

CURRICULUM VITAE



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

Il/La sottoscritto/a _____

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 degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

Indirizzo

Telefono

E-mail

Nazionalità

Data di nascita

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **01/10/2022 – in corso**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI)
Università degli Studi di Firenze
Piazzale delle Cascine 18, 50144 Firenze, Italia
- Tipo di azienda o settore Ricerca universitaria
- Tipo di impiego Borsista di ricerca
- Principali mansioni e responsabilità Titolare di borsa di ricerca dal titolo "Applicazione di Tecnologie Innovative per la Valorizzazione di Prodotti ed il Recupero di Sottoprodotti".
Durata della borsa di ricerca: dal 01/10/2022 al 30/09/2023.

- Date (da – a) **01/10/2020 – 30/09/2022**
- Nome e indirizzo del datore di Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali

- lavoro (DAGRI)
Università degli Studi di Firenze
Piazzale delle Cascine 18, 50144 Firenze, Italia
- Tipo di azienda o settore Ricerca universitaria
 - Tipo di impiego Borsista di ricerca
 - Principali mansioni e responsabilità Titolare di borsa di ricerca finanziata dal FEASR (Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana sottomisura 16.2) nell'ambito del progetto "InnOILvation: Innovazioni per l'Olivicoltura Toscana".

Durata della borsa di ricerca: primo anno dal 01/10/2020 al 30/09/2021; rinnovo dal 01/10/2021 al 30/09/2022.
- Date (da – a) **01/10/2019 – 30/09/2020**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI)
Università degli Studi di Firenze
Piazzale delle Cascine 18, 50144 Firenze, Italia
 - Tipo di azienda o settore Ricerca universitaria
 - Tipo di impiego Assegnista di ricerca
 - Principali mansioni e responsabilità Titolare di assegno di ricerca finanziato dal FEASR (Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana sottomisura 16.2) nell'ambito del progetto PIF FIESOIL dal titolo 'La filiera olivo-oleicola nel distretto biologico di Fiesole: ottimizzazione dei protocolli di produzione di oli di qualità e utilizzo del frutto per nuovi prodotti nutraceutici'.

Durata dell'assegno di ricerca: 1 anno (dal 01/10/2019 al 30/09/2020).
- Date (da – a) **10/2018 – 01/2019**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Tecnico Agrario di Firenze
Via delle Cascine 11, 50144 Firenze, Italia
 - Tipo di azienda o settore Collaboratore esterno
 - Tipo di impiego Analista di laboratorio nell'ambito della convenzione stipulata tra ANAPOO - Associazione Nazionale Assaggiatori Professionisti Olio di Oliva e ITA Firenze.
 - Principali mansioni e responsabilità - Effettuare il pacchetto di analisi chimico-strumentali utili a verificare le caratteristiche qualitative dei campioni di olio di oliva.

- Redigere un report dei risultati con certificati di analisi per ciascun campione.
- Date (da – a) **05/2016 – 06/2016**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Azienda Agricola Torre Bianca
Via Faltignano 75, 50026 San Casciano Val di Pesa (FI), Italia
 - Tipo di azienda o settore Agroalimentare
 - Tipo di impiego Tirocinio a scelta (75 ore)
 - Principali mansioni e responsabilità Attività di cantina, gestione del vigneto e dell'oliveto, giardinaggio, lavori di manutenzione.
- Date (da – a) **09/2015 – 12/2015**

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
Valoritalia Laboratori SRL
Via Sangallo 43, 50028 Barberino Tavarnelle (FI), Italia
- Tipo di azienda o settore
Laboratorio di analisi
 - Tipo di impiego
Tirocinio pratico applicativo (375 ore)
 - Principali mansioni e responsabilità
Effettuare analisi chimico-fisiche su campioni di olio e vino.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) **11/2019 – 02/2023**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI)
Università degli Studi di Firenze
Piazzale delle Cascine 18, 50144 Firenze, Italia
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
Dottorato di Ricerca in Gestione Sostenibile delle Risorse Agrarie, Forestali e Alimentari (Ciclo XXXV). Curriculum: Ingegneria Agro-Forestale.
Titolo della tesi: "Innovation in Extra Virgin Olive Oil (EVOO) Processing"
- Date (da – a) **09/2016 – 04/2019**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Scuola di Agraria, Università degli Studi di Firenze
Piazzale delle Cascine 18, 50144 Firenze, Italia
- Qualifica conseguita
Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari con votazione 110/110
Titolo della tesi: "Caratterizzazione fisica, chimica e biologica della torbidità al fine di migliorare la qualità dell'olio extravergine di oliva non filtrato". Relatore: Prof. Bruno Zanoni.
- Date (da – a) **09/2012 – 07/2016**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Scuola di Agraria, Università degli Studi di Firenze
Piazzale delle Cascine 18, 50144 Firenze, Italia
- Qualifica conseguita
Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari con votazione 107/110
Titolo della tesi: "Smaltimento-recupero degli scarti del frantoio oleario". Relatore: Prof. Enrico Cini.
- Date (da – a) **09/2007 – 07/2012**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Bertrand Russell – Isaac Newton
Via Fabrizio de André 6, 50018 Scandicci (FI), Italia
- Qualifica conseguita
Diploma di maturità scientifica con votazione 77/100

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI**

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

MADRELINGUA

Italiano

ALTRA LINGUA

INGLESE

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

ALTRA LINGUA

FRANCESE

- Capacità di lettura ELEMENTARE
- Capacità di scrittura ELEMENTARE
- Capacità di espressione orale 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..*

Buona capacità di relazionarsi con le persone in ogni tipo di contesto e di collaborare nel lavoro di gruppo.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE**

*Con computer, attrezzature
specifiche, macchinari, ecc.*

Buona conoscenza generale delle tecniche di campionamento e delle tecniche analitiche strumentali, metodi analitici quali- e quantitativi (HPLC, GC-MS, Spettrofotometria), utilizzo di sensori, raccolta dati, statistica di base, analisi dei risultati.

Buona padronanza del pc dei software ad esso correlati e del pacchetto Office

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

*Competenze non precedentemente
indicate.*

- Maturata esperienza come animatore in gruppi giovanili dai 7 ai 20 anni di età.
- Partecipazione a corsi musicali (chitarra elettrica),
- Sport praticato: calcio. Attualmente impegnato in squadra di Prima Categoria (dal 2012).

ULTERIORI INFORMAZIONI

PATENTE DI GUIDA B

ALTRI CORSI DI FORMAZIONE**01/2020 – 07/2021**

Corso per aspiranti assaggiatori di olio di oliva AIRO (Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio). Finalizzato ad ottenere l'idoneità fisiologica all'assaggio.

Iscritto all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti degli Oli di Oliva Vergini ed Extravergini del Ministero delle Politiche Agricole

05/2021 – 06/2021

Corso di formazione obbligatoria per responsabili della piscina e addetto agli impianti tecnologici (2021LM0294) - Regione Toscana

Durata del corso: 38 ore

PREMI E RICONOSCIMENTI**12/2019**

PREMIO FONDAZIONE CARLO E GIULIO MARCHI 2019

Conferimento di tre borse di studio a favore di giovani laureati dell'Ateneo fiorentino che abbiano discusso una tesi avente per oggetto i settori della coltivazione della vite e dell'olivo, della trasformazione e della

commercializzazione del vino e dell'olio e della fertirrigazione con particolare riferimento ai fertilizzanti idrosolubili e speciali.

PUBBLICAZIONI<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57222632466>**ALLEGATI**

I.

Documento di identità

II.

Elenco pubblicazioni

**TRATTAMENTO DEI DATI
PERSONALI**

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs.196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

Firenze, 04/09/2023

Ferdinando Corti

Il dichiarante sig. FERDINANDO CORTI

“firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell’art. 3, comma 2, del D.Lgs.n. 39/1993”

“L’originale della presente dichiarazione è conservato presso l’Ufficio Concorsi DAGRI.

* Nel caso di documento destinato alla pubblicazione e quindi da presentare senza firma autografa, il dichiarante deve riempire la sopraindicata formula, al posto della firma medesima.

Allegato I – Documento di identità

Allegato II – Elenco pubblicazioni

- Spadi, A., Angeloni, G., Cecchi, L., Corti, F., Balli, D., Guerrini, L., Calamai, L., Parenti, A., Masella, P. (2023). Exploiting Virgin Olive Oil By-products Using Hydrodistillation. *Waste and Biomass Valorization*, 14(6), 1931–1944. DOI: 10.1007/s12649-022-01973-w
- Angeloni, G., Masella, P., Spadi, A., Guerrini, L., Corti, F., Bellumori, M., Calamai, L., Innocenti, M., Parenti, A. (2023). Using ground coffee particle size and distribution to remodel beverage properties. *European Food Research and Technology*, 249(5), 1247–1256. DOI: <https://doi.org/10.1007/s00217-023-04210-3>
- Corti, F., Zanoni, B., Parenti, A., Masella, P., Breschi, C., Angeloni, G., Spadi, A., Guerrini, L. (2023). A methodological approach to estimate the overall heat transfer coefficient in olive paste malaxers. *Journal of Food Engineering*, 343, 111377. DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2022.111377
- Guerrini, L., Corti, F., Masella, P., Calamai, L., Angeloni, A., Spadi, A., Zanoni, B., Parenti, A. (2023). Cross-batch contamination in a continuous horizontal decanter centrifuge during olive oil production. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 125(2), 2200174. DOI: 10.1002/ejlt.202200174
- Spadi, A., Angeloni, G., Corti, F., Guerrini, L., Calamai, L., Parenti, A., Masella, P. (2022). Investigation of the effectiveness of a vertical centrifugation system coupled with an inert gas dosing device to produce extra virgin olive oil. *Food and Bioprocess Technology*, 5(11), 2456–2467. DOI: 10.1007/s11947-022-02884-3
- Corti, F., Parenti, A., Cecchi, L., Mulinacci, N., Masella, P., Angeloni, G., Spadi, A., Zanoni, B., Calamai, L., Guerrini, L. (2022). Effect of facilitated harvesting and fruit cooling on extra virgin olive oil quality. *La Rivista Italiana delle Sostanze Grasse*, 99(3), 211-224.
- Guerrini, L., Corti, F., Angeloni, A., Masella, P., Spadi, A., Calamai, L., Parenti, A. (2022). The Effects of Destemming/Crushing and Pressing Conditions in Rosé Wine Production. *Australian Journal of Grape Wine Research*, 2022, 9853264. DOI: 10.1155/2022/9853264
- Spadi, A., Angeloni, G., Guerrini, L., Corti, F., Maioli, F., Calamai, L., Parenti, A., Masella, P. (2022). A Conventional VOC-PID Sensor for a Rapid Discrimination among Aromatic Plant Varieties: Classification Models Fitted to a Rosemary Case-Study. *Applied Sciences (Switzerland)*, 2022, 12(13), 6399. DOI: 10.3390/app12136399
- Angeloni, G., Guerrini, L., Corti, F., Spadi, A., Calamai, L., Parenti, A., Masella, P. (2022). Demonstration of the Effectiveness of a Pilot, Variable Speed Crusher Featuring an In-Line Oxygen Dosing System. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 124(6), 2100199. DOI: 10.1002/ejlt.202100199
- Guerrini, L., Corti, F., Cecchi, L., Mulinacci, N., Calamai, L., Masella, P., Angeloni, G., Spadi, A., Parenti, A. (2021). Use of refrigerated cells for olive cooling and short-term storage: Qualitative effects on extra virgin olive oil. *International Journal of Refrigeration*, 127, 59-68. DOI: 10.1016/j.ijrefrig.2021.03.002
- Breschi, C., Guerrini, L., Corti, F., Calamai, L., Domizio, P., Parenti, A., Zanoni, B. (2021). Quality of veiled olive oil: Role of turbidity components. *Italian Journal of Food Science*, 33(3), 33-46. DOI: 10.15586/ijfs.v33i3.2077

Masella, P., Angeloni, G., Guerrini, L., Spadi, A., Corti, F., Parenti, A. (2021). Pumping Contribution to Dissolved Oxygen in Virgin Olive Oil During Processing. *Chemical Engineering Transactions*, 87, 307-312. DOI: 10.3303/CET2187052

Spadi, A., Angeloni, G., Guerrini, L., Corti, F., Parenti, A., Innocenti, M., Bellumori, M., Masella, P. (2021). Hydrodistillation of Coffee By-products to Recover of Bioactive Compounds: the Spent Coffee Ground and Coffee Silvers Skin Case-study. *Chemical Engineering Transactions*, 87, 313-318. DOI: 10.3303/CET2187053

Spadi, A., Angeloni, G., Guerrini, L., Corti, F., Michelozzi, M., Cencetti, G., Parenti, A., Masella, P. (2021). Using a Plackett–Burman design to maximise yield of rosemary essential oil by distillation. *Industrial Crops and Products*, 166, 113488. DOI: 10.1016/j.indcrop.2021.113488