto l'attribuzione del titolo di enologo dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

Nel 1994 ha conseguito l'attestato di assaggiatore di olio tenuto dal Prof. Mario Solinas e rilasciato dall'Ente Regionale di Sviluppo Agricolo dell'Abruzzo.

Nel 1996 ha conseguito l'attestato di assaggiatore di formaggio, corso tenuto dall'Onaf Nazionale sotto l'egida della Regione Abruzzo.

Nel 2000 ha condotto esperienze sull'affinamento dei vini rossi, sia con l'impiego dei diversi tipi di contenitori in legno che mediante l'utilizzo della tecnica di microossigenazione.

**ELENCO DELLE PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE E DEI LAVORI SPERIMENTALI
DEL DOTT. LEONE CANTARINI**

- 1) Amati A. Cantarini L., Ferrarini R., Galassi S., Minguzzi A.:
“Indagine analitica e tecnologica sui mosti concentrati, caratteristiche chimiche e chimico-fisiche.”
Vini d'Italia, xxv (143), 73
- 2) Amati A. Cantarini L., Galassi S., Riponi C., Spinarelli U.:
“Mosti concentrati bianchi”
Vini d'Italia, xxvi (3),13
- 3) Cichelli A., Cantarini L.:
“Caratteristiche merceologiche del succo d'uva e sue possibili utilizzazioni mediante nuove tecnologie.” **Atti del Congresso naz. Di Merceologia Napoli 2-5 Ottobre 1984.**
- 4) Arfelli G., Cantarini L., Di Domenico B., Fabbri W., Mancini C.:
Il carbone in enologia: caratteristiche compositive e modalità di impiego.”
L'Enotecnico, XXIII 7-8, 79.
- 5) Cichelli A., Cantarini L.:
“Aspetti tecnologici della produzione di bevande di fantasia a base di vino e succhi di frutta”
Rivista di Merceologia 1988,27(IV)
- 6) Cantarini L.,Palumbo L.,
“Problematiche relative alle fermentazioni nelle regioni meridionali”
Vini d'Italia edizioni A.E.B. Brescia 1987
- 7) Cantarini L., Cichelli A.:
“Le bevande di fantasia a base di vino e succhi di frutta” .
Rivista di Merceologia 1988, 27 (III)
- 8) Cichelli A., Liberatore L., Cantarini L., Piracci A. e F.,Procida G.:
“Frammenti legnosi per un enologia di qualità”
Industrie delle Bevande –XXXIII(2004) dicembre
- 9) Cichelli A., Sclocco T., Cantarini L.:
“Indagine campionaria sull'industria enologica abruzzese: caratteristiche strutturali ed innovazione tecnologica”
Economia Istituzioni e territorio, Ed. Aries Chieti 1995
- 10) Cantarini L..
“L'impiego alternativo delle uve per superare la crisi del vino”
VII Rassegna Reg. Vigneti d'Abruzzo, Ortona 10-14 agosto 1982
- 11) Cantarini L.:
“Tecnologia e professionalità nel settore vitivinicolo”
VIII Rassegna Reg. Vigneti d'Abruzzo, Ortona 10-14 Agosto 1983
- 12) Cantarini L.:
“Il mosto chi era costui: mosto concentrato rettificato e bevande naturali dall'uva”
Pescara Economica,IV (15) 22
- 13) Progetto di ricerca Misura 4.8- Servizi di sostituzione e di assistenza alla gestione delle aziende agricole; Settore di intervento: Vitivinicolo. **Regione Calabria 2006-2008**