

SELEZIONE PUBBLICA MEDIANTE VALUTAZIONE COMPARATIVA, PER IL RECLUTAMENTO DI UN RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO AI SENSI ART. 24, COMMA 3, LETTERA B) L. 240/10 PER IL SETTORE CONCORSUALE 07/F1 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI PRESSO IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE, BANDITA CON D.R. N. 237 DEL 10/05/2018, IL CUI AVVISO È PUBBLICATO NELLA G.U. N. 40 DEL 22/05/2018

La Commissione giudicatrice, terminati i lavori della selezione in oggetto, formula la seguente

### RELAZIONE FINALE

La Commissione giudicatrice, costituita in base al D.R. N. 382 del 17/07/2018, si è riunita in prima seduta il giorno 22/08/2018; alle ore 14.30 ed ha designato quale Presidente la Prof. Maria Cristina Nicoli e quale Segretario il Prof. Emanuele Boselli; in tale seduta ha preso atto dei criteri per la selezione dei candidati.

La Commissione giudicatrice si è riunita il giorno 24/08/2018 alle ore 14.30 per la valutazione preliminare comparativa; in tale seduta ha proceduto a prendere visione del candidato ammesso e ad esaminare titoli, curriculum e produzione scientifica presentati dal candidato.

La Commissione giudicatrice si è riunita il giorno 5/10/2018 alle ore 9.00 per la discussione dei titoli e della produzione scientifica del candidato, della conoscenza della lingua inglese e per l'attribuzione dei punteggi e la designazione del vincitore.

La Commissione, con deliberazione assunta all'unanimità dei componenti, dichiara vincitore della presente selezione il sottoindicato candidato:

PIERGIORGIO COMUZZO Punteggio 87,7


Alla presente relazione finale sono annessi tutti gli allegati delle singole fasi della procedura, che ne fanno parte integrante.

La prof. Maria Cristina Nicoli si impegna a consegnare gli atti della presente selezione al Responsabile del Procedimento.

Udine, 5 ottobre 2018

Prof. Maria Cristina Nicoli  
Prof. Paola Pittia  
Prof. Emanuele Boselli

Presidente  
Componente  
Segretario

The image shows two handwritten signatures in black ink. The first signature is more complex and stylized, while the second is simpler and appears to be a name written in a cursive script.

VERBALI DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE DELLA SELEZIONE PUBBLICA MEDIANTE VALUTAZIONE COMPARATIVA, PER IL RECLUTAMENTO DI UN RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO AI SENSI ART. 24, COMMA 3, LETTERA B) L. 240/10 PER IL SETTORE CONCORSUALE 07/F1 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI PRESSO IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE, BANDITA CON D.R. N. 237 DEL 10/05/2018, IL CUI AVVISO È PUBBLICATO NELLA G.U. N. 40 DEL 22/05/2018

### ALLEGATO 1) al Verbale 1

#### CRITERI DI VALUTAZIONE

La Commissione giudicatrice della selezione in oggetto prende atto dei criteri di valutazione previsti dal bando.

La selezione avviene mediante valutazione preliminare dei candidati con motivato giudizio analitico sui titoli, sul curriculum e sulla produzione scientifica, ivi compresa la tesi di dottorato.

La commissione giudicatrice effettua una motivata valutazione seguita da una valutazione comparativa, facendo riferimento allo specifico settore concorsuale e al profilo eventualmente indicato nell' art. 1 del bando (*Profilo: Settore scientifico disciplinare: AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari*), del curriculum e dei seguenti titoli, debitamente documentati, dei candidati:

- a) dottorato di ricerca o equipollenti, ovvero, per i settori interessati, il diploma di specializzazione medica o equivalente, conseguito in Italia o all'estero;
- b) eventuale attività didattica a livello universitario in Italia o all'estero;
- c) documentata attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri;
- d) documentata attività in campo clinico relativamente ai settori concorsuali nei quali sono richieste tali specifiche competenze;
- e) realizzazione di attività progettuale relativamente ai settori concorsuali nei quali è prevista;
- f) organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi;
- g) titolarità di brevetti relativamente ai settori concorsuali nei quali è prevista;
- h) relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali;
- i) premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca;
- j) diploma di specializzazione europea riconosciuto da Board internazionali, relativamente a quei settori concorsuali nei quali è prevista.

La valutazione di ciascun titolo è effettuata considerando specificamente la significatività che esso assume in ordine alla qualità e quantità dell'attività di ricerca svolta dal singolo candidato.

La commissione giudicatrice effettua la valutazione comparativa delle pubblicazioni di cui all'art. 4 del bando sulla base dei seguenti criteri:

- a) originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna pubblicazione scientifica;
- b) congruenza di ciascuna pubblicazione con il settore concorsuale per il quale è bandita la procedura e col profilo eventualmente indicato nell' art. 1 del bando, ovvero con tematiche interdisciplinari ad essi correlate;
- c) rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica;
- d) determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dell'apporto individuale del candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione.

La commissione giudicatrice valuta altresì la consistenza complessiva della produzione scientifica del candidato, l'intensità e la continuità temporale della stessa, fatti salvi i periodi, adeguatamente documentati, di allontanamento non volontario dall'attività di ricerca, con particolare riferimento alle funzioni genitoriali.

La commissione, nel valutare le pubblicazioni, si avvale anche dei seguenti indicatori, riferiti alla data di scadenza dei termini delle candidature:

- a) numero totale delle citazioni;



- b) numero medio di citazioni per pubblicazione;
- c) "impact factor" totale;
- d) "impact factor" medio per pubblicazione;
- e) combinazioni dei precedenti parametri atte a valorizzare l'impatto della produzione scientifica del candidato (indice di Hirsch o simili).

La commissione prende atto che il bando prevede che i candidati possano presentare le pubblicazioni nel numero massimo di quindici. Qualora il candidato presenti un numero di pubblicazioni superiore al limite indicato, la commissione giudicatrice procederà alla valutazione delle stesse in numero pari al limite di cui sopra e nell'ordine riportato nell' "Elenco delle pubblicazioni presentate" dal candidato. Nel caso in cui il candidato non presenti tale elenco, in numero pari al limite di cui sopra, prendendo in considerazione le più recenti come data di pubblicazione.

A seguito della valutazione preliminare i candidati comparativamente più meritevoli, in regola con i requisiti di cui all'art. 2, primo comma, del bando, e con gli eventuali requisiti ulteriori indicati nel medesimo articolo, saranno ammessi, in misura compresa tra il 10 e il 20 per cento del numero degli stessi e comunque non inferiore a sei unità, alla discussione pubblica con la commissione dei titoli e della produzione scientifica. Saranno tutti ammessi alla discussione qualora il loro numero sia pari o inferiore a sei.

L'esito della valutazione preliminare verrà pubblicato all'Albo on-line di Ateneo e nel sito web dell'Ateneo.

A seguito della discussione la commissione giudicatrice attribuirà un punteggio ai titoli e a ciascuna delle pubblicazioni presentate dai candidati ammessi.

Il punteggio massimo attribuibile a titoli e pubblicazioni è pari a 100 ed è così ripartito:

- titoli	60 punti
- pubblicazioni	40 punti

Letto, approvato e sottoscritto.

Udine, 22 agosto 2018

Prof. MARIA CRISTINA NICOLI	Presidente
Prof. PAOLA PITTIA	Componente
Prof. EMANUELE BOSELLI	Segretario



VERBALI DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE DELLA SELEZIONE PUBBLICA MEDIANTE VALUTAZIONE COMPARATIVA, PER IL RECLUTAMENTO DI UN RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO AI SENSI ART. 24, COMMA 3, LETTERA B) L. 240/10 PER IL SETTORE CONCORSUALE 07/F1 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI PRESSO IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE, BANDITA CON D.R. N. 237 DEL 10/05/2018, IL CUI AVVISO È PUBBLICATO NELLA G.U. N. 40 DEL 22/05/2018

## ALLEGATO 1) al Verbale 1

### CRITERI DI VALUTAZIONE

La Commissione giudicatrice della selezione in oggetto prende atto dei criteri di valutazione previsti dal bando.

La selezione avviene mediante valutazione preliminare dei candidati con motivato giudizio analitico sui titoli, sul curriculum e sulla produzione scientifica, ivi compresa la tesi di dottorato.

La commissione giudicatrice effettua una motivata valutazione seguita da una valutazione comparativa, facendo riferimento allo specifico settore concorsuale e al profilo eventualmente indicato nell'art. 1 del bando (*Profilo: Settore scientifico disciplinare: AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari*), del curriculum e dei seguenti titoli, debitamente documentati, dei candidati:

- a) dottorato di ricerca o equipollenti, ovvero, per i settori interessati, il diploma di specializzazione medica o equivalente, conseguito in Italia o all'estero;
- b) eventuale attività didattica a livello universitario in Italia o all'estero;
- c) documentata attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri;
- d) documentata attività in campo clinico relativamente ai settori concorsuali nei quali sono richieste tali specifiche competenze;
- e) realizzazione di attività progettuale relativamente ai settori concorsuali nei quali è prevista;
- f) organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi;
- g) titolarità di brevetti relativamente ai settori concorsuali nei quali è prevista;
- h) relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali;
- i) premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca;
- j) diploma di specializzazione europea riconosciuto da Board internazionali, relativamente a quei settori concorsuali nei quali è prevista.

La valutazione di ciascun titolo è effettuata considerando specificamente la significatività che esso assume in ordine alla qualità e quantità dell'attività di ricerca svolta dal singolo candidato.

La commissione giudicatrice effettua la valutazione comparativa delle pubblicazioni di cui all'art. 4 del bando sulla base dei seguenti criteri:

- a) originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna pubblicazione scientifica;
- b) congruenza di ciascuna pubblicazione con il settore concorsuale per il quale è bandita la procedura e col profilo eventualmente indicato nell'art. 1 del bando, ovvero con tematiche interdisciplinari ad essi correlate;
- c) rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica;
- d) determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dell'apporto individuale del candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione.

La commissione giudicatrice valuta altresì la consistenza complessiva della produzione scientifica del candidato, l'intensità e la continuità temporale della stessa, fatti salvi i periodi, adeguatamente documentati, di allontanamento non volontario dall'attività di ricerca, con particolare riferimento alle funzioni genitoriali.

La commissione, nel valutare le pubblicazioni, si avvale anche dei seguenti indicatori, riferiti alla data di scadenza dei termini delle candidature:

- a) numero totale delle citazioni;



- b) numero medio di citazioni per pubblicazione;
- c) "impact factor" totale;
- d) "impact factor" medio per pubblicazione;
- e) combinazioni dei precedenti parametri atte a valorizzare l'impatto della produzione scientifica del candidato (indice di Hirsch o simili).

La commissione prende atto che il bando prevede che i candidati possano presentare le pubblicazioni nel numero massimo di quindici. Qualora il candidato presenti un numero di pubblicazioni superiore al limite indicato, la commissione giudicatrice procederà alla valutazione delle stesse in numero pari al limite di cui sopra e nell'ordine riportato nell' "Elenco delle pubblicazioni presentate" dal candidato. Nel caso in cui il candidato non presenti tale elenco, in numero pari al limite di cui sopra, prendendo in considerazione le più recenti come data di pubblicazione.

A seguito della valutazione preliminare i candidati comparativamente più meritevoli, in regola con i requisiti di cui all'art. 2, primo comma, del bando, e con gli eventuali requisiti ulteriori indicati nel medesimo articolo, saranno ammessi, in misura compresa tra il 10 e il 20 per cento del numero degli stessi e comunque non inferiore a sei unità, alla discussione pubblica con la commissione dei titoli e della produzione scientifica. Saranno tutti ammessi alla discussione qualora il loro numero sia pari o inferiore a sei.

L'esito della valutazione preliminare verrà pubblicato all'Albo on-line di Ateneo e nel sito web dell'Ateneo.

A seguito della discussione la commissione giudicatrice attribuirà un punteggio ai titoli e a ciascuna delle pubblicazioni presentate dai candidati ammessi.

Il punteggio massimo attribuibile a titoli e pubblicazioni è pari a 100 ed è così ripartito:

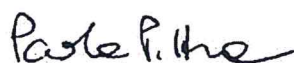
- titoli 60 punti
- pubblicazioni 40 punti

Letto, approvato e sottoscritto.

Udine, 22 agosto 2018

Prof. MARIA CRISTINA NICOLI  
Prof. PAOLA PITTIA  
Prof. EMANUELE BOSELLI

Presidente  
Componente  
Segretario



VERBALI DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE DELLA SELEZIONE PUBBLICA MEDIANTE VALUTAZIONE COMPARATIVA, PER IL RECLUTAMENTO DI UN RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO AI SENSI ART. 24, COMMA 3, LETTERA B) L. 240/10 PER IL SETTORE CONCORSUALE 07/F1 SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI PRESSO IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGROALIMENTARI, AMBIENTALI E ANIMALI DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE, BANDITA CON D.R. N. 237 DEL 10/05/2018, IL CUI AVVISO È PUBBLICATO NELLA G.U. N. 40 DEL 22/05/2018

## **ALLEGATO 1) al Verbale 1**

### CRITERI DI VALUTAZIONE

La Commissione giudicatrice della selezione in oggetto prende atto dei criteri di valutazione previsti dal bando.

La selezione avviene mediante valutazione preliminare dei candidati con motivato giudizio analitico sui titoli, sul curriculum e sulla produzione scientifica, ivi compresa la tesi di dottorato.

La commissione giudicatrice effettua una motivata valutazione seguita da una valutazione comparativa, facendo riferimento allo specifico settore concorsuale e al profilo eventualmente indicato nell' art. 1 del bando (*Profilo: Settore scientifico disciplinare: AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari*), del curriculum e dei seguenti titoli, debitamente documentati, dei candidati:

- a) dottorato di ricerca o equipollenti, ovvero, per i settori interessati, il diploma di specializzazione medica o equivalente, conseguito in Italia o all'estero;
- b) eventuale attività didattica a livello universitario in Italia o all'estero;
- c) documentata attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri;
- d) documentata attività in campo clinico relativamente ai settori concorsuali nei quali sono richieste tali specifiche competenze;
- e) realizzazione di attività progettuale relativamente ai settori concorsuali nei quali è prevista;
- f) organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi;
- g) titolarità di brevetti relativamente ai settori concorsuali nei quali è prevista;
- h) relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali;
- i) premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca;
- j) diploma di specializzazione europea riconosciuto da Board internazionali, relativamente a quei settori concorsuali nei quali è prevista.

La valutazione di ciascun titolo è effettuata considerando specificamente la significatività che esso assume in ordine alla qualità e quantità dell'attività di ricerca svolta dal singolo candidato.

La commissione giudicatrice effettua la valutazione comparativa delle pubblicazioni di cui all'art. 4 del bando sulla base dei seguenti criteri:

- a) originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna pubblicazione scientifica;
- b) congruenza di ciascuna pubblicazione con il settore concorsuale per il quale è bandita la procedura e col profilo eventualmente indicato nell' art. 1 del bando, ovvero con tematiche interdisciplinari ad essi correlate;
- c) rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica;
- d) determinazione analitica, anche sulla base di criteri riconosciuti nella comunità scientifica internazionale di riferimento, dell'apporto individuale del candidato nel caso di partecipazione del medesimo a lavori in collaborazione.

La commissione giudicatrice valuta altresì la consistenza complessiva della produzione scientifica del candidato, l'intensità e la continuità temporale della stessa, fatti salvi i periodi, adeguatamente documentati, di allontanamento non volontario dall'attività di ricerca, con particolare riferimento alle funzioni genitoriali.

La commissione, nel valutare le pubblicazioni, si avvale anche dei seguenti indicatori, riferiti alla data di scadenza dei termini delle candidature:

- a) numero totale delle citazioni;



- b) numero medio di citazioni per pubblicazione;
- c) "impact factor" totale;
- d) "impact factor" medio per pubblicazione;
- e) combinazioni dei precedenti parametri atte a valorizzare l'impatto della produzione scientifica del candidato (indice di Hirsch o simili).

La commissione prende atto che il bando prevede che i candidati possano presentare le pubblicazioni nel numero massimo di quindici. Qualora il candidato presenti un numero di pubblicazioni superiore al limite indicato, la commissione giudicatrice procederà alla valutazione delle stesse in numero pari al limite di cui sopra e nell'ordine riportato nell' "Elenco delle pubblicazioni presentate" dal candidato. Nel caso in cui il candidato non presenti tale elenco, in numero pari al limite di cui sopra, prendendo in considerazione le più recenti come data di pubblicazione.

A seguito della valutazione preliminare i candidati comparativamente più meritevoli, in regola con i requisiti di cui all'art. 2, primo comma, del bando, e con gli eventuali requisiti ulteriori indicati nel medesimo articolo, saranno ammessi, in misura compresa tra il 10 e il 20 per cento del numero degli stessi e comunque non inferiore a sei unità, alla discussione pubblica con la commissione dei titoli e della produzione scientifica. Saranno tutti ammessi alla discussione qualora il loro numero sia pari o inferiore a sei.

L'esito della valutazione preliminare verrà pubblicato all'Albo on-line di Ateneo e nel sito web dell'Ateneo.

A seguito della discussione la commissione giudicatrice attribuirà un punteggio ai titoli e a ciascuna delle pubblicazioni presentate dai candidati ammessi.

Il punteggio massimo attribuibile a titoli e pubblicazioni è pari a 100 ed è così ripartito:

- titoli 60 punti
- pubblicazioni 40 punti

Letto, approvato e sottoscritto.

Udine, 22 agosto 2018

Prof.	MARIA CRISTINA NICOLI	Presidente
Prof.	PAOLA PITTIA	Componente
Prof.	EMANUELE BOSELLI	Segretario

ALLEGATO A al Verbale 2  
**Valutazione dei titoli, del curriculum e della produzione scientifica**

**Candidato: PIERGIORGIO COMUZZO**

Tipologie di titoli	Titoli presentati dal candidato e valutati
Dottorato di ricerca o equipollenti*, ovvero, per i settori interessati, il diploma di specializzazione medica o equivalente, conseguito in Italia o all'estero	Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie degli Alimenti presso Università degli Studi di Udine conseguito nel 2004 dal titolo "Effetto di derivati industriali di lievito sulla stabilità colloidale e sulla percezione aromatica dei vini."
Eventuale attività didattica a livello universitario in Italia o all'estero	<p>Insegnamenti a livello nazionale:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enologia I, Università degli Studi di Sassari – sede di Oristano, Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (40 ore, 5 CFU). A.A. 2008-2009</li> <li>- Enologia I, Università degli Studi di Sassari – sede di Oristano, Corso di Laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari (40 ore, 5 CFU). A.A. 2009-2010</li> <li>- Condizionamento e Confezionamento in Enologia, Università degli Studi di Udine, Corso di Laurea Magistrale Interateneo in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli (3 CFU). A.A. 2008-2009, 2010-2011, 2011-2012, 2012-2013, 2013-2014</li> <li>- Processi di Separazione in Enologia, Università degli Studi di Udine, Corso di Laurea Magistrale Interateneo in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli (3 CFU). A.A. 2012-2013, 2013-2014</li> <li>- <i>Conditioning and Packaging in Enology</i>, Università degli Studi di Udine, Corso di Laurea Magistrale Interateneo in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli (3 CFU). A.A. 2014-2015, 2015-2016 (corso in lingua Inglese)</li> <li>- <i>Separation Processes in Enology</i>, Università degli Studi di Udine, Corso di Laurea Magistrale Interateneo in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli (3 CFU). A.A. 2014-2015, 2015-2016 (corso in lingua Inglese)</li> <li>- <i>Physical processes for juice and wine conditioning and packaging technologies</i>, Università degli Studi di Udine, Corso di Laurea Magistrale Interateneo in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli (6 CFU). A.A. 2016-2017, 2017-2018 (corso in lingua Inglese)</li> <li>- Industrie Agrarie, Università degli Studi di Udine, Corso di Laurea in Scienze Agrarie (4 CFU). A.A. 2016-2017, 2017-2018.</li> </ul> <p>Attività didattica a livello internazionale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Advanced Oenology</i>, Università di Nova Gorica, Slovenia, <i>Bachelor's Programme in Viticulture and Enology</i> (45 ore di 6 ECTS). A.A. 2009-2010, 2010-2011, 2011-2012, 2012-2013</li> <li>- Membro della Commissione di Valutazione della Tesi di Dottorato "Optimización de parámetros fermentativos de calidad en vinos tintos de zonas cálidas" Dottoranda: Iris Loira Calvar, <i>Universidad Politécnica de Madrid, Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos, Departamento de Tecnología de Alimentos. Supervisors: prof. A. Morata, prof. J.A Suárez-Lepe. Madrid, 10.07.2014.</i></li> </ul> <p>Attività seminariali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- EuroMaster Vinifera (SupAgro, Montpellier – Francia). A.A. 2008-2009, 2009-2010, 2010-2011, 2011-2012, 2012-2013, 2013-2014; 2014-2015; 2015-2016; 2016-2017; 2017-2018</li> <li>- Master Interateneo di I e II livello in Economia e Scienza del Caffè – <i>Coffee Economics and Science</i> – "Ernesto Illy" (Università degli Studi di Udine). A.A. 2011-2012, 2012-2013</li> <li>- Master in Tecnica e Comunicazione dei Vini Spumanti (Università degli Studi di Padova). A.A. 2008-2009</li> <li>- <i>Summer School "Geography of Food"</i> (Università degli Studi di Udine). A.A. 2014-2015</li> <li>- <i>Intensive Programme ERASMUS Oenobio (Institut des Sciences de la Vigne et du Vin</i>, Università di Bordeaux II – Francia). A.A. 2013-2014</li> <li>- Seminari all'<i>Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (Université de Bourgogne, Dijon – Francia)</i>; A.A. 2002-2003 e 2003-2004</li> </ul> <p>Attività di supporto agli studenti</p>

*well*



	Supervisione come correlatore o relatore per tesi di laurea ed elaborati di tirocinio e tesi di diploma (n.100)
Documentata attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri	<p>Marzo 2016 ad oggi: Ricercatore (tempo determinato, settore concorsuale 07/F1 Scienze e tecnologie alimentari, presso il Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali ed Animali (Di4A) dell'Università degli Studi di Udine</p> <p>Maggio 2008 – maggio 2014: Assegnista di Ricerca presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine</p> <p>Dicembre 2003 – Dicembre 2006: Borsa di Studio della Regione Friuli Venezia Giulia presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine</p>
Documentata attività in campo clinico relativamente ai settori concorsuali nei quali sono richieste tali specifiche competenze	
Realizzazione di attività progettuale relativamente ai settori concorsuali nei quali è prevista	
Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi	<p>Partecipazione ai seguenti Progetti di Ricerca:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Innovazione Tecnicoagronomica in Viticoltura ed Enologia Biologica – INTAVIEBIO. Regione Friuli Venezia Giulia (2017 – 2018)</li> <li>- Ribolla Gialla: parametri di maturazione e ottimizzazione della tecnica agronomica e enologica per la produzione di un vino spumante di qualità. Regione Friuli Venezia Giulia (2017 – 2019)</li> <li>- 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. MIUR (2012 – 2016)</li> <li>- 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. Regione Calabria (2010 – 2013)</li> <li>- ORWINE, <i>Organic viticulture and wine-making: development of environment and consumer friendly technologies for organic wine quality improvement and scientifically based legislative framework</i>. Commissione Europea (2006 – 2009).</li> </ul> <p>Responsabile scientifico di progetti di ricerca con partner aziendali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valutazione dell'applicabilità di tecnologie ad alte pressioni nel settore enologico;</li> <li>- Caratterizzazione ed ottimizzazione dell'impiego di derivati di lievito per il settore enologico;</li> </ul>
Titolarità di brevetti relativamente ai settori concorsuali nei quali è prevista	
Relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali	<p>Convegni internazionali con relazioni orali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 39<sup>th</sup> World Congress of Vine and Wine. 24-28 Ottobre 2016, Bento Gonçalves (Brasile). <u>Titolo dell'intervento</u>: Pulsed electric fields processing of crushed grapes and effects on wine composition.</li> <li>- 39<sup>th</sup> World Congress of Vine and Wine. 24-28 Ottobre 2016, Bento Gonçalves (Brasile). <u>Titolo dell'intervento</u>: Potential of High Pressure Homogenization for the production of yeast autolysates for winemaking.</li> <li>- 5<sup>th</sup> Oenoviti International Symposium. 9 Maggio 2016, <i>Institut des Sciences de la Vigne et du Vin</i>, Bordeaux (Francia). <u>Titolo dell'intervento</u>: Application of Pulsed Electric Fields on crushed grapes.</li> <li>- International Conference on Industrial Biotechnology - ICIB 2012. 21-23 Novembre 2012, Punjabi University, Patiala (India). <u>Titolo dell'intervento</u>: Biotechnological strategies for controlling wine oxidation.</li> <li>- 9<sup>th</sup> International Conference on Organic Viticulture and Wine. 16-17 Giugno 2008, Lezzano (MO), nell'ambito del 16<sup>th</sup> IFOAM Organic World Congress. 16-20 Giugno 2008, Modena. <u>Titolo dell'intervento</u>: A survey on some compositional parameters in wines from organic viticulture.</li> <li>- 2<sup>nd</sup> International Symposium for Organic Wine Growing. 24 Aprile 2007, Stuttgart (Germania). <u>Titolo dell'intervento</u>: Monitoring "organic wine" quality: analytical measurements and health related compounds.</li> <li>- International Workshop on Advances in Grapevine and Wine Research. 15-17 Settembre 2005, Venosa (PZ). <u>Titolo dell'intervento</u>: Ethyl phenylacetate as the probable responsible of honey-like character in Aglianico del Vulture wine.</li> </ul>

	<p>Convegni nazionali con relazioni orali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enoforum 2017. 16-18 Maggio 2017, Vicenza. <u>Titolo dell'intervento</u>: approccio elettroanalitico per lo studio di antiossidanti ad uso enologico.</li> <li>- Incontro Tecnico "Applicazione di tecniche innovative per valorizzare il vino nell'ottica delle più recenti richieste di mercato". 21 Aprile 2016, Manocalzati (AV). <u>Titolo dell'intervento</u>: Campi elettrici pulsati: potenziali applicazioni per il settore enologico.</li> <li>- Enoforum 2015. 05-07 Maggio 2015, Vicenza. <u>Titolo dell'intervento</u>: Potenziale antiossidante dei derivati di lievito a confronto con gli additivi più comunemente utilizzati nel vino.</li> <li>- Enoforum 2015. 05-07 Maggio 2015, Vicenza. <u>Titolo dell'intervento</u>: Autolysis induction in <i>Saccharomyces bayanus</i> by using high-pressure homogenization.</li> <li>- 49° Agriest 2014 – Convegno: I punti critici nell'evoluzione del vino in bottiglia. 24 Gennaio 2014, Udine. <u>Titolo dell'intervento</u>: La reattività dei vini durante la conservazione in bottiglia.</li> <li>- Enoforum 2009. 21-23 Aprile 2009, Piacenza. <u>Titolo dell'intervento</u>: Le tecnologie che permettono di ridurre l'uso di anidride solforosa.</li> <li>- Innovazione e Qualità. 16 Febbraio 2007, Passariano (UD). <u>Titolo dell'intervento</u>: La gestione delle fermentazioni come mezzo per ridurre l'impiego di SO<sub>2</sub>.</li> <li>- 8<sup>th</sup> Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology. 24-26 Settembre 2003, Soriano nel Cimino (VT). <u>Titolo dell'intervento</u>: Effect of yeast industrial derivatives on the aromatic fraction of wines; first approach on model solutions.</li> </ul>
Premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca	Premio "Paolo Bertoli", conferito da Coldiretti Friuli Venezia Giulia per la Tesi di Dottorato ( 2005)
Diploma di specializzazione europea riconosciuto da Board internazionali, relativamente a quei settori concorsuali nei quali è prevista	

**Pubblicazioni presentate dal candidato e valutate:**

1. Comuzzo, P., Marconi, M., Zanella, G., & Querez, M. (2018). Pulsed electric field processing of white grapes (cv. Garganega): Effects on wine composition and volatile compounds. *Food Chem.*, 264, 16-23.
2. Comuzzo, P., Calligaris, S., Iacumin, L., Ginaldi, F., Voce, S., & Zironi, R. (2017). Application of multi-pass high pressure homogenization under variable temperature regimes to induce autolysis of wine yeasts. *Food Chem.*, 224, 105-113.
3. Comuzzo, P., Toniolo, R., Battistutta, F., Lizee, M., Svirgelj, R., & Zironi, R. (2017). Oxidative behavior of (+)-catechin in the presence of inactive dry yeasts: A comparison with sulfur dioxide, ascorbic acid and glutathione. *J. Sci. Food Agric.*, 97, 5158-5167.
4. Comuzzo, P., Calligaris, S., Iacumin, L., Ginaldi, F., Palacios Paz, A.E., & Zironi, R. (2015). Potential of high pressure homogenization to induce autolysis of wine yeasts. *Food Chem.*, 185, 340-348.
5. Herrera, J.C., Bucchetti, B., Sabbatini, P., Comuzzo, P., Zulini, L., Vecchione, A., Peterlunger, E., & Castellarin, S.D. (2015). Effect of water deficit and severe shoot trimming on the composition of *Vitis vinifera* L. 'Merlot' grapes and wines. *Aust. J. Grape Wine Res.*, 21, 254-265.
6. Loira, I., Morata, A., Comuzzo, P., Callejo, M.J., González, C., Calderón, F., & Suárez-Lepe, J.A. (2015). Use of *Schizosaccharomyces pombe* and *Torulasporea delbrueckii* strains in mixed and sequential fermentations to improve red wine sensory quality. *Food Research International*, 76, 325-333.
7. Comuzzo, P., Battistutta, F., Vendrame, M., Páez, M.S., Luisi, G., & Zironi, R. (2015). Antioxidant properties of different products and additives in white wine. *Food Chem.*, 168, 107-114.
8. Comuzzo, P., & Zironi, R. (2013). Biotechnological strategies for controlling wine oxidation. *Food Eng. Rev.*, 5, 217-229.
9. Comuzzo, P., Rauhut, D., Werner, M., Lagazio, C., & Zironi, R. (2013). A survey on wines from organic viticulture from different European countries. *Food Control*, 34, 274-282.
10. Comuzzo, P., Tat, L., Liessi, A., Brotto, L., Battistutta, F., & Zironi, R. (2012). Effect of different lysis treatments on the characteristics of yeast derivatives for winemaking. *J. Agric. Food Chem.*, 60, 3211-3222.
11. Comuzzo, P., Tat, L., Fenzi, D., Brotto, L., Battistutta, F., & Zironi, R. (2011). Interactions between yeast autolysates and volatile compounds in wine and model solution. *Food Chem.*, 127, 473-480.
12. Brotto, L., Battistutta, F., Tat, L., Comuzzo, P., & Zironi, R. (2010). Modified nondestructive colorimetric method to evaluate the variability of oxygen diffusion rate through wine bottle closures. *J. Agric. Food Chem.*, 58, 3567-3572.
13. Tat, L., Comuzzo, P., Battistutta, F., & Zironi, R. (2007). Sweet-like off-flavor in Aglianico del Vulture wine: ethyl phenylacetate as the mainly involved compound. *J. Agric. Food Chem.*, 55, 5205-5212.
14. Comuzzo, P., Tat, L., Tonizzo, A., & Battistutta, F. (2006). Yeast derivatives (extracts and autolysates) in winemaking: Release of volatile compounds and effects on wine aroma volatility. *Food Chem.*, 99, 217-230.
15. Tat, L., Comuzzo, P., Stolfo, I., & Battistutta, F. (2005). Optimization of wine headspace analysis by solid-phase microextraction capillary gas chromatography with mass spectrometric and flame ionization detection. *Food Chem.*, 93, 361-369.

WOW



#### Giudizio collegiale:

La commissione esprime il seguente giudizio analitico sui titoli, sul curriculum e sulla produzione scientifica del candidato:

#### Curriculum e titoli

Il candidato Piergiorgio Comuzzo consegue la laurea in Scienze e tecnologie alimentari presso l'Università degli Studi di Udine nel 1998. Nel 1999 vanta una breve esperienza come cantiniere e collaboratore all'attività di ricerca in ambito enologico presso l'azienda agraria sperimentale Servadei dell'Università di Udine. Nel 2004 consegue il titolo di dottore di ricerca nel medesimo ateneo. Dopo il conseguimento del dottorato, fruisce di una borsa di studio e successivamente di un contratto di tecnico per svolgere attività di ricerca e attività laboratoriali presso la sezione di industrie agrarie del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Udine. Dal 2008 al 2016 è assegnista di ricerca presso il medesimo dipartimento. Nel 2016 è vincitore, presso l'Università di Udine, di una posizione di ricercatore a tempo determinato di tipo A, posizione che ricopre attualmente. Nel 2017 consegue l'abilitazione scientifica nazionale di seconda fascia per il settore scientifico disciplinare AGR/15.

Nel 2005 è stato insignito del "Premio Paolo Bertoli" conferito dalla Coldiretti per i risultati conseguiti con la sua tesi di dottorato.

Dal 2008 il candidato presenta un'attività didattica continuativa e consistente: egli infatti tiene insegnamenti nell'ambito del settore enologico in corsi di laurea e laurea magistrale a livello nazionale e internazionale. Ha svolto inoltre seminari ed attività didattiche integrative in master e summer school a livello nazionale ed internazionale. Intensa appare, inoltre, l'attività di tutoraggio degli studenti con particolare riguardo all'attività di supporto alla realizzazione di tesi di laurea e relazioni di tirocinio.

Il candidato svolge in modo intenso e continuativo attività di ricerca nel settore enologico, focalizzandosi prevalentemente su tematiche inerenti la caratterizzazione di varietà di uve italiane, la stabilizzazione colloidale e fenolica dei vini, l'impiego di tecnologie non convenzionali e a basso impatto per l'enologia classica e biologica e l'impiego di metodologie analitiche diverse per la valutazione degli antiossidanti enologici.

Il candidato presenta diverse collaborazioni di ricerca con altri atenei, nazionali ed internazionali. Ha inoltre partecipato a numerosi progetti di ricerca, regionali, nazionali ed europei ed è stato responsabile scientifico di alcuni progetti di ricerca con partner aziendali. L'attività di ricerca è documentata dalla pubblicazione di 23 pubblicazioni su riviste internazionali indicizzate in 12 delle quali il candidato compare come primo autore o autore corrispondente. Il candidato è inoltre co-autore di 29 pubblicazioni tecnico-divulgative a diffusione nazionale ed internazionale e 14 pubblicazioni su atti di convegno nazionali ed internazionali. E' inoltre co-autore di 2 capitoli di libro, di cui uno a diffusione internazionale.

Alla luce di quanto esaminato, la Commissione giudica unanime pienamente attinenti i titoli ed il curriculum presentati dal candidato Piergiorgio Comuzzo in riferimento al profilo richiesto dal bando.

#### Pubblicazioni presentate

Le pubblicazioni presentate dal candidato testimoniano che l'attività di ricerca del candidato, fin dagli esordi, è focalizzata su tematiche in ambito enologico, coerenti con i temi citati nel bando. Le n. 15 pubblicazioni presentate trattano argomenti innovativi nel settore dell'enologia; il candidato ha infatti affrontato gli effetti di diverse tecnologie (dai campi elettrici pulsati, all'omogeneizzazione ad alte pressioni, all'utilizzo di lieviti e di loro derivati con diverse caratteristiche tecnologiche, agli additivi enologici, alle strategie biotecnologiche) sulla qualità finale del vino, sia convenzionale, che ottenuto da viticoltura biologica. Ha inoltre applicato tecniche analitiche ad alta risoluzione per valutare il contenuto di sostanze aromatiche nei vini. E' da sottolineare che il candidato ha contribuito a questi studi in maniera sostanziale, figurando infatti come primo autore in dieci delle pubblicazioni presentate.

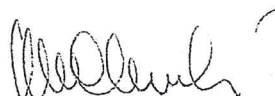
Ciascuna pubblicazione appare quindi del tutto congruente con gli ambiti del SSD AGR/15 ed adeguata rispetto al progetto di ricerca riportato nel bando.

La consistenza, la continuità e la qualità della produzione scientifica del candidato, nonché il suo apporto alla realizzazione di tali pubblicazioni, vengono valutati unanimemente dalla Commissione di ottimo livello e perfettamente coerenti con il progetto di ricerca riportato nel bando.

24 agosto 2018

Prof. MARIA CRISTINA NICOLI  
Prof. PAOLA PITTIA  
Prof. EMANUELE BOSELLI

Presidente  
Componente  
Segretario





**ALLEGATO A al Verbale 2**  
**Valutazione dei titoli, del curriculum e della produzione scientifica**

**Candidato: PIERGIORGIO COMUZZO**

Tipologia di titoli	Titoli presentati dal candidato e valutati
<p>Dottorato di ricerca o equipollenti*, ovvero, per i settori interessati, il diploma di specializzazione medica o equivalente, conseguito in Italia o all'estero</p>	<p>Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie degli Alimenti presso Università degli Studi di Udine conseguito nel 2004 dal titolo "Effetto di derivati industriali di lievito sulla stabilità colloidale e sulla percezione aromatica dei vini."</p>
<p>Eventuale attività didattica a livello universitario in Italia o all'estero</p>	<p>Insegnamenti a livello nazionale:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enologia I, Università degli Studi di Sassari – sede di Oristano, Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (40 ore, 5 CFU). A.A. 2008-2009</li> <li>- Enologia I, Università degli Studi di Sassari – sede di Oristano, Corso di Laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari (40 ore, 5 CFU). A.A. 2009-2010</li> <li>- Condizionamento e Confezionamento in Enologia, Università degli Studi di Udine, Corso di Laurea Magistrale Interateneo in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli (3 CFU). A.A. 2008-2009, 2010-2011, 2011-2012, 2012-2013, 2013-2014</li> <li>- Processi di Separazione in Enologia, Università degli Studi di Udine, Corso di Laurea Magistrale Interateneo in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli (3 CFU). A.A. 2012-2013, 2013-2014</li> <li>- <i>Conditioning and Packaging in Enology</i>, Università degli Studi di Udine, Corso di Laurea Magistrale Interateneo in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli (3 CFU). A.A. 2014-2015, 2015-2016 (corso in lingua Inglese)</li> <li>- <i>Separation Processes in Enology</i>, Università degli Studi di Udine, Corso di Laurea Magistrale Interateneo in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli (3 CFU). A.A. 2014-2015, 2015-2016 (corso in lingua Inglese)</li> <li>- <i>Physical processes for juice and wine conditioning and packaging technologies</i>, Università degli Studi di Udine, Corso di Laurea Magistrale Interateneo in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli (6 CFU). A.A. 2016-2017, 2017-2018 (corso in lingua Inglese)</li> <li>- Industrie Agrarie, Università degli Studi di Udine, Corso di Laurea in Scienze Agrarie (4 CFU). A.A. 2016-2017, 2017-2018.</li> </ul> <p>Attività didattica a livello Internazionale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Advanced Oenology</i>, Università di Nova Gorica, Slovenia, <i>Bachelor's Programme in Viticulture and Enology</i> (45 ore di 6 ECTS). A.A. 2009-2010, 2010-2011, 2011-2012, 2012-2013</li> <li>- Membro della Commissione di Valutazione della Tesi di Dottorato "<i>Optimización de parámetros fermentativos de calidad en vinos tintos de zonas cálidas</i>" Dottoranda: Iris Loira Calvar, <i>Universidad Politécnica de Madrid, Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos, Departamento de Tecnología de Alimentos</i>. Supervisors: prof. A. Morata, prof. J.A Suárez-Lepe. Madrid, 10.07.2014.</li> </ul> <p>Attività seminariali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- EuroMaster Vinifera (SupAgro, Montpellier – Francia). A.A. 2008-2009, 2009-2010, 2010-2011, 2011-2012, 2012-2013, 2013-2014; 2014-2015; 2015-2016; 2016-2017; 2017-2018</li> <li>- Master Interateneo di I e II livello in Economia e Scienza del Caffè – <i>Coffee Economics and Science</i> – "Ernesto Illy" (Università degli Studi di Udine). A.A. 2011-2012, 2012-2013</li> <li>- Master in Tecnica e Comunicazione dei Vini Spumanti (Università degli Studi di Padova). A.A. 2008-2009</li> <li>- <i>Summer School "Geography of Food"</i> (Università degli Studi di Udine). A.A. 2014-2015</li> <li>- <i>Intensive Programme ERASMUS Oenobio (Institut des Sciences de la Vigne et du Vin</i>, Università di Bordeaux II – Francia). A.A. 2013-2014</li> <li>- <i>Seminari all'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (Université de Bourgogne, Dijon – Francia)</i>; A.A. 2002-2003 e 2003-2004</li> </ul> <p>Attività di supporto agli studenti</p>



	Supervisione come correlatore o relatore per tesi di laurea ed elaborati di tirocinio e tesi di diploma (n 100)
Documentata attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani e stranieri	<p>Marzo 2016 ad oggi Ricercatore (tempo determinato, settore concorsuale D7/F1 Scienze e tecnologie alimentari, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Ambientali ed Animali (Di4A) dell'Università degli Studi di Udine</p> <p>Maggio 2008 - maggio 2014: Assegnista di Ricerca presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine</p> <p>Dicembre 2003 - Dicembre 2006: Borsa di Studio della Regione Friuli Venezia Giulia presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine</p>
Documentata attività in campo clinico relativamente ai settori concorsuali nei quali sono richieste tali specifiche competenze	
Realizzazione di attività progettate relativamente ai settori concorsuali nei quali è prevista	
Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi	<p>Partecipazione ai seguenti Progetti di Ricerca:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Innovazione Tecnicoagronomica in Viticoltura ed Enologia Biologica - INTAVIEBIO. Regione Friuli Venezia Giulia (2017 - 2018)</li> <li>- Ribolla Gialla: parametri di maturazione e ottimizzazione della tecnica agronomica e enologica per la produzione di un vino spumante di qualità. Regione Friuli Venezia Giulia (2017 - 2019)</li> <li>- 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. MIUR (2012 - 2016)</li> <li>- 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. Regione Calabria (2010 - 2013)</li> <li>- ORWINE, <i>Organic viticulture and wine-making: development of environment and consumer friendly technologies for organic wine quality improvement and scientifically based legislative framework</i>. Commissione Europea (2006 - 2009).</li> </ul> <p>Responsabile scientifico di progetti di ricerca con partner aziendali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valutazione dell'applicabilità di tecnologie ad alte pressioni nel settore enologico;</li> <li>- Caratterizzazione ed ottimizzazione dell'impiego di derivati di lievito per il settore enologico;</li> </ul>
Titolantà di brevetti relativamente ai settori concorsuali nei quali è prevista	
Relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali	<p>Convegni internazionali con relazioni orali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 39<sup>th</sup> World Congress of Vine and Wine. 24-28 Ottobre 2016, Bento Gonçalves (Brasile). <u>Titolo dell'intervento</u>: Pulsed electric fields processing of crushed grapes and effects on wine composition.</li> <li>- 39<sup>th</sup> World Congress of Vine and Wine. 24-28 Ottobre 2016, Bento Gonçalves (Brasile). <u>Titolo dell'intervento</u>: Potential of High Pressure Homogenization for the production of yeast autolysates for winemaking.</li> <li>- 5<sup>th</sup> Oenoviti International Symposium. 9 Maggio 2016, Institut des Sciences de la Vigne et du Vin, Bordeaux (Francia). <u>Titolo dell'intervento</u>: Application of Pulsed Electric Fields on crushed grapes.</li> <li>- International Conference on Industrial Biotechnology - ICIB 2012. 21-23 Novembre 2012, Punjab University, Patiala (India). <u>Titolo dell'intervento</u>: Biotechnological strategies for controlling wine oxidation.</li> <li>- 9<sup>th</sup> International Conference on Organic Viticulture and Wine. 16-17 Giugno 2008, Levizzano (MO), nell'ambito del 16<sup>th</sup> IFOAM Organic World Congress. 16-20 Giugno 2008, Modena. <u>Titolo dell'intervento</u>: A survey on some compositional parameters in wines from organic viticulture.</li> <li>- 2<sup>nd</sup> International Symposium for Organic Wine Growing. 24 Aprile 2007, Stuttgart (Germania). <u>Titolo dell'intervento</u>: Monitoring "organic wine" quality: analytical measurements and health related compounds.</li> <li>- International Workshop on Advances in Grapevine and Wine Research. 15-17 Settembre 2005, Venosa (PZ). <u>Titolo dell'intervento</u>: Ethyl phenylacetate as the probable responsible of honey-like character in Aglianico del Vulture wine.</li> </ul>

13



	<p>Convegni nazionali con relazioni orali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enoforum 2017. 16-18 Maggio 2017, Vicenza. <u>Titolo dell'intervento</u>: approccio elettroanalitico per lo studio di antiossidanti ad uso enologico.</li> <li>- Incontro Tecnico "Applicazione di tecniche innovative per valorizzare il vino nell'ottica delle più recenti richieste di mercato". 21 Aprile 2016, Manocalzati (AV). <u>Titolo dell'intervento</u>: Campi elettrici pulsati: potenziali applicazioni per il settore enologico.</li> <li>- Enoforum 2015. 05-07 Maggio 2015, Vicenza. <u>Titolo dell'intervento</u>: Potenziale antiossidante dei derivati di lievito a confronto con gli additivi più comunemente utilizzati nel vino.</li> <li>- Enoforum 2015. 05-07 Maggio 2015, Vicenza. <u>Titolo dell'intervento</u>: Autolysis Induction in <i>Saccharomyces bayanus</i> by using high-pressure homogenization.</li> <li>- 49° Agriest 2014 – Convegno: I punti critici nell'evoluzione del vino in bottiglia. 24 Gennaio 2014, Udine. <u>Titolo dell'intervento</u>: La reattività dei vini durante la conservazione in bottiglia.</li> <li>- Enoforum 2009. 21-23 Aprile 2009, Piacenza. <u>Titolo dell'intervento</u>: Le tecnologie che permettono di ridurre l'uso di anidride solforosa.</li> <li>- Innovazione e Qualità. 16 Febbraio 2007, Passariano (UD). <u>Titolo dell'intervento</u>: La gestione delle fermentazioni come mezzo per ridurre l'impiego di SO<sub>2</sub>.</li> <li>- 8<sup>th</sup> Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology. 24-26 Settembre 2003, Soriano nel Cimino (VT). <u>Titolo dell'intervento</u>: Effect of yeast industrial derivatives on the aromatic fraction of wines; first approach on model solutions.</li> </ul>
Premi e riconoscimenti nazionali e Internazionali per attività di ricerca	Premio "Paolo Bertoli", conferito da Coldiretti Friuli Venezia Giulia per la Tesi di Dottorato ( 2005)
Diploma di specializzazione europea riconosciuto da Board Internazionali, relativamente a quei settori concorsuali nei quali è prevista	

**Pubblcazioni presentate dal candidato e valutate:**

1. Comuzzo, P., Marconi, M., Zanella, G., & Querzè, M. (2018). Pulsed electric field processing of white grapes (cv. Garganega): Effects on wine composition and volatile compounds. *Food Chem.*, 264, 16-23.
2. Comuzzo, P., Calligaris, S., Iacumin, L., Ginaldi, F., Voce, S., & Zironi, R. (2017). Application of multi-pass high pressure homogenization under variable temperature regimes to induce autolysis of wine yeasts. *Food Chem.*, 224, 105-113.
3. Comuzzo, P., Toniolo, R., Battistutta, F., Lizée, M., Svlgefj, R., & Zironi, R. (2017). Oxidative behavior of (+)-catechin in the presence of inactive dry yeasts: A comparison with sulfur dioxide, ascorbic acid and glutathione. *J. Sci. Food Agric.*, 97, 5158-5167.
4. Comuzzo, P., Calligaris, S., Iacumin, L., Ginaldi, F., Palacios Paz, A.E., & Zironi, R. (2015). Potential of high pressure homogenization to induce autolysis of wine yeasts. *Food Chem.*, 185, 340-348.
5. Herrera, J.C., Bucchetti, B., Sabbatini, P., Comuzzo, P., Zulini, L., Vecchione, A., Peterlunger, E., & Castellarin, S.D. (2015). Effect of water deficit and severe shoot trimming on the composition of *Vitis vinifera* L. 'Merlot' grapes and wines. *Aust. J. Grape Wine Res.*, 21, 254-265.
6. Loira, I., Morata, A., Comuzzo, P., Callejo, M.J., González, C., Calderón, F., & Suárez-Lepe, J.A. (2015). Use of *Schizosaccharomyces pombe* and *Torulaspota delbrueckii* strains in mixed and sequential fermentations to improve red wine sensory quality. *Food Research International*, 76, 325-333.
7. Comuzzo, P., Battistutta, F., Vendrame, M., Páez, M.S., Luisi, G., & Zironi, R. (2015). Antioxidant properties of different products and additives in white wine. *Food Chem.*, 168, 107-114.
8. Comuzzo, P., & Zironi, R. (2013). Biotechnological strategies for controlling wine oxidation. *Food Eng. Rev.*, 5, 217-229.
9. Comuzzo, P., Rauhut, D., Werner, M., Lagazio, C., & Zironi, R. (2013). A survey on wines from organic viticulture from different European countries. *Food Control*, 34, 274-282.
10. Comuzzo, P., Tat, L., Liessi, A., Brotto, L., Battistutta, F., & Zironi, R. (2012). Effect of different lysis treatments on the characteristics of yeast derivatives for winemaking. *J. Agric. Food Chem.*, 60, 3211-3222.
11. Comuzzo, P., Tat, L., Fenzi, D., Brotto, L., Battistutta, F., & Zironi, R. (2011). Interactions between yeast autolysates and volatile compounds in wine and model solution. *Food Chem.*, 127, 473-480.
12. Brotto, L., Battistutta, F., Tat, L., Comuzzo, P., & Zironi, R. (2010). Modified nondestructive colorimetric method to evaluate the variability of oxygen diffusion rate through wine bottle closures. *J. Agric. Food Chem.*, 58, 3567-3572.
13. Tat, L., Comuzzo, P., Battistutta, F., & Zironi, R. (2007). Sweet-like off-flavor in Aglianico del Vulture wine: ethyl phenylacetate as the mainly involved compound. *J. Agric. Food Chem.*, 55, 5205-5212.
14. Comuzzo, P., Tat, L., Tonizzo, A., & Battistutta, F. (2006). Yeast derivatives (extracts and autolysates) in winemaking: Release of volatile compounds and effects on wine aroma volatility. *Food Chem.*, 99, 217-230.
15. Tat, L., Comuzzo, P., Stolfo, I., & Battistutta, F. (2005). Optimization of wine headspace analysis by solid-phase microextraction capillary gas chromatography with mass spectrometric and flame ionization detection. *Food Chem.*, 93, 361-369.

P



### Giudizio collegiale:

La commissione esprime il seguente giudizio analitico sui titoli, sul curriculum e sulla produzione scientifica del candidato:

#### Curriculum e titoli

Il candidato Piergiorgio Comuzzo consegue la laurea in Scienze e tecnologie alimentari presso l'Università degli Studi di Udine nel 1998. Nel 1999 vanta una breve esperienza come cantiniere e collaboratore all'attività di ricerca in ambito enologico presso l'azienda agraria sperimentale Servadei dell'Università di Udine. Nel 2004 consegue il titolo di dottore di ricerca nel medesimo ateneo. Dopo il conseguimento del dottorato, fruisce di una borsa di studio e successivamente di un contratto di tecnico per svolgere attività di ricerca e attività laboratoriali presso la sezione di industrie agrarie del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Udine. Dal 2008 al 2016 è assegnista di ricerca presso il medesimo dipartimento. Nel 2016 è vincitore, presso l'Università di Udine, di una posizione di ricercatore a tempo determinato di tipo A, posizione che ricopre attualmente. Nel 2017 consegue l'abilitazione scientifica nazionale di seconda fascia per il settore scientifico disciplinare AGR/15.

Nel 2005 è stato insignito del "Premio Paolo Bertoli" conferito dalla Coldiretti per i risultati conseguiti con la sua tesi di dottorato.

Dal 2008 il candidato presenta un'attività didattica continuativa e consistente: egli infatti tiene insegnamenti nell'ambito del settore enologico in corsi di laurea e laurea magistrale a livello nazionale e internazionale. Ha svolto inoltre seminari ed attività didattiche integrative in master e summer school a livello nazionale ed internazionale. Intensa appare, inoltre, l'attività di tutoraggio degli studenti con particolare riguardo all'attività di supporto alla realizzazione di tesi di laurea e relazioni di tirocinio.

Il candidato svolge in modo intenso e continuativo attività di ricerca nel settore enologico, focalizzandosi prevalentemente su tematiche inerenti la caratterizzazione di varietà di uve italiane, la stabilizzazione colloidale e fenolica dei vini, l'impiego di tecnologie non convenzionali e a basso impatto per l'enologia classica e biologica e l'impiego di metodologie analitiche diverse per la valutazione degli antiossidanti enologici.

Il candidato presenta diverse collaborazioni di ricerca con altri atenei, nazionali ed internazionali. Ha inoltre partecipato a numerosi progetti di ricerca, regionali, nazionali ed europei ed è stato responsabile scientifico di alcuni progetti di ricerca con partner aziendali. L'attività di ricerca è documentata dalla pubblicazione di 23 pubblicazioni su riviste internazionali indicizzate in 12 delle quali il candidato compare come primo autore o autore corrispondente. Il candidato è inoltre co-autore di 29 pubblicazioni tecnico-divulgative a diffusione nazionale ed internazionale e 14 pubblicazioni su atti di convegno nazionali ed internazionali. E' inoltre co-autore di 2 capitoli di libro, di cui uno a diffusione internazionale.

Alla luce di quanto esaminato, la Commissione giudica unanime pienamente attinenti i titoli ed il curriculum presentati dal candidato Piergiorgio Comuzzo in riferimento al profilo richiesto dal bando.

#### Pubblicazioni presentate

Le pubblicazioni presentate dal candidato testimoniano che l'attività di ricerca del candidato, fin dagli esordi, è focalizzata su tematiche in ambito enologico, coerenti con i temi citati nel bando. Le n. 15 pubblicazioni presentate trattano argomenti innovativi nel settore dell'enologia; il candidato ha infatti affrontato gli effetti di diverse tecnologie (dai campi elettrici pulsati, all'omogeneizzazione ad alte pressioni, all'utilizzo di lieviti e di loro derivati con diverse caratteristiche tecnologiche, agli additivi enologici, alle strategie biotecnologiche) sulla qualità finale del vino, sia convenzionale, che ottenuto da viticoltura biologica. Ha inoltre applicato tecniche analitiche ad alta risoluzione per valutare il contenuto di sostanze aromatiche nei vini. E' da sottolineare che il candidato ha contribuito a questi studi in maniera sostanziale, figurando infatti come primo autore in dieci delle pubblicazioni presentate.

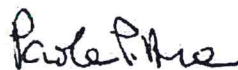
Ciascuna pubblicazione appare quindi del tutto congruente con gli ambiti del SSD AGR/15 ed adeguata rispetto al progetto di ricerca riportato nel bando.

La consistenza, la continuità e la qualità della produzione scientifica del candidato, nonché il suo apporto alla realizzazione di tali pubblicazioni, vengono valutati unanimemente dalla Commissione di ottimo livello e perfettamente coerenti con il progetto di ricerca riportato nel bando.

24 agosto 2018

Prof. MARIA CRISTINA NICOLI  
Prof. PAOLA PITTIA  
Prof. EMANUELE BOSELLI

Presidente  
Componente  
Segretario





ALLEGATO A al Verbale 2  
**Valutazione dei titoli, del curriculum e della produzione scientifica**

- **Candidato:** PIERGIORGIO COMUZZO

Tipologie di titoli	Titoli presentati dal candidato e valutati
Dottorato di ricerca o equipollenti*, ovvero, per i settori interessati, il diploma di specializzazione medica o equivalente, conseguito in Italia o all'estero	Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie degli Alimenti presso Università degli Studi di Udine conseguito nel 2004 dal titolo "Effetto di derivati industriali di lievito sulla stabilità colloidale e sulla percezione aromatica dei vini."
Eventuale attività didattica a livello universitario in Italia o all'estero	<p>Insegnamenti a livello nazionale:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enologia I, Università degli Studi di Sassari – sede di Oristano, Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (40 ore, 5 CFU). A.A. 2008-2009</li> <li>- Enologia I, Università degli Studi di Sassari – sede di Oristano, Corso di Laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari (40 ore, 5 CFU). A.A. 2009-2010</li> <li>- Condizionamento e Confezionamento in Enologia, Università degli Studi di Udine, Corso di Laurea Magistrale Interateneo in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli (3 CFU). A.A. 2008-2009, 2010-2011, 2011-2012, 2012-2013, 2013-2014</li> <li>- Processi di Separazione in Enologia, Università degli Studi di Udine, Corso di Laurea Magistrale Interateneo in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli (3 CFU). A.A. 2012-2013, 2013-2014</li> <li>- <i>Conditioning and Packaging in Enology</i>, Università degli Studi di Udine, Corso di Laurea Magistrale Interateneo in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli (3 CFU). A.A. 2014-2015, 2015-2016 (corso in lingua Inglese)</li> <li>- <i>Separation Processes in Enology</i>, Università degli Studi di Udine, Corso di Laurea Magistrale Interateneo in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli (3 CFU). A.A. 2014-2015, 2015-2016 (corso in lingua Inglese)</li> <li>- <i>Physical processes for juice and wine conditioning and packaging technologies</i>, Università degli Studi di Udine, Corso di Laurea Magistrale Interateneo in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli (6 CFU). A.A. 2016-2017, 2017-2018 (corso in lingua Inglese)</li> <li>- Industrie Agrarie, Università degli Studi di Udine, Corso di Laurea in Scienze Agrarie (4 CFU). A.A. 2016-2017, 2017-2018.</li> </ul> <p>Attività didattica a livello internazionale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Advanced Oenology</i>, Università di Nova Gorica, Slovenia, <i>Bachelor's Programme in Viticulture and Enology</i> (45 ore di 6 ECTS). A.A. 2009-2010, 2010-2011, 2011-2012, 2012-2013</li> <li>- Membro della Commissione di Valutazione della Tesi di Dottorato "<i>Optimización de parámetros fermentativos de calidad en vinos tintos de zonas cálidas</i>" Dottoranda: Iris Loira Calvar, <i>Universidad Politécnica de Madrid, Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos, Departamento de Tecnología de Alimentos. Supervisors:</i> prof. A. Morata, prof. J.A Suárez-Lepe. Madrid, 10.07.2014.</li> </ul> <p>Attività seminariali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- EuroMaster Vinifera (SupAgro, Montpellier – Francia). A.A. 2008-2009, 2009-2010, 2010-2011, 2011-2012, 2012-2013, 2013-2014; 2014-2015; 2015-2016; 2016-2017; 2017-2018</li> <li>- Master Interateneo di I e II livello in Economia e Scienza del Caffè – <i>Coffee Economics and Science</i> – "Ernesto Illy" (Università degli Studi di Udine). A.A. 2011-2012, 2012-2013</li> <li>- Master in Tecnica e Comunicazione dei Vini Spumanti (Università degli Studi di Padova). A.A. 2008-2009</li> <li>- <i>Summer School "Geography of Food"</i> (Università degli Studi di Udine). A.A. 2014-2015</li> <li>- <i>Intensive Programme ERASMUS Oenobio (Institut des Sciences de la Vigne et du Vin</i>, Università di Bordeaux II – Francia). A.A. 2013-2014</li> <li>- Seminari all'<i>Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (Université de Bourgogne</i>, Dijon – Francia); A.A. 2002-2003 e 2003-2004</li> </ul> <p>Attività di supporto agli studenti</p>



	Supervisione come correlatore o relatore per tesi di laurea ed elaborati di tirocinio e tesi di diploma (n.100)
Documentata attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri	<p>Marzo 2016 ad oggi: Ricercatore (tempo determinato, settore concorsuale 07/F1 Scienze e tecnologie alimentari, presso il Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali ed Animali (Di4A) dell'Università degli Studi di Udine</p> <p>Maggio 2008 – maggio 2014: Assegnista di Ricerca presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine</p> <p>Dicembre 2003 – Dicembre 2006: Borsa di Studio della Regione Friuli Venezia Giulia presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine</p>
Documentata attività in campo clinico relativamente ai settori concorsuali nei quali sono richieste tali specifiche competenze	
Realizzazione di attività progettuale relativamente ai settori concorsuali nei quali è prevista	
Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi	<p>Partecipazione ai seguenti Progetti di Ricerca:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Innovazione Tecnicoagronomica in Viticoltura ed Enologia Biologica – INTAVIEBIO. Regione Friuli Venezia Giulia (2017 – 2018)</li> <li>- Ribolla Gialla: parametri di maturazione e ottimizzazione della tecnica agronomica e enologica per la produzione di un vino spumante di qualità. Regione Friuli Venezia Giulia (2017 – 2019)</li> <li>- 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. MIUR (2012 – 2016)</li> <li>- 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. Regione Calabria (2010 – 2013)</li> <li>- ORWINE, <i>Organic viticulture and wine-making: development of environment and consumer friendly technologies for organic wine quality improvement and scientifically based legislative framework</i>. Commissione Europea (2006 – 2009).</li> </ul> <p>Responsabile scientifico di progetti di ricerca con partner aziendali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valutazione dell'applicabilità di tecnologie ad alte pressioni nel settore enologico;</li> <li>- Caratterizzazione ed ottimizzazione dell'impiego di derivati di lievito per il settore enologico;</li> </ul>
Titolarità di brevetti relativamente ai settori concorsuali nei quali è prevista	
Relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali	<p>Convegni internazionali con relazioni orali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 39<sup>th</sup> World Congress of Vine and Wine. 24-28 Ottobre 2016, Bento Gonçalves (Brasile). <u>Titolo dell'intervento</u>: Pulsed electric fields processing of crushed grapes and effects on wine composition.</li> <li>- 39<sup>th</sup> World Congress of Vine and Wine. 24-28 Ottobre 2016, Bento Gonçalves (Brasile). <u>Titolo dell'intervento</u>: Potential of High Pressure Homogenization for the production of yeast autolysates for winemaking.</li> <li>- 5<sup>th</sup> Oenoviti International Symposium. 9 Maggio 2016, <i>Institut des Sciences de la Vigne et du Vin</i>, Bordeaux (Francia). <u>Titolo dell'intervento</u>: Application of Pulsed Electric Fields on crushed grapes.</li> <li>- International Conference on Industrial Biotechnology - ICIB 2012. 21-23 Novembre 2012, Punjabi University, Patiala (India). <u>Titolo dell'intervento</u>: Biotechnological strategies for controlling wine oxidation.</li> <li>- 9<sup>th</sup> International Conference on Organic Viticulture and Wine. 16-17 Giugno 2008, Levizzano (MO), nell'ambito del 16<sup>th</sup> IFOAM Organic World Congress. 16-20 Giugno 2008, Modena. <u>Titolo dell'intervento</u>: A survey on some compositional parameters in wines from organic viticulture.</li> <li>- 2<sup>nd</sup> International Symposium for Organic Wine Growing. 24 Aprile 2007, Stuttgart (Germania). <u>Titolo dell'intervento</u>: Monitoring "organic wine" quality: analytical measurements and health related compounds.</li> <li>- International Workshop on Advances in Grapevine and Wine Research. 15-17 Settembre 2005, Venosa (PZ). <u>Titolo dell'intervento</u>: Ethyl phenylacetate as the probable responsible of honey-like character in Aglianico del Vulture wine.</li> </ul>

	<p>Convegni nazionali con relazioni orali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Enoforum 2017. 16-18 Maggio 2017, Vicenza. <u>Titolo dell'intervento</u>: approccio elettroanalitico per lo studio di antiossidanti ad uso enologico.</li> <li>- Incontro Tecnico "Applicazione di tecniche innovative per valorizzare il vino nell'ottica delle più recenti richieste di mercato". 21 Aprile 2016, Manocalzati (AV). <u>Titolo dell'intervento</u>: Campi elettrici pulsati: potenziali applicazioni per il settore enologico.</li> <li>- Enoforum 2015. 05-07 Maggio 2015, Vicenza. <u>Titolo dell'intervento</u>: Potenziale antiossidante dei derivati di lievito a confronto con gli additivi più comunemente utilizzati nel vino.</li> <li>- Enoforum 2015. 05-07 Maggio 2015, Vicenza. <u>Titolo dell'intervento</u>: Autolysis induction in <i>Saccharomyces bayanus</i> by using high-pressure homogenization.</li> <li>- 49° Agriest 2014 – Convegno: I punti critici nell'evoluzione del vino in bottiglia. 24 Gennaio 2014, Udine. <u>Titolo dell'intervento</u>: La reattività dei vini durante la conservazione in bottiglia.</li> <li>- Enoforum 2009. 21-23 Aprile 2009, Piacenza. <u>Titolo dell'intervento</u>: Le tecnologie che permettono di ridurre l'uso di anidride solforosa.</li> <li>- Innovazione e Qualità. 16 Febbraio 2007, Passariano (UD). <u>Titolo dell'intervento</u>: La gestione delle fermentazioni come mezzo per ridurre l'impiego di SO<sub>2</sub>.</li> <li>- 8<sup>th</sup> Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology. 24-26 Settembre 2003, Soriano nel Cimino (VT). <u>Titolo dell'intervento</u>: Effect of yeast industrial derivatives on the aromatic fraction of wines; first approach on model solutions.</li> </ul>
Premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca	Premio "Paolo Bertoli", conferito da Coldiretti Friuli Venezia Giulia per la Tesi di Dottorato ( 2005)
Diploma di specializzazione europea riconosciuto da Board internazionali, relativamente a quei settori concorsuali nei quali è prevista	

**Pubblicazioni presentate dal candidato e valutate:**

1. Comuzzo, P., Marconi, M., Zanella, G., & Querzè, M. (2018). Pulsed electric field processing of white grapes (cv. Garganega): Effects on wine composition and volatile compounds. *Food Chem.*, *264*, 16-23.
2. Comuzzo, P., Calligaris, S., Iacumin, L., Ginaldi, F., Voce, S., & Zironi, R. (2017). Application of multi-pass high pressure homogenization under variable temperature regimes to induce autolysis of wine yeasts. *Food Chem.*, *224*, 105-113.
3. Comuzzo, P., Toniolo, R., Battistutta, F., Lizée, M., Svigelj, R., & Zironi, R. (2017). Oxidative behavior of (+)-catechin in the presence of inactive dry yeasts: A comparison with sulfur dioxide, ascorbic acid and glutathione. *J. Sci. Food Agric.*, *97*, 5158–5167.
4. Comuzzo, P., Calligaris, S., Iacumin, L., Ginaldi, F., Palacios Paz, A.E., & Zironi, R. (2015). Potential of high pressure homogenization to induce autolysis of wine yeasts. *Food Chem.*, *185*, 340-348.
5. Herrera, J.C., Bucchetti, B., Sabbatini, P., Comuzzo, P., Zulini, L., Vecchione, A., Peterlunger, E., & Castellarin, S.D. (2015). Effect of water deficit and severe shoot trimming on the composition of *Vitis vinifera* L. 'Merlot' grapes and wines. *Aust. J. Grape Wine Res.*, *21*, 254-265.
6. Loira, I., Morata, A., Comuzzo, P., Callejo, M.J., González, C., Calderón, F., & Suárez-Lepe, J.A. (2015). Use of *Schizosaccharomyces pombe* and *Torulaspota delbrueckii* strains in mixed and sequential fermentations to improve red wine sensory quality. *Food Research International*, *76*, 325-333.
7. Comuzzo, P., Battistutta, F., Vendrame, M., Páez, M.S., Luisi, G., & Zironi, R. (2015). Antioxidant properties of different products and additives in white wine. *Food Chem.*, *168*, 107–114.
8. Comuzzo, P., & Zironi, R. (2013). Biotechnological strategies for controlling wine oxidation. *Food Eng. Rev.*, *5*, 217-229.
9. Comuzzo, P., Rauhut, D., Werner, M., Lagazio, C., & Zironi, R. (2013). A survey on wines from organic viticulture from different European countries. *Food Control*, *34*, 274-282.
10. Comuzzo, P., Tat, L., Liessi, A., Brotto, L., Battistutta, F., & Zironi, R. (2012). Effect of different lysis treatments on the characteristics of yeast derivatives for winemaking. *J. Agric. Food Chem.*, *60*, 3211-3222.
11. Comuzzo, P., Tat, L., Fenzi, D., Brotto, L., Battistutta, F., & Zironi, R. (2011). Interactions between yeast autolysates and volatile compounds in wine and model solution. *Food Chem.*, *127*, 473-480.
12. Brotto, L., Battistutta, F., Tat, L., Comuzzo, P., & Zironi, R. (2010). Modified nondestructive colorimetric method to evaluate the variability of oxygen diffusion rate through wine bottle closures. *J. Agric. Food Chem.*, *58*, 3567-3572.
13. Tat, L., Comuzzo, P., Battistutta, F., & Zironi, R. (2007). Sweet-like off-flavor in Aglianico del Vulture wine: ethyl phenylacetate as the mainly involved compound. *J. Agric. Food Chem.*, *55*, 5205 -5212.
14. Comuzzo, P., Tat, L., Tonizzo, A., & Battistutta, F. (2006). Yeast derivatives (extracts and autolysates) in winemaking: Release of volatile compounds and effects on wine aroma volatility. *Food Chem.*, *99*, 217-230.
15. Tat, L., Comuzzo, P., Stolfo, I., & Battistutta, F. (2005). Optimization of wine headspace analysis by solid-phase microextraction capillary gas chromatography with mass spectrometric and flame ionization detection. *Food Chem.*, *93*, 361-369.



#### Giudizio collegiale:

La commissione esprime il seguente giudizio analitico sui titoli, sul curriculum e sulla produzione scientifica del candidato:

#### Curriculum e titoli

Il candidato Piergiorgio Comuzzo consegue la laurea in Scienze e tecnologie alimentari presso l'Università degli Studi di Udine nel 1998. Nel 1999 vanta una breve esperienza come cantiniere e collaboratore all'attività di ricerca in ambito enologico presso l'azienda agraria sperimentale Servadei dell'Università di Udine. Nel 2004 consegue il titolo di dottore di ricerca nel medesimo ateneo. Dopo il conseguimento del dottorato, fruisce di una borsa di studio e successivamente di un contratto di tecnico per svolgere attività di ricerca e attività laboratoriali presso la sezione di industrie agrarie del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Udine. Dal 2008 al 2016 è assegnista di ricerca presso il medesimo dipartimento. Nel 2016 è vincitore, presso l'Università di Udine, di una posizione di ricercatore a tempo determinato di tipo A, posizione che ricopre attualmente. Nel 2017 consegue l'abilitazione scientifica nazionale di seconda fascia per il settore scientifico disciplinare AGR/15.

Nel 2005 è stato insignito del "Premio Paolo Bertoli" conferito dalla Coldiretti per i risultati conseguiti con la sua tesi di dottorato.

Dal 2008 il candidato presenta un'attività didattica continuativa e consistente: egli infatti tiene insegnamenti nell'ambito del settore enologico in corsi di laurea e laurea magistrale a livello nazionale e internazionale. Ha svolto inoltre seminari ed attività didattiche integrative in master e summer school a livello nazionale ed internazionale. Intensa appare, inoltre, l'attività di tutoraggio degli studenti con particolare riguardo all'attività di supporto alla realizzazione di tesi di laurea e relazioni di tirocinio.

Il candidato svolge in modo intenso e continuativo attività di ricerca nel settore enologico, focalizzandosi prevalentemente su tematiche inerenti la caratterizzazione di varietà di uve italiane, la stabilizzazione colloidale e fenolica dei vini, l'impiego di tecnologie non convenzionali e a basso impatto per l'enologia classica e biologica e l'impiego di metodologie analitiche diverse per la valutazione degli antiossidanti enologici.

Il candidato presenta diverse collaborazioni di ricerca con altri atenei, nazionali ed internazionali. Ha inoltre partecipato a numerosi progetti di ricerca, regionali, nazionali ed europei ed è stato responsabile scientifico di alcuni progetti di ricerca con partner aziendali. L'attività di ricerca è documentata dalla pubblicazione di 23 pubblicazioni su riviste internazionali indicizzate in 12 delle quali il candidato compare come primo autore o autore corrispondente. Il candidato è inoltre co-autore di 29 pubblicazioni tecnico-divulgative a diffusione nazionale ed internazionale e 14 pubblicazioni su atti di convegno nazionali ed internazionali. E' inoltre co-autore di 2 capitoli di libro, di cui uno a diffusione internazionale.

Alla luce di quanto esaminato, la Commissione giudica unanime pienamente attinenti i titoli ed il curriculum presentati dal candidato Piergiorgio Comuzzo in riferimento al profilo richiesto dal bando.

#### Pubblicazioni presentate

Le pubblicazioni presentate dal candidato testimoniano che l'attività di ricerca del candidato, fin dagli esordi, è focalizzata su tematiche in ambito enologico, coerenti con i temi citati nel bando. Le n. 15 pubblicazioni presentate trattano argomenti innovativi nel settore dell'enologia; il candidato ha infatti affrontato gli effetti di diverse tecnologie (dai campi elettrici pulsati, all'omogeneizzazione ad alte pressioni, all'utilizzo di lieviti e di loro derivati con diverse caratteristiche tecnologiche, agli additivi enologici, alle strategie biotecnologiche) sulla qualità finale del vino, sia convenzionale, che ottenuto da viticoltura biologica. Ha inoltre applicato tecniche analitiche ad alta risoluzione per valutare il contenuto di sostanze aromatiche nei vini. E' da sottolineare che il candidato ha contribuito a questi studi in maniera sostanziale, figurando infatti come primo autore in dieci delle pubblicazioni presentate.

Ciascuna pubblicazione appare quindi del tutto congruente con gli ambiti del SSD AGR/15 ed adeguata rispetto al progetto di ricerca riportato nel bando.

La consistenza, la continuità e la qualità della produzione scientifica del candidato, nonché il suo apporto alla realizzazione di tali pubblicazioni, vengono valutati unanimemente dalla Commissione di ottimo livello e perfettamente coerenti con il progetto di ricerca riportato nel bando.

24 agosto 2018

Prof. MARIA CRISTINA NICOLI  
Prof. PAOLA PITTIA  
Prof. EMANUELE BOSELLI

Presidente  
Componente  
Segretario

ALLEGATO A al Verbale 3  
Punteggi

- **Candidato:** PIERGIORGIO COMUZZO

Titoli	Punti	52,4
--------	-------	------

Pubblicazioni	punteggio complessivo
Comuzzo, P., Marconi, M., Zanella, G., & Querzè, M. (2018). Pulsed electric field processing of white grapes (cv. Garganega): Effects on wine composition and volatile compounds. <i>Food Chem.</i> , 264, 16-23.	2,7
Comuzzo, P., Calligaris, S., Iacumin, L., Ginaldi, F., Voce, S., & Zironi, R. (2017). Application of multi-pass high pressure homogenization under variable temperature regimes to induce autolysis of wine yeasts. <i>Food Chem.</i> , 224, 105-113.	2,7
Comuzzo, P., Toniolo, R., Battistutta, F., Lizée, M., Svirgelj, R., & Zironi, R. (2017). Oxidative behavior of (+)-catechin in the presence of inactive dry yeasts: A comparison with sulfur dioxide, ascorbic acid and glutathione. <i>J. Sci. Food Agric.</i> , 97, 5158-5167.	2,7
Comuzzo, P., Calligaris, S., Iacumin, L., Ginaldi, F., Palacios Paz, A.E., & Zironi, R. (2015). Potential of high pressure homogenization to induce autolysis of wine yeasts. <i>Food Chem.</i> , 185, 340-348.	2,7
Herrera, J.C., Bucchetti, B., Sabbatini, P., Comuzzo, P., Zulini, L., Vecchione, A., Peterlunger, E., & Castellarin, S.D. (2015). Effect of water deficit and severe shoot trimming on the composition of <i>Vitis vinifera</i> L. 'Merlot' grapes and wines. <i>Aust. J. Grape Wine Res.</i> , 21, 254-265.	1,5
Loira, I., Morata, A., Comuzzo, P., Callejo, M.J., González, C., Calderón, F., & Suárez-Lepe, J.A. (2015). Use of <i>Schizosaccharomyces pombe</i> and <i>Torulaspora delbrueckii</i> strains in mixed and sequential fermentations to improve red wine sensory quality. <i>Food Research International</i> , 76, 325-333.	1,7
Comuzzo, P., Battistutta, F., Vendrame, M., Páez, M.S., Luisi, G., & Zironi, R. (2015). Antioxidant properties of different products and additives in white wine. <i>Food Chem.</i> , 168, 107-114.	2,7
Comuzzo, P., & Zironi, R. (2013). Biotechnological strategies for controlling wine oxidation. <i>Food Eng. Rev.</i> , 5, 217-229.	2,7
Comuzzo, P., Rauhut, D., Werner, M., Lagazio, C., & Zironi, R. (2013). A survey on wines from organic viticulture from different European countries. <i>Food Control</i> , 34, 274-282.	2,7
Comuzzo, P., Tat, L., Liessi, A., Brotto, L., Battistutta, F., & Zironi, R. (2012). Effect of different lysis treatments on the characteristics of yeast derivatives for winemaking. <i>J. Agric. Food Chem.</i> , 60, 3211-3222.	2,7



Comuzzo, P., Tat, L., Fenzi, D., Brotto, L., Battistutta, F., & Zironi, R. (2011). Interactions between yeast autolysates and volatile compounds in wine and model solution. <i>Food Chem.</i> , 127, 473-480.	2,7
Brotto, L., Battistutta, F., Tat, L., Comuzzo, P., & Zironi, R. (2010). Modified nondestructive colorimetric method to evaluate the variability of oxygen diffusion rate through wine bottle closures. <i>J. Agric. Food Chem.</i> , 58, 3567-3572.	1,7
Tat, L., Comuzzo, P., Battistutta, F., & Zironi, R. (2007). Sweet-like off-flavor in Aglianico del Vulture wine: ethyl phenylacetate as the mainly involved compound. <i>J. Agric. Food Chem.</i> , 55, 5205 -5212.	1,7
Comuzzo, P., Tat, L., Tonizzo, A., & Battistutta, F. (2006). Yeast derivatives (extracts and autolysates) in winemaking: Release of volatile compounds and effects on wine aroma volatility. <i>Food Chem.</i> , 99, 217-230.	2,7
Tat, L., Comuzzo, P., Stolfo, I., & Battistutta, F. (2005). Optimization of wine headspace analysis by solid-phase microextraction capillary gas chromatography with mass spectrometric and flame ionization detection. <i>Food Chem.</i> , 93, 361-369.	1,7
<b>Totale</b>	<b>35,3</b>

<b>TOTALE</b>	<b>PUNTI</b>	<b>87,7</b>
---------------	--------------	-------------

Udine, 5 ottobre 2018

Prof. Maria Cristina Nicoli  
 Prof. Paola Pittia  
 Prof. Emanuele Boselli

Presidente  
 Componente  
 Segretario



NOTA

L'Allegato 1 al Verbale 1 e l'Allegato A al Verbale 2 del prof. Emanuele Boselli sono firmati digitalmente