

## **CURRICULUM VITAE DI VENTURI MANUEL**

### **Istruzione**

Ha conseguito il diploma all'Istituto Tecnico Agrario Statale di Firenze con voto di 100/100.  
Ha conseguito la laurea di primo livello in "Scienze e Tecnologie Alimentari", all'Università di Firenze con voto di 110/110.

Ha conseguito la laurea specialistica in "Gestione della Qualità dei Prodotti Alimentari", all'Università di Firenze con voto di 110/110 con lode.

Ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Biotecnologie Microbiche Agrarie (XXIV ciclo) presso il Dipartimento di Biotecnologie Agrarie dell'Università degli Studi di Firenze con tesi intitolata: "*Microbial ecology of two traditional sourdough processes in Italy: Panettone cake and Lagaccio biscuit*".

L'attività svolta durante il dottorato ha portato alla pubblicazione di due lavori scientifici:

**Venturi, M., Guerrini, S. & Vincenzini, M.** (2012). Stable and non-competitive association of *Saccharomyces cerevisiae*, *Candida milleri* and *Lactobacillus sanfranciscensis* during manufacture of two traditional sourdough baked goods. *Food Microbiology*, 31, 107-115. DOI: 10.1016/j.fm.2012.02.011

**Venturi, M., Guerrini, S., Granchi, I. & Vincenzini, M.** (2012). Typing of *Lactobacillus sanfranciscensis* isolates from traditional sourdoughs by combination of conventional and Multiplex RAPD-PCR. *International Journal of Food Microbiology*, 156, 122-126. DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2012.03.011

### **Esperienze lavorative**

Ha lavorato per la Comunità Montana del Pratomagno di Loro Ciuffenna (AR) come operaio forestale specializzato addetto allo svolgimento del servizio avvistamento incendi boschivi per 5 estati consecutive

Ha effettuato un tirocinio universitario (3 mesi) presso il laboratorio microbiologico di Biochimie Lab s.a.s.

Ha lavorato per Terra s.r.l. con mansione di assistenza tecnica in prove di panificazione, nell'ambito del progetto di valorizzazione di antiche varietà di grano toscane promosso dalla Provincia di Arezzo.

Ha lavorato presso il ristorante Volterra di Seattle (WA, USA) nell'agosto 2006.

Ha lavorato, con una borsa di studio semestrale, presso il Dipartimento di Biotecnologie Agrarie dell'Università di Firenze.

Ha lavorato presso l'Azienda Agricola Montepaldi (6 mesi) sullo "Studio ed analisi di farine ottenute da vecchie varietà di grano".

Ha lavorato, da Giugno 2012 a Maggio 2015, con un Assegno di Ricerca dal titolo "Selezione e caratterizzazione di ceppi microbici starter per prodotti da forno da impasti acidi", presso il Dipartimento di Biotecnologie Agrarie dell'Università di Firenze.

Nel luglio 2014 ha co-fondato FoodMicroTeam s.r.l., spin-off accademico dell'Università di Firenze.

Dal Giugno 2016 sta lavorando per FoodMicroTeam s.r.l. come responsabile tecnico-scientifico del settore alimenti fermentati.