

Piergiorgio Comuzzo

Data di nascita: 3 Giugno, 1972

Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie degli Alimenti, 2004 (Università degli Studi di Udine)

2004-2014: borsista / assegnista di ricerca, Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Udine

2015: assistente di ricerca presso Enologica Vason S.p.A. (San Pietro in Cariano, VR)

2016-2021: ricercatore (art. 24, comma 3, lettera b, Legge 240/2010), Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali ed Animali (Di4A), Università degli Studi di Udine

2021 ad ora: professore associato, Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali ed Animali (Di4A), Università degli Studi di Udine

Aree di ricerca

Piergiorgio Comuzzo opera nel settore della tecnologia enologica e delle bevande fermentate. In particolare, le sue specifiche aree di ricerca sono:

- Ottimizzazione di tecnologie a basso impatto per la vinificazione biologica e convenzionale, in particolare delle tecniche volte a ridurre i livelli di anidride solforosa nei vini
- Applicazione di tecnologie emergenti (omogeneizzazione ad alte pressioni, campi elettrici pulsati) per la lavorazione delle uve e dei vini
- Applicazione di metodi chimici ed elettroanalitici per lo studio e la previsione dell'invecchiamento e della *shelf-life* dei vini bianchi
- Studio delle proprietà antiossidanti dei derivati di lievito e ottimizzazione della loro produzione come additivi per l'affinamento dei vini
- Stabilizzazione colloidale e fenolica di vini e bevande mediante diversi additivi e coadiuvanti tecnologici

Insegnamento

Dall'anno accademico 2008-2009 è stato docente di diversi corsi di laurea e laurea magistrale in università italiane e straniere:

- *Enologia I*, Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, Università di Sassari
- *Physical processes for juice and wine conditioning and packaging technologies*, Corso di Laurea Magistrale Interateneo in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli, Università di Udine
- *Industrie Agrarie*, Corso di Laurea in Scienze Agrarie, Università di Udine
- *Valutazione sensoriale degli alimenti*, Corso di Laurea in Scienza e Cultura del Cibo, Università di Udine
- *Grape analysis*, EuroMaster Vinifera, SupAgro, Montpellier – Francia
- *Advanced Enology*, Bachelor's Programme in Viticulture and Enology, University of Nova Gorica – Slovenia

È Relatore o Correlatore di più di 130 fra Tesi, Elaborati per il Conseguimento della Laurea, Relazioni di Tirocinio e Tesi di Diploma

Collaborazioni accademiche

Collabora a livello internazionale con diverse Università ed enti di ricerca, per progetti, pubblicazioni o per la co-supervisione di Tesi di Laurea

- Universidad Politécnica de Madrid, Departamento de Química y Tecnología de Alimentos, Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas, Madrid (Spain)
- Hochschule Geisenheim University, Department of Microbiology & Biochemistry, Geisenheim (Germany)
- Agricultural University of Athens, Department of Food Science & Human Nutrition, Athens (Greece)

Partecipazione a Progetti di Ricerca

Ha partecipato a diversi Progetti di Ricerca, sostenuti da finanziamenti regionali, nazionali ed europei:

- Innovazione Tecnicoagronomica in Viticoltura ed Enologia Biologica – INTAVIEBIO. Finanziato da Regione Friuli Venezia Giulia (2020 – 2022)
- Gestione del rischio di ossidazione nei vini da uva Sangiovese – OXYLESS. Finanziato da Regione Toscana (2019 – 2021)
- Ribolla Gialla: parametri di maturazione e ottimizzazione della tecnica agronomica e enologica per la produzione di un vino spumante di qualità. Finanziato da Regione Friuli Venezia Giulia (2017 - 2019)
- Dalla nutrigenetica alla nutraceutica: sviluppo di azioni sinergiche ed integrate per la realizzazione di test, diete, e prodotti in grado di migliorare la salute pubblica e prevenire le principali patologie alimentari. Finanziato da MIUR (2012 - 2016)
- Elaborazione di bevande alcoliche o analcoliche derivate da uve autoctone, erbe aromatiche ed agrumi coltivabili in Calabria, con aggiunta di bioflavonoidi e polifenoli estratti da succhi di agrumi e vinacce esauste. Finanziato da Regione Calabria (2010 - 2013)
- ORWINE, Organic viticulture and wine-making: development of environment and consumer friendly technologies for organic wine quality improvement and scientifically based legislative framework. Supported by European Commission, VI Framework Programme (2006 - 2009)

Inoltre, è responsabile di diverse collaborazioni di ricerca con aziende private, per lo sviluppo di attività di ricerca specifiche

Pubblicazioni

È coautore di oltre 80 pubblicazioni su riviste nazionali e internazionali, nonché di atti di convegno e capitoli di libri

Premi

Premiato con il premio "Paolo Bertoli" (Coldiretti FVG, 2005) per la tesi di dottorato *Effetto di derivati industriali di lievito sulla stabilità colloidale e sulla percezione aromatica dei vini*