

# CURRICULUM VITAE SCIENTIFICO E PROFESSIONALE FABIO MENCARELLI

## 1. ANAGRAFICA

Indirizzo attuale del lavoro: Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e AgroAmbientali, Università degli Studi di Pisa, Via S.Michele degli Scalzi 4, 56100 Pisa Email: [fabio.mencarelli@unipi.it](mailto:fabio.mencarelli@unipi.it)

## 2. TITOLI DI STUDIO

- 1974: Maturità Scientifica, Liceo Scientifico U. Dini, Pisa
- 1979: Laurea in Agraria, Istituto di Industrie Agrarie, Università degli Studi di Pisa, Tesi di Laurea "La conservazione delle pomacee in atmosfera controllata" relatore Prof. Gabriele Anelli

## 3. POSIZIONE ACCADEMICA

Settore Scientifico Disciplinare: AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari

- Qualifica: Professore Ordinario
- Anzianità nel ruolo: 01/11/2005
- Sede Universitaria: Università degli Studi di Pisa
- Struttura di appartenenza (Scienze Agrarie, Alimentari e AgroAmbientali,)

## 4. POSIZIONI RICOPERTE PRECEDENTEMENTE NEL MEDESIMO ATENEO O IN ALTRI

- 01/11/1984 Ricercatore Universitario Università degli Studi della TUSCIA
- 19/04/1988 Professore II Fascia Università degli Studi della TUSCIA
- 01/11/1993 Professore II Fascia Università degli Studi di PISA
- 01/11/1997 Professore II Fascia Università degli Studi della TUSCIA
- 01/11/2005 Professore I Fascia Università degli Studi della TUSCIA
- 03/09/2019 Professore I Fascia Università degli Studi di Pisa
- 01/01/2010-31/10/2010: periodo di anno sabbatico presso la Scuola di Studi Superiori S.Anna di Pisa
- dal 2011: Professore aggregato Scuola di Studi Superiori S. Anna di Pisa

- dal 2019: Professore Ordinario Università di Pisa

## **5. ATTIVITA' DIDATTICA ACCADEMICA E FORMAZIONE EXTRAUNIVERSITARIA**

### **5.1. Attività didattica accademica**

L'attività didattica è stata svolta principalmente presso l'Università della Tuscia di Viterbo ma anche presso l'Università di Pisa, l'Università di Padova e la Scuola di Studi Superiori S. Anna di Pisa

**Novembre 1984:** in ruolo come ricercatore non confermato svolge le esercitazioni per i corsi di Industrie Agrarie e di Tecnologia della Conservazione dei Prodotti Agricoli, corsi svolti dal Prof. G. Anelli. Come “cultore della materia” inoltre svolge attività seminariale e partecipa alle commissioni dei suddetti corsi.

**Novembre 1987:** confermato in ruolo continua l'attività didattica con esercitazioni, seminari e partecipazione a commissioni di esame

**Aprile 1988:** professore di II fascia per la disciplina Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione poi trasformata nel raggruppamento G08A in Tecnologie del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agroalimentari

**AA 1989-1990:** incarico di insegnamento per il corso di Tecnologie Alimentari presso l'Università della Tuscia di Viterbo

**AA 1993-94, 1994-95, 1995-96, 1996-97 :** professore di II Fascia presso la Facoltà di Agraria dell' Università di Pisa per titolarità dei corsi di Enologia 1 e 2 e di Impiantistica Enologica del Diploma di Laurea e del DU in Tecnologie Alimentari con indirizzo Viticolo-Enologico.

**AA 1993-94, 1994-95, 1995-96, 1996-97:** affidamento di incarico di insegnamento del corso di Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione presso la Facoltà di Agraria dell'Università della Tuscia.

**AA 1997-98, 1998-99, 1999-2000:** affidamento di incarico di insegnamento del corso di Tecnologia del Freddo e Trasformazione dei Prodotti Ortofrutticoli (100 ore), DU in Tecnologie Alimentari dell' Università di Padova, sede Rovigo

**AA 1997-98 e 1998-99:** affidamento per supplenza del corso di Tecnologia della Conservazione dei Prodotti Agricoli presso Facoltà di Agraria dell'Università della Tuscia di Viterbo

**AA 1998-99:** affidamento di incarico di insegnamento di Enologia presso la Facoltà di Agraria dell' Università di Pisa

**AA 1999-2000:** affidamento di incarico di insegnamento di Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione della Carne (25 ore), DU Qualità delle Produzioni Animali, Università della Tuscia di Viterbo

**AA 1999-2001:** affidamento di incarico di insegnamento di Enologia 1 (60 ore) e Tecnologia Enologica (100 ore), DU in Tecnologie Alimentari ind. Viticolo-Enologico, Università della Tuscia, Viterbo

**AA 2000-2001, 2001-2002, 2002-2003, 2003-2004**

Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agro-alimentari, Corso di Laurea Scienze e Tecnologie Agrarie (Facoltà di Agraria, Università della Tuscia)

**AA 2002-2003, 2003-2004, 2004-2005**

Tecnologie di Conservazione, Condizionamento e Distribuzione Alimentare (Laurea di I livello Tecnologie alimentari ) (Facoltà di Agraria, Università della Tuscia)

**AA 2004-2006**

Complementi di Tecnologie Alimentari e Alimentazione Animale (Laurea di II livello Scienze e Tecnologie per la Qualità delle Produzioni Vegetali) (Facoltà di Agraria, Università della Tuscia)

Tecnologie Alimentari Innovative

(Laurea di II livello Scienze e tecnologie agroalimentari) (Facoltà di Agraria, Università della Tuscia)

Tecnologie di Conservazione, Condizionamento e Distribuzione Alimentare (Laurea di I livello Tecnologie alimentari ) (Facoltà di Agraria, Università della Tuscia)

Enologia 1 (Laurea di I Livello in Viticoltura e Tecnologia) (Facoltà di Agraria, Università della Tuscia)

**AA 2006-2009**

Complementi di Tecnologie Alimentari e Alimentazione Animale (5CFU) (Laurea di II livello Scienze e tecnologie per la qualità delle produzioni vegetali) (Facoltà di Agraria, Università della Tuscia)

Innovazione nel Condizionamento e nella Distribuzione

(Laurea di II livello Scienze e tecnologie agroalimentari) (Facoltà di Agraria, Università della Tuscia) 4CFU

Enologia 1 (Laurea di I Livello in Tecnologie Alimentari curr. Viticoltura e Enologia) (Facoltà di Agraria, Università della Tuscia) 6CFU

Complementi di Tecnologia Alimentari, Scuola Superiore S.Anna, Pisa, 30 ore

**AA 2009-2011**

Enologia 1 (Laurea di I Livello in Tecnologie Alimentari curr. Viticoltura e Enologia) (Facoltà di Agraria, Università della Tuscia) 6CFU

Innovazione nel Condizionamento e nella Distribuzione

(Laurea di II livello Sicurezza e Qualità degli Alimenti) (Facoltà di Agraria, Università della Tuscia) 6CFU

Complementi di Tecnologia Alimentari, Scuola di Studi Superiori  
S.Anna, Pisa, 30 ore

**AA 2011-2012**

Enologia 1 (Laurea di I Livello in Tecnologie Alimentari curr. Viticoltura e Enologia) (Facoltà di Agraria, Università della Toscana) 6CFU  
Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Alimentari (Laurea di I Livello in Tecnologie Alimentari) (Facoltà di Agraria, Università della Toscana) 6CFU  
Innovazione nel Condizionamento e nella Distribuzione (Laurea di II livello Sicurezza e Qualità degli Alimenti ) (Facoltà di Agraria, Università della Toscana) 6CFU

**AA 2012-2013**

Enologia 1 (Laurea di I Livello in Tecnologie Alimentari curr. Viticoltura e Enologia) (Facoltà di Agraria, Università della Toscana) 8CFU  
Innovazione Sostenibile nel Condizionamento e nella Distribuzione (Laurea di II livello Sicurezza e Qualità degli Alimenti ) (Facoltà di Agraria, Università della Toscana) 6CFU

**AA 2013-2014**

Enologia I (15629 / L-26) (Laurea di I Livello in Tecnologie Alimentari curr. Viticoltura e Enologia) (Facoltà di Agraria, Università della Toscana) 9CFU  
Innovazione sostenibile e impatto ambientale dell'industria alimentare (15646 / LM-70) (Laurea di II livello Sicurezza e Qualità degli Alimenti ) (Facoltà di Agraria, Università della Toscana) 6CFU

**AA 2014-2015**

Enologia I (15629 / L-26) (Laurea di I Livello in Tecnologie Alimentari curr. Viticoltura e Enologia) (Facoltà di Agraria, Università della Toscana) 9CFU  
Qualità delle produzioni arboree ed orticole (15623 / L-26) (Laurea di I Livello in Tecnologie Alimentari curr. Industrie Alimentari) (Facoltà di Agraria, Università della Toscana) 4CFU  
Innovazione sostenibile e impatto ambientale dell'industria alimentare (15646 / LM-70) (Laurea di II livello Sicurezza e Qualità degli Alimenti ) (Facoltà di Agraria, Università della Toscana) 6CFU

**AA 2015-2016**

Enologia I (15629 / L-26) (Laurea di I Livello in Tecnologie Alimentari curr. Viticoltura e Enologia) (Facoltà di Agraria, Università della Toscana) 9CFU  
Qualità delle produzioni arboree ed orticole (15623 / L-26) ) (Laurea di I Livello in Tecnologie Alimentari curr. Industrie Alimentari) (Facoltà di Agraria, Università della Toscana) 4CFU  
Qualità e innovazione nella filiera viti-vinicola (17482 / LM-70) (Laurea di II livello Sicurezza e Qualità degli Alimenti ) (Facoltà di Agraria, Università della Toscana) 6CFU

### **AA 2016-2017**

Enologia I e Analisi del Vino (17790 / L-26) (Laurea di I Livello in Tecnologie Alimentari curr. Viticoltura e Enologia) (Facoltà di Agraria, Università della Toscana) 12CFU

Innovazione Sostenibile nel Condizionamento e nella Distribuzione (Laurea di II livello Sicurezza e Qualità degli Alimenti ) (Facoltà di Agraria, Università della Toscana) 6CFU

Vini speciali, passiti, biologici e biodinamici, 4 ore, Master "Vini Italiani e Mercati Mondiali, Scuola di Studi Superiori S.Anna, Pisa

### **AA 2017-2018**

Enologia I (15629 / L-26) (Laurea di I Livello in Tecnologie Alimentari curr. Viticoltura e Enologia) (Facoltà di Agraria, Università della Toscana) 8CFU

Innovazione nel Condizionamento Conservazione e Trasporto dei Prodotti Ortofrutticoli (Laurea di II Livello Scienze e Tecnologie Alimentari, Interateneo La Sapienza con l'Università della Toscana, LM-70) 6CFU

Enologia 10 ore, Scuola di Studi Superiori S.Anna, Pisa

Vini passiti, 4 ore, Master "Vini Italiani e Mercati Mondiali, Scuola di Studi Superiori S.Anna, Pisa

### **AA 2018-2019**

Enologia I (15629 / L-26) (Laurea di I Livello in Tecnologie Alimentari curr. Viticoltura e Enologia) (Facoltà di Agraria, Università della Toscana) 8CFU

Innovazione nel Condizionamento Conservazione e Trasporto dei Prodotti Ortofrutticoli (Laurea di II Livello Scienze e Tecnologie Alimentari, Interateneo La Sapienza con l'Università della Toscana, LM-70) 6CFU

Vini speciali, 4 ore, Master "Vini Italiani e Mercati Mondiali, Scuola di Studi Superiori S.Anna, Pisa

### **AA 2019-2020**

Enologia 2 (Laurea di I Livello in Viticoltura e Enologia) (Università degli Studi di Pisa) 9 CFU

Trasformazione e Conservazione degli Alimenti (Laurea di II Livello, PAGA (Università degli Studi di Pisa) 6 CFU

## **5.2. Tesi (relatore)**

Il Prof. Mencarelli è stato relatore di 142 tesi (incluse quelle del 2018) di cui quelle fino al 2017 sono riportate in Allegato. Di seguito sono riportate solo le sperimentali dal 2009.

### **5.2.1. Tesi di enologia e postraccolta 1° livello (relatore)**

Lorenzo Zazzera - Appassimento di uve Sagrantino per la produzione di vino rinforzato

Anna Ciancolini - Appassimento delle uve per la produzione di vini da dessert mediante una tecnologia innovativa di tipo "biologico".

Giorgia Antelmi - Tecnologia di appassimento in ambiente controllato di uve varietà Montepulciano destinate a produzione di vino.

Marco Sollazzo - Applicazione e analisi di un software per la gestione di una cantina enologica

Elena Brozzi - Studio dello stress idrico e della senescenza dell'uva da vino in postraccolta

Lorenzo Fosci - Studio della disidratazione di alcune varietà di uva da vino dell'alta tuscia

Manuele Casillo - Applicazione della spettroscopia NIR-AOTF per il monitoraggio, in vigneto, della maturazione di uva Sangiovese

Andrea Lupi - Bottrizzazione di uve sauvignon blanc in campo mediante l'inoculo di *Botrytis cinerea*

Pierpaolo Pirone - Esperienze di vinificazione sul Nero Buono sottoposto a disidratazione

Giulio Stacchini - Impiego di un demineralizzatore in cantina

Antonio Landolfi - Monitoraggio in continuo dell'appassimento delle uve destinate alla produzione di vini a denominazione d'origine: Amarone e Recioto della valpolicella

Monica Mastino - Influenza della sfogliatura e della temperatura di disidratazione sulla frazione fenolica della varietà Nebbiolo prodotta in Valtellina

Paola Mazzuoli - Influenza della defogliatura delle viti di uva varietà Nebbiolo sulle caratteristiche fisiche fisiologiche e biochimiche degli acini durante la disidratazione in post-raccolta per la produzione di vino

Roberto Rizzo - Influenza della macerazione in CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub> e aria sulla frazione fenolica e discriminazione mediante naso elettronico

Samuele Cacciarino - Prove di parziale disidratazione e vinificazione di uve Sauvignon blanc

Andrew Calabria - Impiego dell'ozono per i trattamenti post-raccolta dell'uva da vino

Giovanni Di Landri - Influenza della temperatura di macerazione e dell'impiego di enzimi per l'estrazione polifenolica in uva Montepulciano

Lorenzo Giuliani - Sfogliatura precoce della varietà Aleatico

Massimo Bartolini - Confronto fra due diversi sistemi di vinificazione in rosso

Sonia Bultrini - Studio per il miglioramento e valorizzazione del vino docg Cannellino Frascati

Marco Anselmo - Studio comparativo del potere antiossidante in relazione alle varie fasi di produzione, e a differenti cultivar, di vini ottenuti da uve appassite di Nero Buono e Malvasia di Candia

Pericle Paciello - Trattamenti idrici di refrigerazione della chioma del vigneto: valutazione della qualità dell'uva

Laura Buzzi - Viticoltura biodinamica: studio sugli effetti del preparato BD-501 sulle foglie

Valerio Pernasilici - Monitoraggio delle condizioni ambientali in cella di appassimento per le uve da vino

Marina Delogu - Studi preliminari sulla desolfurazione con ozono  
Giammarco Iachetti - Ossidazione dei polifenoli ed incidenza sensoriale  
Luca Pagano - Influenza del chitosano sulla fisiologia e la biochimica delle uve cv sagrantino durante la disidratazione post-raccolta  
Damiano Vidal - Il ruolo dell'ossigeno nell'evoluzione del vino in bottiglia  
Enrico Acquaviva - Impiego dell'ozono su uve Sauvignon blanc  
Eleonora Mingoia - Atmosfere inerti e temperatura nella conservazione delle nocciole essiccate  
Stefano Pettinelli - L'effetto della flottazione sulle caratteristiche aromatiche della Malvasia del Lazio  
Rosario Raciti - Caratterizzazione aromatica della Minnella Bianca  
Valerio Mortari - Potatura tradizionale e potatura ramificata  
Roberto Muccifuori - Processo innovativo per la produzione di vino bianco senza solfiti aggiunti  
Simone Sarnà - Produzione di vino, da uve appassite in ambiente controllato, da varietà Incrocio Manzoni bianco  
Cristiano Ponzo - Studio dell'adattabilità all'appassimento in ambiente controllato e caratterizzazione qualitativa di uve varietà Malvasia di Candia e Nero Buono

### **5.2.2. Tesi di enologia 2° Livello**

Federica De Sanctis - Influenza della disidratazione post-raccolta di uve di varietà grechetto bianco sulla concentrazione di isoflavoni  
Girogia Antelmi - Influenza dello stress idrico in post-raccolta sul contenuto in polifenoli di interesse nutrizionale in uve Aleatico  
Paolo Prospero - Studio del metabolismo di uve var. Pecorino durante l'appassimento con sistema tradizionale e con una tecnologia innovativa  
Emanuela Emmulo - Dentifricio funzionale a base di polifenoli di vinaccioli di vinaccia  
Luca Piacentini - Verifica dell'efficienza di un sistema innovativo di frazionamento fisico per la concentrazione di composti fenolici da scarti vitivinicoli  
Daniele Di Mambro - Appassimento controllato per la produzione di vini rossi  
Cosimo Coletta - Influenza della refrigerazione per la qualità delle uve Fiano e Falanghina  
Matteo Madau - Innovazione nella produzione di vino con la tecnica del governo toscano: affinamento in giara di terracotta. studio della permeabilità

### **5.2.3. Tesi di postraccolta 2° livello**

Marco Mincini - Controllo della maturazione delle banane mediante 1-MCP  
Celeste Ombretta - Il ruolo dell'1-MCP sulla qualità postraccolta delle pesche var. FAIRTIME  
Alejandro Tomas Callejas - Influencia de las características físicas de la baya y aplicaciones de técnicas no destructivas en el estudio de la deshidratación de uva . Universidad Politécnica de Cartagena (Spagna)  
Sara Chierchia - Studio con tecniche distruttive e non distruttive di alterazioni non visibili in nocciole destinate alla trasformazione

Sergio Zeolla - Innovazione tecnologica nella produzione di succhi di frutta ad alto valore nutraceutico

Federico Barboni - Uso del clorito sodico acidificato come alternativa al lavaggio-desinfezione convenzionale con ipoclorito sodico in foglie di tatsoi minimamente processate in fresco

#### **5.2.4. Tesi di dottorato**

Federico Emanuele Barnaba -Application of NIR – AOTF to study grape ripening

□

Maria Teresa Cardarelli - Aspetti biochimici e molecolari della maturazione in postraccolta delle albicocche

Gianni De Martino - Controllo della maturazione della banana attraverso l'inibizione della percezione dell'etilene: effetto dell'1-MCP (in collaborazione con Agrofresh e NSW Government, Dept of Primary Industries, Australia)

Luigi Lodola - Influenza del trattamento postraccolta con etilene sulla disidratazione e sulla macerazione delle uve Aleatico e Montepulciano

Katya Carbone - Influence of short-term postharvest ozone treatments in nitrogen or air atmosphere on the metabolic response of white wine grapes

□

Federica De Sanctis - Metabolic and Structural Effects of Dehydration and Ozone Postharvest Treatments on Wine Grape (in collaborazione con la California State University)

Luna Centioni - Sour Cherry from Organic Production: Innovative and Sustainable Processing Techniques and Potential Uses in the Food Industry

#### **5.3. Attività didattica internazionale (lingua straniera)**

**Ottobre-Dicembre 1989** - incarico di insegnamento per il corso di Tecnologia dos Alimentos presso l'Università E. Mondlane di Maputo (MOZAMBICO), assegnatogli in qualità di esperto dalla Direzione Generale Cooperazione allo Sviluppo (MAE). Lingua: portoghese Durata corso: 50 ore

**Settembre-Novembre 1992** - incarico di insegnamento per tecnici thailandesi organizzato dall'Agrial, Maccarese (RM). Lingua:inglese Durata corso: 34 ore

**Maggio 1993** - invitato a tenere una settimana di lezioni al corso di Postharvest Technology of Horticultural Crops organizzato dal CIHEAM presso la LEBANESE UNIVERSITY DI BEIRUT; lingua: Inglese

**Marzo 1995** - invitato a tenere una settimana di corso sulle tecnologie postraccolta per i prodotti ortofrutticoli freschi DALL'UNIVERSITÀ LIBANESE DI BEIRUT . Nello stesso periodo ha svolto un seminario presso la Facoltà di Agraria dell'Università Saint-Esprit di Kaslik; lingua: Inglese



**Luglio 1995** - invitato come docente al corso di Postharvest Physiology of Horticultural Crops “Special Topics on Flowers” presso il MAICH DI CRETA (GRECIA); lingua: inglese; durata: 12 ore

**Settembre 1995** - invitato a svolgere 20 ore di lezione ALL'UNIVERSITÀ DI NABLUS (TERRITORI OCCUPATI) dal Consorzio Agrital Ricerche nell'ambito di un progetto MedCampus tra Italia, Francia, Marocco e Territori Occupati coordinato dal Prof. A. Quaoud; lingua: inglese

**Marzo 1996** - invitato dalla LEBANESE UNIVERSITY DI BEIRUT a svolgere delle lezioni sulla tecnologia postraccolta dei prodotti ortofrutticoli presso la Facoltà di Agraria; lingua: inglese; durata: 25 ore

**Maggio 1996** - invitato come docente al corso di Postharvest Physiology of Horticultural Crops “Special Topics on Flowers” presso il MAICH DI CRETA (GRECIA); lingua: inglese; durata: 12 ore

**Aprile 1997** - invitato dal M.A.E. - D.G.C.S. per svolgere un Corso di Postraccolta presso il Centro di Meccanizzazione Agricola di BUCARAMANGA IN COLOMBIA; lingua: inglese; durata: 50 ore

**Giugno 1997** - invitato come docente del corso di Postharvest Physiology of Horticultural Crops “Special Topics on Flowers” presso il MAICH DI CRETA (GRECIA); lingua:inglese; durata: 12 ore

**Giugno 1998** - invitato come docente del corso di Postharvest Physiology of Horticultural Crops “Special Topics on Flowers” presso il MAICH DI CRETA (GRECIA); lingua: inglese; durata:12 ore

**Giugno 1999** - invitato come docente del corso di Postharvest Physiology of Horticultural Crops “Marketing and Special Topics on Flowers” presso il MAICH DI CRETA (GRECIA); lingua: inglese; durata: 12 ore

**Giugno 2000** - invitato come docente del corso di Postharvest Physiology of Horticultural Crops “Marketing and Special Topics on Flowers” presso il MAICH DI CRETA (GRECIA); lingua: inglese; durata: 12 ore

**Aprile 2004** - FAO, AMMAN GIORDANIA, 2nd Advanced Training Program on Postharvest Technology of Perishable Foods in the Wana Region”

**Maggio 2004** - invitato come docente del corso di Food Quality presso il MAICH DI CRETA (GRECIA); lingua: inglese; durata: 20 ore

**Novembre 2005** - invitato a svolgere una lezione di “Postharvest Technology of Vegetables” all'INTERNATIONAL SHORT CORSE POSTHARVEST TECHNOLOGY OF HORTICULTURAL CROPS organizzato e svltosi all'Università di Foggia, 14-17 Novembre 2005; lingua: inglese; durata: 1,5 ore

**Settembre 30-Ottobre 11, 2013** - invitato come docente Auxílio à Vinda de Professores Visitantes nel projeto Consolidação e Colaboração em Pesquisa e Ensino na Área de Inovações Sustentáveis e Agronegócio de Produtos Agroindustriais, UNIVERSITÁ DI CAMPINAS, BRASILE, per il corso Vitivinicultura de precisão Inovações Sustentáveis no Condicionamento de Produtos Agroindustriais; lingua: portoghese; durata: 45 ore

**Ottobre 2014** - invitato a partecipare come docente al Programa de Master Oficial en el Curso 2014-15, en la asignatura 'Refrigeración y técnicas coadyuvantes para optimizar la calidad y seguridad hortofrutícola en la post-recolección organizado dal POLITECNICO DI CARTAGENA (SPAGNA); lingua: inglese; durata: 6 ore

#### **5.4. Attivita' seminariale settore enologico**

**Marzo 2008** - invitato a svolgere una relazione dal titolo "Gestione della ventilazione e della temperatura di appassimento per la caratterizzazione aromatica dei vini" nell'ambito della giornata "I vini da uve appassite : approccio moderno ad una tecnica antica" Cantina Valpolicella, Negrar 7 Marzo 2008

**Maggio 2008** - invitato a svolgere una relazione dal titolo "Gestione dell'appassimento e della vinificazione per il controllo dell'acidità volatile nei vini passiti" al Simposio internazionale sui passiti organizzato nell'ambito del Quarantennale delle Doc Erbaluce di Caluso e Carema, Centro Congressi Torino

**Maggio 2011** - invitato a svolgere un seminario dal titolo "Postmaturazione o senescenza?" nell'ambito del Workshop 2011, Riccagioia, Università di Milano, dal titolo "Dall'uva al vino: valutazione della composizione dell'uva ai fini enologici" del gruppo SOI

**Luglio 2011** - invitato a svolgere la relazione dal titolo "Controllo e gestione della qualità nel vigneto e in cantina con detector ottici" nella giornata di apertura del 66° Congresso dell'Assoenologi a Orvieto

**Giugno 2016** - invitato a svolgere la relazione dal titolo "Gestione tecnologica dell' appassimento per la qualità dei vini" nella giornata di aperture del 71° Congresso Assoenologi a Verona

**Maggio 2017** - invitato a svolgere il seminario "Impiego del freddo, di gas tecnici e naturali per il trattamento post-raccolta delle uve al fine di migliorare la qualità del vino e ridurre l'uso di SO<sub>2</sub>" presso "Le BUSCHE" Terre Cortesi MONCARO Contrada Busche, 2 MONTECAROTTO (AN)

#### **5.5. Attivita' seminariale settore enologico e postraccolta (lingua inglese)**

**Novembre 2004** - invitato a svolgere 4 seminari nell'ambito del progetto ERASMUS presso il Politecnico di Cartagena in Spagna in lingua inglese dal

titolo, di cui 2 nell'ambito di un seminario internazionale dal titolo "Innovaciones en la tecnologia postcosecha de la uva en fresco y para vinificacion"; lingua: inglese

**Maggio 2006** - invitato a svolgere 4 seminari nell'ambito del progetto ERASMUS dal Prof. P. Kefalas del Dept. Food Quality del MAICh of Chania, Creta; lingua: inglese

**Giugno 2007** - invitato a svolgere 4 seminari nell'ambito del progetto ERASMUS presso la Faculté d'Oenologie di Bordeaux; lingua: inglese

**Febbraio 2009** - invitato dall'OREGON Wine Industry a svolgere la relazione dal titolo "What to Do When Mother Nature Doesn't Come Through: Post-harvest Treatment of Grapes", Eugene, Oregon; lingua: inglese

**Ottobre 2010** - invitato a svolgere 2 seminari nell'ambito del progetto ERASMUS presso l'Università Tecnica di Lisbona; lingua: inglese

**Settembre 2018** - invitato a svolgere 3 seminari nell'ambito del progetto ERASMUS presso la Faculté d'Oenologie di Bordeaux; lingua: inglese

## **5.6. Attivita' di formazione professionale settore enologico**

Organizzazione dei Corsi per Professionisti "Appassimento delle uve e Qualità dei Vini" (CD con gli atti disponibili in Dipartimento)

**2005** - Viterbo, Università della Tuscia, 19-20 Maggio

**2007** - Marsala, 19-20 Aprile

**2009** - Scuola di Studi Superiori S. Anna di Pisa, 21-22 Maggio

**2011** - Orvieto, 19-21 Maggio

**2013** - Pantelleria, 26-27 Giugno

**2015** - Negrar, Cantina Valpolicella 19-21 Novembre

**2017** - Scansano, Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano, 21-24 Novembre

**2018** - Innovativo sistema informativo di supporto decisionale (DSS) e mappe di previsione fitosanitaria (innovazione nei servizi), 28 Marzo

**2018** - Convegno conclusivo Progetto "Sostenibilità di processo per la Salubrità del vino (vino senza solfiti aggiunti) mediante l'integrazione dell'Internet of Things (IoT) alla viticoltura ed enologia di precisione PROGETTO SOSWine, Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano, 25 Luglio

**2020** – Corso professionale per Assoenologi sull'Apaasimento delle uve:  
tre lezioni di 2 ore ciascuna

## **6. PARTECIPAZIONE A COMMISSIONI DI CONCORSI (ITALIA E ESTERO)**

**1999** - Commissione di Dottorato presso l' Istituto Nazionale Politecnico di Tolosa (Francia) nella specialità di Biologia Cellulare e Molecolare Vegetale.

**2004** - Procedura di valutazione comparativa ad 1 posto di professore universitario di ruolo, fascia degli associati, indetto con D.R. n. 56/04/valcomp del 02/07/2004, presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Catania, settore scientifico disciplinare AGR 15

**2005** - Procedura di valutazione comparativa per il reclutamento di n° 1 ricercatore presso la facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Pisa, settore scientifico-disciplinare agr/15 (Scienze e tecnologie alimentari), bandita con d.r. n° 01/13609 del 27.07.05, pubblicata sulla gazzetta ufficiale quarta serie speciale concorsi n° 66 del 19.08.2005

**2010** - Procedura di valutazione comparativa per la selezione di un ricercatore con contratto di lavoro subordinato a tempo determinato indetta con D.R. n. 280/10 del 30 Marzo 2010 - pubblicata sul sito internet dell'Ateneo [www.unitus.it](http://www.unitus.it) il 31 Marzo 2010, Facoltà di Agraria – settore scientifico-disciplinare AGR15 – Scienze e Tecnologie Alimentari

**2012** - Procedura di valutazione comparativa per titoli e discussione pubblica per il reclutamento presso il Dipartimento di Innovazione dei Sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali di n. 1 ricercatore a tempo determinato ai sensi dell'art. 24 comma 3 lettera a) della Legge 240/2010 in regime di impegno a tempo definito, Settore Concorsuale 07F1 - Settore Scientifico Disciplinare AGR 15

**2014** - Procedura selettiva a n. 1 posto di professore di ruolo di seconda fascia (art. 18, comma 1, l. 240/2010) presso il Dipartimento di scienze agrarie, forestali e alimentari dell'Università degli Studi di Torino settore concorsuale 07/f1 – s.s.d. agr/15 bandito con d.r. n. 1954 del 30/4/2014, con avviso pubblicato nella gazzetta ufficiale n. 37 del 13/5/2014 - iv serie speciale - concorsi ed esami.

**2015** - Commissione giudicatrice per la chiamata di un professore di prima fascia mediante procedura valutativa di cui all'art. 24, comma 6, Legge 240/10 per il settore concorsuale 07/F1 Scienze e Tecnologie Alimentari, settore scientifico disciplinare AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari. Candidato Marco Esti individuato nella seduta del Consiglio del Dipartimento per la Innovazione nei Sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF) del 15 dicembre 2015

**2017** - Selezione pubblica a n. 1 posto di ricercatore a tempo determinato ai sensi dell'art. 24, comma 3, lett. a) della legge 240/2010 presso il

Dipartimento di scienze agrarie, forestali e alimentari (sede cuneo)  
dell'Università degli Studi di Torino - settore concorsuale 07/f1 – s.s.d. agr/15  
bandito con d.r. n. 2662 del 03/08/2017, con avviso pubblicato nella gazzetta  
ufficiale n. 63 del 03/08/2017 - iv serie speciale – concorsi ed esami.

**2018** - Examination Committee to evaluate the PhD thesis of Guido De Mets,  
"Towards an objective measurement of wine quality via instrumental analysis"  
KU Leuven, Belgium

**2018** - Examination Committee to evaluate the PhD thesis of Savvas  
Costantinou, " A comprehensive study on postharvest dehydration of grapes  
destined for the production of 'Commandaria' dessert wine: a protected  
designation of origin (PDO) product", Cyprus Technology University, Limassol

**2018** - Commissione di Dottorato Docteur de L'université de Bordeaux et de  
L'université de Torino, École Doctorale des Sciences de la Vie et de la Santé  
Spécialité Oenologie, Scuola di Dottorato in Scienze della Natura e  
Tecnologie Innovative, Dottorato In Scienze Agrarie, Forestali Ed  
Agroalimentari, candidato Maria Alessandra Paissoni " Characterization of  
anthocyanins and condensed tannins from grapes and their qualitative  
incidence on astringency and bitterness sensory properties"

**2018 - 2021** Decreto direttoriale recante la nomina della commissione per  
l'abilitazione scientifica nazionale (**ASN**) per il settore concorsuale 07/f1-  
Scienze e Tecnologie Alimentari (art. 8, comma 1, d.d. n. 1052 del 2018)

- 1 CAPONIO Francesco Univ. BARI AGR/15
- 2 MENCARELLI Fabio Univ. TUSCIA AGR/15
- 3 GERBI Vincenzo Univ. TORINO AGR/15
- 4 GALLINA TOSCHI Tullia Univ. BOLOGNA AGR/15
- 5 MARCONI Emanuele Univ. MOLISE AGR/15

## **7. BORSE DI STUDIO e CONTRATTI**

- **1982** - borsa di studio CNR (bando n.203.06.23 del 23/06/1980) per periodo  
di 6 mesi svolta presso il "Market Quality and Transportation Res. Lab. " del  
USDA di Fresno, California lavorando con il prof. W. J. Lipton.

- **1986** - borsa di studio CNR (bando n.203.06.26 del 07/01/1985) per il  
periodo di 8 mesi svolta presso il Dept. Vegetable Crops dell'University of  
California di Davis, lavorando con il prof. M. E. Saltveit nei cui laboratori è  
rimasto un mese in più per concludere il lavoro di ricerca finanziato dal  
Dipartimento.

- **1989** - borsa di studio NATO-CNR (bando n. 217.22.96 del 07/10/1988) per  
periodo di 2 mesi svolta presso lo stesso Dipartimento anzidetto e lavorando  
con lo stesso professore.

- **1991** - contratto di ricerca per 2 mesi, Agosto e Settembre, presso l'University of Hawaii at Manoa, Prof. R.E. Paull

- **1993** - borsa di studio UE "Short Training and Mobility Grant" per il periodo di un mese presso il CITA di La Laguna (Tenerife), referente Dr. A. Marrero.

**1997** - borsa di studio UE "Research Training Grants" level 40 per un periodo di 4 mesi da svolgere al MAICh di Creta

## **8. CORSI DI SPECIALIZZAZIONE**

- **1982** - Postharvest Technology Short Course, 21-25 Giugno, University of California di Davis.
- **1987** - Freezing Technology Short Course, 20-25 Gennaio, University of California di Davis.
- **1997** - Course on 'HACCP. 12-13 Febbraio, DISTAM, Università degli Studi di Milano

## **9. ATTIVITÀ ISTITUZIONALI**

- Direttore Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari triennio 2009-2011
- Coordinatore per il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari per scambi Erasmus con il Politecnico di Cartagena in Spagna, con l'Università di Agraria di Atene, il Mediterranean Agronomic Institute of Chania, Creta, (Grecia), la Faculté d'Enologie di Bordeaux, l'Università di Cordoba, l'UTL di Lisbona, la CTU di Cipro
- Membro del Consiglio di Dottorato di Ricerca SCIENZE, TECNOLOGIE E BIOTECNOLOGIE PER LA SOSTENIBILITÀ" - Ciclo XXXIV
- Presidente CCS in Tecnologie Alimentari ed Enologiche 2014-2016

## **10. CARICHE SCIENTIFICHE INTERNAZIONALI**

- Coordinatore Scientifico del 5<sup>th</sup> International Postharvest Symposium Verona 6-11 June 2004, Acta Horticulturae n.682
- Executive Editor per Journal of Food Science and Agriculture (John Wiley and Sons Ed.)
- Referees per le più importanti riviste internazionali del settore alimentare incluso il settore enologico e viticolo

- Revisore e relatore di due tesi di Master presso il MAICh di Creta, studenti Shadi Hajjar e Lamia Chkaiban
- Editore del libro con il Prof. P. Tonutti "SWEET, REINFORCED AND FORTIFIED WINES: GRAPE BIOCHEMISTRY, TECHNOLOGY AND VINIFICATION" edito da Wiley and Sons Ltd

## **11. CONSULENZE PER ORGANISMI INTERNAZIONALI**

- FAO consultant Project TCP/CPR/8925 (T) per la conservazione delle castagne in Cina (2000 e 2001)
- FAO consultant Project TCP/ERI/3002 Banana Postharvest Handling in Eritrea (2004)
- Africa '70  
B76000/PVD/2001/658/IT/PR) "Income Generation Opportunities through the Processing of Food at Village Level and the Strengthening of Women Associations in Lebanon" (2003)
- Ecosophy Consulting  
progetto EuropeAid "TECHNICAL ASSISTANCE TO FOODCONTROL DIRECTORATE EUROPEAID/112667/D/SV/AL"  
Albania (2003)

## **12. LINGUE STRANIERE**

Inglese (scritto e parlato correttamente)  
Portoghese (parlato sufficientemente)

## **13. PROGRAMMI DI RICERCA**

**1982-1987** - Progetto di ricerca di interesse nazionale del CNR, Progetto IPRA, Resp. UO Prof. G. Anelli, titolo della ricerca "Aumento della disponibilità di produzioni ortofrutticole nel tempo mediante l'uso di adeguate tecniche di conservazione"

**1992-1997** - Progetto di ricerca di interesse nazionale del CNR, Progetto IPRA, Resp. UO Prof. G. Anelli, titolo della ricerca "Innovazione per la conservazione degli ortofrutticoli freschi: aspetti fisiologici e tecnologici"

**1995-1997** - Coordinatore del Progetto di ricerca CNR "Tecnologia per Prodotti della IV Gamma" in collaborazione con il Prof. P. Tonutti, Dip. Agronomia Ambientale e Produzioni Vegetali dell'Università di Padova e il Dr. R. Massantini, Istituto Tecnologie Agroalimentari, Università di Viterbo.

**1994-1996** - Responsabile Programma di Ricerca per “La Conservazione del Tartufo” per la Regione Lazio

**1998-2000** - Responsabile UO di Viterbo nel progetto ex-40%, coordinatore Prof. A. Ramina, Dip. Agronomia Ambientale e Produzioni Vegetali dell’Università di Padova, dal titolo “Aspetti biochimici e molecolari della maturazione dei frutti di pesco”, titolo ricerca UO “Influenza dell’attività delle glicosidasi e della lipoossigenasi sulla componente aromatica di alcune cv di pesche durante la maturazione in pianta e in postraccolta” *Fin. 54,6 milioni*

**1999-2001** - Responsabile UO Viterbo nel progetto UE “EUROTRUFFE” (Improvement of organoleptic quality of European Truffle), contratto FAIR CT98-9556, coordinato da Pebeyre SA, Cahors, Francia *Fin. 30000€*

**1999-2001** - Responsabile del progetto di ricerca 5B, Regione Lazio, con la Coop. ALPO, Pomezia (RM) “Problematiche postraccolta dei prodotti ortofrutticoli ed in particolare del melone” Cod 11158010 *Fin. 80 milioni*

**2000** - Responsabile ricerca “Il ruolo dell’etilene nel rammollimento e nella perdita di aroma dell’albicocca durante la distribuzione”; Progetto di Ricerca Frutticoltura MIPAF, sottoprogetto Postraccolta coordinatore Prof. C. Crivelli *Fin. 35 milioni*

**2000-2002** - Responsabile UO di Viterbo nel progetto COFIN Prot. MM07198594\_005, coordinatore Prof. A. Ramina, Dip. Agronomia Ambientale e Produzioni Vegetali dell’Università di Padova, dal titolo “Aspetti biochimici e molecolari della qualità dei frutti di pesco” titolo della ricerca dell’UO “Influenza dell’etilene sulla qualità nutrizionale e aromatica delle pesche: studio chimico e biologico molecolare dei carotenoidi e analisi della frazione volatile mediante GC-MS e naso artificiale” *Fin. 91 milioni*

**2001-2002** - Progetto EUREKA dal titolo “Nuovo sistema ecocompatibile per conservare beni culturali nei musei” Azienda Isolcell, *Fin. 90 milioni*

**2000-2004** - Responsabile Progetto di Ricerca sull’impiego dell’1-MCP per l’azienda Rohm and Haas, Agrofresh Ltd *Fin. 30000€*

**2002-2004** - Responsabile UO di Viterbo nel progetto PRIN Prot. 2002078818\_006, coordinatore Prof. A. Ramina, Dip. Agronomia Ambientale e Produzioni Vegetali dell’Università di Padova, titolo della ricerca UO “Studio dei carotenoidi in frutti di pesco in relazione allo sviluppo del colore e dell’aroma e influenza dell’apprezzamento da parte dei bambini” *Fin. 51300 €*

**2002-2004** - Responsabile UO Viterbo per progetto PRAL Regione Lazio Miglioramento della qualità post-raccolta delle nocciole del viterbese interessate da fenomeni di danno latente attraverso caratterizzazione chimica e valutazione di metodologie conservative e di selezione non distruttiva” (Nocciotech) coordinato dall’ISMA-CRA di Montelibretti, Dr. P. Menesatti *Fin. 11000€*



- 2003-2006** - Responsabile UO Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari, Università di Viterbo, progetto MIPAF "Progetto per lo studio dell'ottimizzazione della filiera corilicola dell'area cimino-sabatina" *Fin. 133.947€*
- 2002-2004** - Responsabile Progetto di Ricerca su problematiche postraccolta Azienda Syngenta *Fin. 11500€*
- 2003-2005** - Responsabile PROGETTO ISPESL (Istituto Superiore Sanità) Caratteristiche del rischio di esposizione a specie fungine ed altri microrganismi di elevata tossicità in ambienti confinati ed individuazione della misure di sicurezza. *Fin. 50000€*
- 2004** - Responsabile progetto FAO "TECHNICAL AND ECONOMIC STUDY OF A TECHNOLOGY FOR PUFFING CEREALS PR 25250" *Fin. 10000€*
- 2004-2005** - Responsabile Progetto Bilaterale MIUR Italia-Spagna "Modulazione della formazione di aromi nella maturazione dell'uva per la produzione di vini aromatici" con il CSIC di Siviglia Dr. C. Sanz *Fin. 6930€*
- 2007-2010** - Responsabile scientifico progetto MUVON (Prof. G. Anelli) "Innovazione tecnologica per la gestione della Maturazione/disidratazione postraccolta delle Uve di Vitigni autoctONI per la produzione di vini passiti, o speciali, di qualità" MIPAF, *Fin. 220000€*
- 2008-2010** - Responsabile Progetto Bilaterale MIUR Italia-Spagna "Rapido controllo della qualità durante la disidratazione dell'uva e la vinificazione di vini dolci per mezzo di tecnologie non distruttive quali NIR-AOFT, naso elettronico e sensore a fluorescenza (Harvest Watch)" con il Prof. Juan Moreno, Università di Cordoba, Spagna *Fin. 6000€*
- 2009-2012** - Responsabile di UO nel Progetto Traceflor "Tracciabilità e standardizzazione della qualità merceologica delle specie liliacee, protea e ruscus attraverso l'applicazione di rfid e tecnologie non distruttive portatili", MIPAAF, Bando Florovivaismo, *Fin. 65000€*
- 2009-2012** - Coordinatore Nazionale Progetto PRIN-MIUR "Gestione di precisione del microclima del grappolo durante la maturazione e in disidratazione postraccolta per il miglioramento delle caratteristiche aromatiche e nutrizionali dell'uva per la produzione di vino" *Fin 58000€*  
Altre UUOO Milano (Prof. A. Scienza), Pisa (Prof. G. Scalabrelli), Napoli (Prof. L. Moio), Roma (CNR, Dr. D. Corradini)
- 2009-2011** - Responsabile UO Progetto PSR Umbria "Realizzazione di una linea di prodotti ortofruttili freschi pronti di fascia alta ready to use e una linea di IV gamma tutti coltivati e trasformati in Umbria" *Fin. 60000€*
- 2010** - Contratto di ricerca con Agrofresh-Rohm and Haas *Fin. 10000€*

**2010** - Coordinatore Progetto TRACTIN, "TRacciabilità della filiera ACTINidia mediante l'integrazione di tecnologie non distruttive con sistemi di ricezione wireless con sensore all'infrarosso e rete informatica" MIPAAF, *Fin. 85000€*  
Altre UUOO: Istituto Italiano Tecnologie, DAFNE Università della Tuscia, CRA-Tor Mancina, PhytoLab.

**2010** - Responsabile UO nel Progetto Vini 3S "Sostenibilità ambientale nella produzione di vini salubri e di qualità superiore", OIGA-MIPAAF, *Fin. 35000€*  
UO, Coordinatore Prof. R. Valentini, DIPAF, Università della Tuscia, altra UO CRA-Arezzo, Dr. D. Cirigliano

**2012** - contratto di ricerca con Cantina Sociale di Negrar "Caratterizzazione ed evoluzione degli aromi durante l'appassimento delle uve destinate alla produzione di Amarone" *Fin 7500€*

**2012** - contratto di ricerca con azienda Sormartec (Ferrero SpA)  
"Individuazione di alterazioni interne e non visibili delle nocciole, con la tecnologia NIR-AOTF che si manifestano dopo tostatura, mediante analisi prima e dopo tostatura" *Fin. 7500€*

**2013-2015** - Coordinatore Progetto PSR Regione Umbria "Muffato" *Fin. 55148€*

**2013-2015** - Responsabile UO Progetto PSR Regione Umbria "Antichi sapori" *Fin 65722€*

**2013-2014** - Coordinatore Progetto PSR Lazio DOCG "Cannellino di Frascati"  
Innovazione nel processo produttivo mediante innovative tecniche di post-raccolta e appassimento *Fin. 19200€*

**2016-2018** Responsabile scientifico Progetto PSR Regione Toscana linea 16.2 "SOS Wine". *Fin. 400000€*

**2017-2019** Responsabile UO Progetto PSR Regione Umbria linea 16.2 Ciliegiole 2.0 *Fin. 43000€*

**2018-2020** - Responsabile Progetto "Innovazione nella vinificazione e la varietà Cesanese", ARSIAL Lazio *Fin. 18100€*

**2018-2020** - Responsabile UO Progetto PSR Regione Toscana "Creazione di valore aggiunto per il settore regionale delle piante ornamentali, tramite l'introduzione di INnovazioni tecnologiche e di processo nella fase post produzione di confezionamento e TRAsporto dei prodotti VIVAistici" *Fin. 25000€*

**2018** - Sensivini srl Progetto "Studio permeabilità della giara" *Fin. 3200€*

Per quanto concerne l'impiego dell'ozono, la collaborazione con la ditta PC Eng. di Uggiate Trevano (CO) ha permesso lo sviluppo della

tecnologia Purovino ([www.purovino.it](http://www.purovino.it)) per la produzione di vini senza solfiti di cui il sottoscritto risulta inventore assieme al Dr. Cesare Catelli nel brevetto internazionale PCT/IB2012/000036.

#### **14. ATTIVITÀ SCIENTIFICA**

Di seguito sono elencati i settori di ricerca maggiormente studiati dal sottoscritto ma, essendo questi settori integrabili per motivi di ordine tecnologico e fisiologico, la discussione dell'attività di ricerca sarà svolta cronologicamente.

Settori principali di ricerca

- Atmosfera controllata e atmosfere estreme (N<sub>2</sub> e CO<sub>2</sub>)
- Atmosfera protettiva
- Impiego dell'etanolo
- Danni meccanici
- Qualità aromatica dei frutti
- Tecnologie Non Distruttive per la valutazione della qualità
- IV gamma
- Appassimento delle uve per la produzione di vino
- Impiego dell'ozono in postraccolta e vinificazione

Pisa 24.08.2021

Fabio Mencarelli