

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
Fax
E-mail

Nazionalità
Data di nascita

[BUSCIONI GIACOMO]

giacomo@foodmicroteam.it

Italiana
22,08,1968

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Giugno 2015 ad ora
Foodmicroteam SRL; Via Santo Spirito 14, 50125 FIRENZE

Azienda innovativa e spin-off accademico dell'Università di Firenze. Assistenza tecnico-scientifica e consulenza, finalizzate in particolare all'innovazione biotecnologica di processo e di prodotto e al trasferimento tecnologico, rivolte alle imprese ed agli altri enti pubblici e privati che operano direttamente o indirettamente nel settore agroalimentare ed agroindustriale i cui processi produttivi coinvolgono i microrganismi e/o i prodotti del loro metabolismo.

Tempo Indeterminato
Responsabile tecnico-scientifico settore bevande fermentate
Novembre 2011 – Maggio 2015
GESAAF Università degli Studi di Firenze, P.le delle Cascine 24, 50144 FIRENZE

Ricerca
Assegno di Ricerca
Ricerche nel settore "Ecologia microbica della fermentazione alcolica spontanea di mosti d'uva" responsabile del progetto Prof. Massimo Vincenzini
Novembre 2010 – Ottobre 2011
GESAAF Università degli Studi di Firenze, P.le delle Cascine 24, 50144 FIRENZE

Ricerca
Borsa di Studio
Ricerca nel settore "Interazione tra lieviti e flavonoidi nelle vinificazioni in rosso"; responsabile del progetto è il Prof. Massimo Vincenzini
Novembre 2008 – Ottobre 2010
GESAAF Università degli Studi di Firenze, P.le delle Cascine 24, 50144 FIRENZE

Ricerca
Borsa di Studio
Ricerca nel settore "Sviluppo specilogico dei lieviti in rapporto al consumo di glucosio e/o fruttosio nelle vinificazioni spontanee di mosti d'uva in condizioni reali di cantina"; responsabile del progetto Prof. Massimo Vincenzini

- Date (da – a) Novembre 2002 – Ottobre 2008
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
GESAAF Università degli Studi di Firenze, P.le delle Cascine 24, 50144 FIRENZE
- Tipo di azienda o settore Ricerca
 - Tipo di impiego Borsa di Studio / Assegno di ricerca
- Principali mansioni e responsabilità Ricerche nel settore “Ecologia microbica della vinificazione”; responsabile delle ricerche Prof. Massimo Vincenzini
- Date (da – a) Giugno 1997 – Ottobre 2002
- Nome e indirizzo del datore di lavoro l’Azienda Agricola “Montepaldi”, San Casciana VP (FI)
- Tipo di azienda o settore Ricerca
 - Tipo di impiego Contratto collaboratori coordinati e continuativi
- Principali mansioni e responsabilità Esecuzione di analisi chimiche e microbiologiche nelle varie fasi di produzione del vino “Brunello di Montalcino Case Basse

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 1989 - 1997
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Firenze
Facoltà di Scienze Agrarie
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Conoscenze agronomiche e colturali delle principali colture italiane
 - Qualifica conseguita Laurea in Scienze Agrarie discutendo una tesi sperimentale dal titolo “Dinamica delle specie di lievito durante le prime fasi della fermentazione spontanea di mosti d’uva per la produzione di vino Brunello di Montalcino”
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 110/110
 - Superamento esame di stato per l’abilitazione all’esercizio della professione di Agronomo nella 1° sessione dell’anno 1998
- Date (da – a) 1982 - 1989
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Istituto tecnico Agrario Statale di Firenze
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita Perito Agrario
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) 42/60

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

[Italiana]

ALTRE LINGUA

[Inglese]

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

buono
elementare
elementare

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

L'attività di ricerca svolta durante le Borse di Studio e/o Assegni di Ricerca presso la facoltà di Agraria di Firenze mi ha concesso una conoscenza scientifica delle problematiche nel settore enologico, con un continuo confronto con varie figure professionali di aziende vitivinicole italiane. Questo mi ha permesso di conoscere e apprezzare le moltissime variabili presente nel settore enologico in generale, permettendo uno trasferimento di conoscenze dalla ricerca alla produzione.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

Ho acquisito buone capacità di relazione con le figure professionali del settore vitivinicolo e agricolo in generale. Ho assistito laureandi italiani e stranieri in Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze e Tecnologie Agrarie nella preparazione di Tesi e Tesine.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Sono in grado di utilizzare i diversi applicativi del pacchetto Office, in particolar modo Excel, Word, e Power Point, ed il programma per elaborazioni statistiche dei dati Statistica,. Utilizzo quotidianamente Internet Explorer e i motori di ricerca di bibliografia scientifica ScienceDirect, PubMed.

Utilizzo quotidiano di Posta Elettronica, Skype.

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

PUBBLICAZIONI

M. Vincenzini e G. Buscioni, "Crescita e attività dei lieviti nella vinificazione spontanea" capitolo 7 in M. Vincenzini, P Romano, G.A. Farris, Microbiologia del Vino, pp 159-181, Casa Editrice Ambrosiana, 2005.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

PUBBLICAZIONI

L. Granchi, S. Augruso, G. Buscioni, M. Vincenzini, "Yeasts ecology of spontaneous wine fermentation as affected by pre-fermentation maceration under moderate heating for a long time" atti del convegno XXIV International Specialized Symposium on Yeasts, Oropesa del Mar, Spain, 2005

S. Augruso, G. Buscioni, L. Granchi, M. Vincenzini, "Biodiversità di *Saccharomyces cerevisiae* in ambiente vitivinicolo. Ceppi dominanti le fermentazioni alcoliche spontanee di due annate consecutive" atti del convegno Ruolo della microbiologia nei settori agro-alimentare ed ambientale, Bologna 17-18 luglio 2006, p.68

L. Granchi, S. Augruso, G. Buscioni, M. Vincenzini, "Recurring and rare strains of *Saccharomyces cerevisiae* in spontaneous wine fermentations of 11 consecutive years" atti del convegno International Specialized Symposium on Yeast, Sorrento (Italia) 3-7 giugno 2007, p.121

Mangani S., Favilli C., Buscioni G., Vincenzini M.: Gli antociani dei vini rossi: indicatori varietali in pasto ai microrganismi. L'enologo Gennaio/Febbraio 2008.

S. Mangani, A. Capece, C. Favilli, G. Buscioni, L. Granchi, M. Vincenzini: Il colore dei rossi? Non è merito dei lieviti. VQ NUMERO TRE APRILE 2008

S. Augruso, D. Ganucci, G. Buscioni, L. Granchi, M. Vincenzini: A ogni cantina il suo lievito? VQ NUMERO CINQUE GIUGNO 2008

D. Ganucci, G. Buscioni, S. Mangani, L. Granchi, "Oenological properties of *Saccharomyces cerevisiae* and *Zygosaccharomyces rouxii* strains inoculated in high sugar grape must for Vin Santo production" atti del convegno SIMTREA 2009, Sassari (Italia) 10-12 Giugno 2009

L. Granchi, D. Ganucci, G. Buscioni, M. Bronzini, "Rintracciabilità di ceppi di *Oenococcus oeni* in fermentazione inoculata in cantina" atti del convegno Microvintraccia, Università di Roma Sapienza - ROMA (Italia) 5 Giugno 2009

L. Granchi, G. Buscioni, D. Ganucci, M. Vincenzini, "Effect of propolis extract on wine microorganism" atti del convegno Microsafety 2009, Martina Franca (Italia) 19-20 Novembre 2009

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

PUBBLICAZIONI

Mangani S, Buscioni G, Collina L, Bocci E, Vincenzini M, 2011. Effects of microbial populations on anthocyanin profile of Sangiovese wines produced in Tuscany, Italy. *American Journal of Enology and Viticulture*, 62:4, pp. 487-494.

Romboli Y, Mangani S, Buscioni G, Vincenzini M. 2012. Tyrosol, hydroxytyrosol and tryptophol accumulation in wine as affected by microbial ecology of alcoholic fermentation
Convegno SIMTREA 2012, Bari, 26-28 Giugno.

Romboli Y, Mangani S, Buscioni G, Vincenzini M. 2012. Variability of tyrosol, hydroxytyrosol and tryptophol concentrations in wines obtained from Sangiovese grapes for *Brunello di Montalcino* wine production, vintage 2011. Convegno SIMTREA 2012, Bari, 26-28 Giugno.

Romboli Y, Mangani S, Buscioni G, Vincenzini M. 2012. Variability of Tyrosol, Hydroxytyrosol and Tryptophol contents in *Sangiovese* wines produced by a single strain of *Saccharomyces cerevisiae*. *Enoforum, Arezzo 7-9 maggio 2013*. Infowine ISSN 1826-1590

Romboli Y., Mangani S., Buscioni G., Vincenzini M., Third edition of the International Conference Wine Active Compounds (WAC) 26-28 marzo 2014 Beaune (F). Tyrosol, hydroxytyrosol, and tryptophol contents in wine as affected by fermenting yeast species and must aeration. *Proceedings of the Conference*, pp167-169.

Granchi L., Ganucci D., Englezos V., Mangani S., Vincenzini M., International Congress of Environmental Sustainability and Food Security 17-19 giugno 2014 Potenza. Behaviour of *Candida zemplinina* as affected by the pumping-over operation. *Proceedings of the Conference*, P-FQ-19

Granchi L., Buscioni G., Mangani S., Romboli Y., Vincenzini M., International Congress of Environmental Sustainability and Food Security 17-19 giugno 2014 Potenza . Quercetin, vitisin and hydroxytyrosol contents of Sangiovese wines as affected by fermenting yeasts species and must aeration. *Proceedings of the Conference*, O-FQW-5.

Romboli Y., Mangani S., Buscioni G., Vincenzini M., X National Congress of Food Chemistry 6-10 luglio 2014 Firenze. Quercetin contents of Sangiovese wine as affected by fermenting yeast species and must aeration. *Proceedings of the Conference*, PO 84

ALTRE CAPACITÀ E
COMPETENZE
*Competenze non precedentemente
indicate.*

PUBBLICAZIONI

Romboli Y., Mangani S., Buscioni G., Vincenzini M. (2015) Effect of *Saccharomyces cerevisiae* and *Candida zemplinina* on quercetin, vitisin A and hydroxytyrosol contents in Sangiovese wines. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 31 (7): 1137-1145.

Mangani S., Buscioni G., Romboli Y., Baleani M., Mugnai L., Granchi L. Vincenzini M. Enoforum 5-7 maggio 2015 Vicenza. Effect of Esca disease on anthocyanin profile of Sangiovese wines.

Romboli Y., Mangani S., Buscioni G., Granchi L. Vincenzini M. Enoforum 5-7 maggio 2015 Vicenza. Anthocyanin contents and profiles in Sangiovese wines produced with a sequential inoculum of *Starmerella bacillaris* (synonym *Candida zemplinina*) followed by *Saccharomyces cerevisiae*.

Mangani S., Cerretelli M., Buscioni G., Mari E., Guerrini S., Vincenzini M. (2016) Evoluzione del contenuto di un antiossidante naturale durante la fermentazione alcolica spontanea di uve rosse. *L'Enologo*, n11, 91-96.

Romboli Y., Buscioni G., Mangani S., Vincenzini M. Macrowine 27-30 giugno 2016 Nyon (Svizzera) Oenological features of Sangiovese wine from vinification of whole grape berries, P49.

Mangani S., Cerretelli M., Romboli Y., Mari E., Buscioni G., Guerrini S., Vincenzini M. Macrowine 27-30 giugno 2016 Nyon (Svizzera) Glutathione content evolution during spontaneous fermentations of Sangiovese grapes, P45.

Romboli Y., Di Gennaro F., Buscioni G., Mangani S., Genesio L., Vincenzini M. (2017) Vine Vigor modulates bunch microclimate affecting grape and wine flavonoids composition: an UAV approach in a Sangiovese vineyard in Tuscany. *Australian Journal of Grape and Wine Research* DOI 10,1111/ajgw,12293

Buscioni G., Galardi M., Mangani S, Mari E., Romboli Y. e Granchi L. Enoforum 16-18 giugno 2017 Vicenza Effect of *Saccharomyces cerevisiae* and *Starmerella bacillaris* on flavonol composition of Sangiovese wines.

Romboli Y., Galardi M., Mangani S., Buscioni G. e Granchi L. Enoforum 16-18 giugno 2017 Vicenza Effect of early leaf removal on quercetin glycosides in Sangiovese grapes.

Romboli Y., Galardi M., Buscioni G, Mangani S.,Mari E., Granchi L. e Vincenzini M. Quercetina in uve e vini Sangiovese: effetto della defogliazione precoce e dei lieviti coinvolti nella fermentazione alcolica Articolo tecnico per Infowine-Enoforum 16-18 giugno 2017 Vicenza.

Guerrini, S., Venturi, M., Mangani, S., Mari, E., Granchi, L., Vincenzini, M. Selection of autochthonous bacterial starters to produce typical Italian dry-fermented sausages with low biogenic amine content, *Advances in Biotechnology and microbiology* DOI 10.19080/AIBM.2017.03.555619

Mangani, S., Romboli, Y., Buscioni, G., Granchi, L., Vincenzini, M. (2017) Susceptibility to quercetin precipitation of Sangiovese wines: a consequence of their anthocyanin and flavonol contents, *Australian Journal of Grape and Wine Research*, Awaiting Reviewer Scores

ALTRE CAPACITÀ E
COMPETENZE

*Competenze non precedentemente
indicate.*

PUBBLICAZIONI

Granchi L, Ganucci D, Buscioni G, Mangani, S and Guerrini S: The Biodiversity of Saccharomyces cerevisiae in Spontaneous Wine Fermentation: The Occurrence and Persistence of Winery-Strains. Fermentation 2019, 5(4), 86;
<https://doi.org/10.3390/fermentation5040086>

Mangani S, Buscioni G, Guerrini S, Granchi L: Influence of sequential inoculum of Starmerella bacillaris and Saccharomyces cerevisiae on flavonoid composition of monovarietal Sangiovese wines. Yeast 14 May 2020 <https://doi.org/10.1002/yea.3474>

Guerrini S, Buscioni G, et al: Selection of Indigenous Saccharomyces cerevisiae Strains and Exploitation of a Pilot-Plant to Produce Fresh Yeast Starter Cultures in a Winery. Fermentation 2021, 7(3), 99; <https://doi.org/10.3390/fermentation7030099>

PATENTE O PATENTI

B – Auto munito

ULTERIORI INFORMAZIONI

ALLEGATI

Si autorizza al trattamento dei dati personali contenuti nel presente curriculum ai sensi del D.Lgs.196 del 30 Giugno 2003 – Codice in materia di protezione dei dati personali.