

CURRICULUM VITAE

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

Il sottoscritto Cosimo Taiti, 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 consapevole che, ai sensi dell'art. 13, del Regolamento UE 2016/679 (GDPR), la presente dichiarazione sarà pubblicata sul sito web dell'amministrazione in apposita sezione di Amministrazione Trasparente, sotto la propria responsabilità dichiara ai sensi dell'art. 46 e 47 del DPR 445/2000

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

Cosimo Taiti

Indirizzo

Cellulare

E-mail

Nazionalità

Luogo e data di nascita

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **01.06.2021 – 30.09.2022**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro **Università di Firenze, Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente
Viale delle Idee, 30 50019 Sesto Fiorentino (FI), Italia**
 - Tipo di azienda o settore **Ente pubblico**
 - Tipo di impiego **Borsista di ricerca**
 - Principali mansioni e responsabilità **Lavoro di ricerca nell'ambito del progetto "FRUBIO", finanziato dalla Regione Toscana (2020-2022). Il progetto propone lo sviluppo di un modello di frutticoltura innovativa e biodiversa. Finanziato dalla Fondazione CRF (2020-2022); Responsabile scientifico: Dr. Valter Nencetti.**
- Date (da – a) **01.06.2018 – 01.06.2021**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro **Università di Firenze, Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente
Viale delle Idee, 30 50019 Sesto Fiorentino (FI), Italia**
 - Tipo di azienda o settore **Ente pubblico**
 - Tipo di impiego **Borsista di ricerca**
 - Principali mansioni e responsabilità **Lavoro di ricerca nell'ambito del progetto "HOPSTUSCANY", finanziato dalla Regione Toscana (2018-2020). Il progetto si propone di valutare la possibilità di coltivazione del luppolo in Toscana. Responsabile scientifico: Prof. ssa Elisa Masi.**
- Date (da – a) **01.06.2015 – 31.05.2018**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro **Università di Firenze, Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente
Viale delle Idee, 30 50019 Sesto Fiorentino (FI), Italia**

<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Ente pubblico</p> <p>Assegnista di ricerca</p> <p>Lavoro di ricerca nell'ambito del progetto "VOLATOSCA" (Profumi e sapori della Toscana: dalla caratterizzazione del volatoma alla valorizzazione dei prodotti alimentari di pregio), finanziato dalla Regione Toscana (2015-2017). Il progetto si propone di caratterizzare analiticamente i prodotti agricoli toscani; agevolarne l'accertamento della qualità, salubrità, tipicità ed origine; studiarne le dinamiche evolutive dei consumi alimentari in Toscana; suggerirne gli strumenti per la loro valorizzazione sul mercato. Responsabile scientifico: Prof. Stefano Mancuso</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>01.06.2014 – 31.05.2015</p> <p>Università di Firenze, Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente. Viale delle Idee, 30 50019 Sesto Fiorentino (FI), Italia</p> <p>Ente pubblico</p> <p>Assegnista di ricerca</p> <p>Lavoro di ricerca nell'ambito del progetto Innovative Robotic Artefacts Inspired by Plant Roots for Soil Monitoring – PLANTOID : "Esplorazione del suolo ispirata al comportamento dell'apparato radicale delle piante". La ricerca si propone di studiare il comportamento radicale di piante sottoposte a stress. <i>Responsabile scientifico: Prof. Stefano Mancuso</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>01.06.2013 – 31.05.2014</p> <p>Università di Firenze, Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente. Viale delle Idee, 30 50019 Sesto Fiorentino (FI), Italia</p> <p>Ente pubblico</p> <p>Assegnista di ricerca</p> <p>Lavoro nell'ambito del programma di ricerca: "Comunicazione in piante di Populus spp.". La ricerca si basa su esperimenti split-root per studiare la percezione a livello radicale di stress abiotici in Populus spp., con l'obiettivo di chiarire la natura e la propagazione di segnali all'interno del sistema radicale, tra radice e chioma e tra pianta e pianta, attraverso l'utilizzo di tecniche di elettrofisiologia, biologia molecolare e fisiologia vegetale .La possibile "comunicazione chimica" tra le piante è stata valutata tramite PTR-TOFMS strumento ad alta risoluzione e precisione che consente di individuare la presenza di qualsiasi sostanza volatile. Responsabile scientifico: Prof. Stefano Mancuso</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>01.06.2012 – 31.05.2013</p> <p>Università di Firenze, Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente. Viale delle Idee, 30 50019 Sesto Fiorentino (FI), Italia</p> <p>Ente pubblico</p> <p>Assegnista di ricerca</p> <p>Lavoro nell'ambito del programma di ricerca: "Comunicazione in piante di Populus spp.". La ricerca si basa su esperimenti split-root per studiare la percezione a livello radicale di stress abiotici in Populus spp., con l'obiettivo di chiarire la natura e la propagazione di segnali all'interno del sistema radicale, tra radice e chioma e tra pianta e pianta, attraverso l'utilizzo di tecniche di elettrofisiologia, biologia molecolare e fisiologia vegetale .La possibile "comunicazione chimica" tra le piante è stata valutata tramite PTR-TOFMS strumento ad alta risoluzione e precisione che consente di individuare la presenza di qualsiasi sostanza volatile. Responsabile scientifico: Prof. Stefano Mancuso</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro 	<p>01.01.2013 – 31.05.2013</p> <p>Università di Firenze, Piazzale delle Cascine, 18 - 50144 Firenze</p>

lavoro	Docente a contratto
• Tipo di azienda o settore	Ente pubblico
• Tipo di impiego	Docente a contratto
• Principali mansioni e responsabilità	Attività di insegnamento per l'anno accademico 2011- 2012, per il Corso di "Arboricoltura Tropicale" (6CFU) del corso di laurea magistrale in Sviluppo rurale tropicale (Classe LM-69), presso l'Università di Agraria di Firenze.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	01.02.2009 – 31.01.2012
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università di Firenze, Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente. Viale delle Idee, 30 50019 Sesto Fiorentino (FI), Italia
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Dottorato di ricerca in "Agrobiotecnologie per le Produzioni Tropicali". Studi molecolari e fisiologici sulla strategie di acclimatazione e tolleranza ai metalli pesanti in <i>Populus</i> spp. e <i>Nicotiana tabacum</i> . Titolo della tesi: "Acclimatazione allo stress da alte concentrazioni di zinco in <i>Populus</i> spp. e <i>Nicotiana tabacum</i> " con conseguimento del titolo di Dottore di ricerca Europeo. Relatore: Prof. Stefano Mancuso.
• Qualifica conseguita	PhD
• Date (da – a)	2006 – 2008
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università di Firenze/Facoltà di Agraria
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Corso di studi in Scienze dello sviluppo dei Sistemi Agrari Tropicali
• Qualifica conseguita	Laura II livello in Scienze dello Sviluppo dei Sistemi Agrari Tropicali Titolo della tesi "Valutazione di impatto delle tecniche orticole convenzionali: il caso del dipartimento di Canelones, Sur Uruguay". Relatore: Prof.ssa Concetta Vazzana. Votazione 110/110.
• Date (da – a)	2001 – 2006
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università di Firenze/Facoltà di Agraria
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Corso di studi in Scienze e Tecnologie Agrarie
• Qualifica conseguita	Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie Titolo della tesi: "La gestione della fertilità in agricoltura biologica" Relatore: prof.ssa Concetta Vazzana Votazione 100/110.

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

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

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

	INGLESE	SPAGNOLO
• Capacità di lettura	Buono	Buono
• Capacità di scrittura	Buono	Buono
• Capacità di espressione orale	Buono	Buono

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.

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.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Ottime capacità relazionali, abile nel lavoro di campo e di laboratorio, con elevata determinazione e attitudine al lavoro di squadra, acquisite durante gli anni di ricerca e di Dottorato presso il laboratorio del Prof. Mancuso. Partecipazione attiva alla stesura ed alla realizzazione di diversi progetti di ricerca in collaborazione con diversi gruppi di ricerca in Italia e all'estero.

Buone capacità nella progettazione e organizzazione di sperimentazioni e attività di ricerca, piani di campionamento e missioni scientifiche. Forte volontà di collaborare per lo sviluppo delle conoscenze, con rispetto verso le idee e le procedure dei colleghi. Particolare abilità nell'uso della spettrometria ad iniezione diretta, comunemente riportata come "Proton transfer Reaction-Time of Flight Mass Spectrometry (PTR-TOF-MS)", applicata al settore delle Scienze Alimentari e Biologiche.

Competenze ed esperienze tecniche:

- Esperto nell'uso di numerose strumentazioni tecnico scientifico per l'analisi delle componenti chimico-fisiche degli alimenti (HPLC, GC-MS, Strumenti per l'analisi pomologica).
- Esperto nell'uso della spettrometria ad iniezione diretta (PTR-TOFMS) impiegata sia per la valorizzazione innovativa dei prodotti di pregio attraverso la caratterizzazione del loro volatoma sia per l'individuazione di frodi alimentari.
- Esperienza pluriennale nella realizzazione di impianti agricoli sostenibili (olivicoltura, arboricoltura), volti alla protezione del territorio ed alla valorizzazione di prodotti tipici a filiera corta.
- Esperienza nella realizzazione di impianti specializzati per la coltivazione e moltiplicazione del luppolo.
- Allestimento di sistemi sperimentali il monitoraggio della tolleranza agli stress in specie vegetali (coltivazioni in vaso e in soluzione idroponica, misura della crescita, misure di fotosintesi, mineralizzazione sostanza organica, etc..)
- Recente esperienza nello studio di segnali elettrici generati dalle piante in risposta a stimoli esterni.
- Relatore in numerosi convegni di olivo e olivicoltura, nonché esperto potatore riconosciuto.

Competenze computer:

- Eccellente capacità a lavorare con il computer.
- Ottima conoscenza dei software TOFdaq e PTR manager.
- Ottima conoscenza del pacchetto Windows e Microsoft Office (Word, Excell, PowerPoint, Paint)
- Buona conoscenza dei software per l'analisi statistica dei dati Sigma Plot 8.0, Statistica 6.0 e GraphPad Prism.
- Buona conoscenza dei software per l'elaborazione e la riproduzione di immagine Rhinoceros 3.0, Adobe Photoshop, Tomato Analyzer, Image j.

PATENTE O PATENTI

Patente di guida italiana, tipo B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Premi e Riconoscimenti

- Vincitore del premio UNASA 2018 nella categoria "olivo" grazie alla pubblicazione scientifica dal titolo "Sensory, spectrometric (PTR-ToF-MS) and chemometric analyses to distinguish extra virgin from virgin olive oils"
- Membro dell'Accademia Nazionale dell'olio e dell'olivo (2019)
- Section Editor della Rivista "Advances in Horticultural Science".
- H index scopus = 17;

Articoli scientifici Selezionati (vedere allegato per lista completa)

- Taiti C, Marone E, Fiorino P, Mancuso S. (2022). The olive oil dilemma: To be or not to be EVOO? chemometric analysis to grade virgin olive oils using 792 fingerprints from PTR-ToF-MS. *Food Control*, 135, 108817.
- Violino S, Taiti C, Ortenzi L, Marone E, Pallottino F, Costa C (2022). A ready-to-use portable VIS-NIR spectroscopy device to assess superior EVOO quality. *European Food Research and Technology*, 248(4), 1011-1019.
- Taiti C, Costa C, Luzziotti L, Giordani E, Mancuso S, Nencetti V (2021). Are Peach Cultivars Used in Conventional Long Food Supply Chains Suitable for the High-Quality Short Markets?. *Foods*, 10(6), 1253.
- Violino S, Benincasa C, Taiti C, Ortenzi L, Pallottino F, Marone E, Costa C. (2021). AI-based hyperspectral and VOCs assessment approach to identify adulterated extra virgin olive oil. *European Food Research and Technology*, 247(4), 1013-1022.
- Taiti C, Violino S, Pallottino F, Costa C, Masi E, & Mancuso, S. (2020). Relationship among Volatile Organic Compounds and Sensory Properties in Craft Beer. *Food Science and Engineering*.
- Taiti C, Costa C, Migliori CA, Comparini D, Figorilli S, & Mancuso S. (2019). Correlation Between Volatile Compounds and Spiciness in Domesticated and Wild Fresh Chili Peppers. *Food and Bioprocess Technology*, 12(8), 1366-1380.
- Taiti C, Pandolfi C, Caparrotta S, Dei M, Giordani E, Mancuso S, Nencetti V (2019). Fruit aroma and sensorial characteristics of traditional and innovative Japanese plum (*Prunus salicina* Lindl.) cultivars grown in Italy. *European Food Research and Technology*, 245(12), 2655-2668.
- Taiti C, Costa C, Figorilli S, Billi M, Caparrotta S, Comparini D, Mancuso S (2018). Volatome analysis approach for the taxonomic classification of tree exudate collection using Proton Transfer Reaction Time of Flight Mass Spectrometry. *Flavour and Fragrance Journal*, 33(3), 245-262.
- Taiti C, Colzi I, Azzarello E, Mancuso, S. (2017). Discovering a volatile organic compound fingerprinting of *Pouteria lucuma* fruits. *Fruits*, 72(3).
- Masi E, Taiti C, Vignolini P, Petrucci AW, Giordani E, Heimler D, Mancuso, S. (2017). Polyphenols and aromatic volatile compounds in biodynamic and conventional Golden Delicious apples (*Malus domestica* Bork.). *European Food Research and Technology*, 243(9), 1519-1531.
- Taiti C, Marone E, Lanza M, Azzarello E, Masi E, Pandolfi C, Mancuso, S. (2017). Nashi or Williams pear fruits? Use of volatile organic compounds, physicochemical parameters, and sensory evaluation to understand the consumers preference. *European Food Research and Technology*, 243(11), 1917-1931.
- Taiti C, Costa C, Menesatti P, Caparrotta S, Bazihizina N, Azzarello E, Petrucci W, Masi E, Giordani E (2015). Use of volatile organic compounds and physicochemical parameters for monitoring the post-harvest ripening of imported tropical fruits. *European Food Research and Technology*. <http://dx.doi.org/10.1007/s00217-015-2438-6>.
- Taiti C, Costa C, Menesatti P, Comparini D, Bazihizina N, Azzarello E, Masi E, Mancuso S (2014). Class-modeling approach to PTR-TOFMS data: A peppers case study. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. <http://dx.doi.org/10.1002/jsfa.6761>.