

STEFANO BUIATTI

RUOLO *Ricercatore*

Informazioni personali

Udine, 24/04/1958

italiana

: Udine, via Sondrio 2…..

🖂: setefano.buiatti@uniud.it

 +39 0432558156

Esperienza lavorativa

|  |
| --- |
| Dal 1993/94 – AD OGGI |
| Università degli Studi di Udine  Docente di TECNOLOGIA DELLA BIRRA (Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari) |
|  |
| Dal 1999/00 al 2002/03  Università di Udine e Padova c/o la sede dell’Istituto Lattiero-Caseario di Thiene (VI).  Docente di DETERGENZA E SANIFICAZIONE DEGLI IMPIANTI nel corso di diploma universitario in “Tecnologie Alimentari, orientamento Lattiero-Caseario”  Dal 1993/94 al 1998/99  Scuola Diretta a Fini Speciali in Tecnica Enologica di Conegliano (TV)  Docenza nell’ambito del corso di CHIMICA ENOLOGICA  Dal 2002/03 al 2021/22  Università degli Studi di Udine  docente di “DETERGENZA E SANIFICAZIONE DEGLI IMPIANTI nell’ambito del corso di laurea in “Scienze e Tecnologie Alimentari” e di “Viticultura ed Enologia”  2003/04 e 2006/07  Docente di“Laboratorio di controllo della qualità” nel corso di laurea in Viticoltura ed Enologia  Dal 2007/08 al 2011/12  Università degli Studi di Udine  Docente di “Storia e cultura dell’alimentazione” presso la Facoltà di Lettere e Filosofia dell’Università degli Studi di Udine, corso di laurea in “Scienze e Tecniche del Turismo Culturale”. |

Istruzione e Formazione

12/ì04/1984   
Università degli Studi di Bologna  
Laurea in Scienze Agrarie con una tesi dal titolo “Indagini analitiche e tecnologiche dei vini friulani. Ricerca delle cause di aumento dell’acidità volatile in vini rossi delle zone tipiche Grave e Collio” (108/110)

1977   
Diploma di maturità conseguito c/o il Liceo Scientifco “G. Marinelli” di Udine

1982-1983

Assolve all’obbligo di leva prestando servizio come Vigile del Fuoco Ausiliario

Capacità e competenze personali

|  |  |
| --- | --- |
| Madrelingua |  |
| Altre lingue | Livello |
| INGLESE | BUONO |
|  |  |
|  |  |

Altro

1990: immissione in ruolo come Ricercatore afferente al Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell’Università di Udine dove svolge ricerche nel settore dell’enologia su tematiche relative all’innovazione tecnologica e messa a punto di metodi analitici. A seguito dell’immissione in ruolo lascia il dottorato al secondo anno di frequenza.. Nel 1993 viene confermato in ruolo come Ricercatore.

1997-1998 (settembre-marzo) e 1999 (giugno-ottobre) Attività di ricerca della durata complessiva di 9 mesi svolta presso il *Brewing Research International*,Nutfield (UK) valutando diverse procedure analitiche estrattive delle sostanze aromatiche dell’olio di luppolo (SPME, SFE, SPE) ed eseguendo analisi per determinare i composti derivanti dalla reazione di Maillard in malti essiccati a temperature diverse.

1995 Partecipante all’Unità Operativa del PRIN *“Studio di coadiuvanti specifici per l'industria delle bevande”*, coordinatore nazionale Prof. S. Galassi.

1997 Responsabile tecnico-scientifico per l’esecuzione di un progetto finanziato dal Ministero del Commercio con l’Estero per *“L’innovazione e lo sviluppo tecnologico nel settore vitivinicolo in Slovenia”*, finanziato ai sensi della legge n. 212/1992.

2002 Partecipante all’Unità Operativa del progetto *“Caratterizzazione e valorizzazione delle birre artigianali prodotte nelle microbirrerie del Friuli Venezia Giulia*" finanziato ai sensi dell’articolo 16, L.R. 3/98.

2004Partecipante all’Unità Operativa del PRIN 2004 *“La tracciabilità e la rintracciabilità di filiera nel settore birra: strumenti innovativi per l'implementazione della sicurezza e della qualità”*, coordinatore nazionale Prof. P. Fantozzi.

2006 Responsabile scientifico di Unità Operativa del PRIN 2006 *“Valutazione di aspetti qualitativi e nutrizionali di birre industriali e artigianali”*, coordinatore nazionale Prof. P. Fantozzi.

2006 Responsabile scientifico del progetto regionale *“Valorizzazione delle produzioni biologiche finalizzata all’ottenimento di prodotti di qualità caratterizzati dall’elevato valore salutistico ed alla salvaguardia dell’ambiente”* finanziato ai sensi dell'articolo 17 della legge regionale n. 26/2005.

2006 Partecipante in collaborazione con l’Az. Agraria Universitaria “A. Servadei” alla realizzazione di un progetto finanziato dalla regione FVG dal titolo: *“Realizzazione di uno studio di fattibilità per la realizzazione di un impianto per la trasformazione di cereali, coltivati con i criteri dell’agricoltura biologica, in malto destinato a usi diversi nella filiera agroalimentare”* finanziato ai sensi dell'articolo 17 della legge regionale n. 26/2005.

Dal 2006 docente riferimento responsabile per la POLONIA per la mobilità ERASMUS studio e placement nell’ambito del *Life Long Learning Programme*.

2006 Partecipa in qualità di membro esterno esperto del settore alla Commissione costituita per l’acquisizione di un impianto pilota da parte del CERB (Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra - Università degli Studi di Perugia).

2011 Partecipante al progetto "Prove di coltivazione ed essiccazione del luppolo", Istituto d'Istruzione Superiore "L. Spallanzani", Castelfranco Emilia (MO), finanziato dalla Regione Emilia Romagna (Piano si sviluppo rurale Reg Emilia R., 2007-2013: asse 4 Leader)

2011 (novembre) Organizza c/o il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell’Università degli Studi di Udine un convegno dal titolo “Produzione, consumo e distribuzione di birra in Italia” che vede la partecipazione dei maggiori esperti del settore.

2013-2016 Responsabile scientifico di un progetto finanziato dalla Regione Friuli Venezia Giulia dal titolo *“Valorizzazione della filiera locale della birra artigianale”*. Il progetto ha consentito l’acquisizione da parte dell’ateneo udinese di una malteria sperimentale dalla capacità di lavorazione di 500 kg.

Nel 2017/18 responsabile dell’avvio del progetto per la realizzazione della “Birra dell’Università” in collaborazione per i primi due anni col birrificio “Baladin” e poi, per la produzione della terza birra,con l’agribirrificio “Garlatti Costa”

Responsabile sicurezza per Attività di Ricerca o Didattica in Laboratorio (RADL) come previsto dal D.Lgs. 626/94 e D.Lgs. 81/2008 e dal Regolamento interno sulla Sicurezza e la salute sul luogo di lavoro (DM 363/98).

Pubblicazioni

Autore o co-autore di oltre 100 pubblicazioni scientifiche su riviste nazionali e internazionali

Autore o co-autore di 10 capitoli di libri

Partecipazione come relatore o autore di poster in oltre 20 convegni nazionali e internazionali

Attività di ricerca

Responsabile di gruppi di ricerca nel settore della tecnologia del malto e della birra

1984 e 1985: frequenta i laboratori del C.Ri.V.E. (Centro di Ricerche Viticole ed Enologiche) presso l’Istituto di Industrie Agrarie dell’Università degli Studi di Bologna svolgendo attività di ricerca sulle problematiche enologiche del Friuli Venezia-Giulia.

1985: (gennaio ad aprile) lavora presso lo stabilimento della Birra Moretti S.p.A. durante il trasferimento dell’impianto nella nuova sede di S. Giorgio di Nogaro con mansioni relative al controllo di qualità del prodotto (analisi chimico-fisiche e microbiologiche di mosti e birre) e valutazione del COD e BOD delle acque reflue.

1985 (maggio): inizia la frequenza presso l’Istituto di Tecnologie Alimentari (ora Dipartimento di Scienze degli Alimenti) della Facoltà di Agraria dell’Università di Udine. In ottobre risulta vincitore di una borsa di studio triennale bandita dalla regione FVG per ricerche attinenti il settore agricolo e agro-alimentare (area enologica e viticola).

1988 (novembre): partecipa a un corso organizzato in Francia nell’ambito del programma Comett (UE) dalla Cattedra di Tecnologia Alimentare-Enologia dell’ENSA di Montpellier sul tema “Applicazione all’enologia dei recenti progressi in microbiologia e in fermentazione”.

1997-1998 (settembre-marzo) e 1999 (giugno-ottobre) Attività di ricerca della durata complessiva di 9 mesi svolta presso il *Brewing Research International*,Nutfield (UK) valutando diverse procedure analitiche estrattive delle sostanze aromatiche dell’olio di luppolo (SPME, SFE, SPE) ed eseguendo analisi per determinare i composti derivanti dalla reazione di Maillard in malti essiccati a temperature diverse.

Dal 2000 ad oggi partecipa a diversi progetti di ricerca a carattere nazionale nell’ambito del settore della birra e delle sue materie prime (vedi attività istituzionale) e prosegue l’attività di collaborazione con la Unione Europea iniziata nel 1999 (vedi attività svolta per la UE) nonché una serie di collaborazioni professionali (vedi altre attività professionali). Ha svolto attività come referee per il *Journal of the Institute of Brewing* e il *Journal of Science and Agriculture*

Partecipazioni a Comitati scientifici

Dal 1999 ad oggi valutatore di progetti europei per la Commissione Europea nell’ambito del quinto, sesto, settimo programma quadro (FP5, FP6 FP7) e HORIZON 2020

Nel 2018, su nomina del Ministro dell’Agricoltura, diventa rappresentante per l’Università di Udine del “tavolo tecnico sul luppolo” istituito dallo stesso Ministero

Altre attività

1993-94 (21 ore), 1994-95 (21 ore), 1995-96 (18 ore), 1996-97 (12 ore): incarico di insegnamento ai corsi di “Enologia”, “Enotecnica” e “Addetto di cantina” presso il centro zonale dell’ERSA di Gradisca d’Isonzo e di Fagagna

1994-95: collabora con il Consorzio Nazionale Dettaglianti (CONAD) svolgendo attività di consulenza per visite ispettive presso Aziende vitivinicole.

1996: incarico di docenza per n.2 lezioni al corso di 1° livello dell’A.I.S. (Associazione Italiana Sommelier) di Udine.

Dal 1997 al 2001 Organizzatore del convegno “Birrissima” rivolto ad appassionati del settore e che ha avuto come relatori ospiti internazionali: Charlie Papazian, Presidente dell’AHA, American Homebrewers Association, dagli Stati Uniti; Dr. David Hogsdon della WYeast Oregon, Stati Uniti; Dr Roger Protz, Presidente del CAMRA (Campaigne for Real Ale), UK.

1999 (settembre) e 2001 (ottobre) Attività di docenza in un corso di Enologia e Viticoltura rivolto a giovani di origine friulana provenienti dall’Argentina e dal Brasile organizzato dall’Università di Udine in collaborazione con l’Ente Friuli nel Mondo.

Dal 2002 responsabile dell’organizzazione del “Corso Tecnico Gestionale per imprenditori della Birra” presso il dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Udine.

Dal 2003 docente, nell’ambito di Slowfood, dei Master of Food della birra. Partecipa nel 2006 ad un progetto di Slowfood denominato “Buono a sapersi” che ha come obiettivo la valorizzazione dei prodotti artigianali prodotti nella regione Friuli Venezia Giulia occupandosi della birra. Il progetto si è svolto in collaborazione con l’Istituto Alberghiero dello IAL di Magnano in Riviera (UD).

Dal 2004 al 2005 (novembre-febbraio) partecipa, in qualità di docente, a un corso organizzato dallo IAL di Udine dal titolo “Gestire gli impianti di spillatura”.

Dal 2006 è socio dell’AITB, Associazione Italiana Tecnici della Birra e del malto.

2006 (maggio) Attività di docenza nel corso di “Formazione per imprenditori della birra artigianale” organizzato dall’Istituto d’istruzione superiore “A. Minuziano” di S. Severo (FG)

Nel 2007 (maggio-giugno) svolge attività di auditing per conto della EBRD (*European Bank for Reconstruction and Development,* Londra) presso tre malterie del gruppo Soufflet nella Repubblica Ceca.

2008 (novembre); 2009 (aprile e ottobre); 2010 (aprile e ottobre) docente nel corso “Come diventare Birraio” organizzato e svolto c/o il CERB (Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra - Università degli Studi di Perugia).

2008 (febbraio) Attività di docenza c/o l’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche nel corso dello Stage tematico sulla birra al 3° anno del corso di laurea Triennale in Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CN).

2009 (giugno) Attività di docenza svolta presso l'Università degli Studi di Udine durante lo Stage tematico birra degli studenti dell’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Master di Colorno, Parma.

Nel 2009 (aprile-maggio) svolge attività di auditing per conto della EBRD (*European Bank for Reconstruction and Development,* Londra) presso la Obolon Brewery di Kiev, Ucraina.

2009 (aprile) Attività di docenza nel corso “Come progettare e realizzare una birra artigianale vincente” organizzato dall’Unionbirrai

Nel 2009 (novembre-dicembre ) svolge attività di auditing per conto della EBRD (*European Bank for Reconstruction and Development,* Londra) presso la APU Brewing Company di Ulan Bator, Mongolia.

Dal 2010 è socio dell’*American Society of Brewing Chemists (ASBC)*

Dal 2010 responsabile dell’organizzazione del “Corso di degustazione per sommelier della birra” presso il dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Udine.

2013, 2014, 2015, 2016 Attività di docenza c/o l’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CN) nel corso di Alto Apprendistato per Mastri Birrai.

2012 e 2013 (Bruxelles e Liegi)) Partecipa come giudice degustatore alla prima e seconda edizione edizione del “*Beer Brussels Challenge*”, competizione internazionale di birre provenienti da tutto il mondo.

2016 Attività seminariali c/o l’Università degli Studi di Teramo relative alla tecnologia del malto e della birra.

Nel 2021 svolge attività di auditing per conto della EBRD (*European Bank for Reconstruction and Development,* Londra) in remoto nella birreria Biyat in Ashgabat (Turkmenistan).

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell’art. 13 D. Lgs. 30 giugno 2003 n°196 – “Codice in materia di protezione dei dati personali” e dell’art. 13 GDPR 679/16 – “Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali"

Data, 18/072023