

C U R R I C U L U M V I T A E

VALENTINA CANUTI

DATI PERSONALI

Nome e cognome:	Valentina Canuti
Luogo e data di nascita:	Empoli (FI), 28 gennaio 1976
Indirizzo:	Piazza Machiavelli 18, 50025, Montespertoli (FI)
Telefono:	+39 338 2366539
E-mail:	valentina.canuti@unifi.it
Codice fiscale:	CNTVNT76A68D403E
Patente:	Tipo B
Stato civile:	nubile

TITOLI DI STUDIO

2009. Conseguimento del titolo di **DOTTORE DI RICERCA (PhD)** in “SCIENZE FISILOGICHE E NUTRIZIONALI” curriculum in **QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI** presso l’Università degli Studi di Firenze, in data 11 maggio 2009 con discussione della tesi dal titolo “**CARATTERIZZAZIONE DELLE PROPRIETÀ CHIMICHE DELLA MATRICE FENOLICA E AROMATICA DELLE UVE E DEI VINI SANGIOVESE**”. XXI Ciclo.

2005. Conseguimento della laurea magistrale in **ENOLOGIA** presso la Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi di Firenze con discussione della tesi dal titolo “**La qualità del vino Sangiovese: dalle caratteristiche delle uve agli interventi nel processo**”, relatore il Prof. Mario Bertuccioli del Dipartimento di Biotecnologie Agrarie di Firenze. La discussione è avvenuta in data 18 ottobre 2005 con la votazione finale di 110/110 lode.

2002. Conseguimento della laurea di primo livello in **VITICOLTURA ED ENOLOGIA** presso la Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi di Firenze, discussione della tesi sperimentale dal titolo “**Conduzione della fermentazione malolattica nei vini rossi tramite colture selezionate**”, relatore la Prof.ssa Iolanda Rosi del Dipartimento di Biotecnologie Agrarie di Firenze. La discussione è avvenuta l’11 aprile 2002 con la votazione finale di 110/110 lode.

2001. Conseguimento del diploma universitario in **VITICOLTURA ED ENOLOGIA** presso la Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi di Firenze, discussione della tesi sperimentale dal titolo “**Influenza del pH e del momento di inoculo sullo svolgimento della fermentazione malolattica**”, relatore la Prof.ssa Iolanda Rosi del Dipartimento di Biotecnologie Agrarie di Firenze. La discussione è avvenuta il 20 aprile 2001 con la votazione finale di 110/110 lode, ottenendo il titolo di **ENOLOGO** (legge 129/91).

1995. Diploma di **PERITO CHIMICO CAPOTECNICO** con la votazione di 52/60 conseguito presso l’Istituto Tecnico Industriale Statale “Galileo Ferraris” di Empoli (FI).

ATTIVITÀ LAVORATIVE E DI RICERCA

1 Febbraio 2021 – presente. Ricercatore a tempo determinato di tipologia b, settore concorsuale 07/F1, settore scientifico disciplinare AGR/15 presso il Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali, sezione di Tecnologie Alimentari presso l’Università degli Studi di Firenze.

Gennaio 2020. Abilitazione Scientifica Nazionale a Professore di Seconda Fascia, 2018-2020 Bando D.D. 1532/2016, per il raggruppamento AGR 15 Scienze e Tecnologie Alimentari, settore concorsuale 07/F1; valido dal 07/01/2020 al 07/01/2029.

Ottobre 2015 – 2020. Ricercatore a tempo determinato di tipologia a, settore concorsuale 07/F1, settore scientifico disciplinare AGR/15 presso il Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali, sezione di Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Firenze.

2018. Visiting scientist dal 3/03/2018 al 8/04/2018 con la partecipazione al gruppo di ricerca della prof.ssa Susan E. Ebeler presso il Department of Viticultural and Enology at the University of California, Davis (USA).

2017. Visiting scientist dal 13/02/2017 al 30/03/2017 con la partecipazione al gruppo di ricerca della prof.ssa Susan E. Ebeler presso il Department of Viticultural and Enology at the University of California, Davis (USA).

Giugno 2014 – settembre 2015. Dipendente part-time con qualifica di ADDETTA CONTROLLO QUALITÀ presso Il Sapito srl Società Agricola, Montaione (FI). Responsabile per la certificazione delle Cinte Senesi DOP, gestione dell'allevamento dei suini di razza Cinta Senese DOP e del laboratorio di trasformazione dei salumi.

2009-2014. Conferimento di un ASSEGNO DI RICERCA per l'Area Tecnologica, settore disciplinare AGR/15, relativo al programma "Applicazioni di micro correnti nella produzione dei vini" da svolgersi presso il Dipartimento di Biotecnologie Agrarie, Sezione di Tecnologie Alimentari, della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze.

2012. Incarico di collaborazione per conto della ditta Lamothe Abiet (Bordeaux) come TECNICO ESPERTO dal 03/09/2012 al 20/12/2012 per svolgere una ricerca sperimentale sul seguente tema applicativo Comparazione dell'impatto della nutrizione sul comportamento dei lieviti. L'attività ha previsto la comparazione di diverse formulazioni di attivatori di fermentazione al fine di valutare il loro impatto sul metabolismo dei lieviti nel vino.

2007. VISITING SCHOLAR per il periodo dal 01/02/2007 al 31/08/2007 presso il Department of Viticultural and Enology at the University of California, Davis (USA). Periodo di ricerca presso il laboratorio della Prof.ssa Susan E. Ebeler nel quale sono stati portati avanti due progetti (1) analisi dei composti volatili delle uve durante la maturazione e (2) analisi della produzione di diacetile da parte di differenti ceppi di Lactococcus. Entrambi i progetti hanno riguardato l'uso della tecnica Head Space - Solid Phase MicroExtraction (HS - SPME) combinata con l'analisi GC-MS.

2001 – 2006. Diversi incarichi di collaborazione, di prestazione professionale e borse di studio post laurea presso il Dipartimento di Biotecnologie Agrarie, via Donizetti, 6, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Firenze aventi come oggetto la qualità delle uve, il processo enologico, le tecniche di trasformazione e l'affinamento dei vini. Collaborazione a progetti con il prof. Mario Bertuccioli e la prof.ssa Iolanda Rosi.

INCARICHI DI DOCENZA

Titolarità di Insegnamento in Corsi di Studi attivati presso Università Italiane tutt'ora attivi

Insegnamenti al corso di Master di primo livello in Management e marketing delle imprese vitivinicole presso la Scuola di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze

A.A.2012-2013 al 2021-2022 Incarico di docenza per il corso di Produzione e qualità del vino (AGR/15) 3 CFU, per 20 ore di didattica frontale.

Insegnamenti al corso di laurea magistrale in Innovazione Sostenibile in Viticoltura ed Enologia presso la Scuola di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze e dell'Università degli Studi di Pisa. Corso Magistrale inter-ateneo

A.A.2020-2021 al 2021-2022 Docente per l'insegnamento Analisi avanzate dei costituenti delle uve e dei vini (AGR/15) (docente titolare del corso prof. Fabio Mencarelli) 3 CFU didattica frontale e esercitazione per il segmento di Analisi distruttive delle uve e dei vini.

A.A. 2021-2022 Docente titolare per l'insegnamento Progettazione e controllo del processo di vinificazione (AGR/15) (docente titolare del corso prof. Valentina Canuti) 3 CFU didattica frontale e esercitazione per il segmento I processi post fermentativi.

Insegnamenti al corso di laurea triennale in Viticoltura ed Enologia presso la Scuola di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze

A.A.2015-2016 al 2021-2022 Codocenza per il corso di Stabilizzazione e condizionamento dei vini (AGR/15) (docente titolare del corso dott.ssa Paola Domizio) didattica frontale e esercitazioni.

A.A.2010-2011 Codocenza per l'insegnamento integrativo Test di stabilità dei vini nell'ambito del modulo di Stabilizzazione dei vini del corso di Enologia II (AGR/15) (docente titolare del corso prof. Mario Bertuccioli) 2 CFU didattica frontale.

A.A.2005-2006 Codocenza per l'insegnamento integrativo Test di stabilità dei vini nell'ambito del modulo di Stabilizzazione dei vini del corso di Enologia II (AGR/15) (docente titolare del corso prof. Mario Bertuccioli) 2 CFU didattica frontale.

Insegnamenti al corso di laurea magistrale in Scienze Alimentari ed Enologia curriculum Innovazione e Qualità in Enologia presso la Scuola di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze

A.A.2010-2011 Codocenza per l'insegnamento integrativo Punti critici del processo di vinificazione del corso di Analisi di Processo (AGR/15) (docente titolare del corso prof. Mario Bertuccioli) 2 CFU didattica frontale.

A.A.2009-2010 Codocenza per l'insegnamento integrativo I tannini del corso di Analisi di Processo (AGR/15) (docente titolare del corso prof. Mario Bertuccioli) 2 CFU didattica frontale.

Insegnamenti al corso di laurea triennale in Tecnologie Alimentari presso la Scuola di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze

A.A.2019-2020 al 2021-2022 Codocenza per l'insegnamento Processi di produzione degli alimenti. (AGR/15) (docente titolare del corso prof. Bruno Zanoni) 1 CFU didattica frontale.

A.A.2016-2017 al 2018-2019 Codocenza per l'insegnamento Processi di produzione degli alimenti (AGR/15) (docente titolare del corso prof. Bruno Zanoni) 2 CFU didattica frontale.

A.A.2015-2016 e A.A.2016-2017 Codocenza per l'insegnamento Fondamenti di tecnologie alimentari (AGR/15) (docente titolare del corso prof. Bruno Zanoni) 4 CFU Zanoni didattica frontale e esercitazione.

Insegnamenti al corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Scuola di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze

A.A.2019-2020 Codocenza per l'insegnamento Progettazione e gestione della qualità dei processi (AGR/15) (docente titolare del corso prof. Bruno Zanoni) 1 CFU didattica frontale e esercitazione.

A.A.2017-2018 e A.A.2018-2019 Codocenza per l'insegnamento Progettazione e gestione della qualità dei processi (AGR/15) (docente titolare del corso prof. Bruno Zanoni) 2 CFU didattica frontale e esercitazione.

Alla data attuale la Dott.ssa Valentina Canuti risulta **relatore** e **correlatore** di numerose tesi di laurea/elaborati finali dei corsi di Laurea di I Livello in Viticoltura ed Enologia, Laurea Magistrale in Enologia, Laurea magistrale in Scienze Alimentari ed Enologia curriculum in Innovazione e Qualità in Enologia presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze.

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

Ha all'attivo molte **pubblicazioni** di carattere scientifico di cui le più importanti:

Maioli, F., Picchi, M., Guerrini, L., Parenti, A., Domizio, P., Andrenelli, L., ... & **Canuti, V.** (2022). Monitoring of Sangiovese Red Wine Chemical and Sensory Parameters along One-Year Aging in Different Tank Materials and Glass Bottle. *ACS Food Science & Technology*.

Guerrini, L., Maioli, F., Picchi, M., Zanoni, B., Parenti, A., & **Canuti, V.** (2022). Kinetic modeling of a Sangiovese wine's chemical and physical parameters during one-year aging in different tank materials. *European Food Research and Technology*, 1-15.

Portaro, L., Maioli, F., **Canuti, V.**, Picchi, M., Lencioni, L., Mannazzu, I., & Domizio, P. (2022). Schizosaccharomyces japonicus/Saccharomyces cerevisiae mixed starter cultures: New perspectives for the improvement of Sangiovese aroma, taste, and color stability. *LWT*, 156, 113009.

Maioli, F., Picchi, M., Millarini, V., Domizio, P., Scozzafava, G., Zanoni, B., & **Canuti, V.** (2021). A Methodological Approach to Assess the Effect of Organic, Biodynamic, and Conventional Production Processes on the Intrinsic and Perceived Quality of a Typical Wine: The Case Study of Chianti DOCG. *Foods*, 10(8), 1894.

Canuti, V., Cantu, A., Picchi, M., Lerno, L. A., Tanabe, C. K., Zanoni, B., ... & Ebeler, S. E. (2020). Evaluation of the Intrinsic and Perceived Quality of Sangiovese Wines from California and Italy. *Foods*, 9(8), 1088.

Canuti, V., Frost, S., Lerno, L. A., Tanabe, C. K., Zweigenbaum, J., Zanoni, B., & Ebeler, S. E. (2019). Chemical characteristics of Sangiovese wines from California and Italy of 2016 vintage. *Journal of agricultural and food chemistry*, 67(9), 2647-2659.

Canuti, V., Cappelli, S., Picchi, M., Zanoni, B., & Domizio, P. (2019). Effects of high temperatures on the efficacy of potassium polyaspartate for tartaric stabilization in wines. *American Journal of Enology and Viticulture*, 70(3), 332-337.

Canuti, V., Puccioni, S., Storchi, P., Zanoni, B., Picchi, M., & Bertuccioli, M. (2018). Enological eligibility of grape clones based on the SIMCA method: The case of the Sangiovese cultivar from Tuscany. *Italian Journal of Food Science*, 30(1).

Fia, G., **Canuti, V.**, & Rosi, I. (2014). Evaluation of potential side activities of commercial enzyme preparations used in winemaking. *International journal of food science & technology*, 49(8), 1902-1911.

Canuti, V., Puccioni, S., Giovani, G., Salmi, M., Rosi, I., & Bertuccioli, M. (2012). Effect of oenotannin addition on the composition of Sangiovese wines from grapes with different characteristics. *American journal of enology and viticulture*, 63(2), 220-231.

Zanoni, B., Siliani, S., **Canuti, V.**, Rosi, I., & Bertuccioli, M. (2010). A kinetic study on extraction and transformation phenomena of phenolic compounds during red wine fermentation. *International journal of food science & technology*, 45(10), 2080-2088.

Giovani, G., **Canuti, V.**, & Rosi, I. (2010). Effect of yeast strain and fermentation conditions on the release of cell wall polysaccharides. *International journal of food microbiology*, 137(2-3), 303-307.

Canuti, V., Conversano, M., Calzi, M. L., Heymann, H., Matthews, M. A., & Ebeler, S. E. (2009). Headspace solid-phase microextraction-gas chromatography-mass spectrometry for profiling free

volatile compounds in Cabernet Sauvignon grapes and wines. *Journal of Chromatography A*, 1216(15), 3012-3022.

Rosi, I., Fia, G., & **Canuti, V.** (2003). Influence of different pH values and inoculation time on the growth and malolactic activity of a strain of *Oenococcus oeni*. *Australian Journal of Grape and Wine Research*, 9(3), 194-199.

PARTECIPAZIONE A CONVEGNI IN QUALITÀ DI RELATORE

2022. "Organic and biodynamic sustainable production and effect on eligibility and peculiarity of a typical wine" Canuti V., Picchi M., Millarini V., Maioli F., Zandoni B. *Fifth edition of the International Conference on Wine Active Compounds*, 29 Giugno-1 Luglio 2022, Dijon, France.

2022 "The Effect of Organic, Biodynamic and Conventional Production Processes on the Intrinsic and Perceived Quality of a Typical Wine" Canuti V., Picchi M., Millarini V., Domizio P., Maioli F., Zandoni B. **ENOFORUM USA** 11 maggio 2022 Online e in Santa Rosa, California USA.

2017. "Regional chemical characteristics of Sangiovese wines from Italy and California" Canuti V., Frost S., Leno L. A., Tanabe C. K., Zweigenbaum J., Zandoni B., Ebeler S. E. "From Fermentation to Fume Hood: The Chemistry of Wine Authentication, omics approach, and sulfur-compounds" session. *254th American Chemical Society National Meeting & Exposition*, August 20-24, 2017, Washington, DC, USA.

2013. "Il profilo di qualità di un vino: idoneità e identità. Il caso del Chianti Montespertoli" Canuti V., Picchi M., Giovani G., Salmi M., Viviani F., Rosi I., Bertuccioli M. Premio Versini Ed.2013, *Enoforum 2013*, Innovazione ed eccellenza Arezzo fiere e congressi, 7-9 maggio 2013.

2008. "Characterization of chemical properties of phenolic and aromatic compounds in Sangiovese grapes and wines" *13th Workshop on Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology*, 10-12 settembre 2008, Università degli Studi di Torino, Alba (CN).

2004. "Tannini esogeni e qualità del vino" Canuti V., Siliani A., Puccioni S., Bertuccioli M. *Secondo Simposio Internazionale Il "Sangiovese" Identità e peculiarità: vitigno tipico e internazionale*, Firenze, Palazzo dei Congressi, 17-19 novembre 2004.

PREMI

2006. Ricevimento del premio di laurea e borsa di studio "Ferruccio e Lally Marchi" della fondazione "Carlo e Giulio Marchi" il 28 novembre 2006, finalizzata ad un soggiorno di studio-ricerca all'estero per sperimentazione nel settore enologico.

2001. Ricevimento del premio di laurea e borsa di studio della fondazione "Carlo e Giulio Marchi" il 4 dicembre 2001, consistente in una borsa di studio finalizzata allo studio ed alla sperimentazione nel settore enologico da svolgersi presso l'Azienda Agricola Montepaldi.

PARTECIPAZIONE A SOCIETÀ SCIENTIFICHE/CATEGORIA

2020. Membro Sital – Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari.

2013-2018. Nomina a segretario in qualità di membro del Comitato di Sezione per la regione Toscana dell'Associazione di categoria Associazione Enologi ed Enotecnica Italiani – Assoenologi.

2010 – presente Nomina a membro del Comitato di Sezione per la regione Toscana dell'Associazione di categoria Associazione Enologi ed Enotecnica Italiani – Assoenologi.

2007-presente. Socio Assoenologi iscrizione all'Associazione Enologi Enotecnici Italiani – Assoenologi, organizzazione nazionale di categoria dei tecnici del settore vitivinicolo.

Relatore di oltre 30 tesi di laurea in particolare per il corso di laurea in Viticoltura ed Enologia.

Ha competenze chimico-analitiche e chimico-analitiche strumentali per analisi su diverse matrici alimentari (vino, olio, pane, datteri, pasta madre). Ha una conoscenza avanzata della lingua inglese e fluente della lingua francese. Ha ricevuto due premi di laurea della fondazione “Carlo e Giulio Marchi” (2001 e 2006); membro del Comitato per la regione Toscana dell'Associazione di categoria *Associazione Enologi ed Enotecnica Italiani – Assoenologi*.

Firenze il 29/06/2022

In fede



Il sottoscritto, ai sensi della legge 675/96 sulla riservatezza dei dati personali, dichiara di essere stato compiutamente informato delle finalità e modalità del trattamento dei dati consapevolmente forniti nel presente curriculum e di autorizzarne l'utilizzo e l'archiviazione in banca dati.