

FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

**A S P R O U D I   A N D R I A N I**

Indirizzo

Telefono

Fax

E-mail

C.F.

[andriani.asproudi@crea.gov.it](mailto:andriani.asproudi@crea.gov.it);

Cittadinanza

**Greca**

Data di nascita

**13/09/1972**

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

• Tipo di azienda o settore  
• Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

• Date

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

• Tipo di azienda o settore  
• Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

• Date

PROGETTI EUROPEI

16-20 Novembre 2009

CRA-ENO, via Pietro Micca 35, Asti

Struttura Pubblica di ricerca in campo agricolo

ha partecipato come **EXPERT** al "Study visit on Exchange of experience in laboratory methods' application for wine variety identification by aroma compounds in the wines" organizzato dal **Programma di Assistenza Europeo TAIEX** (Technical Assistance Information Exchange Instrument-Beneficiary Country: Bulgaria) e in collaborazione tra : Minister of Agriculture and Food (MAF) della Bulgaria e Centro di Ricerca per l'Enologia di Asti (CRA-ENO)

Ha insegnato teoria e pratica dei seguenti moduli:

- GC Determination of Volatile Compounds in wines.
- Sample preparation methods: SPME- standard solutions and calibration curves"

Da Marzo a Giugno 2007

Agrotec spa in collaborazione con CRA-ENO di Asti e CRA-VIT di Conegliano con Finanziamento dalla Unione Europea (European Union's PHARE programme for Bulgaria)

Azienda esecutiva privata e 2 strutture Pubbliche di ricerca in campo agricolo

Ha partecipato come **Senior EXPERT** al Programma Europeo: "The European Union's Phare Programme for Bulgaria: Technical assistance for the Executive Agency for the Vine and Wine (EAVW), Bulgaria – **Europeaid/123234/D/SER/BG**

insegnando i seguenti moduli di formazione professionale:

- Application of methods for detection of higher alcohols and flavours (terpenes, esters) – GC and GC/MS
- Artificial aroma compounds and pollutants

Da Febbraio a Marzo 2014

Collaborazione di ricerca presso il CRA-ENO per il progetto europeo STABIWINE

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• <b>Principali mansioni e responsabilità</b></li> </ul>	<p><b><u>Dal 1/10/2001 fino a 2/04/2017</u></b>  <b><u>CREA-ENO, via Pietro Micca 35, Asti</u></b></p> <p><b>Struttura Pubblica di ricerca in campo agricolo</b>  <b>Co.Co.Co e Assegni di ricerca</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza approfondita dei più recenti <b>metodi di analisi</b> delle uve e dei vini, caratterizzazione chimico-fisica, aromatica, polifenolica di uve, vini e vinacce. Test di stabilità tartarica del vini (CheckStab). Studio dei polisaccaridi delle uve e dei vini. Studio dei carotenoidi dell'uva durante la maturazione (HPLC). Analisi degli etilfenoli nei vini (GC-MS). Caratterizzazione degli estratti ottenuti dalle vinacce di uva dopo estrazione supercritica (CO<sub>2</sub>).</li> <li>• Utilizzo di <b>tecniche</b> di Spettrofotometria UV-Vis, GC, GC-MS, Olfattometriche, Spettrometria ad assorbimento atomico e H.P.L.C.</li> <li>• <b>Elaborazione statistica</b> dei dati</li> <li>• Parte del gruppo di <b>analisi sensoriale</b> presso il CRA-ENO</li> <li>• Stesura <b>relazioni e progetti di ricerca</b></li> <li>• <b>Presentazioni orali</b></li> <li>• Stesura <b>articoli scientifici</b></li> </ul>
--	--

### IN DETTAGLIO

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>Tipo di impiego</li> <li>Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><u>Da 3 Ottobre 2016 a 2 Aprile 2017</u></p> <p>Contratto di lavoro subordinato a tempo determinato di Collaboratore Tecnico VI livello presso il CREA-ENO</p> <p>Caratterizzazione aromatica di vini mediante tecniche di GC e GC-MS  Controlli analitici tramite spettrofotometria e HPLC  Elaborazione statistica dei risultati</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>Tipo di impiego</li> <li>Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><u>Da 13 Luglio a 12 Settembre 2016</u></p> <p>contratto di collaborazione occasionale presso il CREA-ENO per il progetto di TESOQUAL</p> <p>Sviluppo di Tecniche sensoriali e Olfattometriche</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p><u>Dal 22/8/2011 fino al 31/12/2015</u></p> <p>Collaboratore di ricerca in vari progetti: CONVAR, ASER, Batteri Autoctoni, MoSS-Moscato senza solforosa, EUVINBIO, INNOBRETT, VARCA, Studio di fattibilità ECOBIV .</p>

### ASSEGNI DI RICERCA

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><u>dal 7/03/2008 fino al 7/8/2011</u></p> <p>CRA-ENO, via Pietro Micca 35, Asti</p> <p>Struttura Pubblica di ricerca in campo agricolo</p> <p>Titolare e ha portato a termine l'assegno di ricerca col titolo: "<b>Studio dei polisaccaridi delle uve e dei vini</b>" (Bando ISEN 1/2007- D.M. 239/7304/06 del 12/10/2006) di durata di 36 mesi. studio dei polisaccaridi delle uve e dei vini attraverso l'utilizzo di tecniche di spettrofotometria UV-Vis, GC e GC-MS.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><u>dal 1/9/2004 fino al 6/3/2008</u></p> <p>CRA-ENO, via Pietro Micca 35, Asti</p> <p>Struttura Pubblica di ricerca in campo agricolo</p> <p>Titolare e ha portato a termine l'assegno di ricerca col titolo: "<b>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, Moscato Passito da essi ottenuti in relazione alla tecnica di vinificazione utilizzata</b>" (Bando ISEN 1/2004 - DM 6325/7304/03 del 03/12/2003) di durata di 36 mesi. caratterizzazione chimico-fisica, aromatica, polifenolica e sensoriale di uve <b>Moscato di Chambave</b> e vini ottenuti da esse.  Divulgazione dei risultati ottenuti con :  -relazione finale,  -collaborazione per la realizzazione del volume "<b>Le Petis mondes: Il Moscato di Chambave</b>",</p>

-presentazione del lavoro svolto al Primo Congresso Internazionale sulla Viticoltura di Montagna e in forte Pendenza il 2006(vedi pubblicazioni)  
- realizzazione di Poster presentato al Enoforum 2007

• Date	<u>dal 1/09/2002 fino al 30/8/2004</u>
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	CRA-ENO, via Pietro Micca 35, Asti
• Tipo di azienda o settore	Struttura Pubblica di ricerca in campo agricolo
• Tipo di impiego	Con contratto Co.Co.Co al programma di ricerca con titolo: <b>“Approcci genomici per la definizione di parametri biologici correlabili alle caratteristiche qualitative delle uve e dei lieviti impiegati nei processi di vinificazione”</b> , nell'ambito del “Fondo speciale per lo sviluppo della ricerca di interesse strategico” (Ministero dell'Università e della Ricerca Scientifica e Tecnologica)
• Principali mansioni e responsabilità	caratterizzazione chimico-fisica, aromatica, polifenolica durante la maturazione delle uve. Divulgazione dei risultati finali tramite: -relazione finale -realizzazione poster presentato in “In vino Analitica Scientia” il 2005
• Date (da – a)	<u>Dal 1/10/ 2001 fino al 30/8/2002</u>
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	CRA-ENO, via Pietro Micca 35, Asti
• Tipo di azienda o settore	Struttura Pubblica di ricerca in campo agricolo
• Tipo di impiego	Con contratto Co.Co.Co ai seguenti programmi di ricerca e convenzioni: POM Misura 2, Convenzione con Federvini di Roma
• Principali mansioni e responsabilità	Analisi chimiche ed elaborazione dei dati
<hr/>	
• Date (da – a)	<b>Dal 29/01/2014 al 20/05/2014</b>
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Unione Industriale di Asti (attraverso il suo Ente di Formazione PER.FORM s.c.a.r.l)
• Tipo di impiego	Incarico di progettazione e docenza, n° ore: 20
• Principali mansioni e responsabilità	Corso professionale per formare Cantinieri ed operatori tecnici per il comparto vitivinicolo rivolto a persone attualmente in mobilità
• Date (da – a)	<b>Dal 20/08/2001 fino al 30/09/2001</b>
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Araldica
• Tipo di azienda o settore	Cantina Sociale
• Tipo di impiego	Analista di laboratorio
• Principali mansioni e responsabilità	Analisi di routine sui mosti e vini durante la vendemmia
• Date (da – a)	<b>Dal 17/07/2000 fino al 1/06/2001</b>
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Giordano vini s.p.a.
• Tipo di azienda o settore	Azienda privata
• Tipo di impiego	Analista di laboratorio e Responsabile sia della ricerca relativa all'evoluzione della materia colorante in diversi tipi di vinificatori che delle prove eseguite su vini micro-ossigenati.
• Principali mansioni e responsabilità	Analisi sul quadro polifenolico e frazionamento del colore al pH del vino ed pH=0, analisi spettrofotometriche, test tristolare. Realizzazione del volume con titolo “Evoluzione della maturità colorante del Merlot vinificato con diversi sistemi di vinificazione e prove di affinamento del Negroamaro con micro - vinificazione”
• Date (da – a)	<b>Dal 15/01/2000 fino al 20/04/2000</b>
• Tipo di azienda o settore	sovvenzionati Unione Europea.
• Tipo di impiego	Insegnante ai corsi di formazione della provincia di Atene sul tema “Coltivazione biologica della vite”
• Principali mansioni e responsabilità	Teoria e pratica

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Date (da – a)	<b>16/07/2015</b>
Nome e tipo di istituto di istruzione	Scuola di Dottorato in della Natura e Tecnologie Innovative (Ciclo XXVII) - Università degli Studi di Torino
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	<b>Titolo della tesi</b> : “Impact of vineyard characteristics on aroma precursors in cv. Nebbiolo” Analisi dei carotenoidi (H.P.L.C.), norisoprenoidi (GC-MS) e analisi statistica
• Qualifica conseguita	<b>Dottorato di Ricerca in SCIENZE AGRARIE, FORESTALI ed AGROALIMENTARI</b>
Date (da – a)	<b>Dal 1/07 al 31/07/2013: Periodo di formazione all'estero</b>
Nome e tipo di istituto di istruzione	University of Ioannina, Department of Chemistry
Date (da – a)	<b>Dal 12/08 al 12/09/2013 e dal 18/07 al 18/08/2014: Periodo di formazione all'estero</b>
Nome e tipo di istituto di istruzione	Agricultural University of Athens, Food Science and Human Nutrition Dept
• Date (da – a)	<b>1999</b>
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Corso di Specializzazione (post-laurea) in Scienze Viticole ed Enologiche Università degli Studi di Torino
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	<b>Titolo della tesi</b> : “Effetto del risanamento da virus per Termoterapia sull'evoluzione dei polifenoli in cloni dei vitigni Dolcetto e Nebbiolo”
• Qualifica conseguita	<b>Diploma di Specializzazione in SCIENZE VITICOLE ED ENOLOGICHE</b>
• Date (da – a)	<b>1996</b>
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Istituto Statale di Borse di Studio (Grecia)
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Viticultura, Enologia, Italiano
Qualifica conseguita	Borsa di studio biennale
Date (da – a)	<b>Novembre 1995</b>
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Laurea presso la Facoltà di Scienze Geotecniche dell'Università degli Studi di Salonicco
Qualifica conseguita	Laurea in Agraria, indirizzo produzione vegetale
• Date	<b>Settembre 1990</b>
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Ammissione alla Facoltà di Scienze Geotecniche dell'Università degli studi di Salonicco dopo selezione a livello nazionale (esame panellenico)
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Matematica, Chimica, Fisica, Tema da svolgere
• Date	<b>Giugno 1990</b>
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Diploma al Liceo di Arta (Grecia)

## Partecipazione CORSI / SEMINARI

• Date	<b>16/5/2016</b>
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Lallemand
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	<b>“Scuola della fermentazione malolattica”</b>

<p>Qualifica conseguita</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul> <p>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul> <p>Qualifica conseguita</p>	<p>Attestato di partecipazione</p> <p><b><u>20-22/10/2014</u></b>          Biostat- Scuola di alta formazione statistica</p> <p>Giornate di Studio "Analisi delle Serie Temporal"</p> <p>Attestato di frequenza</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul> <p>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul> <p>Qualifica conseguita</p>	<p><b><u>8-9 /10/2014</u></b>          Phenomenex</p> <p><b>"Trucchi e segreti dell'HPLC"</b>  <b>"Strategie avanzate di sviluppo metodo"</b></p> <p>Attestato di frequenza</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul> <p>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul> <p>Qualifica conseguita</p>	<p><b><u>2013</u></b>          Scuola di Dottorato in Scienze Agrarie, Forestali ed Agroalimentari (Ciclo XXVII) SAFA- Università degli studi di Torino</p> <p><b>Advanced statistics</b>, della durata di 40 ore;  <b>Research writing</b>, della durata di 20 ore;  <b>Research presentation</b>, della durata di 20 ore;  <b>Literature ressearch</b>, della durata di 16 ore</p> <p>Esame finale superato e Attestato di frequenza</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul> <p>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul> <p>Qualifica conseguita</p>	<p><b><u>Dal 2 al 6 Luglio 2012</u></b>  <b>Biostat 2012-</b> International summer school, statistical inference in biology and human sciences</p> <p>Descrizione e sintesi dei dati, Relazioni tra le variabili, Regressione lineare semplice e multipla, Regressione non lineare, PCA, Analisi dei fattori, Analisi delle corrispondenze, Cluster analysis, Esercitazioni.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul> <p>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul> <p>Qualifica conseguita</p>	<p><b><u>15/10/2003</u></b>  <b>el-chimie</b></p> <p><b>"Corso avanzato di Spettrometria di Massa "</b></p> <p>Attestato di frequenza</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul> <p>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul> <p>Qualifica conseguita</p>	<p><b><u>22/6/2004</u></b>  <b>VWR International</b></p> <p><b>"Analisi del vino-sistemi rapidi di analisi"</b></p> <p>Attestato di frequenza</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul> <p>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul> <p>Qualifica conseguita</p>	<p><b><u>22/6/2004</u></b>  <b>VWR International</b></p> <p><b>"Seminario sulla sicurezza nei laboratori"</b></p> <p>Attestato di frequenza</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul> <p>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</p>	<p><b><u>11/6/2004</u></b>  <b>Vinidea</b></p>

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio  
Qualifica conseguita
  - Date
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio  
Qualifica conseguita
- “**La vinificazione in riduzione**”  
Attestato di frequenza  
2005/06  
Consorzio Excalibur
- “**Aggiornamento in Statistica**” (Corso n° A1571-3-2006-0) della durata di 30 ore finanziato dalla Regione Piemonte  
Attestato di frequenza

## CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

### MADRELINGUA

### ALTRE LINGUE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

### CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

### CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

### CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE E IDONEITÀ CONCORSI

### GRECO

### ITALIANO

ottimo  
ottimo  
ottimo

### INGLESE

ottimo (First certificate in English)  
ottimo  
ottimo

Ha partecipato allo svolgimento di progetti con Università e altri Enti di ricerca nazionali nonché Istituzioni Internazionali (progetti europei Phare e Taix per la Bulgaria), nell'ambito dei quali sono stati svolti corsi e lavori in collaborazione.

Frequentemente svolge attività di formazione per studenti in corso di stage o tesi che frequentano il laboratorio della sezione di chimica e tecnologia enologica presso il CREA-ENO

Partecipazione alla stesura di progetti di Ricerca

Pianificazione, organizzazione del lavoro e realizzazione del volume “Evoluzione della maturità colorante del Merlot vinificato con diversi sistemi di vinificazione e prove di affinamento del Negroamaro con micro – vinificazione”.

Pianificazione e organizzazione del **lavoro in laboratorio**.

Attività di **correlatrice** nel 2009, 2012 e 2015 nelle tesi del Corso di Laurea Specialistica in Scienze Viticole ed Enologiche con titolo:

- “Confronto di tecniche analitiche per la determinazione dei composti terpenici”
- “Valutazione delle proantocianidine durante la maturazione dell'uva: contenuto e grado di polimerizzazione”.
- “Esposizione, vigoria del vigneto e norisoprenoidi di uva Nebbiolo”.

**Relatrice** il 23/04/2010 ad Asti nel convegno del OICCE: “Shelf-life degli aromi e genomica funzionale: due chiavi per l'enologia varietale”

**Relatrice** il 13/12/2011 ad Asti nel convegno finale del progetto “Isolamento e caratterizzazione di batteri lattici autoctoni per l'ottenimento di una fermentazione malo lattica sicura e per la valorizzazione della tipicità di vini Piemontesi”

**Relatrice** il 1/07/2014 a Foggia nel convegno CONAVI 2014.

**Stesura di articoli** pubblicati su riviste nazionali e internazionali.

**Reviewer per le riviste:** Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-NAPOCA , European Food Research and Technology and Food Chemistry

- ✓ Svolge attività di Ricerca nell'ambito della caratterizzazione chimico-fisica, aromatica e polifenolica di uve e vini. Inoltre svolge attività di ricerca sui colloidali e sulla stabilità tartarica del vino.
- ✓ Fa parte del gruppo dell' **analisi sensoriale** presso il CRA-ENO dal 1/10/2001 fino ad oggi.

- ✓ Ha una **consolidata esperienza nell'utilizzo di tecniche analitiche** quali: spettrometria UV-VIS, assorbimento atomico, GC, GC-MS e H.P.L.C, tanto che ha partecipato come expert in due programmi Europei (phare e taix) insegnando:
  - Application of methods for detection of higher alcohols and flavours (terpenes, esters) GC and GC/MS
  - Artificial aroma compounds and pollutants
  - GC Determination of Volatile Compounds in wines.
  - Sample preparation methods: SPME- standard solutions and calibration curves
- ✓ **Conoscenze Informatiche:** Possiede l'**ECDL Start** (word, excel, internet e power point) e tutti i principali browser, Outlook express.
- ✓ Programmi di elaborazione **Statistica:** SPSS
- **Vincitrice e titolare** dell'assegno di ricerca col titolo "**Studio dei polisaccaridi delle uve e dei vini**" dal 7/03/2008 fino 7/8/2011, durata di 36 mesi. Bando ISEN 1/2007 - D.M. 239/7304/2006 del 12/10/2006.
- Classificata **idonea** e dal 1/9/2004 fino al 6/3/2008 è stata **titolare** dell'assegno di ricerca col titolo: "**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, Moscato Passito da essi ottenuti in relazione alla tecnica di vinificazione utilizzata**" Bando ISEN 1/2004 - DM 6325/7304/2003 del 03/12/2003.
- ha partecipato, il 16 Novembre 2009, alla Selezione pubblica, per titoli e colloquio, finalizzata alla formazione di elenchi di personale idoneo all'esercizio di funzioni ascrivibili al profilo professionale di **Collaboratore Tecnico VI livello** presso il CRA-ENO e le Unità afferenti (G.U. Serie Speciale Concorsi ed Esami n. 29 del 14 aprile 2009), conseguendo l'**idoneità** per l'area scientifico disciplinare "**Enologia**".
- **Vincitrice** (a decorrere dal 4/4/2014) di una borsa di studio di ricerca con titolo "**Effect of microclimate and vineyard management on aromatic potential of grape**", della durata di 3 mesi, bandita dal Dipartimento di Scienze Agrarie Forestali e Alimentari dell' Università degli studi di Torino (sel.13B/2014 - Decreto direttoriale n.41 dell'11/02/2014 - delibera del Consiglio del dipartimento del 29/01/2014)
- ha partecipato il 22 Aprile 2016, alla Selezione pubblica, per titoli e colloquio, finalizzata alla formazione di elenchi di personale idoneo all'esercizio di funzioni ascrivibili al profilo professionale di **Collaboratore Tecnico VI livello** presso il CREA-ENO (Avviso di bando in GU - IV Serie Speciale - Concorsi ed Esami n. 3 del 12.01.2016), conseguendo l'**idoneità** nelle seguenti aree: **Tecnologia enologica/ Chimica enologica/ Analisi isotopiche/ Analisi sensoriale e Microbiologia enologica.**
- Classificata **1a idonea** nel concorso per titoli ed esami con codice: 05-R-VE-UTV2, ad un posto da **Ricercatore III livello a tempo indeterminato** (avviso di pubblicazione graduatorie: GURI-IV Serie Speciale n.102 del 27/12/2016)

## ULTERIORI INFORMAZIONI

## Poster e Presentazioni a Convegni

Guidoni, S., **Asproudi, A.**, Mannini F. -**2000**- Physiological and agronomical modifications induced by virus eradication in *Vitis vinifera* clones. In *6th Int. Symp. On Grapevine Physiology and Biotechnology*.

**Asproudi A.**, Barbagallo M. G., Bica D. -**2003**- Caratterizzazione bio-agronomica di due biotipi di Zibibbo. Atti Accademia Italiana della Vite e del Vino "Tornata a Pantelleria" 7-9 Settembre.

Corona O., **Asproudi A.** -**2003**- Analisi della componente aromatica varietale del vino *Nero d'Avola* microvinificato in purezza. 6° Congresso Italiano di Scienze e Tecnologia degli Alimenti (CISETA), Villa Erba – Cernobbio (CO) 18-19 Settembre 2003. Abstract book p. 40. Atti del VI volume "Ricerche e innovazione nell'industria alimentare", 2004.

Borsa D., **Asproudi A.** -**2003**- Aroma e precursori d'aroma del Nebbiolo. Convegno con il titolo 'Il Nebbiolo del Roero'; Veza d'Alba, 27 Novembre 2003.

Borsa D., **Asproudi A.**, Monticelli L., Carniel D., Gentilini N., Scarsi H. -**2004**- Evoluzione dei composti fenolici e dei precursori d'aroma durante la maturazione delle uve. Inaugurazione sala Usseglio Tommaset, Istituto Sperimentale per l'Enologia, 25 Giugno 2004.

Borsa D., **Asproudi A.**, Monticelli L., -**2005**- Aroma di vini spumanti. Evoluzione dei composti volatili varietali. Convegno OICEE "Il futuro dei bianchi", Brescia 22 Aprile 2005.

**Asproudi A.**, Borsa D. Di Stefano R., Crespan M. -**2005**- Aroma composition of grapes from the cultivar "Manzoni Bianco". Changes of aroma precursors during ripening. (Poster). Convegno Internazionale "**In vino Analitica Scientia**" tenutosi a Montpellier dal 7 al 9 luglio 2005.

Borsa D., **Asproudi A.**, Monticelli L., Bosso A., Cravero M.C. -**2006**- Evolution of terpene compounds during ripening in *Moscato Bianco* grapes grown in a mountain environment. Primo Congresso Internazionale sulla Viticoltura di Montagna e in forte pendenza –St. Vincent (Valle d'Aosta), 17-18 Marzo.

**Asproudi A.**, Pazo Alvarez M., Sotgiu L. e Borsa D. -**2007**- Prove di appassimento delle uve per la produzione di *Chambave Muscat* passito". Enoforum 2007, Piacenza 13-15 Marzo. ISSN 1826-1590

Ferrandino A., Borsa D., **Asproudi A.**, Rabino M., Guidoni S. -**2007**- Effect of the Light on glycosylated flavour precursor of *Vitis Vinifera L. Cv. Sauvignon Blanc*. A Preliminary Study. 8th International Meeting: Biosynthesis and Function of Isoprenoids in Plants, Microorganisms and Parasites, Strasburgo 30 Aprile-4 Maggio.

Ferrandino A., Borsa D., **Asproudi A.**, Rabino M., Guidoni S. -**2008**- Bound Volatiles of *Vitis vinifera Cv. Sauvignon blanc* as affected by sunlight exposure and vintage (Poster) Second International Symposium on Macromolecules and Secondary metabolites of grape wine and wines- MACROWINE 2008-Montpellier 4-6 Giugno.

Guaschino R., Sorrentino B., **Asproudi A.**, Nardi S. e Borsa D. -**2009**- Profili polifenolici ed aromatici delle cultivar *Catalanesca* e *Falanghina* della zona Vesuviana (Poster) Innovazione ed eccellenza -Enoforum 2009- Piacenza 21-23 Aprile.

**Asproudi A.**, "Il vitigno Moscato bianco, caratteristiche in relazione agli ambienti climatici ed evoluzione del profilo aromatico" **presentazione orale** nel convegno OICCE: "Shelf-life degli aromi e genomica funzionale: due chiavi per l'enologia varietale" tenutosi il 23 aprile 2010 ad Asti, Sala del Consiglio Provinciale.

Borsa D., **Asproudi A.**, Cravero M.C., Bonello F. -**2010**- Influenza della tecnica di vinificazione sui vini Vermentino ottenuti da uve coltivate in Sardegna Atti del Simposio *Il Vermentino, un vitigno del mediterraneo: peculiarità viticole ed enologiche* 26-27 maggio Spergolaia (Grosseto).



Guaschino R., **Asproudi A.**, Bertolone E., Borsa D., -2010- Evolution of aroma compounds during ripening in some neutral and aromatic cultivars (Poster). Convegno internazionale Macrowine 2010 – Torino 16-18 Giugno.

**Asproudi A.**, -2011- “Effetti dei batteri lattici autoctoni sulle sostanze volatili dei vini” **Presentazione orale** nel convegno finale del progetto “Isolamento e caratterizzazione di batteri lattici autoctoni per l’ottenimento di una fermentazione malo lattica sicura e per la valorizzazione della tipicità di vini Piemontesi” tenutosi il 13 Dicembre presso la Sala Usseglio-Tomasset del Centro per l’Enologia di Asti.

**Asproudi A.**, Borsa D., Mania E., Gangemi L., Cavalletto S., Dipalma M., Guidoni S. -2014- Effetto della vigoria della pianta e dell’ esposizione del vigneto sui metaboliti secondari della cv Nebbiolo. **Presentazione orale** nel **V Convegno Nazionale di Viticoltura** (CONAVI), tenutosi da 1 a 3 Luglio a Foggia.

Guaita M., Motta S., Panero L., **Asproudi A.**, Petrozziello M., Bosso A. -2015- Impiego dei polispartati per la stabilizzazione tartarica di un vino rosso (cv. Dolcetto). (Poster) 12° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (CISETA). 3-4 Maggio, Expo Milano.

**Asproudi A.**, Guaita M., Panero L., Motta S., Petrozziello M., Bosso A. -2015- Effect of potassium polyaspartate on the tartaric stability of white and red wines as a function of their physicochemical composition. (Poster) **10<sup>th</sup> International Symposium of Enology of Bordeaux** (Oeno 2015), June 29<sup>th</sup> to July 1<sup>th</sup>, Bordeaux, France.

**Asproudi A.**, Borsa D., Petrozziello M., Capone E., Mania E., Cavalletto S., Guidoni S. -2015- Grape aroma precursors in cv. Nebbiolo as affected by vine microclimate during ripening (Poster). **In Vino Analytica Scientia Symposium** (IVAS 2015), July 14<sup>th</sup> to 17<sup>th</sup>, Mezzocorona (Tn), Italy.

Bosso A., Motta S., Petrozziello M., Guaita M., **Asproudi A.**, Panero L. -2015- Optimization of a conductometric method to evaluate the tartaric stability of wines (Poster). **In Vino Analytica Scientia Symposium** (IVAS 2015), July 14<sup>th</sup> to 17<sup>th</sup>, Mezzocorona (Tn), Italy.

#### **PUBBLICAZIONI su riviste non ISI**

Di Stefano R., Ummarino I., **Asproudi A.**, Gentilini N., Garcia Moruno E., Borsa D. -2002- Il Bianco di Custosa passito. Tradizione ed evoluzione enologica. **L’Enologo** (12), 101-112 ISSN 0392-176X

Borsa D., Carniel D., **Asproudi A.**, Monticelli L., Crespan M., Costacurta A. -2005- Caratterizzazione varietale di uve Malvasia attraverso lo studio dei metaboliti secondari. **Riv. Vitic. Enol.**, (LVIII, 2-4): 167-182. ISSN 0370-7865 65

Ubigli M., Borsa D., Bosso A., Cravero M.C., **Asproudi A.**, Monticelli L., Petrozziello M., Panero L. -2006- “Les Petits Mondes. Il Moscato di Chambave” volume nato dalla collaborazione tra C.R.A.: Istituto sperimentale per la Viticoltura e Istituto Sperimentale per l’Enologia, Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali Regione Autonoma Valle d’Aosta.

Borsa D., **Asproudi A.**, Monticelli L., Bosso A., Cravero M. C. - 2006- Evoluzione durante la maturazione del profilo terpenico di uve Moscato Bianco coltivate in ambiente montano. **First International Congresso of Mountain and Steep Slope Viticulture-CERVIM** ISBN 88-902330-0-1

**Asproudi A.**, Borsa D., Bosso A., Pazo Alvarez M., Cravero M.C. -2007- Miglioramento del processo produttivo di vini ottenuti da uve Moscato. Atti del **30<sup>th</sup> World Congress of Vine and Wine (OIV)**, 10<sup>th</sup> to 16<sup>th</sup> Budapest.

Borsa D., **Asproudi A.**, Nardi S., Costacurta A., Di Stefano R., Calò A. -2008- Metaboliti secondari di uve della cultivar *Malvasia*. Confronto di due annate . **Riv. Vitic. Enol.** N.2-3-4/ 99-116. ISSN 0370-7865.

Storchi P. Leporini M., Pieri M., Valentini P., Borsa D., **Asproudi A.** -2008- Effetto della

sfogliatura sulla qualità dell'uva di diverse Malvasie. **Riv. Vitic. Enol.** N.2-3-4/135-146 ISSN 0370-7865.

Borsa D., **Asproudi A.**, Torchio F., Rolle L., Gerbi V. -**2008**- Changes of terpene levels in *Moscato* wines with three diverse alcoholic degrees stored at different temperatures. Atti del **31<sup>th</sup> World Congress of Vine and Wine (OIV)**, June 15<sup>th</sup> -20<sup>th</sup> Verona, Italy.

Bicca D., **Asproudi A.**, Barbagallo M.G. -**2008**- Zibibbo giallo, adatto come uva da tavola. **Informatore Agrario**, supplemento al numero 23 del 6/12 Giugno 2008/22-26.

Guaschino R., **Asproudi A.**, Bogicevic M., Bertolone E., Borsa D. -**2010**- Caratterizzazione Varietale della CV. Vranac del Montenegro. Primi Risultati. Poster e Atti del VII International Congress 14-18 Giugno, Soave. ISBN: 978-88-97081-05-0

Borsa D., Guaschino R., Bertolone E., **Asproudi A.**, Piano F. -**2010**- Valorizzazione e caratterizzazione di un vitigno autoctono piemontese: l' Uvalino". Atti del **33<sup>th</sup> World Congress of Vine and Wine (OIV)**, June 20<sup>th</sup> -25<sup>th</sup> Tblisi (Georgia). ISBN 978-994-10-2555-6.

Corino L., **Asproudi A.**, Borsa D., Lottero M.R., Malerba G., Tocci E. -**2010**- Il vitigno Moscato bianco, caratteristiche in relazione agli ambienti climatici ed evoluzione del profilo aromatico. **Riv. OICCE** 44, 35 – 37. ISSN 00200689

**Asproudi A.**, Piano F., Gerbi V., Torchio F., Borsa D. -**2011**- Influence of glutathione and caffeic acid on "Moscato d'Asti" aroma. Atti del **34<sup>th</sup> World Congress of Vine and Wine (OIV)**, June 20<sup>th</sup> – 27<sup>th</sup>, Porto (Portugal) ISBN 978-989-20-2449-3.

**Asproudi A.**, Borsa D., Cravero M.C., Bonello F., -**2011**- Effetti dell' iperossidazione e dell' ossidazione controllata sulla qualità di vini Vermentino. **L' Enologo** (N.6), XLVII, 77-82. ISSN 0392-176X.

Borsa D., **Asproudi A.**, Guaschino R., Bertolone E., Tsolakis C. -**2011**- Composti aromatici varietali di alcune cultivar del Piemonte e aroma dei vini. **Riv. Vitic. Enol.** (LXIV- N. 1-2-3):93-103, ISSN 0370-7865.

Bertolone E., Pippia G., **Asproudi A.**, D. Borsa, -**2012**- Effect of different light exposure on terpenoid synthesis in Moscato Bianco grapes, Atti del **35<sup>th</sup> World Congress of Vine and Wine (OIV)**, June 18<sup>th</sup> to 22<sup>th</sup>, Izmir, Turkey. ISBN 979-10-91799-00-3

Borsa D., **Asproudi A.**, Bertolone E., -**2012**- Definire i parametri di qualità delle uve – Corriere Vinicolo N.25, 25 Giugno 2012. ISSN:1827-5419

**Asproudi A.**, -**2012**- Abstracts: "Esposizione della vite al fumo e caratteristiche chimiche e sensoriali del vino", "Pratiche enologiche per attenuare gli effetti della contaminazione da fumo nel vino" -Sintesi documenti tecnici- **L'Enologo** (N.3):65-67 ISSN 0392-176X.

Borsa D., **Asproudi A.**, Chiusano L., Tsolakis C., Cravero M.C. -**2013**- Valutazione preliminare della qualità di vini Moscato d'Asti senza solforosa. Atti del **36<sup>th</sup> World Congress of Vine and Wine (OIV)**, June 2<sup>th</sup> to 7<sup>th</sup>, Bucarest, Romania. ISBN 979-10-81799-16-4.

Bertolone E., Piano F., **Asproudi A.**, Borsa D. -**2013**- I metaboliti secondari per la valorizzazione della biodiversità in enologia –Il Corriere Vinicolo N.24, 17 Giugno 2013. ISSN:1827-5419

**Asproudi A.**, Borsa D., Mania E., Gangemi L., Cavalletto S., Dipalma M., Guidoni S. -**2014**- Effetto della vigoria della pianta e dell' esposizione del vigneto sui metaboliti secondari della cv Nebbiolo. Atti del **V Convegno Nazionale di Viticoltura (CONAVI)**, Foggia 1-3 Luglio, **Acta Italus Hortus** 13: 51-52. ISBN: 978-88-905628-9-1. <http://dx.doi.org/10.13140/2.1.1065.8566>

Bosso A., Guaita M., Motta S., Panero L., **Asproudi A.**, Petrozziello M. -**2015**- Effect of polyaspartates on the tartaric stabilization and color of red wines. Atti del **38<sup>th</sup> World Congress of Vine and Wine (OIV)** (Part 2), 5 (2015) 06002, July 5<sup>th</sup> to 10<sup>th</sup>, Mainz, Germany. <http://dx.doi.org/10.1051/oiwconf/20150506002>

**Asproudi A.**, Bertolone E., Borsa D. -**2014** - Evoluzione del profilo aromatico delle uve durante

la maturazione. Il Corriere Vinicolo N.22, 14 Luglio 2014. ISSN:1827-5419

Piano F., **Asproudi A.**, Bertolone E., Borsa D. – **2014**- Influenza delle tecniche di appassimento sulle caratteristiche delle uve e dei vini. Il Corriere Vinicolo N.28, 22 Settembre 2014. ISSN:1827-5419

Petrozziello M., **Asproudi A.** -**2015**- Questione di bouquet. Il Corriere vinicolo N. 15, 11 Maggio 2015. ISSN:1827-5419

**Asproudi A.**, Petrozziello M., Bonello F.- **2015**- Il profilo aromatico del Moscato: dalla vigna al bicchiere. Il Corriere vinicolo N.32, 19 Ottobre, 2015. ISSN:1827-5419

Petrozziello M., **Asproudi A.**, Bonello F.-**2016**- Approcci innovativi nella caratterizzazione aromatica. Il Corriere vinicolo N.18, 30 Maggio, 2016. ISSN:1827-5419

#### PUBBLICAZIONI su riviste ISI

García-Muñoz, S., **Asproudi, A.**, Cabello, F., Borsa, D. -**2011**- Aromatic characterization and oenological potential of 21 minor varieties (*Vitis vinifera* L.). *Eur. Food Res. Technol.*, <http://dx.doi.org/10.1007/s00217-011-1538-1>

Guidoni S., **Asproudi A.**, Mania E., Cavalletto S., Gangemi L., Matese A., Primicerio J., Borsa D. - **2013**- Vineyard vigour, microclimate and secondary metabolites in cv Nebbiolo. *Ciência e Técnica vitivinícola*, **28**, II, Numero fora de sèrie, 644 - 648. Proceeding 18° Simpósio Internacional GiESCO, Porto (P), 8-11 lug 2013 ISSN 0254-0223.

Piano F., Bertolone E., Pes D., **Asproudi A.**, Borsa D., -**2013**- Focusing on bioactive compounds in grapes: stilbenes in Uvalino cv. *Eur. Food Res. Technol.* 237: 897–904, <http://dx.doi.org/10.1007/s00217-013-2060-4>

Petrozziello M., **Asproudi A.**, Guaita M., Borsa D., Motta S., Panero L., Bosso A., -**2013**- Influence of the matrix composition on the volatility and sensory perception of 4–ethylphenol and 4–ethylguaiacol in model wine solutions. *Food Chemistry* 149C:197-202 <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.10.098>

**Asproudi A.**, Piano F., Anselmi G., Di Stefano R., Bertolone E., Borsa D. -**2015**- Proanthocyanin composition and evolution during grape ripening as affected by variety: Nebbiolo and Barbera cv. *J. Int. Sci. Vigne Vin*, 49: 59-69.

Bosso A., Panero L., Petrozziello M., Sollazzo M., **Asproudi A.**, Motta S., Guaita M. -**2015**- Use of polyaspartate as inhibitor of tartaric precipitations in wines. *Food Chemistry* 185:1-6, <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.03.099>

**Asproudi A.**, Petrozziello M., Cavalletto S., Guidoni S. -**2016**- Grape aroma precursors in cv. Nebbiolo as affected by vine microclimate. *Food Chemistry* 211:947-956, <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.05.070>

Bosso A., Motta S., Petrozziello M., Guaita M., **Asproudi A.**, Panero L. -**2016**- Validation of a rapid conductimetric test for the measurement of wine tartaric stability. *Food Chemistry* 212: 821-827 <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.06.044>

Acconsento al trattamento dei miei dati personali in accordo con il D.lgs. 196/2003. La candidata si assume la responsabilità relativamente a tutti i dati inseriti nel proprio curriculum vitae.

Asti, 11/01/2017

In fede  
Andriani Asproudi