

CURRICULUM VITAE

La sottoscritta **Ganucci Donatella**

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 DONATELLA
Cognome GANUCCI

Esperienza lavorativa

- dal **01/07/23** a **oggi** è titolare di un contratto di lavoro autonomo non abituale per l'espletamento di attività nell'ambito della convenzione ***“Sviluppo di ceppi microbici innovativi per applicazioni biotecnologiche nella produzione di alimenti e bevande”***, ” svolto presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali.;
- dal **01/07/21** al **30/06/23** titolare di un assegno di ricerca dal titolo ***“Ottimizzazione e valorizzazione della produzione di vini in anfora”*** svolto presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali.;
- dal **01/03/17** al **30/06/21** dipendente FoodMicroTeam Spin off Accademico dell'Università degli Studi di Firenze, dove si occupa della caratterizzazione genetica e tecnologica di lieviti e batteri lattici vinari.
- dal **01/07/13** al **28/02/17** è titolare di un assegno di ricerca dal titolo ***“Sviluppo di tecniche rapide per la quantificazione e la tipizzazione dei microrganismi presenti nelle diverse fasi del processo di vinificazione*** svolto presso il Gestione dei Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali Sezione Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche;
- dal **01/01/13** al **30/06/13** ha svolto una prestazione di lavoro occasionale relativa all' attività di ricerca: ***“Prove microbiologiche per lo studio del comportamento enologico del lievito Candida zemplinina in mosto di uve Sangiovese”***.
- dal **01/01/10** al **31/12/12** ha svolto il Dottorato di Ricerca in Biotecnologie Microbiche Agrarie discutendo una tesi dal titolo ***“Diversità genotipica e fenotipica di ceppi di Saccharomyces cerevisiae dominanti la***

fermentazione vinaria spontanea”;

-dal **01/11/08** al **31/12/09** è stata titolare di una borsa di studio con programma dal titolo “**Confronto fisiologico-biochimico tra *C. zemplinina* e *C.stellata* in condizioni enologiche**”;

-dal **01/12/07** al **31/10/08** è stata titolare di una borsa di studio con programma dal titolo “**Comportamento di crescita ed attività fermentativa di ceppi di *Candida zemplinina* in condizioni enologiche**”;

- dal **01/11/06** ad **31/10/07** è stata titolare di una borsa di studio con programma dal titolo “**Caratterizzazione tecnologica e molecolare di lieviti vinari appartenenti al genere *Candida***”;

-dal **01/11/05** al**31/10/06** è stata titolare di una borsa di studio con programma dal titolo “**Biodiversità di *Saccharomyces cerevisiae* in fermentazioni vinarie spontanee**”;

-dal **01/11/00** al **31/10/05** è stata titolare di un assegno di ricerca dal titolo “**Dinamica delle popolazioni di lievito in vinificazione**” svolto presso il Dipartimento di Biotecnologie Agrarie-Sezione di Microbiologia;

- dal **01/04/00** al **31/10/00** ha collaborato, come laureata frequentatrice , presso il DIBA sez. di Microbiologia alle ricerche di microbiologia enologica del Prof. Vincenzini;

- dal **01/01/99** al **31/3/00**: ha collaborato, ,con L’AZIENDA AGRICOLA MONTEPALDI SRL Università degli Studi di Firenze-Socio Unico nell’ambito della stessa convenzione da essa stipulata con l’Azienda Agricola Case Basse di Montalcino, mediante contratto di Collaborazione Coordinata Continuativa;

- dal **01/09/95** al **31/12/98**: ha collaborato, con prestazioni professionali, con L’AZIENDA AGRICOLA MONTEPALDI SRL Università degli Studi di Firenze-Socio Unico nell’ambito di una convenzione di ricerca da essa stipulata con l’Azienda Agricola Case Basse di Montalcino per il monitoraggio microbiologico nelle diverse fasi di produzione del vino Brunello di Montalcino;

- dal **09/94** al **07/95**: é stata responsabile del laboratorio di analisi presso la CASTELLI DEL GREVEPESA, effettuando controlli chimici e microbiologici in vini e mosti presenti in cantina.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE	Nel 2013 ha conseguito il Dottorato di Ricerca in Biotecnologie Microbiche Agrarie discutendo una tesi dal titolo “Diversità genotipica e fenotipica di ceppi di <i>Saccharomyces cerevisiae</i> dominanti la fermentazione vinaria spontanea”; Nel 1993 ha conseguito Laurea in Scienze Agrarie rilasciata dall'Università degli Studi di Firenze con la votazione di 108/110, discutendo una tesi sperimentale di laurea dal titolo: “Effetti delle basse temperature sulla cinetica del processo fermentativo condotto da lieviti d'importanza enologica”, presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche. Nel 1985 ha conseguito il Diploma di Perito Agrario presso l'Istituto Tecnico Agrario Statale di Firenze, con la votazione di 54/60.
MADRELINGUA	Italiano
ALTRE LINGUE	INGLESE Capacità di lettura buono. Capacità di scrittura buono. Capacità di espressione orale buono
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	Utilizzo del PC, conoscenza dei principali programmi di scrittura ed elaborazione dati . Utilizzo della strumentazione scientifica necessaria per lo svolgimento delle attività di ricerca effettuate.
Ulteriori informazioni	L'attività di ricerca prevista dalle diverse borse di studio e degli assegni di ricerca è stata svolta presso il Dipartimento di Biotecnologie Agrarie-Sezione di Microbiologia; Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali (GESAAF) adesso Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari Ambientali e Forestali (DAGRI). Oltre l'attività di ricerca prevista dalle diverse borse di studio si occupa nell'ambito di alcune convenzioni e progetti, stipulati dal Dipartimento e FoodMicroteam s.r.l., del monitoraggio delle popolazioni microbiche sia durante la fermentazione alcolica che in fase di affinamento dei vini. Collabora alla messa a punto di impianti per la produzione di starter. Si occupa inoltre dello studio e messa a punto di metodiche rapide per la determinazione in vino di microrganismi. Ha svolto attività di correlatore di tesi effettuate presso lo stesso Dipartimento collaborando con gli studenti nel corso delle prove sperimentali e della stesura della tesi. Ha inoltre praticato attività di supporto per quanto riguarda lo svolgimento di esercitazioni previste in diversi corsi di laurea. Dal 2006 al 2008 è stata cultore della materia del corso di “Microbiologia generale” del Prof. De Philippis. E' stata nominata cultore della materia del corso di “Tecniche Microbiologiche nel settore vitivinicolo generale” della Prof Granchi dal Consiglio di Facoltà del 20/10/09.

Luogo e data Firenze 23/05/2024

Elenco Pubblicazioni

R.De Philippis, D. Ganucci, A. Messini, e M. Vincenzini "Effetto della bassa temperatura sulla cinetica di fermentazione di lieviti vinari" Lieviti Saccharomyces e non-Saccharomyces nella biotecnologia della fermentazione alcolica Potenza 14-15 Settembre 1994.

L. Granchi, D. Ganucci, A. Messini, D. Rosellini and M. Vincenzini "Dynamics of Yeast Populations During Natural Fermentation of Production Brunello di Montalcino Wines" 18th International Specialized Symposium on Yeasts 24-29 August 1997 Bled, Slovenia.

L. Granchi, D. Ganucci, A. Messini, D. Rosellini and M. Vincenzini. "Dynamics of Yeast Populations during the Early Stages of Natural Fermentations for the Production of Brunello di Montalcino Wines", Food Technology Biotechnology , 36 (4) 313-318 1998.

L. Granchi, D. Ganucci, C Viti and M. Vincenzini. "Assimilable-nitrogen content of grape must and Saccharomyces cerevisiae biodiversity in natural wine fermentation." 22th International Specialized Symposium on Yeasts, 25-28 marzo 2002, Pilanesberg South Africa.

P. Romano, L. Granchi, M. Caruso, G. Borra, G. Palla, C. Fiore, D. Ganucci, and V. Brandolini "The species-specific ratios of 2,3-butanediol and acetoin isomers as a tool to evaluate wine yeast performance" 22th International Specialized Symposium on Yeasts, 25-28 marzo 2002, Pilanesberg South Africa.

L. Granchi, D. Ganucci, A. Messini, and M. Vincenzini "Oenological properties of Hanseniaspora osmophila and Kloeckera corticis from wines produced by spontaneous fermentations of normal and dried grapes." 21th International Specialized Symposium on Yeasts 21-25 August 2001 Lviv, Ukraine.

L. Granchi, D. Ganucci, A. Messini and M. Vincenzini "Oenological properties of Hanseniaspora osmophila and Kloeckera corticis from wines produced by spontaneous fermentations of normal and dried grapes." FEMS Yeast Research, 2002, 2: pp 403-407.

L. Granchi, D. Ganucci, C. Viti, L. Giovannetti and M. Vincenzini "Saccharomyces cerevisiae biodiversity in spontaneous commercial fermentations of grape musts with "adequate" and "inadequate" assimilable-nitrogen content." Letters in Applied Microbiology, 2003, 36, pp54-58.

P. Romano, L. Granchi, M. Caruso, G. Borra, G. Palla, C. Fiore, D. Ganucci, A. Caligiani, and V. Brandolini "The species-specific ratios of 2,3-butanediol and acetoin isomers as a tool to evaluate wine yeast performance." International Journal of Food Microbiology 2003, 86 pp163-168.

S. Paolillo, D. Ganucci, L. Granchi, Vincenzini M "Controllo della fermentazione malolattica in Vin Santo" Ruolo della microbiologia nei settori agro-alimentare ed ambientale 1° Convegno Nazionale SIMTREA Bologna 17-18 Luglio 2006 .

L. Granchi, S. Augruso, D. Ganucci and M. Vincenzini "Genetic characterization of Saccharomyces cerevisiae strains dominating sequential spontaneous grape must fermentations in a winery during one vintage" FoodMicro 2006, 29 agosto-2 settembre 2006, Bologna Italy.

S. Augruso, L. Granchi, D. Ganucci and M. Vincenzini "Biodiversity of Saccharomyces cerevisiae in fermentations occurring in different wineries during the same vintage" 26th International Specialized Symposium on Yeasts 3-7 June 2007, Sorrento Italy.

L. Granchi, S. Augruso, D. Ganucci and Massimo Vincenzini "Genomic biodiversity of Saccharomyces cerevisiae in spontaneous wine fermentations as affected by vintage progress in winery" XXXth OIV World Congress 10-16 June 2007 Budapest Hungary.

S. Augruso, D. Ganucci G. Buscioni, L.Granchi and Massimo Vincenzini " A ogni cantina il suo lievito" VQ 2008 5 58-64

L. Granchi, S. Augruso, D. Ganucci and Massimo Vincenzini "Comparative study on the biodiversity of Saccharomyces cerevisiae occurring in spontaneous wine fermentations " 31° Congresso Mondiale della Vigna e del V ino 15-20 Giugno Verona Italy.

L. Granchi, S. Augruso, D. Ganucci , G. Buscioni " Fermentazione malolattica e qualità Salutistica del vino" Workshop 3 Dicembre 2008 Potenza.

L. Granchi, S. Augruso, D. Ganucci , G. Buscioni "Rintracciabilità di ceppi di Oenococcus Oeni in fermentazione inoculata in cantina" Workshop 5 Giugno 2009 Roma.

D. Ganucci , G. Buscioni, S. Mangani and L. Granchi “ Oenological properties of *Saccharomyces cerevisiae* and *Zygosaccharomyces rouxii* strain inoculated in high sugar grape must for Vin Santo production” 2° Convegno Nazionale SIMTREA Sassari 10-12 Giugno 2009.

D. Ganucci, G. Buscioni, L. Granchi, M. Vincenzini “Phenotypic characterization of *Saccharomyces cerevisiae* strains dominating spontaneous wine fermentations in different wineries.” Abstract Atti del Convegno “2nd Florence Conference on Phenotype MicroArray Analysis of Microorganisms” 13-15 September 2010 Florence Italy.

L. Granchi, G. A. Farris, M. Vincenzini, G. Zara, S. Zara, D. Ganucci “Aspetti microbiologici per la valorizzazione del Vermentino” Articolo esteso -- Atti del Convegno “ il Vermentino un vitigno mediterraneo: peculiarità viticole ed enologiche” 26-27 Maggio Alberese Grosseto.

D. Ganucci L. Granchi, S. Guerrini. "Definition of a synthetic medium to characterize *Saccharomyces cerevisiae* wine strains" Presentato Convegno OIV Parigi 7-8 Marzo 2011.

D. Ganucci, L. Granchi , M. Vincenzini, G. Zara, S. Zara, G.A. Farris “ Autoctoni per stile” VQ 2011 6 42-46.

D. Ganucci, L. Granchi, M. Vincenzini “A comparative study on the effectiveness of different molecular techniques in typing of *Saccharomyces cerevisiae* strains of wine origin” III Convegno Nazionale SIMTREA Bari, 26 – 28 Giugno 2012.

D. Ganucci, L. Granchi, M. Vincenzini “Evidence in laboratory-scale fermentations of the predominance of some *Saccharomyces cerevisiae* strains isolated from spontaneous commercial vinifications” III Convegno Nazionale SIMTREA Bari, 26 – 28 Giugno 2012.

Ganucci D., Granchi L., Vincenzini, M. (2012). A comparative study on the effectiveness of different molecular techniques in typing of *Saccharomyces cerevisiae* strains of wine origin. In: Book of Abstracts. p. 110, Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Bari, 26-28 giugno 2012.

Ganucci D., Granchi L., Vincenzini, M. (2012). Evidence in laboratory-scale fermentations of the predominance of some *Saccharomyces cerevisiae* strains isolated from spontaneous commercial vinifications.. In: Book of Abstracts. p. 31, Università di Bari, Bari, 26-28 giugno 2012

Granchi L., Ganucci D., Buscioni G., Vincenzini M. (2013). Fermentazione alcolica: da inoculata a spontanea. VQ, vol. 6, p. 54-56, ISSN: 1825-6082

Granchi L., Ganucci D., Englezos V., Mangani S., Vincenzini M. (2014). Behaviour of *Candida zemplinina* as affected by the pumping-over operation.. In: Proceedings. p. 60, University of Basilicata, Potenza, 17-19 June 2014

L. Granchi, D. Ganucci, G. Buscioni, M. Vincenzini (2015). Biodiversity of *Saccharomyces cerevisiae* populations in spontaneous wine fermentations carried out with different grape varieties in several wineries. In: Book of Abstracts. p. 1, University of Perugia, PERUGIA, September 13-17, 2015

L. Granchi, G. Bracchitta , S. Mangani , D. Ganucci , S. Guerrini , Y. Romboli (2017) Contribution of *Saccharomyces cerevisiae* strains to health promoting compounds in wine” 33rd International Specialised Symposium on Yeasts Exploring and Engineering Yeasts for Industrial Application 26 – 29 June 2017 University College Cork, Ireland

Ganucci D., Guerrini S., Mangani S., Vincenzini M., Granchi L. (2018) Quantifying the effects of ethanol and temperature on the fitness advantage of predominant *Saccharomyces cerevisiae* strains occurring in spontaneous wine fermentations. *Frontiers in Microbiology*. Volume 9

L. Granchi , D. Ganucci , G. Buscioni , S. Mangani and S. Guerrini (2019) The Biodiversity of *Saccharomyces cerevisiae* in Spontaneous Wine Fermentation: The Occurrence and Persistence of Winery-Strains Fermentation (2019) 5, 86 doi:10.3390/fermentation5040086nm www.mdpi.com/journal/fermentation

S. Guerrini, D. Barbato, S. Mangani, E. Mari , G. Buscioni, D. Ganucci, V. Galli, and L. Granchi (2023) “Utilization of the AIRMIXING M.I.™ System in Producing RedWine without Added Sulphites” *Fermentation* 2023, 9(9), 812

S. Guerrini, D. Barbato, S. Mangani, D. Ganucci, G. Buscioni, V. Galli, A. Triossi, and L. Granchi “Management of in-Amphora “Trebiano Toscano” WineProduction: Selection of Indigenous *Saccharomyces cerevisiae* Strains and Influence on the Phenolic and Sensory Profile” (2023) *Foods* 2023, 12(12), 2372