

**CURRICULUM VITAE**  
**EUROPASS**

**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome Paolo Pietromarchi  
Indirizzo Via Sant'Andrea 5, 00049 Velletri (Roma)  
Telefono 0662278104 – 3398737045  
Email paolo.pietromarchi@crea.gov.it  
Nazionalità Italiana  
Data di nascita 07/12/1965  
Sesso Maschile

**ESPERIENZA PROFESSIONALE**

DAL 1990 In servizio presso il Consiglio per la sperimentazione e Ricerca in Agricoltura (CREA) Laboratorio di Ricerca Viticoltura Enologia di Velletri (RM) con qualifica di O.T. VI. CREA Viticoltura Enologia lab. Velletri, via cantina sperimentale 1, 00049 Velletri

DAL 2014 Direttore dei corsi per sommelier FISAR, Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori. Delegazione FISAR di Roma e Castelli Romani. c/o Sheraton Hotel, viale del Pattinaggio 100, Roma

DAL 2012 Docente iscritto Albo Relatori Nazionale FISAR e abilitato all'insegnamento delle seguenti materie: Enografia, Enologia, Viticoltura, Analisi sensoriale, Fisiologia dei sensi, Legislazione Vitivinicola, i Distillati. Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori. Via dei Condotti 16, 56017 San Giuliano Terme (Pisa).

DAL 2017-21 Docente a contratto per il corso di "Enologia, Enografia e Tecniche di Degustazione" presso Università degli Studi Roma Tre, corso di laurea in "Scienze e Culture Enogastronomiche".

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

2005 Titolo di Agrotecnico. Conseguimento abilitazione Albo Nazionale Agrotecnici e Agrotecnici Laureati.

2005 Dottore in Tecnologie Alimentari  
Laurea in Tecnologie Alimentari curriculum Viticoltura ed Enologia (L26)  
con voto 110/110 con lode. 28/02/2005 - Università degli Studi di Viterbo "La Tuscia

1985 Maturità scientifica conseguita presso Liceo Scientifico A. Landi  
Via Salvo d'Acquisto, Velletri (Roma)

**TITOLI**

2012-2016 Consigliere ASSOENOLOGI, Associazione Italiana Enologi Enotecnici, Sezione Lazio-Umbria

2009 Diploma di Sommelier, conseguito presso la Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori.

dal 2013 Docente FISAR, Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori. Iscritto all'Albo Nazionale Relatori e accreditato per le materie: Enografia, Enologia I e II, Viticoltura, Analisi Sensoriale, Fisiologia dei sensi, Tecnica della degustazione, Legislazione Vitivinicola, i Distillati.

	Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori. Via dei Condotti 16, 56017 San Giuliano Terme (Pisa).
dal 2014	Direttore dei corsi per sommelier della FISAR, Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori. Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori. Via dei Condotti 16, 56017 San Giuliano Terme (Pisa).
2013	Tecnico Degustatore delle Commissioni per l'idoneità dei vini a DOC e DOCG presso le CCIA (Camere di Commercio, Industria e Artigianato) di Roma e Frosinone.
2005	Titolo di Enologo, iscritto all'associazione di categoria Assoenologi, tessera n° 4931
2003	Membro Commissione Regione Lazio Assaggi Progetti Finalizzati Vitivinicoli

---

**ATTIVITÀ DI DOCENZA**

<b>DAL 2017</b>	Docente a contratto per il corso di "Enologia, Enografia e Tecniche di Degustazione" presso Università degli Studi Roma Tre, corso di laurea in "Scienze e Culture Enogastronomiche".
<b>DAL 2017</b>	Docente a contratto per il corso di "Analisi Sensoriale" per Tecnico Superiore per le produzioni agrarie, agro-alimentari ed agro-industriali e Tecnico Superiore per le preparazioni agrarie, agro-alimentari ed agro-alimentari. ITS Fondazione Biocampus Latina. Via Mario Siciliano 1/4, 04100 Latina
<b>DAL 2017</b>	Docente a contratto per il corso di "Filiera Vitivinicola" per Tecnico Superiore per le produzioni agrarie, agro-alimentari ed agro-industriali e Tecnico Superiore per le preparazioni agrarie, agro-alimentari ed agro-alimentari. ITS Fondazione Biocampus Latina. Via Mario Siciliano 1/4, 04100 Latina
<b>2016</b>	Docente a contratto per il corso "Tecniche di trasformazione per la produzione di vini e succhi." Master di II° Livello "Nutraceutica e cosmeceutica di prodotti di origine vegetale". Università di Roma "La Sapienza", Facoltà di Farmacia e Medicina. Piazzale Aldo Moro, 5, 00185 Roma
<b>2016</b>	Docente a contratto per il corso "Laboratorio di analisi sensoriale". Master di II° Livello "Nutraceutica e cosmeceutica di prodotti di origine vegetale". Università di Roma "La Sapienza", Facoltà di Farmacia e Medicina. Piazzale Aldo Moro, 5, 00185 Roma
<b>2015</b>	Docente a contratto per il corso di "Filiera Vitivinicola" per Tecnico Superiore per le produzioni agrarie, agro-alimentari ed agro-industriali e Tecnico Superiore per le nuove tecnologie per il Made in Italy. ITS Fondazione Biocampus Latina. Via Mario Siciliano 1/4, 04100 Latina
<b>2015</b>	Correlatore di tesi di laurea "Esperienze di vinificazione sul Nero Buono sottoposto a disidratazione". Università di Viterbo "La Tuscia". A.A. 2014-15
<b>2015</b>	Correlatore di tesi di laurea "La produzione di un vino passito dolce senza solfiti aggiunti". Università di Viterbo "La Tuscia". A.A. 2014-15
<b>2013</b>	Correlatore di tesi di laurea "L'uva da tavola nel Lazio: ". Università degli Studi di Viterbo "La Tuscia". A.A. 2011-2012
<b>2012</b>	Correlatore di tesi di laurea "Le proprietà dell'uva e del vino: il resveratrolo e gli altri polifenoli bioattivi". Università degli Studi di Viterbo "La Tuscia". A.A. 2009-2010

- 2011 Correlatore di tesi di laurea "Montepulciano d'Abruzzo: applicazione di differenti tecniche enologiche per la produzione di vini rossi e rosati". Università degli Studi di Viterbo "La Tuscia". A.A.2009-10
- 2009 Docente corso "Stage di aggiornamento in vitivinicoltura" per gli studenti del I.S.I.S.S. "M. Buonarroti", Caserta. 18/03/2009
- 2008 Correlatore di tesi di laurea "Evoluzione del quadro polifenolico ed aromatico di uva cesanese di Affile durante l'appassimento in tunnel". Università degli Studi di Viterbo "La Tuscia". A.A.2006-07
- 2008 Correlatore di tesi di laurea "Produzione di succo di uva ottenuto da vitigni autoctoni Moscato di Terracina e Cesanese di Affile". Università degli Studi di Viterbo "La Tuscia". A.A.2006-07
- 2008 Correlatore di tesi di laurea "Trattamenti prefermentativi di chiarifica a confronto su mosto di cv. Verdicchio". Università degli Studi di Viterbo "La Tuscia". A.A.2006-07
- 2008 Docente corso "Stage di aggiornamento in vitivinicoltura" per gli studenti del I.S.I.S.S. "M. Buonarroti", Caserta. 04/09/2008

**PUBBLICAZIONI  
SCIENTIFICHE**

**Identificazione e salvaguardia dei vitigni minori del Lazio: Raspato n. e Reale Bianca b.** Pietromarchi P., Pica G., Iacoponi V., Casadei G., Colatosti G., Tiberi D. Atti XIII Convegno Nazionale sulla Biodiversità. Sez. Poster 7-8-9 settembre 2021, Foggia.

**Caratterizzazione e valorizzazione dei vitigni autoctoni del Lazio: Cimiciara b. e Uva greca puntinata b.** Tiberi D., Pica G., Iacoponi V., Casadei G., Colatosti G., Pietromarchi P. Atti XIII Convegno Nazionale sulla Biodiversità. Sez. Poster. 7-8-9 settembre 2021, Foggia.

**Valorizzare i vitigni autoctoni, questione di metodo...classico!** Pietromarchi P., Alberti R., Tiberi D. VVQ Vite, Vino e Qualità. N.6/2020 Edagricole

**Vino in bottiglia: il ruolo dell'ossigeno.** Vidal D., Pietromarchi P., Tiberi D., Mencarelli F., Ciarla A. (2019) VVQ Vite, Vino e Qualità. N.3/ 2019 Edagricole

**Varietal grapes juice, a productive choice for the development and environmental protection of marginal wine-growing areas.** Tiberi D., Pietromarchi P., Casadei G., Cargnello G., Cecchini F. Atti convegno GIESCO 2017. Mendoza, Argentina.

**Nero Buono: una cultivar autoctona laziale per la produzione di vini secchi di grande struttura grazie all'impiego dell'appassimento controllato delle uve e accurata vinificazione.**

Pirone P., Tiberi D., Pietromarchi P., Mencarelli F. (2017) L'Enologo. n.5 79-83.

**Succo d'uva: opportunità di sviluppo per aree viticole marginali.** Tiberi D., Pietromarchi P., Cecchini F. (2017). Bar della Scienza. Ed. CREA

**Appassimento controllato delle uve e lunga macerazione per la produzione dei vini bianchi secchi.** S. Arbau, D. Tiberi., P. Pietromarchi., F. Cecchini., A. Bellincontro., F. Mencarelli. L'Enologo n.1-2. 2016

**Postharvest dehydration affects the content of volatile organic compounds in the epicarp of the Cesanese grape berry.**

Centioni L, Tiberi D., Pietromarchi P., Bellincontro A., Mencarelli F. (2014) American Journal of Enology and Viticulture Ref.: Ms. No. AJEV-D-13-00126R3

**La filtrazione dei vini passiti.** P. Pietromarchi., D. Tiberi., G. Ciolfi. Vitenda 2014. Ed. VitEn

**Postharvest dehydration of Nebbiolo grapes grown at altitude is affected by time of defoliation.**

Nicoletti I., Bellincontro A., De Rossi A., De Santis F., Tiberi D., Pietromarchi P., Botondi R., Corradini D., Mencarelli F.

Australian Journal of Grape and Wine Research 19, pp.358–368, 2013. Australian Society of Viticulture and Oenology Inc.

**Effects of different fungicide treatments on grape, must and wine quality.**

Lo Scalzo, R., Fibiani, M., Pietromarchi, P., Mandalà C., La Torre A.

64th International on Crop Protection Symposium - Poster Phytopathology. 22 May 2012 Ghent, Belgium

**Production of volatile compounds by mixed cultures of *Pichia guilliermondii* and *Saccharomyces cerevisiae*.**

Ciolfi, G.; Favale, S.; Pietromarchi, P. Vitis. 51 (4) 191-194. (2012) ISSN/ISBN: 0042-7500

**Valorization of autochthonous cultivar Rosciola by a production of sparkling wine.**

Pietromarchi P., Tiberi D., Ciolfi G., Rocchi L., Casadei G. Atti convegno internazionale GIESCO. Asti-Alba, Italy 29/08-02/09/2011. pp.495-497.

**Applicazione di nuove tecniche innovative di filtrazione su vini speciali e passiti dolci.**

Pietromarchi P., Tiberi D., Moretti S., Ferone V., Golin F. L'Enologo 5, 2011. Ed. Edagricole –Il Sole 24Ore. pp.77-82

**Evoluzione del quadro fenolico delle uve cesanese durante l'appassimento in tunnel.**

Tiberi D., Pietromarchi P., Centioni L., Comandini M.C., Mencarelli F. Atti convegno Enoforum (sez. poster). Arezzo 3-5/05/2011.

**Come conservare la componente aromatica delle uve durante l'appassimento controllato.**

Tiberi, D., Pietromarchi P., Favale S., Centioni L., Mencarelli F. L'Enologo. n°11, pp.87-92. 2010

**Criotechniques and ozone to make high quality grape juice from local varieties.**

D. Tiberi, P. Pietromarchi, F. Mencarelli. Fruit Processing n°6 pp. 247-249. 2010

**Il telerilevamento aereo a supporto della viticoltura di precisione.**

G. Tramontana, D. Papale, F. Girard, C. Belli, D. Tiberi, M.C. Comandini, P. Pietromarchi. L'Enologo n°5, 2010.

**Airborne multispectral remote sensing data to estimate several oenological parameters in vineyard production. A case study of application of remote sensing data to precision viticulture in central Italy.**

G. Tramontana, F. Girard, C. Belli, M.C. Comandini, P. Pietromarchi, D. Tiberi, D. Papale. Atti Convegno EGU (European Geoscience Union). Vienna (Austria) 2-7 Maggio 2010

**Il telerilevamento aereo a supporto della viticoltura di precisione per una enologia di qualità.**

G. Tramontana, D. Papale, F. Girard, C. Belli, D. Tiberi, M.C. Comandini, P. Pietromarchi. Atti Convegno "Il contributo del CRA per la ricerca e l'innovazione del settore vitivinicolo". Susegana (TV). 15-16 Aprile 2010

**Metabolismo del lievito durante la fermentazione: ossigeno, azoto e Ca-pantotenato.**

Favale S., Pietromarchi P., Tiberi D., Ciolfi G. Vitenda 2010 Edizioni VitEn.

**Yeast secondary metabolism in relation to employ of oxygen, ammonium, and**

**calcium pantothenate during alvoholic fermentation.**

Pietromarchi P., Favale S., Ciolfi G. Rivista di Viticoltura e di Enologia. N°4/2009 (37-47).

**Oenological aspects: results from researches about innovative and different models with.**

Moretti, S.; Cargnello, G., Casadei, G.; Cedroni, A.; Comandini, M.C.; Favale, S.; Pietromarchi, P.; Tiberi, D.; Pezza, L.. Atti Malvasias III International Symposium - La Palma, Canary Islands, Spain - 23-27 maggio 2009

**Oenological researches about the wines produced in the "cordon spur of Cargnello", in the "Minimum pruning of clingeleffer", in the "vertical tridimensional minimal pruning of Cargnello"with DMR (Double Reasoned Maturation) and in the "zero minimum imput system of Cargnello".**

Moretti S., Cargnello G., Casadei G., Pezza L., Pietromarchi P., Comandini M.C., Cedroni A. - 16th Symposium GIESCO. UC. Davis (CA-USA), 2009

**Recupero, caratterizzazione e valorizzazione del vitigno Rosciola.**

Ciolfi G., Pietromarchi P., Tiberi D., Rocchi L., Casadei G. - VigneVini n°10 ottobre 2009. Edagricole (pp. 57-60)

**Tecniche criofile per la produzione di succo di uva da varietà autoctone.**

Tiberi D., Pietromarchi P., Angeloni F., Mencarelli F. - Industria delle bevande n°223/2009. Chirotti Editore (pp. 11-14)

**Airborne remote sensing in precision viticulture: assessment of quality and quantity vineyard production using multispectral imagery, a case study in Velletri, Rome surroundings (Central Italy).**

Tramontana G., Papale D., Girard F., Belli C., Pietromarchi P., Tiberi D., Comandini M.C. - Atti convegno SPIE European International Symposium on "Remote sensing for agriculture, ecosystems, and Hydrology XI" Berlin, Germany, 31 August - 3 September 2009.

**Esperienze di moderna tecnologia di appassimento per la produzione di passiti e vini rinforzati su varietà laziali.**

Pietromarchi P., Tiberi D. - Atti 3° corso di formazione "Appassimento delle uve e qualità dei vini: l'identità varietale". Pisa 2009

**Botritizzazione in ambiente controllato e in campo di Malvasia Puntinata: influenza sulle uve e sui vini.**

Tiberi D., Pietromarchi P., Vuono G., Vannini A., Mencarelli F. Rivista di Viticoltura e di Enologia. N° 2-3-4/2008 (255-260)

**Cesanese passito? In tunnel e a bassa temperatura.**

Pietromarchi P., Tiberi D., Bellincontro A., Mencarelli F. - VQ vite, vino & qualità. N°8/2007

**Confronto tra vini di Malvasia puntinata bottrizzati in ambiente confinato e in campo nel Lazio.**

Tiberi D., Pietromarchi P., Bellincontro A., Mencarelli F. - Presentazione orale Convegno internazionale delle Malvasie. Salina (MS) ottobre 2007

**Analisi del contenuto polifenolico delle uve da precloni appartenenti a varietà di interesse vivaistico del Lazio. Vendemmia 2006/07.**

Moretti S., Cedroni A., Comandini M.C., Favale S., Giannini B., Pietromarchi P., Tiberi D. - Atti Convegno PRAL 2003/22. Velletri 2007

**Analisi sensoriale dei vini ottenuti con uve da precloni appartenenti a varietà del Lazio Vendemmia 2006/07.**

Garofolo A., Cedroni A., Comandini M.C., Favale S., Giannini B., Pietromarchi P., Tiberi D. - Atti Convegno PRAL 2003/22. Velletri 2007

**Analisi chimico-fisiche dei vini ottenuti con uve da precloni appartenenti a varietà del Lazio Vendemmia 2006/07.**

Moretti S., Cedroni A., Comandini M.C., Favale S., Giannini B., **Pietromarchi P.**, Tiberi D. – Atti Convegno PRAL 2003/22. Velletri 2007

**Caratterizzazione delle uve e dei vini ottenuti da precloni della cv. Cesanese di Affile.**  
Garofolo A., Favale S., Proietti D., Tiberi D., Cedroni A., **Pietromarchi P.** VigneVini n°9. 2007

**Influence of “early” and “late” defoliation and cluster thinning on grape composition and wine organoleptic quality of vitis vinifera cv. Merlot.**

Moretti S., Cargnello G., **Pietromarchi P.** – Atti Convegno Internazionale GESCO. Porec (SLO). 2007

**Repercussion of minimum and suitable phytosanitary treatments on composition and oenological qualità of musts and wines in Chardonnay and Teroldego wines.** Garofolo A., Valori R., **Pietromarchi P.**, Cedroni A. Atti Convegno Internazionale GESCO. Porec (SLO). 2007

**Metabolic activity and interaction between two strains, Saccharomyces cerevisiae r.f. bayanus (SBC2) and Saccharomyces cerevisiae r.f. uvarum (S6u) in pure and mixed culture fermentations.**

Favale S., **Pietromarchi P.**, Ciolfi G. Vitis n°46, 2007. 39-43

**Arinarnoa grapes and wine in Lazio chemical and sensorial characterization (I note).**

Moretti S., **Pietromarchi P.**, Tiberi D., Trocciola M. - Atti CIGR Section VI 3rd International Symposium Food and Agricultural Products: Processing and Innovation. 24-26 September 2007, Naples (Italy)

**Applicazione di tecnologie migliorative su uva Bellone e caratterizzazione chimico-sensoriale dei vini ottenuti.**

**Pietromarchi P.**, Moretti S. Convegno SIVE (sez. poster). Piacenza, 2005.

**Produzione di vino rosso da dessert ottenuto da uve passite di “Cesanese di Affile”.**

Garofolo A., Perini V., Cedroni A., **Pietromarchi P.** Atti Convegno “La ricerca viticola ed enologica: opportunità di sviluppo e promozione del territorio”. Velletri, 2004.

**La ph-metria differenziale applicata su alcune analisi di routine.**

Moretti S., Tiberi D., **Pietromarchi P.** L'Enologo, n°3 (marzo) 2004.

**Produzione di vini rossi nel Lazio: ricerca delle condizioni migliori di allevamento e vinificazione della cultivar autoctona Cesanese di Affile e della cultivar alloctona Cabernet Sauvignon.**

Garofolo A., Moretti S., **Pietromarchi P.**. Atti Convegno Nazionale AITA, Velletri 2003.

**Vitigni autoctoni e di nuova introduzione: esperienze sul territorio.**

Moretti S., Tiberi D., Cedroni A., **Pietromarchi P.**- Atti Convegno Naz. AITA. Velletri, 2003  
**Ricerche sulle differenze tra sistemi di allevamento della vite tradizionali ed innovativi nel Lazio Vol. II. AA.VV. – Atti Convegno Internazionale GESCO. Montpellier, giugno 2001.**

---

#### INCARICHI

Incarico coordinamento attività manifestazione “Tutti giù in cantina – Festival della cultura del vino”. Prot. CREA n. 0086775 del 23/09/2021.

Nomina Responsabile Commissione di degustazione finalizzata ai prodotti enologici. Prot. CREA n. 0064692 del 06/07/2021.

Incarico di Responsabile coordinamento per analisi organolettiche e sensoriali per modifica Disciplinare DOC Roma e DOC Toscana. Prot. CREA n. 0060883 del 24/06/2021.

Relazione in qualità di Responsabile Capofila CREA Viticoltura Enologia progetto BIOTICES. Prot. CREA n. 0016479 del 23/02/2021.

Incarico di Responsabile tecnico delle attività di campo e di cantina Progetto BIOTICES.

Determina n. 585 del 12/11/2020.

Nomina Membro Gruppo di Lavoro progetto INVITENNET. Prot. CREA n. 0036680 del 20/05/2020.

Incarico organizzazione del "Corso teorico-pratico sui metodi di caratterizzazione ed identificazione varietale in agricoltura". Prot. CREA n. 0003064 del 17/01/2020.

Incarico di mansione superiore per organizzazione evento "Tutti giù in cantina- Festival della cultura del vino 2019". Prot. CREA n. 0015719 del 23/05/2019.

Nomina membro Commissione 5° Concorso Enologico per gli Istituti Agrari d'Italia. Prot. CREA n. 0011558 del 08/03/2019.

Incarico di pianificazione, esecuzione e organizzazione attività progetti BIODIVIT e CLOCESALAZIO. Prot. CREA n. 0015715 del 26/04/2017.

Incarico di custodia beni interni alla Struttura. Prot. CREA n. 0010252 del 09/03/2016.

Nomina membro commissione per selezione di 1 operaio agricolo specializzato super a T.D. Prot. CREA n. 0003095 del 27/01/2016.

Incarico di guida veicolo aziendale CREA VE. Prot. CREA n. 0009232 del 04/03/2015.

Incarico, per nomina membro Commissione per la selezione di 1 operaio agricolo specializzato. Determina n.5 del 27/03/2015

Conferimento Incarico di Tutor Aziendale. Prot. CREA n. 0044883 del 01/10/2014.

Nomina Incarico di Responsabile Informatico. Sede CREA VE Velletri. Prot. CREA n. 0008691 del 25/02/2014.

Nomina incarico di rappresentanza e coordinamento attività connesse al workshop "Il ruolo del CRA nel recupero e valorizzazione del germoplasma viticolo nazionale". Prot. CREA n. 0015346 del 09/04/2013.

Iscrizione Albo Regionale Degustatori per i vini DOCG e DOC della Regione Lazio. Determina n. A02849 del 08/04/2013 Regione Lazio.

Nomina membro Commissione regionale assaggi progetti finalizzati vitivinicoli. Prot. CREA n. 0014047 del 08/03/2013.

Velletri 23/11/2021

Firma  
