

D.D.G. 305 del 10 NOV 2015

REGIONE SICILIANA



**ISTITUTO REGIONALE DELLA VITE E DELL'OLIO  
IL DIRETTORE GENERALE**

- VISTA** la L.R. n. 64 del 18 luglio 1950 - Istituzione in Sicilia dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino - e successive modifiche ed integrazioni;
- VISTO** l'art. 35 della L.R. n. 2 dell'8 febbraio 2007 relativo al riconoscimento di questo Istituto quale Ente di Ricerca della Regione Siciliana;
- VISTA** la L.R. 8/2000, la L.R. 10/2000, la L.R. 4/2003, la L.R. 17/04 e la L.R. 19/2005;
- VISTE** le delibere del Consiglio di Amministrazione dell'Ente n. 107 del 1 ottobre 2009 e n. 3 del 22 gennaio 2010 con le quali è stato approvato il Regolamento di Organizzazione;
- VISTA** la L.R. n. 25 del 24 novembre 2011;
- VISTA** la deliberazione n.2 del Commissario Straordinario dell'Ente con la quale il dott. Lucio G. Monte viene nominato Direttore Generale dell'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio approvata dall'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari con nota n. 20060 del 17.6.2013 ;
- VISTE** le note prot.n.7882 del 28/10/2015 e prot.n.8050 del 3/11/2015 con le quali l'IRVO richiede all'Assessorato Agricoltura Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea - Servizio VI - Vigilanza Enti, l'autorizzazione alla gestione provvisoria capitoli E42 ed U128 del bilancio di previsione esercizio 2015 relativi al Progetto Promed 2;
- VISTA** la nota prot.n. 74075 del 4/11/2015 dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea – Dipartimento Regionale dell'Agricoltura - con la quale si autorizza la gestione provvisoria dei cap. 42 in Entrata e cap. 128 in Uscita istituiti per il Progetto Promed 2.
- VISTA** la deliberazione del Commissario ad Acta n.10 del 18/07/2014 con la quale l'Istituto delibera di aderire alla richiesta dell'AdG prot.n 10570 del 12/06/2015, di presentare in qualità di Capofila l'A.F. (Application Form) relativo alle "Azioni aggiuntive e coerenti" del Progetto Promed "La protezione dell'ambito nelle isole del Mediterraneo attraverso la valorizzazione di un sistema colturale arboreo";
- CONSIDERATO** che con la citata delibera del Commissario ad Acta n.10 del 18/07/2014, il Direttore Generale è stato delegato Dr. Lucio Giuseppe Monte, alla presentazione della relativa istanza, all'approvazione di ogni eventuale modifica e/o integrazione, all'espletamento di ogni ulteriore connessa attività nonché alla sottoscrizione di tutti gli atti relativi alla partecipazione dell'Istituto al progetto di che trattasi;
- VISTA** la nota prot. n. 18.054 del 15/10/2015 con la quale l'IRVO trasmette all'A.d.G. l'ultima proposta progettuale "Azioni aggiuntive e coerenti" rimodulata;
- VISTA** la nota prot. n. 19981 del 2/11/2015, con la quale l'A.d.G. comunica l'ammissibilità a finanziamento del Progetto ProMed 2 Codice A1.1.1-42;
- VISTO** il DDG n.531 del 4/11/2015 del Servizio V del Dipartimento alla Programmazione di ammissione al finanziamento del progetto Promed "Azioni aggiuntive e coerenti" per un importo di € 318.000,00;

**VISTA** la nota prot.n.19981 del 2015, con la quale l'Autorità di Gestione del Programma Operativo Italia – Malta 2007/2013 comunica l'ammissibilità a finanziamento del Progetto ProMed 2;

**CONSIDERATO** che il Progetto ha avuto avvio in data 01/07/2015;

**CONSIDERATO** che la realizzazione del progetto ProMed richiede competenze qualificate per la realizzazione delle sue diverse azioni (WP), così come previsto nell'A.F. approvato dal C.D.

**VISTO** il DDG n. 298 del 6/11/2015 con il quale tra l'altro si delibera di affidare l'incarico di Biologo per la realizzazione delle attività di progetto comprese nella WP 2 alla dott.ssa Giovanna Ponticello;

**CONSIDERATO** che l'importo è stato determinato come da A.F. approvato in € 3.000,00 onnicomprensivo di ritenute, contributi ed IVA se dovuta, escluso spese di missioni che saranno rimborsate separatamente dietro presentazione di fattura;

**VISTA** la nota prot.n.8350/D del 9/11/2015 con la quale si fa presente che al momento non è possibile procedere agli impegni di spesa sul citato cap.128 in quanto il bilancio di previsione 2015 è in fase di adozione da parte del Commissario ad Acta e non è possibile operare sul SICER sui capitoli di nuova istituzione;

**CONSIDERATO** che con la citata nota si statuisce di procedere con l'adozione dei decreti di incarico, per consentire la realizzazione delle attività progettuali in tempi strettissimi, rimandando l'impegno di spesa a successivi decreti, da adottare al momento della firma del bilancio di previsione 2015;

## DECRETA

**Art.1) Affidare** ai sensi del Regolamento per l'acquisizione in economia di beni e servizi e lavori, approvato con deliberazione n.90/08, l'incarico di prestazione dei servizi per lo svolgimento nell'ambito delle "Azioni aggiuntive e coerenti" del Progetto Promed "La protezione dell'ambito nelle isole del Mediterraneo attraverso la valorizzazione di un sistema culturale arboreo", di Biologo di cui alla WP2, in base all'allegato schema di contratto, alla dott.ssa Dr.ssa Giovanna Ponticello, prevedendo un compenso di € 3.000,00 onnicomprensivo di ritenute, contributi ed IVA se dovuta, escluso spese di missioni che saranno rimborsate separatamente dietro presentazione di fattura;

**Art.2) Approvare** il relativo schema di contratto allegato e facente parte integrante del presente decreto;

**Art.3) Provvedere**, per le motivazioni esposte in narrativa, ad impegnare con successivo decreto, ad avvenuta adozione del bilancio di previsione 2015, le spese derivanti dal presente provvedimento;

**Art.4)** Pubblicare il presente decreto sul sito istituzionale ai sensi delle vigenti disposizioni in merito alla pubblicità ed alla trasparenza per le P.A.

Il Direttore Generale  
Dr. Lucio Giuseppe Monte







**ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO**  
Ente di ricerca della Regione Siciliana

---

CUP I21H11000000001

CIG Z6616FF78E

**CONTRATTO DI PRESTAZIONE DI SERVIZI**

TRA

l'ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO di seguito denominato "IRVO", Codice Fiscale 00262110828, con sede legale in Palermo Via Libertà 66, rappresentato dal Direttore Generale dott. Lucio Giuseppe Monte nato a Palermo il 25/03/1965

E

La dott.ssa Giovanna Ponticello,

**PREMESSO CHE**

- con nota prot. n. 18.054 del 15/10/2015 con la quale l'IRVO trasmette all'AdG l'ultima proposta progettuale ProMed 2 "Azioni aggiuntive e coerenti" rimodulata;
- con nota prot.n.19981 del 02/11/2015, con la quale l'Autorità di Gestione del Programma Operativo Italia – Malta 2007/2013 comunica l'ammissibilità a finanziamento del Progetto ProMed 2 Azioni aggiuntive e coerenti;
- il Progetto ha avuto avvio in data 01/07/2015;
- con il DDG n.531 del 4/11/2015 del Servizio V del Dipartimento alla Programmazione l'AdG ha ammesso a finanziamento il progetto ProMed 2 "Azioni aggiuntive e coerenti" per un importo di € 318.000,00
- che la realizzazione del progetto ProMed 2 richiede competenze qualificate per la realizzazione delle sue diverse sotto azioni della WP1 e della WP2, così come previsto nell'A.F. approvato;
- con DDG n. 299 del 6/11/2015 con il quale tra l'altro si delibera di affidare l'incarico di Biologo incaricato della realizzazione delle attività di progetto all'interno della sotto azione WP 2.3 alla Dott.ssa Giovanna Ponticello per le motivazioni ivi indicate;

## SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE

### Art. 1

La narrativa che precede forma parte integrante del presente atto.

### Art. 2

L'IRVO conferisce al prestatore, che accetta, il seguente incarico nell'ambito della WP 2.3:  
analisi:

- determinazione di lieviti totali su WL Nutrient Agar
- determinazione di lieviti non-Saccharomyces su Agar-Lisina
- determinazione di batteri acetici su GYC medium (terreno al calcio carbonato)
- determinazione di batteri lattici su Tomato Juice Agar
- ricerca di lieviti Brettanomyces su WLD Agar

n. vini 18 (11 vendemmia 2011; 7 vendemmia 2012)

ripetizione analisi: tre volte

espressione dei risultati : media + deviazione standard

Per l'espletamento dell'incarico il prestatore opererà in piena autonomia tecnico-professionale e di giudizio in tutte le fasi della sua attività, collaborando, per la buona riuscita del progetto, con dipendenti, professionisti e prestatori d'opera dell'IRVO anche in attività non espressamente indicate nei precedenti punti.

L'incarico decorre dal 10/11/2015 fino all'11/12/2015.

### Art. 3

Lo svolgimento delle attività avverrà secondo le esigenze necessarie all'adempimento dell'incarico medesimo in relazione alle indicazioni fornite dall'IRVO e compatibilmente con l'organizzazione degli uffici.

L'incarico sarà svolto ed adempiuto in assenza di orari e vincoli di subordinazione gerarchica, secondo le direttive generali dell'IRVO attinenti alle esigenze di organizzazione e funzionalità delle attività.

Tutto quanto prodotto dal prestatore nell'adempimento dell'incarico affidatogli, resterà di piena ed esclusiva proprietà dell'IRVO, che potrà disporre a suo insindacabile giudizio, senza che venga sollevata alcuna eccezione.

Il prestatore dovrà svolgere con massima riservatezza l'attività prevista e, in relazione a ciò, sarà legato al vincolo del segreto professionale.

Per tutta la durata della prestazione, il prestatore potrà avvalersi, a suo completo carico e responsabilità, di opere e/o servizi utili al raggiungimento degli obiettivi previsti dal presente contratto effettuati da società o soggetti terzi.

In nessun caso l'IRVO potrà essere interessato a qualunque titolo del rapporto con tali soggetti terzi, che rimarrà di esclusiva competenza ad ogni effetto del prestatore.

Il prestatore si impegna a stipulare a proprie spese adeguata polizza assicurativa infortuni e RC a copertura di eventuali danni che dovessero essere subiti e/o causati dal prestatore stesso nell'espletamento delle attività previste dal presente contratto.

#### Art. 4

Per le prestazioni previste dal presente contratto, il compenso pattuito tra le parti è di Euro 3.000,00 (tremila/00) onnicomprensivo di ritenute, contributi ed IVA.

Il compenso sarà corrisposto dietro presentazione di una relazione sull'attività svolta e conseguente verifica.

Per consentire all'IRVO il rispetto dei tempi di rendicontazione la fattura elettronica dovrà essere trasmessa il 12 dicembre 2015.

Per le trasferte effettuate previa autorizzazione dell'IRVO, oltre il compenso sopra previsto e dietro presentazione di fattura, saranno corrisposti al prestatore i rimborsi per le spese di viaggio e soggiorno secondo quanto previsto dalle norme vigenti per il personale del comparto della Regione Siciliana e tenuto conto che l'IRVO è un Ente di ricerca, anche dal DL 78/2010 e s.m.i.. A tal fine il prestatore dichiara che la propria località di dimora abituale è Marsala (TP) e prende atto che la sede ordinaria di lavoro è Marsala (Tp)

#### Art. 5

Obblighi dell'appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

1. L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

2. L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla competente prefettura-ufficio territoriale del Governo della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

#### Art. 6

Tra il prestatore e l'IRVO non si instaura, per effetto del presente contratto, alcun rapporto di subordinazione, trattandosi di prestazione che si esaurirà con il raggiungimento, nei termini prefissati sopra, dell'obiettivo cui la prestazione medesima è finalizzata. Alla scadenza dell'incarico nessuna pretesa residuerà al prestatore per quanto attiene ad eventuali indennizzi di fine lavoro, liquidazione di danni, rimborsi e simili oltre quanto espressamente pattuito nel presente contratto.

#### Art. 7

Il prestatore dichiara di essere a conoscenza delle località dove si svolgeranno le prestazioni e di essere edotto su tutte le circostanze di fatto e di luogo, per cui non potrà sollevare eccezioni per qualsiasi difficoltà dovesse insorgere nel corso dello svolgimento delle sue prestazioni.

Eseguirà, pertanto, le prestazioni oggetto del presente contratto sotto la propria e piena responsabilità per tutti i conseguenti effetti nei confronti della controparte e di terzi.

#### Art. 8

Rimane impregiudicato il diritto dell'IRVO di revocare in ogni tempo l'incarico conferito con il presente contratto, recedendo da questo, anche prima della sua scadenza solo in presenza di accertate gravi e/o reiterate inadempienze del prestatore non rimosse nel termine assegnato.

Il prestatore incaricato dichiara sotto la propria responsabilità di non avere rapporti di qualsiasi natura con soggetti pubblici e/o privati che ostino all'esercizio della attività di cui al presente contratto e che non sussistono a proprio carico procedimenti, provvedimenti o condanne di cui alle disposizioni ex art. 10 comma 2 della legge 575/65 e successive modifiche ed integrazioni.

Il prestatore non sarà ritenuto responsabile di eventuali inadempimenti relativi al presente contratto qualora il citato inadempimento sia stato determinato da cause di forza maggiore.

Il prestatore non sarà inoltre responsabile di qualunque ritardo nell'esecuzione della prestazione oggetto del presente contratto qualora il ritardo non sia da egli dipendente o ad egli imputabile.

Art. 9

Per eventuali controversie che dovessero sorgere viene indicato come foro competente quello di Palermo.

Pa ./.../2015

Per l'Istituto regionale del Vino e dell'Olio

IL PRESTATORE

Il Direttore Generale  
Dott. Lucio Giuseppe Monte

Dr.ssa Giovanna Ponticello



REGIONE SICILIANA ISTITUTO REGIONALE DELLA VITE E DEL VINO	
Protocollo n.	3772
★	12 MAG. 2015 ★
Posizione:	▷

Curriculum Vitae  
Europass

**Informazioni personali**

Nome / Cognome

Giovanna Ponticello

Indirizzo

Telefono

E-mail

Partita IVA

Cittadinanza

Data di nascita

Sesso

Italiana

Femminile

**Esperienza professionale**

Date (da – a)

01/04/2014 al 22/02/2015

Lavoro o posizione  
ricoperti

Biologa, PIVA 024251108810, nell'ambito del Progetto "innovazione di Processo e di Prodotto della filiera Vitivinicola Siciliana" del PO FESR Linea di intervento Sicilia 4.1.1.1.

Principali attività e responsabilità

- Controllo qualità per presenza di batteri e lieviti contaminanti del preparato di lievito *Candida*
- Organizzazione analisi sensoriali e degustazioni vini sperimentali
- Gestione rapporti con lievificio per produzione lieviti e supporto al trasferimento alle aziende di conoscenze microbiologiche

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinazione caratteri di qualità di ceppo di <i>Candida</i> criotollerante</li> <li>• Premoltiplicazione ceppo di <i>Candida</i></li> <li>• Realizzazione di analisi microbiologiche, molecolari e sensoriali</li> <li>• Supporto identificazione ceppi di lievito commerciali e controlli microbiologici</li> </ul>
Date (da – a)	01/04/2011- 31/12/2013
Lavoro e posizione ricoperti	Biologa
Principali attività e responsabilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsabile delle analisi microbiologiche su campioni di mosto e vino a favore delle Aziende vitivinicole siciliane nell'ambito del Full Service; elaborazione di adeguati protocolli di detersione e sanificazione del sistema di filtrazione e della riempitrice forniti alle aziende siciliane aderenti al Full Service; sopralluoghi presso le aziende siciliane aderenti al Full service che necessitano di consulenza microbiologica per l'individuazione di eventuali fonti di inquinamento della linea di filtrazione e della riempitrice; identificazione e valutazione dei rischi e delle cause di contaminazione della linea di produzione; procedure di prevenzione del rischio; valutazione idoneità degli impianti e delle strutture;</li> <li>• Gestione e manutenzione del sistema di filtrazione e della riempitrice della cantina sperimentale "G. Dalmaso" (via Trapani 218, Marsala);</li> <li>• Valutazione dei prodotti e dei parametri di processo necessari a garantire la conformità dei prodotti;</li> </ul>



- Supporto tecnico scientifico alle attività di ricerca nel campo della microbiologia enologica, con particolare riferimento all'impiego di lieviti di *Saccharomyces* e non-*Saccharomyces*;
- Trasferimento di know-how finalizzato all'addestramento di personale (borsisti, tesisti studenti e simili) con competenze relative alla microbiologia enologica;
- Collaborazione per studi, ricerche e consulenze tecnico-scientifiche relativi a temi di microbiologia enologica;
- Assistenza nella pianificazione di appropriati disegni sperimentali nell'ambito di programmi e/o indagini che prevedano l'impiego di microrganismi di interesse enologico;
- Supporto scientifico nelle elaborazioni ed interpretazioni dei risultati delle ricerche di cui ai punti precedenti, compresi gli studi di correlazione tra dati analitici e dati microbiologici;
- Supporto per l'organizzazione ed espletamento di attività didattiche integrative quali visite e/o stage didattici indirizzati al personale tecnico dipendente, corsi, conferenze, tavole rotonde, seminari e altre forme;

Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Regionale del Vino e dell'Olio (IRVO), via Libertà, 66- 90143 Palermo
Tipo di attività o settore	Area tecnico-scientifica
Date (da – a)	07/01/2008 - 30/04/2009
Lavoro o posizione ricoperti	Biologa, impiegata di tipo tecnico

Principali attività e responsabilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricerca ed identificazione di lieviti e batteri presenti in campioni di mosto, di vino in bottiglia, di vino in affinamento in vasca e in barrique tramite le seguenti metodiche: indagine microscopica tramite la tecnica della goccia schiacciata e colorazione di Gram; Conta cellulare con vetrino conta globuli; determinazione della vitalità cellulare del lievito mediante colorazione con Blu di metilene; ricerca di lieviti e batteri mediante semina su piastra; ricerca di lieviti contaminanti durante la fermentazione tramite semina su Agar-Lisina; ricerca di lieviti del genere <i>Dekkera/Brettanomyces</i> e di specie cicloeximide-resistenti; Identificazione specie specifica di lieviti mediante gallerie Api; Identificazione specie specifica di lieviti mediante PCR-RFLP;</li> <li>• Controllo di qualità dei lieviti commerciali;</li> <li>• Controllo microbiologico dei tappi di sughero;</li> <li>• Analisi chimiche su campioni di vino;</li> <li>• Gestione e manutenzione del sistema di microfiltrazione del vino e della riempitrice;</li> <li>• Tenuta sotto controllo dei rischi e delle cause di contaminazione nella linea di processo e di prodotto;</li> <li>• Monitoraggio chimico e microbiologico dell'acqua di esercizio;</li> <li>• Ricerca di batteri e lieviti su superfici; cassette, tubazioni etc..</li> <li>• Gestione e monitoraggio dell'impianto epurativo;</li> <li>• Analisi chimiche su campioni di acque di esercizio in caldaia;</li> <li>• Supporto tecnico per la gestione del sistema HACCP.</li> </ul>
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Tenuta di Donnafugata via S. Lipari, 18 Marsala (TP)
Tipo di attività o settore	Azienda alimentare

<b>Istruzione e formazione</b>	
Date	17-18/05/2013
Principali tematiche	<b>Adottare e Mantenere l'accreditamento dei Laboratori ISO 17025</b>
Nome e tipo erogatrice dell'istruzione e formazione	ABP Associazione Biologi Palermo
Date	07-09/05/2013
Principali tematiche	Enoforum 2013 Arezzo
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	SIVE Società Italiana di Viticoltura ed Enologia
Date	26-28/06/2012
Principali tematiche	<b>Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale, III Convegno Nazionale SIMTREA</b>
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Società italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale
Date	10/09/2007 – 20/12/2011
Titolo della qualifica rilasciata	<b>Diploma di Specializzazione in Microbiologia e Virologia, della durata di anni 4, conseguito con la votazione finale di 50/50; tesi sperimentale dal titolo "Candida zemplinina e il suo ruolo nella produzione di vini a ridotto contenuto di alcool"</b>
Principali tematiche	Microbiologia degli alimenti, Batteriologia, Micologia, Virologia, Farmacologia
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Scuola di Specializzazione in Microbiologia e Virologia Università degli Studi di Palermo Dipartimento di Scienze per la Promozione della Salute "G. D'Alessandro"
Posizione nella classificazione nazionale o internazionale	Scuola di Specializzazione
Date	12-13-14/12/2011
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato di partecipazione

Principali tematiche	<b>“Sistemi di Gestione per la Qualità per i Laboratori di Prova secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 ed Accreditemento Accredia”</b>
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	ANGQ, Associazione Nazionale Garanzia della Qualità, via Castelrosso 16, Roma
Date	20/10/2011
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato di partecipazione
Principali tematiche	<b>“L’Accreditamento del laboratorio di Microbiologia”</b>
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	International Pbi S.p.A., via Novara 81, Milano
Date	04-05/02/2011
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato di partecipazione
Principali tematiche	<b>Qualità, Innovazione e territorio: La ricerca microbiologica per i vini del futuro</b>
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Istituto Regionale della Vite e del Vino
livello nella classificazione nazionale o internazionale	Workshop
Date	Dal 09/05/2009 al 31/05/2009
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato di frequenza
Principali tematiche	Professional english livello avanzato
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Regione Sicilia, realizzato dalla Mida Equipe Business School, Trapani
Livello nella classificazione nazionale	Corso di inglese professionale
Date (da – a)	09/01/2009 - 30/06/2009
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato di partecipazione

Principali tematiche	<p>Formazione tecnica in microbiologia enologica nell'ambito del progetto "Acquisizione di dati microbiologici relativi al patrimonio viticolo" che si è realizzata presso l' Azienda "Tenuta di Donnafugata" e presso i laboratori della sede di Palermo dell'IRVV. L'attività è stata svolta nel periodo compreso tra il 9 Gennaio 2008 e il 30 Giugno 2009 ed ha riguardato i seguenti argomenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controlli microbiologici di cantina sia microscopici che su piastra</li> <li>• Controlli microbiologici del vino imbottigliato</li> <li>• Ricerca del lievito contaminante <i>Brettanomyces spp.</i></li> <li>• Metodi biochimici e molecolari di identificazione per lieviti e batteri.</li> </ul>
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Istituto Regionale della Vite e del Vino
Date	22/02/2008
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato di partecipazione
Principali tematiche	<p><b>Controllo microbiologico in fermentazione, invecchiamento ed imbottigliamento del vino Off-flavour da <i>Brettanomyces</i></b></p> <p><b>Esercitazioni pratiche su aspetti chimico-analitici, tecnologici e sensoriali</b></p>
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	<b>SIVE Società Italiana di Viticoltura ed Enologia</b> <b>Istituto Agrario San Michele all'Adige</b>
Date	06-07/12/2005
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato di partecipazione
Principali tematiche	<p>Terreni di coltura per il controllo microbiologico degli alimenti</p> <p>Controlli di qualità dei terreni di coltura</p> <p>Procedure ISO applicate alla preparazione, conservazione e distribuzione dei terreni di coltura</p>



Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Istituto Zooprofilattico "A. Mirri", Palermo
Date	08/06/2005
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato di partecipazione
Principali tematiche	"trattamento acque primarie e innovazioni tecnologiche"
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Hidrotecnica s.a.s.
Date	Dall' anno accademico 1998/1999 all'anno accademico 2005/2006
Titolo della qualifica rilasciata	<b>Laurea in Scienze Biologiche</b> conseguita in data 28/03/2007 presso la Facoltà di Scienze Biologiche dell'Università degli Studi di Palermo con la votazione finale di 103/110 (indirizzo Bio-Molecolare). Tesi sperimentale dal titolo: <b>Attività di molecole naturali a struttura polifenolica su cellule leucemiche BCR-ABL<sup>+</sup> sensibili e resistenti all' Imatinib.</b> Giugno 2007 <b>Abilitazione</b> all'esercizio professionale di <b>Biologo</b> con votazione di 135/150. Dal 20 Gennaio 2010 <b>iscrizione all'Albo professionale</b> dei biologi sezione A con numero 062039
Principali tematiche	Biochimica, Chimica Inorganica, Chimica organica, Biologia Molecolare, Genetica, Microbiologia, Igiene degli alimenti, Fisiologia, Botanica, Fisiologia vegetale, etc.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Palermo, Facoltà di Scienze Biologiche
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Laurea Magistrale
Date	Anno scolastico 1993/1994 all'anno scolastico 1997/1998
Titolo della qualifica rilasciata	Licenza liceale
Principali tematiche	Italiano, latino, greco, matematica, fisica, chimica, biologia, geografia astronomica, filosofia, storia della arte.

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione

Liceo Classico "Giovanni XXIII" , Marsala

**Capacità e competenze personali**

Madrelingua Italiano

Altra lingua inglese

Autovalutazione  
Livello europeo (\*)

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
B 1	Utente autonomo	B 1	Utente avanzato	B 1	Utente autonomo	B 1	Utente autonomo	B 1	Utente autonomo

(\*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze sociali

Ottime capacità relazionali  
Spiccata attitudine ai rapporti interpersonali, apertura al dialogo e al confronto.

Capacità e competenze organizzative

Capacità di organizzazione del lavoro garantendo precisione e puntualità.  
Predisposizione allo studio e all'approfondimento.  
Flessibilità di mansione e di luoghi.

Capacità e competenze tecniche

Utilizzo di macchinari ed attrezzature specifiche:  
Spettrometro UV-VIS doppio raggio, bilancia analitica, bagnetti termostatati, micropipette manuali ed automatiche, agitatori, centrifuga refrigerata da banco, bagnetto ad ultrasuoni, dispensatori automatici, cappa chimica, stufe, muffole, distillatore, vetreria da laboratorio, Immulite 200 (immunoenzimatica), Elecsys 2010 (Immunoenzimatica), Chemwell (immunoenzimatica su micropiastra), Bayer ACS 180 (chemiluminescenza), ABX Pentra 120 (ematologia), Coagulometro CA 1500

(coagulazione), Integra 800, Hitachi 917 (Chimica Clinica), AlfaWasserman CTE 150 (elettroforesi), Ves Matic (ves), Bin II (immunoenzimatica), Seramat (sierodiagnosi), Sistema ATB Expression Biomeriux (microbiologia), Sistema API Biomeriux (microbiologia), apparecchiature per analisi del DNA (alimentatori, celle elettroforetiche, termociclatori, sistemi di foto-documentazione), Vitek 2 Biomeriux, Bactec 9120 BD (per la coltura del sangue).

Capacità e competenze informatiche

Utilizzo di computer con sistema operativo windows e software relativi: word-excel-internet-powerpoint-access.

Ulteriori informazioni

**Publicazioni, abstract, poster, comunicazioni orali e correlatrice tesi di laurea**

**Candidatura ai premi Sive "Ricerca per lo sviluppo" e lavoro accettato per la presentazione a Enoforum 2015 dal titolo:**

**"Studio delle popolazioni di lieviti siciliani di interesse enologico e selezione di nuovi ceppi di *Saccharomyces* e non-*Saccharomyces* per le cantine"**

G. Amore, G. Ponticello P. Giaramida, T. Fasciana, M. Squadrito, V. Gandolfo, E. Barone, E. Monteleone, A. Scacco, G. Polizzotto, S. Di Maio, D. Oliva.

**Correlatrice tesi di laurea dal titolo:**

***"Indagine microbiologica su vinificazioni in anfora per l'applicazione su scala industriale"***

Facoltà di scienze Biologiche ed Ambientali. Università degli Studi di Messina. Corso di laurea Magistrale in Biologia. Relazione di Tesi di Rossella Bertolino, Relatore prof.ssa Antonella Verzera; 06/11/2014; Anno accademico 2013-2014.

**Articolo**

***“Impiego enologico di due nuovi ceppi di lievito Candida zemplinina per il miglioramento qualitativo dei vini rossi”***

G. Ponticello<sup>a</sup> P. Giaramida<sup>a</sup>, , V. Gandolfo, T. Fasciana, G. Amore, O. Corona, D. Oliva. <sup>a</sup>Hanno contribuito egualmente al lavoro. Industrie delle Bevande - XLIII (2014) Novembre/Dicembre 2014 - Anno 43 N. 254.

**Correlatrice tesi di laurea dal titolo:**

***“Utilizzo del ceppo di lievito Candida zemplinina Cz3 per il miglioramento qualitativo di vini rossi”***

Università Campus Biomedico di Roma. Facoltà di medicina e chirurgia. Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell’Alimentazione e della Nutrizione Umana Corso di laurea Magistrale in Biologia. Relazione di Tesi di Erika Marino, Relatore Prof.ssa Annamaria Bevivino; Tutor aziendale Dr. Daniele Oliva. 16/11/2014; Anno accademico 2013-2014.

**Articolo**

***“Uso in cantina del ceppo selezionato di Candida zemplinina Cz3 per ridurre il grado alcolico e aumentare il contenuto di glicerolo nei vini”***

P. Giaramida<sup>a</sup>, G. Ponticello<sup>a</sup>, V. Gandolfo, E. Barone, M. Squadrito, A. Scacco, O. Corona, G. Amore, R. Di Stefano, D. Oliva. <sup>a</sup>Hanno contribuito egualmente al lavoro Industrie delle Bevande - XLIII (2014) Maggio/Giugno 2014 - Anno 43 N. 251.

**Correlatrice tesi di laurea dal titolo:**

***“Impiego Sperimentale di kluyveromyces marxianus nella produzione di vini bianchi a maggior contenuto aromatico”***

Corso di Laurea in Biotecnologie per l’industria e la Ricerca Scientifica, Facoltà di Scienze MM.FF.NN. Università degli Studi di Palermo. Relazione di Tesi Specialistica di Francesco Ardizzone, Relatrice prof. Anna Maria Puglia, Tutor aziendale Dr. Daniele Oliva. 24/07/2014; Anno accademico 2013-2014.

### **Comunicazione orale**

POR FESR SICILIA 2007/2013 "Innovazione di processo e di prodotto nella filiera vitivinicola siciliana" Linea di intervento 4.1.1.1- Relazione dal titolo ***"Impiego di Candida zemplinina per la riduzione del grado alcolico nei vini e l'aumento del loro contenuto in glicerolo"***

Aula Magna 26/05/2014 - Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, Università degli studi di Palermo.

### **Docente**

Docente dei moduli didattici "Manufacturing e Food Technology area vitivinicola" nell'ambito del progetto "Impariamo ad internazionalizzarci" organizzato da Città Nuova Cooperativa Sociale in convenzione con la Coop. Palermo 2000. Attività svolta dal 08/01/2014 al 31/03/2014 e della durata complessiva di 40 ore.

### **Articoli**

***"Produzione di vini bianchi senza l'uso di solfiti".***

***"Production of white wines with no sulfites".***

Valentina Gandolfo, Giovanna Ponticello, Pieramaria Giaramida, Manuela Monteleone, Graziana Grassini, Rocco Di Stefano, Gabriele Amore, Onofrio Corona, Margherita Squadrito, Teresa Fasciana, Daniele Oliva. Industrie delle Bevande - XLIII (2014) Gennaio/Febbraio 2014 - Anno 43 N. 249.

***"Impiego enologico di un ceppo di Kluyveromyces marxianus isolato a Linosa"***

***"Enological utilization of a Kluyveromyces marxianus yeast strain from the Linosa Island".***

E. Barone, G. Polizzotto, P. Giaramida, V. Gandolfo, G. Ponticello, M. Monteleone, T. Fasciana, G. Amore, O. Corona, D. Oliva. Industrie delle Bevande - XLIII (2014)Gennaio/Febbraio 2014 - Anno 43 N. 249.



#### Comunicazione orale

Programma di Sviluppo Rurale Sicilia 2007-2013; Misura 111-Azione 2. Informazione. Giornata informativa ***“Importanza della microbiologia enologica nella produzione dei vini” relazione dal titolo: “Rischi di contaminazione microbica durante la fermentazione, in affinamento e in bottiglia”.***

Cantine Patria, Castiglione di Sicilia – 13/12/2013

Casa Planeta – Menfi – 09/12/2013

Cantina Carusso e Minini, Marsala – 02/12/2013.

#### ***“Miglioramento qualitativo dei vini rossi tramite l'impiego in cantina di ceppi di Candida zemplinina isolati in Sicilia”***

Giovanna Ponticello <sup>a</sup>, Pieramaria Giaramida <sup>a</sup>, Valentina Gandolfo, Teresa Fasciana, Antonio Scacco, Gabriele Amore, Daniele Oliva.

a. Hanno contribuito egualmente al lavoro.

www.infowine.com - Rivista internet di viticoltura ed enologia, 2013. N. 9/1

#### Comunicazione orale

“Progetto AVIGERE e i modelli vitivinicoli in ambienti mediterranei” 20/06/2013, Complesso monumentale San Pietro, Marsala (TP). Relazione dal titolo: ***“Impiego di Candida zemplinina per la produzione di vini con più glicerolo e meno alcool”.***

#### Abstract e Poster

2nd International Conference on Microbial Diversity. 23-25 Ottobre, 2013. Torino, Italy.

Presentato il seguente abstract e poster:

***“Wine mixed fermentations as a tool to study micro-ecological interactions”.***

Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (CISETA), 21-22/05/2013, Milano:

Presentati i seguenti abstract e poster:

***“Impiego enologico di un ceppo di Kluyveromyces marxianus isolato a Linosa”.***

*“Produzione di vini bianchi senza l’uso di solfiti”.*

*“Uso in cantina del ceppo selezionato di Candida zemplinina Cz3 per ridurre il tenore alcolico e aumentare il contenuto di glicerolo dei vini”*

*“Impiego enologico di due nuovi ceppi di lievito Candida zemplinina per il miglioramento qualitativo dei vini rossi”.*

#### **Comunicazione orale**

Giornata di studio sul trasferimento della ricerca in viticoltura ed enologia – 12 Marzo 2013 Aula Magna, Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, Marsala  
Comunicazione orale dal titolo: *“Vinificazioni sperimentali con l’utilizzo del lievito Candida zemplinina”*

#### **Correlatrice tesi di laurea dal titolo:**

*“Vinificazioni sperimentali senza l’utilizzo dell’anidride solforosa: un’indagine microbiologica”*

Corso di laurea in Biotecnologie, Facoltà di scienze MM.FF.NN. Università degli Studi di Palermo. Relazione di Tesi di Serena Lima, Relatore prof. Franco Palla, Tutor aziendale Dr. Daniele Oliva. 27/02/2013, Anno accademico 2011-2012.

#### **Comunicazione orale**

18° Enosimposio Sicilia, Congresso dell’Associazione Assoenologi sezione Sicilia 12-15/07/2012 – Scicli (RG):  
Relazione dal titolo:

*“Le analisi Microbiologiche nel Vino: Controllo e Prevenzione”.*

#### **Abstract e poster**

MASSA 2012, Congresso Nazionale della Divisione di Spettrometria di Massa della Società Chimica Italiana 40° anniversario - 01-05/07/2012 - Palermo:

Presentati i seguenti abstract e poster:

*“Use of GC-MS to study the aromatic profiles of Candida zemplinina / Saccharomyces cerevisiae mixed fermentation wines”.*

III CONVEGNO NAZIONALE, Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale (SIMTREA) - 26-28/06/2012 - Bari:

Presentati i seguenti lavori:

- abstract e poster: "**Yeasts biodiversity in grape musts from Gozo and Malta (the PROMED project)**".
- abstract e presentazione orale condotta dal Dr. D. Oliva: "**Candida zemplinina yeasts positively impact wine production: lower alcohol levels and higher glycerol contents**".
- abstract e poster: "**Wine yeasts from the Linosa island**".

35th WORLD CONGRESS OF VINE AND WINE (OIV) - 18-22/06/2012 - Izmir, Turchia:

Presentati i seguenti abstract e poster:

- "**Use of Candida zemplinina to improve wine quality: lowering alcohol level and enhancing glycerol content**".
- "**Learning new tricks: SO2-free wines from Sicily**";
- "**Wine yeasts from the Linosa island**".

IX Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti (ChimALSI 2012) - 03-07/06/2012 - Ischia (Na):

Presentati i seguenti abstract e poster:

- "**Beneficial effects of Candida zemplinina in wine fermentation: lower alcohol level and higher glycerol content**".
- "**Production of experimental wines without sulfites from Sicilian grape varieties Catarratto and Nero d'Avola**".

Proceedings of the first international conference on Microbial diversity 2011- Environmental Stress and Adaptation, MD 2011 - 26/28/10/2011, Milano.

Presentato il seguente abstract:

- "**Microbial biodiversity in situation of geographical isolation in Linosa island**".

AUTORIZZO IL TRATTAMENTO DEI MIEI DATI PERSONALI  
AI SENSI DEL DECRETO LEGISLATIVO 30 GIUGNO 2003,  
N°196 "CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI  
PERSONALI".  
firma

Marsala, 29/04/2015

