



## EDITORIALE

Resilienza: un termine decisamente abusato negli ultimi tempi, ma che ben descrive la risposta del settore viti-vinicolo all'attuale emergenza sanitaria. In fisica la resilienza è la capacità di un materiale di assorbire un urto senza rompersi. La psicologia mutua questo concetto, definendo resilienza la capacità di fronteggiare in maniera positiva eventi traumatici, traendone impulsi di crescita e di cambiamento positivo. Il settore viti-vinicolo mostra grandi potenzialità in questo senso: è oggi evidente una crescente volontà di confronto e di dialogo, alla ricerca di una sinergia d'azione che permetta di valorizzarne i punti di forza. Tra questi, l'enorme diversità varietale, l'elevata qualità dei prodotti, l'attenzione per l'ambiente e per il consumatore. È su questi punti che noi ricercatori sentiamo di potervi supportare, è da qui che vogliamo ripartire insieme a voi, in una crescita comune di cui ricorderemo le difficoltà, gustandone i frutti. Auguri!

## DIAMO UN VOLTO ALLA RICERCA!



Riccardo Vecchio è professore associato di economia ed estimo rurale presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II. Dopo la laurea in Economia Aziendale, ha svolto un dottorato di ricerca in "Economia delle risorse alimentari e dell'ambiente" presso l'Università degli Studi di Napoli "Parthenope", durante il quale è stato visiting student, presso la University of Maryland (U.S.A.). La sua attività di ricerca si incentra sullo studio delle dinamiche e l'architettura delle scelte dei consumatori di vino e di alimenti, mediante l'applicazione di metodologie dell'economia sperimentale e comportamentale.

La sua produzione scientifica ad oggi conta 70 lavori su riviste scientifiche internazionali indicizzate. Attualmente collabora con diversi enti di ricerca internazionali (Università di Geisenheim in Germania, KEDGE Business School in Francia, Università di Adelaide in Australia) e nazionali (CIRVE dell'Università degli Studi di Padova). È titolare degli insegnamenti di "Marketing e Normative per il settore vitivinicolo" e "Valorizzazione e commercializzazione dei vini di alta qualità" nell'ambito rispettivamente dei corsi di laurea triennale in Viticoltura ed Enologia e di laurea magistrale in Scienze Enologiche

## ULTIM'ORA SCIENTIFICA

*Alcuni dei nostri recenti contributi scientifici*



Recenti risultati mostrano che la somministrazione fogliare di azoto ureico arricchito con aminoacidi incrementa il contenuto di azoto prontamente assimilabile dell'uva Greco (Mataffo et al., *Plants*; gruppo di ricerca prof Basile).



La grande diversità chimica e sensoriale dei vini rossi italiani ha consentito di studiare come le interazioni sensoriali tra sensazioni olfattive e orali possono influenzare la percezione dell'astringenza del vino (progetto PRIN 2015). (Pittari et al., *Foods*; gruppo di ricerca prof Piombino).



È iniziato il progetto VITIGEOS (Horizon 2020) teso ad integrare dati raccolti da sensori remoti e prossimali in sistemi di supporto alla decisione per la gestione del vigneto (referente: prof. Basile).



L'influenza della permeabilità all'ossigeno della chiusura sull'evoluzione in bottiglia di 9 vini monovarietali italiani, bianchi e rossi, verrà studiata per 5 anni nell'ambito di un progetto di ricerca appena avviato (referenti: prof. Moio e dott.ssa Lisanti).



In seguito alla caratterizzazione di quasi 50 ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* da mosti di Greco di Tufo, è stato identificato un nuovo ceppo con eccellente vigore e potere fermentativo, possibile candidato per colture starter. (Aponte et al.; referenti prof. Blaiotta e dott.ssa Villano)

## AD MAIORA!



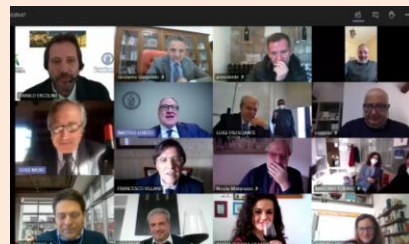
Con orgoglio ci congratuliamo con:

- il prof. Matteo Lorito per la sua prestigiosa elezione a Magnifico Rettore dell'Università Federico II di Napoli;
- il prof. Danilo Ercolini per la sua elezione a Direttore del Dipartimento di Agraria;
- i nuovi dottori con Laurea Magistrale in Scienze Enologiche:
  - Dott. Giuseppe Cutolo, tesi dal titolo «Utilizzazione di substrati di crescita a basso costo per la crescita e l'acclimatamento di batteri malolattici», Relatore Giuseppe Blaiotta;
  - Dott. Ruggiero Doronzo con una tesi dal titolo «Gli effetti della pratica della stabulazione sulla composizione chimica di base dei vini Moscato e Bombino bianco», Relatore Angelita Gambuti.
  - Dott.ssa Rosaria Ripa con una tesi dal titolo: «Effetto del pH sull'evoluzione del colore e dei polifenoli dei vini rossi», Relatore Angelita Gambuti.
  - Dott. Francesco Russo, titolo tesi «Impatto delle variazioni di pH e contenuto di acidi organici dell'uva sulla stabilità dei composti fenolici del vino rosso», Relatore Angelita Gambuti.
- i nuovi dottori con Laurea Triennale in Viticoltura ed Enologia: Federica Carlea, Carmine Carratore, Alessia Chianese, Virginia Crusco, Maria Cristina De Simone, Marco Maietta, Sergio Nifosi, Angela Pazzanese, Luca Pellegrino, Filomena Regine, Biagio Spallone, Francesca Tarricone.

## E INOLTRE...

Il distanziamento sociale non ferma le attività del Dipartimento e della nostra Sezione! Vi segnaliamo:

La XIII Giornata di Studio sul Vino, tenutasi il 18 dicembre 2020 in modalità telematica, in cui è stato presentato il vino del Corso di Studi, che per l'anno 2020 è il Montepulciano. È con piacere che vi mostriamo lo screenshot del brindisi virtuale che vogliamo condividere con tutti voi!



*"I veri intenditori non bevono vino, degustano segreti" (Salvador Dalí)*