

Dichiarazione sostitutiva di certificazione e dichiarazione
sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi del D.P.R.
445/28.12.2000

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**

Il sottoscritto BARBATO DAMIANO nato a EMPOLI il
01/09/1987 residente EMPOLI, VIA DEL POGGIARELLO N
11,50053 EMPOLI, FIRENZE

consapevole delle responsabilità penali cui può andare
incontro in caso di dichiarazioni mendaci, ai sensi e per gli
effetti di cui all'art. 76 del D.P.R. 445/2000 e sotto la propria
responsabilità dichiara ai sensi dell'art. 46 e 47 del DPR
445/2000

INFORMAZIONI PERSONALI

| | |
|---------------------|---|
| Nome | Damiano Barbato |
| Indirizzo Residenza | Via del Poggiarello 11 |
| Comune Residenza | Empoli (FI) |
| Telefono | 3296175765 |
| E-mail | damiano.barbato@unifi.it , damiano.barbato.db@gmail.com |
| Luogo di nascita | Empoli (FI) |
| Nazionalità | Italiana |
| Data di nascita | 01/09/1987 |

**ISTRUZIONE E
FORMAZIONE**

01/09/2012–17/04/2015

Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari
Università degli studi di Firenze, Firenze (Italia)
LM-70 - Laurea Magistrale in Scienze e tecnologie alimentari
Titolo della tesi: Attività enzimatiche dei lieviti isolati dal processo
di estrazione dell'olio extravergine di oliva e la loro capacità di
modificare la qualità del prodotto finale.
Relatore: VINCENZINI MASSIMO
Parole chiave: Qualità, Olio extra vergine di oliva, lieviti, attività
enzimatiche
Età al conseguimento del titolo: 27
Durata ufficiale del corso di studi: 2 anni
Votazione finale: 110/110 con lode
Data di conseguimento: 17/04/2015

01/09/2006–18/12/2012

Laurea triennale in scienze e tecnologie alimentari
Università degli Studi di Firenze, Firenze (Italia)
20 - Classe delle lauree in scienze e tecnologie agrarie,
agroalimentari e forestali
Titolo della tesi: INDAGINE SULLA PRESENZA DI
MICROORGANISMI IN UN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
NON FILTRATO |
Relatore: VINCENZINI MASSIMO |
Parole chiave: olio, microrganismo, Candida. Data di conseguimento:
18/12/2012

| | |
|-------------------------------------|---|
| 01/10/2014–31/12/2014 | Stage Universitario Azienda agricola Montepaldi, Firenze (Italia) Operatore all'interno del frantoio aziendale |
| 01/09/2001–01/07/2006 | Diploma di perito agrario Istituto Tecnico Agrario Via delle Cascine 11 - 50144 (Fi), Firenze (Italia) Voto di diploma: 85/100 |
| ESPERIENZE PROFESSIONALI | |
| 01/02/2022 alla data attuale | Tecnico analista presso Food Micro Team S.R.L. Ser |
| 01/02/2017–31/01/2022 | <p>Borsista di ricerca Dipartimento di Scienze e tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI) Università degli Studi di Firenze Via di S. Buonaventura, 13 50145 Firenze</p> <p>1) Borsa di ricerca in ambito del progetto finanziato dalla Regione Toscana “Miglioramento della qualità delle birre agricole toscane nelle dinamiche di mercato e nelle strategie di diversificazione multifunzionale”. Innovazione di processo/prodotto: modificare dove necessario il processo/prodotto per migliorare la qualità microbiologica della birra artigianale. Innovazione nel sistema di controllo: elaborare un sistema di controllo di processo attraverso l’individuazione di punti critici, inserire dei semplici sistemi (ad esempio semplici analisi chimiche) per il rilevamento di eventuali difformità (fermentazioni lente, contaminazioni microbiche indesiderate, produzione di sostanze che possono compromettere la qualità sensoriale, ecc.).</p> <p>2) Borsa di ricerca in ambito del progetto finanziato dalla Regione Toscana “Filiera corta produttori fra Arno e Sieve - Produzione in cantina di lieviti starter autoctoni”; Studio dell’evoluzione dell’ecologia microbica di vinificazioni spontanee condotte in una specifica cantina finalizzato alla selezione alcuni lieviti autoctoni; Selezione per caratteristiche enologiche di interesse degli isolati di lievito; vinificazioni sperimentali per valutare le caratteristiche di interesse dei diversi lieviti; caratterizzazione dei profili chimici dei vini (analisi dei principali prodotti di fermentazione, profili aromatici); caratterizzazione dei profili sensoriali dei vini (analisi organolettiche con panel test addestrati); messa a punto di un impianto in grado di produrre lieviti starter direttamente in cantina; produzione di lieviti starter autoctoni in crema; inoculo e monitoraggio di vinificazioni sperimentali. caratterizzazione dei profili sensoriali dei vini (analisi organolettiche con panel test addestrati); Elaborazione statistica dei dati.</p> |
| 01/01/2006–alla data attuale | Collaboratore Azienda vitivinicola ed olivicola Nucci, Empoli (FI) (Italia) Collaborazione a livello tecnico e amministrativo. |
| 01/10/2015–31/12/2015 | Dipendente, gestione dell'attività di frantoio. AZIENDA AGRICOLA MONTEPALDI, SAN CASCIANO (FI) (Italia). |

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano
Lingue straniere Inglese

| COMPRESIONE | | PARLATO | | PRODUZIONE SCRITTA |
|-------------|---------|-------------|-------------|--------------------|
| Ascolto | Lettura | Interazione | Prod. orale | |
| B2 | B2 | B1 | B1 | B1 |

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Buone conoscenze del sistema operativo Microsoft Windows (98, ME, 2000, XP, Vista, 7, 8, 10).
Buone abilità nella navigazione in internet
Buone conoscenze dei pacchetti Microsoft Office (2000, 2003, 2007, 2010, 2013, 365)
Buona conoscenza di differenti software statistici (Statistica7, Graphpad)
Buone conoscenze di tecniche di coltura microbica (lieviti, batteri, muffe)
Buone conoscenze di impiego di metodologie molecolari per la determinazione di ecologia microbica nei prodotti alimentari.
Buone conoscenze nell'uso di microscopi
Buone conoscenze di metodi spettroscopici e colorimetrici
Buone conoscenze di tecniche cromatografiche (HPLC, GC)
Buone conoscenze di metodi estrattivi per la determinazione delle componenti fenoliche dei vini
Buone conoscenze per l'utilizzo di titolatori per le analisi chimico-fisiche dei vini e di prodotti alimentari in senso più generico
Buone conoscenze per l'utilizzo di analizzatori automatici per saggi enzimatici
Abilitazione professionale all'uso di prodotti fitosanitari (rilasciato da regione Toscana) con scadenza 7/2025.
Diploma di assaggiatore tecnico di vino di primo livello ONAV (Organizzazione nazionale assaggiatore vino). Tessera N°45923
Monitoraggio del vigneto durante lo sviluppo vegeto-produttivo, valutazione della fenologia, verifica della comparsa di fitopatologie fungine o di altra origine e relativa assistenza tecnica riguardante i trattamenti fitosanitari in vigneto.
Raccolta ed elaborazione di dati metereologici.
Valutazione della maturità tecnologica e fenolica delle uve.

PATENTE Patente A,B
Automunito

PUBBLICAZIONI **“Selection of indigenous Saccharomyces cerevisiae strains and exploitation of a pilot-plant to produce fresh yeast starter cultures in a winery.”**

Simona Guerrini, Damiano Barbato, Lorenzo Guerrini, Eleonora Mari, Giacomo Buscioni, Silvia Mangani, Yuri Romboli, Viola Galli, Alessandro Parenti and Lisa Granchi.
Fermentation 2021,7,99.
[https:// doi.org/10.3390/fermentation7030099](https://doi.org/10.3390/fermentation7030099)

“Indigenous *Aureobasidium pullulans* Strains as Biocontrol Agents of *Botrytis cinerea* on grape berries.”

By Viola Galli, Yuri Romboli, Damiano Barbato, Eleonora Mari, Manuel Venturi, Simona Guerrini and Lisa Granchi
Sustainability 2021, 13 (16),9389;
[https:// doi.org/10.3390/su13169389](https://doi.org/10.3390/su13169389)

“Extra Virgin Olive Oil Quality as Affected by Yeast Species Occurring in the Extraction Process”

by Simona Guerrini, Eleonora Mari, Damiano Barbato and Lisa Granchi
Foods 2019, 8(10), 457; <https://doi.org/10.3390/foods8100457>
(registering DOI)

ABSTRACT/POSTERS “Development of a Machine for the Production of Liquid Wine Yeast to Induce Grape Juice Fermentations”

Lorenzo Guerrini, Alessandro Parenti, Giulia Angeloni, Piernicola Masella, Damiano Barbato, Eleonora Mari, Yuri Romboli, Giacomo Buscioni, Silvia Mangani, Simona Guerrini, Lisa Granchi
Department of Management of Agricultural, Food and Forestry Systems (GESAAF) University of Florence, Italy
FoodMicroTeam - University of Florence Academic Spin-off

MD2019 Catania Microbial diversity as a source of novelty: function, adaptation and exploitation. “Exploitation of *Starmerella bacillaris* in combination with *Saccharomyces cerevisiae* for Perry (pear cider) production.” D. Barbato¹, G. Facchini¹, S. Mangani², Y. Romboli¹, L. Granchi¹. Department of Agriculture, Food, Environment and Forestry (DAGRI) University of Florence, Piazzale delle Cascine n. 18, Florence, Italy ²FoodMicroTeam s.r.l., Via di Santo Spirito n. 14, Florence, Italy

**INFORMAZIONI
AGGIUNTIVE**

Enoforum 2019, Vicenza, ricerca. “Optimizing of microbiological conditions to produce fresh biomass of indigenous *Saccharomyces cerevisiae* strains.”

Damiano Barbato, Giacomo Buscioni, Simona Guerrini, Lisa Granchi. Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI), P.le delle Cascine 24, 50144 Firenze;

Correlatore di tesi magistrale

“Impiego delle specie di lievito *Saccharomyces cerevisiae* e *Starmerella bacillaris* per la produzione di sidro di pere (Perry).”
Relatore: Prof. Granchi Lisa, Correlatore: Prof. Monteleone Erminio, Correlatore: Dr. Barbato Damiano, Candidato: Facchini Giulio. A.A. 2017- 2018, Università degli Studi di Firenze, Scuola di Agraria, Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Laurea LM-70.

Correlatore di tesi magistrale

“Strategie di risposta ai cambiamenti climatici: valutazione delle caratteristiche enologiche di cinque varietà di uva originarie dell’Italia meridionale coltivate in Toscana.” Relatore: Prof. Granchi Lisa, Correlatore: Dr. Barbato Damiano, Dr. Romboli Yuri Candidato: Fabio Schiavetti. A.A. 2019-2020, Università degli Studi di Firenze, Scuola

di Agraria, Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Laurea LM-70.

PARTECIPAZIONE A PREMI

Primo premio – “Premio Internazionale Soldera Case Basse per Giovani Ricercatori, ed. 2018” indetta dall’azienda Agricola Case Basse di Gianfranco Soldera per il lavoro dal titolo: “Valutazione delle caratteristiche delle uve e dei vini da varietà originarie del centro-sud e sud Italia coltivate in un areale di elezione per la produzione del Sangiovese nell’annata 2018.” Roma, 6 Febbraio 2019.

Diploma di eccellenza scientifica. “Premio Internazionale Soldera Case Basse per Giovani Ricercatori, ed. 2019” indetta dall’azienda Agricola Case Basse per il lavoro dal titolo: “Studio delle caratteristiche delle uve e dei vini da varietà originarie del centro-sud e sud Italia coltivate in un areale di elezione per la produzione del Sangiovese nelle annate 2018 e 2019.” Roma, 19 Febbraio 2020.

Diploma di eccellenza scientifica. “Premio Internazionale Soldera Case Basse per Giovani Ricercatori, ed. 2019” indetta dall’azienda Agricola Case Basse per il lavoro dal titolo: “La comunità di *Aureobasidium pullulans* sulle uve di Sangiovese: effetto della defogliazione precoce, dell’impiego di un ceppo indigeno ed un prodotto commerciale per il biocontrollo di *Botrytis cinerea*.” Roma, 19 Febbraio 2020.

Consapevole che, ai sensi dell’art.76 del DPR 445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l’uso di atti falsi sono punite ai sensi del Codice penale e delle leggi speciali vigenti in materia,

IL SOTTOSCRITTO DICHIARA CHE

quanto riportato nel suo curriculum vitae e scientifico corrisponde a verità ed è dimostrabile attraverso la relativa documentazione in suo possesso, la quale verrà esibita in caso di controlli da parte di codesta amministrazione

Il sottoscritto dichiara inoltre di essere informato, ai sensi del Decreto legislativo 30.6.2003. n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell’ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Firenze, 7/02/2022

Firma

