

**VERBALE DELLA SEDUTA DELLA COMMISSIONE DI  
VALUTAZIONE DEL “PREMIO DI LAUREA  
IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA ALBERTO LAZZARINO 2023**

Il giorno 28 aprile 2023, è stata completata la raccolta delle valutazioni e delle votazioni individuali di ogni singolo membro della commissione giudicante del premio in oggetto.

La commissione giudicante è composta da:

- **Prof. ssa Susana Rio Segade**, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, Università degli Studi di Torino;
- **Prof.ssa Alessandra Ferrandino**, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, Università degli Studi di Torino;
- **Dott.ssa Daniela Pesce**, Presidentessa della Sezione Piemonte dell’associazione italiana Assoenologi;
- **Dott.ssa Elizabeth Koenig**, Presidentessa del Comitato Scientifico Fondazione Banfi;
- **Prof. Attilio Scienza**, Presidente di Sanguis Jovis - Alta Scuola del Sangiovese.

Oltre alla Commissione alla redazione del presente:

**Dott.ssa Chiara Naso** Segretaria verbalizzante.

Ciascun membro della commissione ha effettuato un esame approfondito delle tesi e dei Curriculum Vitae dei candidati.

I Componenti, all'unanimità, esprimono un giudizio complessivo molto favorevole sui contenuti scientifici dei lavori presentati in questa II edizione del Premio di Laurea in Viticoltura ed Enologia Alberto Lazzarino.

Il criterio di valutazione adottato è stato quello della valutazione comparativa. Sono stati individuati cinque parametri di valutazione:

- 1) il giudizio complessivo sulla carriera universitaria documentata;
- 2) il voto di laurea;
- 3) la rilevanza dei temi trattati da ciascuna ricerca;
- 4) la sua originalità;
- 5) la forma e la qualità del testo.

Per ciascun candidato si è espresso un voto in decimi per ognuno dei cinque parametri. Il punteggio finale del candidato è risultato dalla media dei voti conseguiti.

I primi tre classificati sono risultati, nell'ordine:

1. **Dott.ssa Bianca Verucci:** “Valutazione agronomica di vitigni PIWI in ambiente montano lombardo”, relatore Prof. Failla Osvaldo con un punteggio di 8,76 su 10
2. **Dott. Marco Lagori:** “Influenza della data di raccolta e del tempo di appassimento delle uve per la produzione di vini atti a Sfursat di Valtellina: effetti sulla composizione chimica”, relatore Dott. Simone Giacosa, con un punteggio di 8,62 su 10
3. **Dott. Carlo Trezzi:** “Enotecnica e caratterizzazione enochimica di diverse produzioni di Sforzato di Valtellina”, relatore Prof. Antonio Giovanni Tirelli, con un punteggio di 8.59 su 10.

Con giudizio unanime, ma non senza un'attenta valutazione degli elaborati migliori, vista l'alta qualità finale, la Commissione ritiene la tesi della Dott.ssa Bianca Verucci, la più meritevole per innovazione, attualità e interesse del contenuto scientifico, unite a una buona rilevanza e originalità complessive.

Come previsto dal bando, la vincitrice otterrà un premio in denaro dell'importo di 1.500 (millecinquecento) euro. La vincitrice sarà altresì invitata a frequentare gratuitamente la Summer School Sanguis Jovis, che si svolgerà dall'10 al 14 luglio 2023 a Montalcino. La vincitrice è, infine, invitata alla cerimonia ufficiale del conferimento del Premio, presso la cantina Banfi Piemonte, Via Vittorio Veneto 76, 15019, Strevi, in data da destinarsi nel mese di giugno 2023.

Montalcino, 28 aprile 2023

#### **LA COMMISSIONE**

*Prof. ssa Susana Rio Segade*, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari,  
Università degli Studi di Torino;

*Prof.ssa Alessandra Ferrandino*, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari,  
Università degli Studi di Torino;

*Dott.ssa Daniela Pesce*, Presidentessa della Sezione Piemonte dell'associazione italiana  
Assoenologi;

*Dott.ssa Elizabeth Koenig*, Presidentessa del Comitato Scientifico Fondazione Banfi,

*Prof. Attilio Scienza*, Presidente di Sanguis Jovis - Alta Scuola del Sangiovese;

#### **SEGRETARIA**

*Dott.ssa Chiara Naso* Segretaria verbalizzante