

CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM

Silvia MOTTA

Nata ad Acqui Terme (AL) 16-05-1977

e-mail silvia.motta@crea.gov.it

ISTRUZIONE

- 29/09/14 **Dottorato di ricerca in biotecnologie degli alimenti** conseguito presso l'Università degli Studi di Milano con una tesi dal titolo "The influence of some antioxidant molecules and oxygen levels on oxidative aging of wines"
- Anno Accademico 2005/2006. **Master di primo livello** in Gestione e Conservazione dell'ambiente e della fauna conseguito presso l'Università degli studi di Pavia.
- 2003: **corso di "Consulente-Tecnico Ambientale"** della durata di 6 mesi per un totale di 150 ore, svolto presso la Provincia di Alessandria, organizzato dall'Istituto Tecnico Professionale Scuola di formazione Professionale per Tecnici Specializzati nel Settore Ambiente (Fiorenzuola d'Adda) in collaborazione con la Provincia, l'ASL e l'ARPA di Alessandria. Certificato rilasciato il 22 Dicembre 2003.
- Dicembre 2002. **Abilitazione al libero esercizio della professione di biologo** con votazione finale di **147/150** e iscrizione all'albo.
- 25/07/2002. **Laurea in Scienze Biologiche** con indirizzo biologico-ecologico conseguita presso l'Università degli Studi di Genova. Discussione della tesi: "Individuazione e caratterizzazione degli enzimi colinesterasi nel protista ciliato marino *Euplotes crassus*" studiando le attività di colinesterasi dei protozoi come biomarker specifico di stress ambientale. Votazione **110/110**. N. reg. A2004 6387
- Luglio 1996. **Maturità scientifica** presso il Liceo "G. Parodi" di Acqui Terme.

LINGUE STRANIERE

Inglese: eccellente conoscenza della lingua inglese, sia parlata che scritta maturata e dimostrata dai corsi/titoli sotto riportati, dal quotidiano utilizzo per lavoro e dalle esperienze lavorative all'estero.

- Corso di aggiornamento in lingua inglese (Corso n° A1571-2-2006-0) a cura della Regione Piemonte-Consorzio Excalibur, Torino. Anno formativo 2005/2006.
- Corso di Inglese organizzato da OVERSEA. Rilasciato in Febbraio 2010 a Torino dal direttore degli studi Daniela Mondino
- Combi Group Course svolto presso English in York dal 16/06/2008 al 20/06/2008. Certificato rilasciato dal Direttore del centro Lindsay Walter
- **First Certificate in English** (sessione di Giugno 2010), Livello B2, secondo il *Council of Europe's Common European Framework for modern languages*.

CONOSCENZE INFORMATICHE

Sistemi operativi: WINDOWS.

Programmi applicativi: WORD, EXCEL, SPSS, POWER POINT.

Internet: HTML, WWW, e POSTA ELETTRONICA.

CORSI DI STATISTICA

- Ho seguito il corso di aggiornamento in statistica (Corso n° A1571-3-2006-0), a cura di Regione Piemonte - Consorzio Excalibur, Torino.
Anno formativo 2005/2006
- Ho seguito il corso di statistica: “From calibration to the limit of detection”
Professor Elio Desimoni 11-14 Giugno 2012, Università degli Studi di Milano.
- Ho frequentato nell’anno 2013 i seguenti moduli di statistica avanzata presso l’Università di Torino: Better understanding of ANOVA and multiple comparisons: sample size, number of replication and consequences of not respect of the assumptions; Cluster analysis; Correspondence analysis

ESPERIENZE LAVORATIVE NEL SETTORE ENOLOGICO

- **Dal 15/09/2002 al 15/10/2002:**
Attività: analista di laboratorio enologico
Datore di lavoro: Vecchia Cantina Sociale di Alice Belcolle (AL)
Mansioni: analisi di laboratorio e interpretazione dei risultati.
- **Dal 16/10/2002 al 15/07/2003 (TITOLO 29, All.4):**
Attività: analista di laboratorio enologico
Datore di lavoro: Azienda vitivinicola So.Vi.Pi., Frazione Valle Chiozze 2, 14042, Calamandrana (AT)
Mansioni: analisi di laboratorio e interpretazione dei risultati.

Da Ottobre 2003 ad oggi, lavoro presso il Centro di Ricerca per l'Enologia (CRA-ENO) di Asti nell’attività di ricerca, per quanto riguarda in particolare la stabilità tartarica, proteica e del colore; le analisi spettrofotometriche, analisi HPLC e metodi correnti di laboratorio per seguire le prove di vinificazione, conservazione e trasformazione organizzate dal gruppo di tecnologia enologica.

In dettaglio:

- **dal 1/10/2003 al 28/02/2004:**
Tipo di contratto: Co.Co.Co. nell’ambito del Progetto “Qualificazione della produzione vitivinicola volto a migliorare i vini prodotti dalle uve della cultivar Montepulciano”
Datore di lavoro: CRA – Centro di ricerca per l’enologia, Asti
Mansioni: analisi di laboratorio, determinazione del quadro polifenolico e dei quadri aromatici di vini Montepulciano d’Abruzzo, ottenuti seguendo diverse tecniche di macerazione e conservazione.
- **dal 1/03/2004 al 31/12/2004:**
Tipo di contratto: Co.Co.Co. nell’ambito del Progetto “Qualificazione della produzione vitivinicola volto a migliorare i vini prodotti dalle uve della cultivar Montepulciano”
Datore di lavoro: CRA – Centro di ricerca per l’enologia, Asti
Mansioni: analisi di laboratorio, determinazione del quadro polifenolico e dei quadri aromatici di vini Montepulciano d’Abruzzo, ottenuti seguendo diverse tecniche di macerazione e conservazione.

- **dal 17/01/2005 al 30/06/2005:**

Tipo di contratto: Co.Co.Co. nell'ambito del Progetto "Impiego di lieviti secchi attivi di differenti ceppi durante la fase di conservazione di vini rossi e bianchi"

Datore di lavoro: CRA – Centro di ricerca per l'enologia, Asti

Mansioni: prove di aggiunta di lieviti e batteri: analisi fisico-chimiche e sensoriali durante la conservazione dei vini.

- **dal 1/07/2005 al 30/12/2005:**

Tipo di contratto: Co.Co.Co. nell'ambito del Progetto "Studio preliminare di procedimenti e pratiche tecnologiche volte ad esaltare l'originalità e la tipicità del vino prodotto con uve Montepulciano d'Abruzzo"

Datore di lavoro: CRA – Centro di ricerca per l'enologia, Asti

Mansioni: prove di affinamento in barrique, analisi chimico-fisiche e sensoriali sui vini Montepulciano d'Abruzzo.

- **dal 07/02/2006 al 15/12/2006:**

Tipo di contratto: Co.Co.Co. nell'ambito del Progetto "Tecniche innovative per la vinificazione del Langhe DOC Nebbiolo. Progetto di miglioramento delle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali del vino Langhe DOC Nebbiolo da uve Nebbiolo in purezza mediante l'applicazione di idonee tecniche di vinificazione", finanziato dalla Regione Piemonte

Datore di lavoro: CRA – Centro di ricerca per l'enologia, Asti

Mansioni: analisi chimico-fisiche, strumentali (HPLC, GC e GC-MS) e sensoriali su vini Langhe DOC Nebbiolo del commercio e prove sperimentali.

- **dal 16/12/2006 al 31/03/2007:**

Tipo di contratto: Co.Co.Co. nell'ambito di un contributo finanziato dal MIPAF per la prosecuzione delle attività di ricerca e sperimentazione su prove di affinamento di vini bianchi *sur lies* ottenute attraverso un diverso apporto di ossigeno ai mosti durante la fermentazione alcolica

Datore di lavoro: CRA – Centro di ricerca per l'enologia, Asti

Mansioni: analisi chimico-fisiche, strumentali (HPLC, GC e GC-MS) e sensoriali.

- **dal 02/05/2007 al 31/08/2007:**

Tipo di contratto: Co.Co.Co. nell'ambito del Progetto "Tecniche innovative per la vinificazione del Langhe DOC Nebbiolo. Progetto di miglioramento delle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali del vino Langhe DOC Nebbiolo da uve Nebbiolo in purezza mediante l'applicazione di idonee tecniche di vinificazione", finanziato dalla Regione Piemonte

Datore di lavoro: CRA – Centro di ricerca per l'enologia, Asti

Mansioni: analisi chimico-fisiche, strumentali (HPLC, GC e GC-MS) e sensoriali su vini Langhe DOC Nebbiolo del commercio e prove sperimentali.

- **dall'8/10/2007 al 28/02/2008:**

Tipo di contratto: Co.Co.Co. nell'ambito del Progetto "Tecniche innovative per la vinificazione del Langhe DOC Nebbiolo. Progetto di miglioramento delle caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali del vino Langhe DOC Nebbiolo da uve Nebbiolo in purezza mediante l'applicazione di idonee tecniche di vinificazione", finanziato dalla Regione Piemonte

Datore di lavoro: CRA – Centro di ricerca per l'enologia, Asti

Mansioni: analisi chimico-fisiche, strumentali (HPLC, GC e GC-MS) e sensoriali su vini Langhe DOC Nebbiolo del commercio e prove sperimentali. Elaborazione statistica dei dati dell'esame organolettico dei vini.

- **dal 03/03/2008 al 31/05/2008:**

Tipo di contratto: Co.Co.Co. nell'ambito del Progetto "Studio preliminare di procedimenti e pratiche tecnologiche volte ad esaltare l'originalità e la tipicità del vino prodotto con uve Montepulciano d'Abruzzo"

Datore di lavoro: CRA – Centro di ricerca per l'enologia, Asti

Mansioni: analisi chimico-fisiche e spettrofotometriche su campioni di mosti, mosti-vini e vini Montepulciano d'Abruzzo.

- **dal 04/06/2008 al 31/12/2008:**

Tipo di contratto: Co.Co.Co. nell'ambito del Progetto "Studio preliminare di procedimenti e pratiche tecnologiche volte ad esaltare l'originalità e la tipicità del vino prodotto con uve Montepulciano d'Abruzzo"

Datore di lavoro: CRA – Centro di ricerca per l'enologia, Asti

Mansioni: analisi chimico-fisiche su campioni di vini, elaborazione statistica dei dati chimici e sensoriali raccolti, preparazione di tabelle e grafici da allegare alla relazione di fine lavoro.

- **dal 02/02/2009 al 30/04/2009:**

Tipo di contratto: Co.Co.Pro. nell'ambito del Progetto dal titolo "Laboratorio per la sostenibilità della viticoltura: caratterizzazione dell'ecosistema agrario e valorizzazione delle produzioni vitivinicole" (acronimo: LABTER)

Datore di lavoro: CRA – Centro di ricerca per l'enologia, Asti

Mansioni: analisi chimico-fisiche dei vini oggetto di studio.

- **dal 02/05/2009 al 11/02/2010:**

Tipo di contratto: Assegno di ricerca dal titolo "Studio di tecniche innovative di affinamento dei vini", finanziato dal MIPAF

Datore di lavoro: CRA – Centro di ricerca per l'enologia, Asti

Mansioni: impiego di diversi additivi per la stabilizzazione tartarica: analisi fisico-chimiche sui vini trattati e confronto tra test diversi per valutare la stabilità tartarica e la stabilità proteica; prove di aggiunta di tannini e chips in vini Sauvignon blanc: analisi fisico-chimiche e sensoriali sui vini durante la conservazione. Elaborazione dei dati e interpretazione dei risultati.

- **dal 13/02/2010 al 30/06/2010:**

Tipo di contratto: Co.Co.Co. nell'ambito del Progetto dal titolo "Studio della composizione polifenolica ed aromatica di mosti da varietà autoctone ottenuti in diverse condizioni operative" (acronimo: SPOLAROM), finanziato dal CIRVE-Università degli Studi di Padova

Datore di lavoro: CRA – Centro di ricerca per l'enologia, Asti

Mansioni: analisi strumentali per HPLC su campioni di mosti, in particolare studio dei composti di ossidazione.

- **dal 06/07/2010 al 28/06/2011:**

Tipo di contratto: Co.Co.Co. nell'ambito dei seguenti Progetti:

"Studio della composizione polifenolica ed aromatica di mosti da varietà autoctone ottenuti in diverse condizioni operative" (acronimo: SPOLAROM), finanziato dal CIRVE-Università degli Studi di Padova;

"Applicazione delle norme europee di vinificazione biologica e miglioramento della qualità e della conservabilità dei vini biologici nel rispetto delle peculiarità territoriali" (acronimo: EUVINBIO), finanziato dal MIPAF

Datore di lavoro: CRA – Centro di ricerca per l'enologia, Asti

Mansioni: analisi di mosti e vini per HPLC, analisi spettrofotometriche dei composti polifenolici e del colore (con particolare attenzione ai composti di ossidazione), analisi chimico fisiche generali.

- **Da Ottobre 2011 a Settembre 2012:**

Tipo di contratto: Borsa di studio OIV dal titolo "Confronto di tecniche di separazione nel processo di dealcolazione. Effetto sulla composizione chimico-fisica, sulle caratteristiche sensoriali e sulla stabilità dei vini"

Datore di lavoro: OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin)

Mansioni: dealcolazione di diverse tipologie di vino con diverse tecniche, preparazione dei campioni, analisi fisico-chimiche generiche, analisi spettrofotometriche del colore, analisi sensoriale. Elaborazione dati e interpretazione dei risultati

- **dal 24/09/2012 al 23/12/2012:**

Tipo di contratto: Co.Co.Co.

Datore di lavoro: CRA-ENO

Mansioni: valutazione della stabilità all'ossidazione di vini ottenuti da uve biologiche, mediante diverse tecniche di vinificazione; realizzazione di esperienze di confronto di pratiche enologiche per ridurre/eliminare l'impiego di SO₂; effettuazione di analisi fisico-chimiche (spettrofotometria, HPLC) sui vini delle suddette prove sperimentali

- **dal 1/02/2013 al 31/1/2014:**

Tipo di contratto: Co.Co.Co.

Datore di lavoro: CRA-ENO

Mansioni: attività nell'ambito del progetto europeo "STABIWINE" e di studi condotti dal CRA-ENO per conto terzi: effettuazione di prove di impiego dei migliori copolimeri su piccola e grande scala (cantine) per verificarne l'effetto stabilizzante e l'influenza sulla composizione chimico-fisica e sensoriale dei vini; effettuazione di analisi HPLC e spettrofotometriche del quadro polifenolico, analisi GC-FID e GC-MS della componente aromatica ed analisi sensoriale dei vini della diverse tesi trattate con copolimeri a confronto; analisi chimico-fisiche generali e del quadro aromatico di vini sottoposti a diversi procedimenti di dealcolazione; analisi del quadro polifenolo di estratti da bucce e vinaccioli e dei corrispondenti vini ottenuti da cultivar a bacca rossa coltivate in Piemonte; elaborazione statistica uni variata dei dati raccolti e commento dei risultati.

- **dal 03/02/2014 al 02/02/2015:**

Tipo di contratto: Co.Co.Co.

Datore di lavoro: CRA-ENO

Mansioni: attività nell'ambito del progetto europeo "STABIWINE". Effettuazione di prove di impiego di poliaminoacidi e nanospugne su piccola e grande scala, per verificarne l'effetto stabilizzante (stabilità tartarica e proteica) e

l'influenza sulla composizione chimico-fisica dei vini ed elaborazione statistica dei dati; effettuazione di analisi HPLC del quadro acidico e per spettrofotometria del quadro polifenolico e del colore.

- **dal 01/04/2015 al 31/03/2016:**

Tipo di contratto: Co.Co.Co.

Datore di lavoro: CREA-ENO

Mansioni: attività nell'ambito del progetto europeo "STABIWINE" (Ob. FU 1.05.07.27.00) e del progetto "DEALVI" (Ob. FU 1.05.07.28.00). Effettuazione di prove di impiego di poliaminoacidi e nanospugne su piccola e grande scala, per verificarne l'effetto stabilizzante (stabilità tartarica e proteica) e l'influenza sulla composizione chimico-fisica dei vini ed elaborazione statistica dei dati; effettuazione di analisi HPLC del quadro acidico e per spettrofotometria del quadro polifenolico e del colore.

Analisi chimico-fisiche generali e analisi gascromatografiche dei composti volatili di origine fermentativa presenti nella frazioni raccolte nel corso del processo di distillazione sottovuoto per la dealcolizzazione dei vini

- **dal 8/11/2016 al 4/01/2017:**

Tipo di contratto: Contratto di lavoro autonomo

Datore di lavoro: CREA-ENO

Mansioni: attività nell'ambito del progetto europeo "PROTESO". Analisi chimico fisiche e HPLC su estratti polifenolici da vinacce e su vini aggiunti da tali estratti; effettuazione di test di stabilità del colore e di valutazione della conservabilità su vini aggiunti di tali estratti polifenolici.

RELATRICE A CONVEGNI INTERNAZIONALI

- Ho partecipato, in qualità di relatrice, al Congresso internazionale "**Macrowine 2012: macrovision of viticulture winemaking and markets**", con una relazione dal titolo "Comparison between two different techniques for the dealcoholization of three wine typologies: effect on chemical-physical composition and on sensory properties". 18-21 Giugno 2012, Bordeaux.
- Ho partecipato, in qualità di relatrice, all' **OIV scientific meeting**, *OIV* -gruppo di esperti "tecnologia"- 46^a edizione, con una relazione dal titolo "Comparison between two techniques for wine dealcoholization. Effect on chemical-physical composition, sensory properties and tartaric stability of the wines". Parigi 4-5 Marzo 2013
- Ho partecipato, in qualità di relatrice, al Congresso internazionale **Intervitis Interfructa**, 61st German Winegrowers' Congress, con una relazione dal titolo "Comparing two techniques to dealcolize three wine typologies". 23-27 April 2013, Messe Stuttgart

RELATRICE A CONVEGNI NAZIONALI

- Ho partecipato, in qualità di relatrice, al **18th Workshop on the developments in the Italian PhD Research on Food Technology and Biotechnology** con una relazione dal titolo "Study of the influence of different anti-oxidant molecules and of oxygen content on the oxidative aging of wines". Conegliano 25-27 Settembre 2013

- Ho partecipato, in qualità di relatrice, a “**Il Profumo della Scienza**”, *Cibus 2010*, Parma, 10-13/5/2010.

CORRELATRICE/TUTOR di Tesi di Laurea e Specializzazione

- Attività di correlatrice, nell’anno 2008, della tesi di specializzazione in Scienze Viticole ed Enologiche dal titolo: “*Impiego di alcuni additivi enologici nella stabilità tartarica dei vini rossi.*” svolta presso il CREA-ENO di Asti dal dr. Alan Bollito.
- Attività di correlatrice, nell’anno 2010, della tesi di specializzazione in Scienze Viticole ed Enologiche, dal titolo: “*Prove di impiego delle gomme di cellulosa per la stabilizzazione tartarica dei vini rossi*”, svolta presso il CREA-ENO di Asti dal dr. Matteo Bertè.
- Co-Tutor, nell’anno 2014/2015 del tirocinio svolto dalla dott.sa Stefania Lucini presso il CREA-ENO durante la svolgimento della tesi di specializzazione in Scienze Viticole ed Enologiche dal titolo: “*La stabilità tartarica dei vini: confronto tra metodi di valutazione e studio dell’efficacia stabilizzante di additivi a base di poliaspartati*”

ATTIVITÀ DI DOCENZA

- Ho partecipato in qualità di docente al Corso di 2° livello di “Avvicinamento al Vino” per il Circolo Ricreativo ASL 19, Asti, Febbraio 2011
- Ho partecipato in qualità di docente al “Corso professionale per formare Cantinieri ed operatori tecnici per il comparto vitivinicolo rivolto a persone attualmente in mobilità”, in collaborazione con l’Unione Industriali di Asti (attraverso il suo Ente di Formazione PER.FORM s.c.a.r.l), dal 29/1 al 20/5/14. Lettera di conferimento incarico del 28/1/2014

ALTRE INFORMAZIONI

- Ho vinto il Premio O.I.C.C.E.2005, con un Progetto dal titolo: “Messa a punto di un metodo per l’analisi dello spazio di testa di un vino e sua applicazione allo studio preliminare dell’effetto di alcuni lisati di lievito sulla percezione del “brett-character” nei vini rossi”.
- Ho partecipato come esperta di HPLC all’evento AGR 34747: “Exchange of experience in laboratory methods’ application for wine variety identification by colour characterization” nell’ambito del progetto TAIEX (Technical Assistance Information Exchange Instrument) (16-20 Novembre 2009).
- Ho frequentato il laboratorio il Zentrum für Analytische Chemie & Mikrobiologie of the Hochschule GEISENHEIM University nel mese di Novembre 2014

CORSI PROFESSIONALI

- Ho partecipato al seminario “*Sicurezza e benessere in laboratorio in accordo al D.Lgs. 626/94*”. Milano, 1 Aprile 2004
- Ho partecipato al seminario sulla “*Sicurezza del laboratorio*” organizzato dalla VWR International srl. Asti, Via Pietro Micca- Istituto Sperimentale per l’Enologia-, 24 Maggio 2004

- Ho partecipato al Convegno O.I.C.C.E. “Ruolo e gestione dei marchi nel settore enologico” . Torino, C.so Stati Uniti 23- Regione Piemonte-, 7 Marzo 2006
- Ho seguito il corso: HPLC- Lavorare senza problemi organizzato da Phenomenex Milano, 15 Ottobre 2009
- Ho partecipato al seminario: “Dall'uva al vino: valutazione della composizione dell'uva ai fini enologici”. Polo didattico di Riccagioia (Torrazza Coste-PV), 13 Maggio 2011
- Ho partecipato al congresso per la presentazione dei risultati: del progetto sperimentale “VARCO”: valorizzazione delle caratteristiche fisico-chimiche e sensoriali di vini a denominazione di origine prodotti da uva Cortese e Arneis, applicando tecniche innovative e di affinamento. Asti, Casa dell’Asti, palazzo Gastaldi, 19 Dicembre 2011
- Ho partecipato al seminario: “Sport, obesità e sovrappeso” Università del Piemonte Orientale (Alessandria), 7 Maggio 2012
- Ho partecipato al seminario: “Uso del legno in enologia: criteri di scelta e corretta gestione-modulo alternativi” Polo didattico di Riccagioia (Torrazza Coste-PV), 23 Maggio 2012
- Ho partecipato al workshop Waters sul tema “SFE-L’estrazione supercritica”. 11 Settembre 2012, Università degli studi di Torino
- Ho partecipato al seminario “Alimentazione, agricoltura, sostenibilità: tre sfide per il futuro della terra”. 21 Novembre 2012, Università degli studi di Asti
- Ho partecipato all’Enoday di Anton Paar Italia tenutosi presso l’Università degli studi di Scienze Gastronomiche a Pollenzo, 15 Maggio 2013
- Ho partecipato, in data 16/5/13, alla Scuola della Fermentazione Malolattica, organizzata da Lallemand presso la sede del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA) dell’Università di Torino, Alba.
- Ho partecipato al seminario Laboratorio di scrittura dei progetti “Towards Horizon 2020”. Torino, 1 Luglio 2013

COMPETENZE LAVORATIVE NEL SETTORE ENOLOGICO:

Consolidata esperienza nell’attività di laboratorio (analisi enologiche correnti: pH, acidità volatile, acidità totale, solforosa libera e totale, alcol, stabilità tartarica e proteica) e nell’utilizzo di tecniche analitiche quali: Spettrofotometria UV-VIS, HPLC-DAD, GC-FID.

Esperienza di analisi sensoriale dei vini.

Principali ambiti di ricerca:

- Studio della componente polifenolica di uve, mosti e vini con l’utilizzo di tecniche UV-VIS e HPLC

- stabilità tartarica: confronto tra metodi per la determinazione della stabilità tartarica per testare diversi prodotti stabilizzanti su vini rossi e bianchi;
- studio del glutatione come antiossidante naturale: ottimizzazione del metodo di determinazione al fine della caratterizzazione varietale e del confronto tra tecniche di vinificazione;
- studio dei meccanismi di ossidazione nei mosti, nel vino e dell'evoluzione ossidativa del vino in bottiglia;
- delcolazione del vino: confronto tra tecniche su diverse tipologie di vino. Studio dell'effetto della dealcolazione sulle caratteristiche chimiche e sensoriali dei vini.
- Elaborazione statistica di dati chimico-fisici e sensoriali.

Lavoro da più di 1 anno presso il CREA-ENO con continuità, lodevole impegno e perizia

CONCORSI ED ESAMI

- 12/12/06: 4^a idonea alla selezione pubblica, per titoli e colloquio, per l'attribuzione dell'assegno di ricerca triennale: "Studio di tecniche innovative di affinamento dei vini".
- 18/12/08: 2^a idonea alla selezione pubblica, per titoli e colloquio, per l'attribuzione dell'assegno di ricerca triennale: "Studio del ruolo dell'attività enzimatica delle uve sull'estrazione di metaboliti secondari e sulla loro trasformazione nei processi di macerazione. Validazione di indici varietali predittivi della risposta tecnologica".
- 18/12/08: 2^a idonea alla selezione pubblica, per titoli e colloquio, per l'attribuzione dell'assegno di ricerca triennale: "Studio dell'evoluzione della composizione delle uve Moscato di Chambave durante la maturazione e l'appassimento in funzione dell'ambiente e della gestione del vigneto. Studio della composizione di vini Moscato e Moscato Passito da essi ottenuti in relazione alla tecnica di vinificazione utilizzata".
- 3/3/09: idonea alla selezione pubblica, per titoli e colloquio, finalizzata alla formazione di elenchi di personale, da assumere con contratto di lavoro a tempo determinato, idoneo all'esercizio di funzioni ascrivibili al profilo professionale di Tecnologo III livello presso il Centro di Ricerca per l'Enologia e le unità afferenti.
- 26/3/09: idonea alla selezione pubblica, per titoli e colloquio, finalizzata alla formazione di elenchi di personale, da assumere con contratto di lavoro a tempo determinato, idoneo all'esercizio di funzioni ascrivibili al profilo professionale di Ricercatore III livello presso il Centro di Ricerca per l'Enologia e le unità afferenti.
- 15/11/09: idonea alla selezione pubblica, per titoli e colloquio, finalizzata alla formazione di elenchi di personale, da assumere con contratto di lavoro a tempo determinato, idoneo all'esercizio di funzioni ascrivibili al profilo professionale di Collaboratore tecnico IV livello presso il Centro di Ricerca per l'Enologia e le unità afferenti.
- 5/03/09: idonea alla selezione pubblica, per titoli e colloquio, per l'attribuzione dell'assegno di ricerca annuale: "Determinazione di metaboliti secondari di cultivar italiane e analisi sensoriale delle uve e dei vini, al fine di contribuire alla loro caratterizzazione varietale e alla costituzione di una banca dati informatizzata", nell'ambito del Progetto ASER (IDENTIVIT).
- 22/05/16: idonea alla selezione pubblica, per titoli e colloquio, finalizzata alla formazione di elenchi di personale, da assumere con contratto di lavoro a tempo determinato, idoneo all'esercizio di funzioni ascrivibili al profilo professionale di Collaboratore tecnico IV

livello (aree: tecnologia enologica, chimica enologica, microbiologia enologica, analisi sensoriale, revisione di analisi) presso il Centro di Ricerca per l'Enologia e le unità afferenti.

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE:

Riviste ISI, primo autore

- 1.1 Effect of reductive pressing on the concentration of reduced glutathione and phenols in the musts of four Italian cultivars.**
S. Motta, M. Guaita, M. Petrozziello, L. Panero, A. Bosso
American Journal of Enology and Viticulture 65:4 (2014) 471-478. ISSN 0002-9254.
- 1.2 Comparison of the physicochemical and volatile composition of wine fractions obtained by two different dealcoholization techniques**
Silvia Motta, Massimo Guaita, Maurizio Petrozziello, Aldo Ciambotti, Loretta Panero, Mauro Solomita, Antonella Bosso
Food Chemistry 221:1-10 (2017) ISSN 0308 8146

Riviste ISI, coautore

- 1.3 Effect of grain type and toasting conditions conditions of barrels on the concentrations of the volatile substances released by the wood and on the sensory characteristics of Montepulciano d'Abruzzo.**
A. Bosso, M. Petrozziello, D. Santini, **S.Motta**, M. Guaita, C. Marulli.
Journal of Food Science, Vol. 73, Nr. 7, 2008. ISSN 0022-1147. DOI: 10.1111/j.1750-3841.2008.00891.x
- 1.4 Analytical and Sensory Characterization of the Aroma of "Langhe D.O.C. Nebbiolo" Wines: Influence of the Prefermentative Cold Maceration with Dry Ice**
M. Petrozziello, M. Guaita, **S. Motta**, L. Panero, A. Bosso.
Journal of Food Science, 2011, Vol. 76, Nr. 4, 525-534. ISSN 0022-1147.
- 1.5 Influence of submerged-cap vinification on the polyphenolic composition and the volatile compounds of Barbera wines.**
A. Bosso, L. Panero, M. Petrozziello, R. Follis, **S. Motta**, M. Guaita.
American Journal of Enology and Viticulture, 62:4 (2011), 503-511. ISSN 0002-9254.
- 1.6 Effect of the closure type on the evolution of the physical-chemical and sensory characteristics of a Montepulciano d'Abruzzo rosé wine.**
M. Guaita, M. Petrozziello, **S. Motta**, F. Bonello, M.C. Cravero, C. Marulli, A. Bosso
Journal of Food Science 78:2 (2013),161-169. ISSN 0022-1147.
- 1.7 Influence of the matrix composition on the volatility and sensory perception of 4-ethylphenol and 4-ethylguaiacol in model wine solutions**
Petrozziello M., Asproudi A., Guaita M., Borsa D., **Motta S.**, Panero L., Bosso A.
Food Chemistry 149 (2014) 197-202. ISSN 0308 8146
On line: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.10.098>.
- 1.8 Effect of SO₂ , Reduced Glutathione and Ellagitannins on the Shelf Life of Bottled White Wines.**
L. Panero, **S. Motta**, M. Petrozziello, M. Guaita, A. Bosso
European Food and Research Technology (2015) 240:345-356. ISSN 1438 2377
DOI 10.1007/s00217-014-2334-5.
- 1.9 Use of polyaspartate as inhibitor of tartaric precipitations in wines**
A. Bosso, L. Panero, M. Petrozziello, M. Sollazzo, A. Asproudi, **S. Motta**, M. Guaita
Food Chemistry (2015) 185:1-6 ISSN 0308 8146

On line: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.03.099>

1.10 Validation of a rapid conductimetric test for the measurement of wine tartaric stability

A. Bosso, S. Motta, M. Petrozziello, M. Guaita, A. Asproudi, L. Panero

Food Chemistry 212 (2016) 821–827

On line: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.06.044>

1.11 Comparison of the physicochemical and volatile composition of wine fractions obtained by two different dealcoholization techniques

S. Motta, M. Guaita, M. Petrozziello, A. Ciambotti, L. Panero, M. Solomita, A. Bosso

Food Chemistry 221 (2017) 1-10

Riviste non ISI

2.1 Ottimizzazione di un metodo di analisi degli etilfenoli e valutazione dell'effetto dei trattamenti di chiarifica sul loro asporto dal vino.

M. Petrozziello, **S. Motta**, A. Staccioli, A. Bosso.

Proceedings of XXX World Congress of Vine (OIV) – Budapest, 10-16 giugno 2007.

2.2 Impiego della carbossimetilcellulosa e uso di altri additivi nella stabilizzazione tartarica dei vini rossi.

S. Motta, A. Bollito, M. Guaita, M. Petrozziello, L. Panero, A. Bosso

2.2a Proceedings of 32th World Congress of Vine and Wine Zagabria, 28/6-3/7 2009. II.A.11, pag 71.

Codice ISBN 978-953-6718-11-5

2.2b Pubblicato su: Le Bulletin de l'OIV, 2009, vol. 82, n° 941-942-943, pagg. 367-377. Codice ISSN 0029-7127.

2.3 Reduction of the use of SO₂ in the vinification process of organic grapes

M. Guaita, **S. Motta**, L. Panero, M. Petrozziello, R. Follis, A. Bosso (2011)

Relazione orale e poster - "9ème Symposium Oeno 2011", Bordeaux, 15-17 giugno 2011.

Atti del convegno: "Oeno 2011 - Actes de colloques du 9ème Symposium International d'Oenologie de Bordeaux", Dunod, Paris, 2012. 749-754. ISBN 978-2-10-057596-1"

2.4 Effetto della carbossimetilcellulosa sulla stabilità tartarica e sul colore dei vini rossi

S. Motta, M. Bertè, M. Guaita, L. Panero, M. Petrozziello, M. Guaita.

Proceedings of 34th World Congress of Vine and Wine, 20-27 June 2011 Porto, Portugal - ISBN 978-989-20-2449-3

2.5 Copper content in organic and conventional grape musts. Effect on the fermentation trend and on wines composition.

M. Guaita, **S. Motta**, L. Panero, M. Petrozziello, A. Bosso (2012)

Proceedings of the 35th World Congress of Vine and Wine; 18-22 June 2012, Izmir, Turkey – ISBN 979-10-91799-00-3"

2.6 Tartaric stabilization of wines. Comparison of the effectiveness of different kinds of polyaminoacids.

M. Petrozziello, L. Panero, M. Guaita, M. Sollazzo, **S. Motta**, A. Bosso (2013).

Proceedings of 36th World Congress; 2-7 June 2013, Bucarest, Romany ISBN 979-10-91799-16-4"

2.7 Effetto dei poliaspartati sulla stabilità tartarica e sul colore dei vini rossi.

A. Bosso, M. Guaita, **S. Motta**, L. Panero, A. Asproudi, M. Petrozziello (2015).

Proceedings of the 38th World Congress of Vine and Wine 5-10 July 2015, Mainz, Germany – ISBN 979-10-91799-44-7"

2.8 Study of the influence of native molecules and of some additives on white wines evolution during storage. Individuation of the conditions that can slow down the oxidative aging in bottled wines.

Silvia Motta

Proceeding of 17th Workshop on the developments in the Italian PhD Research on Food Technology and Biotechnology. Cesena, 19-21 Settembre 2012 ISBN 978-88-6541-224-4

2.9 Study of the influence of different anti-oxidant molecules and of oxygen content on the oxidative aging of wines **Silvia Motta**

Presentazione orale. Proceedings of 18th Workshop on the developments in the Italian PhD Research on Food Technology and Biotechnology. Conegliano 25-27 Settembre 2013 ISBN 978-88-97385-68-4

2.10 L'impiego della criomacerazione per il miglioramento qualitativo dei vini rossi

M. Guaita, **S. Motta**, L. Panero, M. Petrozziello, A. Bosso

Pubblicato su: Rivista di Viticoltura ed Enologia, n° 1-2-3, dicembre 2011. ISSN 0370-7865.

2.11 Caratterizzazione del quadro polifenolico ed aromatico di mosti di 5 diverse cultivar a bacca bianca, sottoposti a pressatura all'aria e sotto azoto.

A. Bosso, R. Follis, M. Guaita, **S. Motta**, L. Panero, M. Petrozziello

Presentazione orale al convegno "Territori diVini", Treviso, 24 giugno 2011.

Pubblicato sugli Atti del convegno (pagg. 29-37) a cura della Società Consortile Territori DiVini a.r.l. (maggio 2011).

2.12 Impiego dei poliaspartati per la stabilizzazione tartarica di un vino rosso (cv. Dolcetto)

M. Guaita, **S. Motta**, L. Panero, A. Asproudi, M. Petrozziello, A. Bosso Presentazione orale al CISETA 2015, 12°

Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Milano, 3/5/15. In pubblicazione sugli Atti del convegno, lettera di accettazione dell'editore.

2.13 Il Langhe D.O.C. Nebbiolo. Tecniche innovative per la vinificazione

A. Bosso, M. Guaita, M. Petrozziello, L. Panero, **S. Motta**, P. Ballario, C. Salaris.

Centro Stampa Regione Piemonte, maggio 2009. Codice ISBN 978 – 88 – 903466 – 1 – 3

2.14 Valutazione dell'effetto di derivati di lievito sulla percezione del Brett-character nei vini rossi.

S. Motta, M. Petrozziello, A. Bosso.

Pubblicato su: OICCE TIMES, numero 40, anno X- Autunno 2009, pagg. 33-37.

2.15 Influenza della barrique sulla composizione aromatica dei vini

A. Bosso, M. Petrozziello, **S. Motta**, M. Guaita

Pubblicato su: Vitenda 2011, 288-289. ISBN 978-88-86055-23-9

2.16 Validazione di una metodica enzimatica per la valutazione del contenuto in mannosio di vini affinati su fecce.

M. Guaita, M. Petrozziello, **S. Motta**, L. Panero, V. Buoso, A. Bosso.

Relazione presentata ad "Innovazione ed Eccellenza"- Enoforum 2011, Arezzo, 3-5 Maggio 2011

Pubblicato su Rivista Internet di Viticoltura ed Enologia, 2011, 12/2 (www.infowine.com) ISSN 1826-1590.

2.17 Dealcolazione: processi, tecniche e prodotti

Antonella Bosso e **Silvia Motta**

Corriere Vinicolo n. 12, 26 Marzo 2012, pp 46-50. ISSN 1827 5419

2.18 Vini rossi e bianchi parzialmente dealcolati: preferenza e accettabilità da parte di consumatori ed esperti.

Abstract di **Silvia Motta**, L'Enologo n.12, Dicembre 2012, pag. 62-63. ISSN 1593 6112

2.19 Rimozione parziale dell'etanolo durante la fermentazione per ottenere vini a ridotto contenuto alcolico.

Abstract di **Silvia Motta**, L'Enologo n.12, Dicembre 2012, pag. 63-64. ISSN 1593 6112

2.20 Il ruolo antiossidante della SO₂. Tecniche per ridurre l'impiego e prodotti alternativi.

Antonella Bosso e **Silvia Motta**

Corriere Vinicolo n. 42, 28 Ottobre 2013, pp 14-15. ISSN 1827 5419

2.21 Dealcolizzazione: quali effetti sulla composizione aromatica?

Silvia Motta, Maurizio Petrozziello e Antonella bosso

Corriere vinicolo n. 10, 6 Aprile 2015. ISSN 1827 5419

- 2.22 Analytical and sensory characterization of the aroma of “langhe d.o.c. nebbiolo” wines: influence of the pre-fermentative cold maceration with dry ice.**
A. Bosso, M. Petrozziello, **S. Motta**, L. Panero, M. Guaita.
Poster presentato al VIth Symposium “In Vino Analytica Scientia”, Angers (France), 2-4 luglio 2009.
- 2.23 Influence of some oenological additives derived from yeasts on the perception of the “Brett character” in red wines.**
M. Petrozziello, M. Guaita, D. Borsa, **S. Motta**, A. Bosso.
Poster presentato al VIth Symposium “In Vino Analytica Scientia”, Angers (France), 2-4 luglio 2009.
- 2.24 The influence of different pressing techniques on the levels of glutathione and hydroxycinnamic acids in grape juices of some italian cultivars.**
S. Motta, M. Petrozziello, M. Guaita, L. Panero, A. Bosso.
Poster presentato a “ *Macrowine 2010 – Third International Symposium on macromolecules and Secondary Metabolites of Grapevine and wines*”, Torino, Italia, 16-18 giugno 2010.
- 2.25 Comparison between two different techniques for the dealcoholization of three wine typologies: effect on chemical-physical composition and on sensory properties.**
Relazione presentata a “**Macrowine 2012: macrovision of viticulture winemaking and markets**”:
18-21 giugno 2012, Bordeaux.
- 2.26 Comparison between two techniques for wine dealcoholization. Effect on chemical-physical composition, sensory properties and tartaric stability of the wines**
Relazione presentata all' OIV scientific meeting, OIV -gruppo di esperti “tecnologia”- 46a edizione.. Parigi 4-5 Marzo 2013
- 2.27 Comparing two techniques to dealcoholize three wine typologies**
Relazione presentata al Congresso internazionale **Intervitis Interfructa**, 61st German Winegrowers' Congress. 23-27 April 2013, Messe Stuttgart
- 2.28 Effect of potassium polyaspartate on the tartaric stability of white and red wines as a function of their physicochemical composition**
A. Asproudi, M. Guaita, L. Panero, **S. Motta**, M. Petrozziello, A. Bosso Poster presentato a Oeno 2015, Bordeaux, 29/6-2/7/15. In pubblicazione sugli atti del convegno.
- 2.29 Optimization of a conductometric method to evaluate wine tartaric stability**
A. Bosso, **S. Motta**, M. Petrozziello, M. Guaita, A. Asproudi, L. Panero
Poster presentato a In vino Analytica Scientia, Trento, 14-17/7/15
- 2.30 Confronto di tecniche di macerazione volte ad esaltare le caratteristiche varietali di vini ottenuti da uve Albarossa e Cornarea**
M. Petrozziello, M. Guaita, **S. Motta**, M.C. Cravero, G. Pisano, A. Bosso.
Atti del Convegno Enoforum 2009, Piacenza, 21-23 Aprile 2009

ESPERIENZE LAVORATIVE IN ALTRI SETTORI

- Ho svolto un tirocinio formativo professionale di 6 mesi presso la Provincia di Alessandria, Direzione Tutela e Valorizzazione Ambientale- Protezione Civile nel periodo 01 Dicembre 2004-01 Giugno 2005
- Guida didattica presso l'Acquario di Genova dal 2005 al 2008
- Ho svolto due anni di internato presso il Dipartimento per lo studio del Territorio e delle sue Risorse DIP.TE.RIS di Genova durante la mia tesi di Laurea, dimostrando rigore e spiccate attitudini per la ricerca scientifica