

Giancarlo Moschetti

Curriculum vitae et studiorum



Giancarlo Moschetti è professore Ordinario di Microbiologia agraria dal 2006 presso il Dipartimento SAAF dell'Università degli Studi di Palermo. Dopo la laurea in Scienze agrarie conseguita a Portici nel 1991 discutendo una tesi in Microbiologia enologica, ha vinto diverse borse di studio in Italia e all'estero svolgendo prevalentemente ricerche sulle basi genetiche dei batteri lattici. E' impegnato da diversi anni in progetti di ricerca riguardanti la biodiversità microbica come indice di valutazione della qualità e lo studio delle basi genetiche di microrganismi di interesse agro-alimentare. L'attività di ricerca è testimoniata da più di 200 pubblicazioni su riviste scientifiche, di cui 150 internazionali ISI e 35 pubblicazioni inerenti i lieviti e il settore enologico. E' Associate editor della Rivista internazionale ISI Annals of Microbiology. E' stato commissario ASN nella tornata 2012-2013. E' stato membro del Consiglio direttivo della Società Italiana di Microbiologia agraria (SIMTREA). E' socio onorario dell'Associazione "Enohobby Club Panormita", Sicilia. E' accademico ordinario dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino. E' stato Presidente del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia dell'Università degli studi di Palermo dal 2009 al 2016 e docente di Microbiologia enologica dal 2006. E' stato Sommelier professionista dell' AIS dal 1989 al 1993. Nel 1991 ha vinto il titolo di "I° Sommelier della Regione Campania" e si è classificato nel 1992 al 5° posto nella classifica dei migliori Sommelier italiani. I prodotti scientifici della sua attività di ricerca nel settore enologico (nuovi ceppi di lieviti, nuovi protocolli di fermentazione spontanea) sono utilizzati con successo in aziende vitivinicole commerciali campane e siciliane. E' stato responsabile scientifico di diversi progetti di ricerca finanziati dalla Regione Campania riguardante i vitigni e i lieviti autoctoni campani. E' autore delle relazioni scientifiche su due vitigni autoctoni campani il "Roviello Bianco" e "la Coda di pecora" presentate dalla Regione Campania al MASAF (formely MIPAAF) per l'inclusione di tali vitigni nel Registro nazionale delle varietà di vite da vino, autorizzazione ottenuta nel 2009 per il primo e nel 2023 per il secondo vitigno. Dal 2018 è anche produttore di un Vino rosso denominato 2Vite che sta riscuotendo un enorme successo.