CURRICULUM VITAE DI LUIGI ODELLO IN FORMATO EUROPEO

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	**ODELLO LUIGI**
Indirizzo	**VIA DELLE TOFANE 14 – 25128 BRESCIA – ITALIA**
Telefono	**030 397308**
Fax	**030 300328**
E–mail	**presidenza@assaggiatori.com**

Nazionalità	Italiana
Data di nascita	09.04.1951

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	1990 a oggi
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Odello M&L Studio Associato
• Tipo di azienda o settore	Consulenza azienda per sistemi qualità, analisi sensoriale, innovazione tecnologica e comunicazione
• Tipo di impiego	
• Principali mansioni e responsabilità	Socio fondatore

• Date (da – a)	1990 a oggi
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Centro Studi Assaggiatori Soc. Coop.
• Tipo di azienda o settore	
• Tipo di impiego	
• Principali mansioni e responsabilità	Presidente

• Date (da – a)	02.03.09 a oggi
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Absis Consulting s.r.l.
• Tipo di azienda o settore	
• Tipo di impiego	
• Principali mansioni e responsabilità	Amministratore

• Date (da – a)	1998 a oggi
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Nazionale Espresso Italiano
• Tipo di azienda o settore	
• Tipo di impiego	
• Principali mansioni e responsabilità	Segretario Generale, AD, Presidente comitato scientifico

• Date (da – a)	1993 a oggi
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè
• Tipo di azienda o settore	
• Tipo di impiego	
• Principali mansioni e responsabilità	Presidente

• Date (da – a)	2003 a oggi
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Nazionale Grappa
• Tipo di azienda o settore	
• Tipo di impiego	
• Principali mansioni e responsabilità	Consigliere
• Date (da – a)	2005 – oggi
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	*International Academy of Sensory Analisys*
• Tipo di azienda o settore	Accademia internazionale di analisi sensoriale
• Tipo di impiego	
• Principali mansioni e responsabilità	Segretario accademico
• Date (da – a)	2002 – 2005
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Verona
• Tipo di azienda o settore	
• Tipo di impiego	Professore incaricato di Analisi sensoriale
• Principali mansioni e responsabilità	
• Date (da – a)	1998 - 1999
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza
• Tipo di azienda o settore	
• Tipo di impiego	Professore al Master in Analisi sensoriale
• Principali mansioni e responsabilità	Membro del comitato scientifico
• Date (da – a)	1999 – oggi
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Brescia
• Tipo di azienda o settore	
• Tipo di impiego	Cultore della materia in Statistica aziendale
• Principali mansioni e responsabilità	
• Date (da – a)	1999 – 2003
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Palermo
• Tipo di azienda o settore	
• Tipo di impiego	Professore incaricato di Analisi sensoriale
• Principali mansioni e responsabilità	
• Date (da – a)	1999 - 2002
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza
• Tipo di azienda o settore	
• Tipo di impiego	Professore al Master in Analisi Sensoriale
• Principali mansioni e responsabilità	Direttore tecnico
• Date (da – a)	1998 – 2017
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Udine
• Tipo di azienda o settore	
• Tipo di impiego	Professore incaricato di Analisi sensoriale nel D.U e/o corso di laurea in Viticoltura ed Enologia e/o in Scienze degli alimenti
• Principali mansioni e responsabilità	
• Date (da – a)	1996 - 2003
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Nazionale Grappa
• Tipo di azienda o settore	
• Tipo di impiego	
• Principali mansioni e responsabilità	Segretario generale

• Date (da – a)	2004 – 2005
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli Studi di Udine
• Tipo di azienda o settore	
• Tipo di impiego	Professore al Master in Scienze della Grappa
• Principali mansioni e responsabilità	Segretario generale – Coordinatore III modulo (analisi sensoriale)

• Date (da – a)	1995 – oggi
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	*L'Assaggio – dall'analisi sensoriale al piacere*
• Tipo di azienda o settore	Periodico
• Tipo di impiego	
• Principali mansioni e responsabilità	Direttore responsabile

• Date (da – a)	1995 – oggi
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	*Grappa News*
• Tipo di azienda o settore	Periodico
• Tipo di impiego	
• Principali mansioni e responsabilità	Direttore responsabile

• Date (da – a)	2007 - oggi
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	*Coffee Taster*
• Tipo di azienda o settore	Periodico
• Tipo di impiego	
• Principali mansioni e responsabilità	Direttore responsabile

• Date (da – a)	1991 – 2003
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	*L'Assaggiatore*
• Tipo di azienda o settore	Periodico
• Tipo di impiego	
• Principali mansioni e responsabilità	Direttore responsabile

• Date (da – a)	1973 - 1990
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	AEB S.p.A. – Via Arici 92, 25134 Brescia
• Tipo di azienda o settore	Coadiuvanti, tecnologie ed editoria per l'enologia e l'alimentare
• Tipo di impiego	Da tecnico commerciale a Direttore commerciale con incarichi nelle aziende del gruppo in Francia, Austria e Spagna
• Principali mansioni e responsabilità	

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	1966 - 1971
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Scuola Enologica di Alba (CN)
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	
• Qualifica conseguita	Diploma
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Enologo

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

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

PRIMA LINGUA	**ITALIANO**
ALTRE LINGUE	
	FRANCESE
• Capacità di lettura	ECCELLENTE
• Capacità di scrittura	SCOLASTICO
• Capacità di espressione orale	BUONO
	SPAGNOLO
• 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.

Partecipazione in qualità di relatore a una media di sei convegni nazionali e internazionali all'anno, oltre 300 ore di docenza annuali, presenza media a dodici consigli di amministrazione l'anno, coordinamento di due comitati scientifici di ricerca.

Studi ed esperienze in analisi transazionale e programmazione neurolinguistica.

Studi ed esperienze in gestione di gruppi di lavoro.

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.

Gestione di società di capitale e di associazioni non profit.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Buona conoscenza di programmi di videoscrittura, fogli di calcolo, diapositive, internet e posta elettronica.

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

PATENTE O PATENTI	B
ULTERIORI INFORMAZIONI	
LIBERATORIA	**Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 76 del DPR 445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 196/03.** **Brescia 11.05.18**

ALLEGATI

A – ATTIVITÀ GIORNALISTICA ED EDITORIALE
B – ATTIVITÀ DI RICERCA
C – ATTIVITÀ DIDATTICA E CONVEGNISTICA
D – ALTRI INCARICHI UNIVERSITARI
E – ALTRE CARICHE E ABILITAZIONI
F – CORRELAZIONE DI TESI DI LAUREA

ALLEGATO A

Attività giornalistica ed editoriale

- collaborazioni con le riviste: *Il Mondo, Bargiornale, La Cucina Italiana, Sale & Pepe, Pubblico Esercizio, Vini d'Italia, Il Vino, Grand Gourmet, La Situla, Enoteca Italiana, Vini e Liquori, Piacere Italia, Il Barman, Tastevin, Giorni, Civiltà del Bere, Il Codice della Cucina Italiana, Tutti al Bar, Il Mondo della Birra, Distribuzione delle Bevande, International Bartender, Pasticceria Internazionale, L'Alimentarista, GDO, Label, La Madia, Locali Top, Imbottigliamento, Pianeta Caffè, Fuori Casa, Il Sommelier, Phytomagazine* e altri ancora;
- autore dei seguenti libri: *Come fare e apprezzare la grappa, Whisky & Whiskey, Le civiltà del vino, Impariamo a distillare, La distillazione delle essenze, L'assaggio della grappa e dell'acquavite d'uva, Acquavitae: carta delle grappe, La grappa dall'alambicco al bicchiere, Cocktail e aperitivi, Caffé e cappuccini, Grappa tra assaggi e alambicchi, Conoscere e degustare la grappa lombarda, Conoscere e apprezzare i liquori, L'indispensabile libro degli spumanti italiani;*
- coautore o collaboratore alle seguenti opere: *Catalogo delle Acqueviti del mondo, L'assaggio della grappa, Il vino è... Piemonte, La grappa e il suo mondo tra passato e presente, Birra piacere e salute, Il Barman, Grappa tra analisi sensoriale e tecnologia, L'Assaggio del Tartufo, Valcalepio, Espresso Italiano Tasting e altri ancora;*
- realizzazione di: *Valcalepio & C.*, *Conoscere e degustare i vini di Bergamo*, *Bibliografia della Grappa*, *L'Assaggio dell'Espresso – Espresso Tasting*, *Il Vino, la grappa e il fisco*, *Grappe alambicco d'oro*, *Grappa e Vino: certificazione della qualità*; *Grappa & Cucina nella tradizione delle Venezie*, *Grappa: obiettivo il mondo*, *Conoscere e degustare la grappa lombarda*, *Conoscere e apprezzare i liquori*, *L'assaggio del tartufo*, *Il Barman – Guida pratica per una professione di successo*, *Grappa – Analisi sensoriale e tecnologia*, *Espresso Italiano Tasting*.

ALLEGATO B

Attività di ricerca

- strutturazione del metodo di assaggio della grappa (ufficiale Anag);
- strutturazione del metodo di assaggio dei cocktails;
- strutturazione del metodo di assaggio della birra;
- strutturazione della scheda organolettica per l'assaggio del caffè;
- strutturazione della scheda organolettica per l'assaggio dei formaggi;
- metodi di studio sul mercato dell'accettabilità dei prodotti alimentari, della correlazione tra test di analisi sensoriale e innovazione tecnologica, del controllo dei risultati dei panel di analisi sensoriale (lavori in larga parte svolti in collaborazione con università e istituti di ricerca);
- coordinatore del comitato scientifico di Forum Acquavite;
- membro del comitato scientifico di Alma (Scuola internazionale di cucina di Parma).
- Coordinatore comitato scientifico Centro Nazionale Studi Tartufo

ALLEGATO C

Attività didattica e convegnistica

Docente:

- Associazione Italiana Sommeliers;
- Fisar;
- Anag, Assaggiatori Grappa e Acqueviti;
- Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino;
- Accademia Italiana dei Maestri Pasticceri;
- Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi;

- Accademia della Birra;
- Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè;
- Centro Nazionale Studi Tartufo
- Assaggiatori Italiani Balsamico

Mediamente relatore in sei convegni annuali a carattere scientifico o divulgativo, di rilevanza nazionale o internazionale.

ALLEGATO D

Altri incarichi universitari

- docenze presso master dell'Università degli Studi di Parma, Palermo e Milano;
- docenze in corsi di laurea dell'Università di Padova;
- docenze presso corsi e conferenze alle università di Santiago di Compostela (Spagna);
- docenze presso corsi e conferenze alle università Usp e Unespi (Brasile) in qualità di *visiting professor*.
- docenze all'Università di San Martin de Porres a Lima (Perù)

ALLEGATO E

Altre cariche e abilitazioni

- consigliere dell'Istituto Grappa Piemonte;
- consigliere dell'Istituto Grappa Lombarda;
- consigliere dell'Istituto Grappa Veneta;
- membro dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino;
- maestro assaggiatore dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino;
- maestro assaggiatore dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi.
- esperto dell'Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino

ALLEGATO F

Tesi di laurea di cui è stato relatore o correlatore

- Graziella Talarico – La grappa del Piemonte: storia del costume e della tecnologia di un'acquavite di successo – Università di Torino;
- Enrica Villa – La grappa: dalla distillazione al banco di assaggio. L'importanza dell'analisi sensoriale in questo specifico settore – Università di Torino;
- Caterina Minarelli – L'esportazione della grappa nel mondo. Problematiche relative all'etichettatura e alla presentazione del prodotto – Università di Torino;
- Marco Ricci – La commercializzazione e il marketing della grappa. Alcuni esempi aziendali – Università di Torino;
- Stefania Finiguerra – Il ruolo dell'analisi sensoriale per la determinazione del consumatore tipo del prodotto grappa – Università di Torino;
- Cristina Lo Russo – La percezione del caffè espresso per una sua possibile tutela quale prodotto tipico italiano – Università di Torino;
- Tomaso Fabris – Valutazione delle esigenze di comunicazione e promozione e possibilità di sviluppo delle aziende vitivinicole della zona dei Colli Orientali del Friuli – Università di Udine;
- Simonetta Zambella – Indagine sul livello raggiunto dalle aziende vitivinicole del Nord Piemonte in comunicazione, promozione e qualità – Università di Torino;
- Anna Toffano – Indagine sul fabbisogno di comunicazione e promozione delle aziende vitivinicole della zona Collio – Università di Udine;
- Paola Borlatto – L'applicazione dell'analisi sensoriale al tartufo nel corso della Fiera Nazionale d'Alba. Un passo concreto verso la tutela del consumatore – Università di Torino;
- Francesca Ursella – I concorsi dei prodotti tipici: metodologia, utilità e affidabilità – Università di Torino;
- Fabrizio Sficco – L'analisi sensoriale nel controllo qualità del tartufo e dei prodotti tartufati – Università di Torino;
- Danila Don – Espresso Italiano: la valutazione della qualità del caffè mediante naso elettronico e analisi sensoriale – Università di Parma;
- Michela Maffezzoni – Metodologie statistiche applicate alle indagini sul consumatore: i test di analisi sensoriale – Università di Brescia;
- Silvia Zaccarelli – Statistiche robuste: un applicazione all'analisi sensoriale – Università di

Brescia;

- Manuela Pelamatti – Test ad alto contenuto informativo nell'analisi sensoriale: aspetti statistici – Università di Brescia;
- Massimiliano Piloni – Valutazione della qualità del caffè sulla base di alcuni parametri chimici e microbiologici dei chicchi verdi – Università di Udine;
- Silvia Valle – Elementi statistici nella certificazione di prodotto: il caso Espresso Italiano certificato – Università di Brescia;
- Rosanna Papaleo – La percezione delle caratteristiche qualitative del caffè espresso: un approccio interdisciplinare tra test sul consumatore e analisi sensoriale – Università di Udine;
- Francesca Danesi – Informazioni statistiche sul caffè: il caso Espresso Italiano – Università di Brescia;
- Novella Bagna – La stitica multivariata nell'analisi sensoriale – Università di Brescia;
- Elena Foschetti – La distribuzione di Weibull e la sua applicazione per la determinazione della shelf life (vita commerciale di un prodotto) – Università di Brescia;
- Valentina Nardello – Il marketing della grappa: aspetti sensoriali e statistici – Università di Brescia;
- Matteo Cerpelletti – Il Sequential probability ratio test di Wald: un'applicazione in analisi sensoriale – Università di Brescia;
- Bellini Franca - Caso aziendale relativo alla valutazione sensoriale di piatti a base di riso - Facoltà di Agraria - Università Cattolica – Piacenza;
- Bello Stefano - Strumenti statistici per nuovi test in analisi sensoriale - Facoltà di Economia – Brescia;
- Bonollo Elvio - L'analisi sensoriale quale strumento per comprendere la qualità ricercata dai consumatori moderni di grappa – Università Cattolica di Piacenza;
- Braceschi Gian Paolo - Caratterizzazione tramite analisi sensoriale dei vini dei "Colli Piacentini DOC" - Facoltà di Agraria – Università Cattolica di Piacenza;
- Bruno Bossio Victoria - Analisi sensoriale: l'innovazione nei test descrittivi – Università di Udine Facoltà di Agraria – Udine;
- Cartabia Silvio - Dall'analisi di piacevolezza alla determinazione del profilo sensoriale nel gelato al fiordilatte artigianale - Facoltà di Agraria - Univesità Cattolica – Piacenza;
- Cavallaro Mario - Relazione tra parametri microbiologici e sensoriali in campioni di acque superficiali: esperienza di analisi sensoriale in campo ambientale - Facoltà di Agraria - Univesità Cattolica – Piacenza;
- Cavenati Paola - La percezione dell'espresso nel bar dell'areoporto: un piccolo contributo alla tutela dell'Espresso Italiano Certificato di INEI - Facoltà di Agraria - Univesità Cattolica – Piacenza;
- Ciarlini Elisa - Parmigiano reggiano: analisi descrittiva quantitativa su campioni di diversa stagionatura - Facoltà di Agraria - Univesità Cattolica – Piacenza;
- Colosimo Fausta - Il caffè e l'espresso - Università di Piacenza;
- Cornelli Manuela - Studio per un centro di analisi sensoriale: un'ipotesi di progetto - Facoltà di Agraria - Univesità Cattolica – Piacenza;
- Cruciani Gemma - Classificazione degli aromi - Facoltà di Agraria - Cattolica di Piacenza;
- De Caro Luigi - L'impatto emozionale del vino, confronto sperimentale di tre tipi di assaggio - Facoltà di Agraria - Univesità Cattolica – Piacenza;
- De Marchi Renata - La cachaça in Europa: test di analisi sensoriale sul consumatore e di laboratorio - Università di Piacenza;
- Del Caro Alessandra - Definizione del profilo sensoriale e comparazione di una caciotta di latte di pecora prodotta in Sardegna con due tecnologie differenti - Facoltà di Agraria - Univesità Cattolica – Piacenza;
- Formenti Giordano - La valutazione della qualità dei vini secondo un approccio integrato: il caso dell'Amarone della Valpolicella – Università di Padova/Verona;
- Fresi Teodosia - Comparazione tra due schede utilizzate per l'analisi sensoriale dell'uva - Facoltà di Agraria - Univesità Cattolica – Piacenza;
- Furlotti Anna Lisa - Il dolcetto, evoluzione gusto-olfattiva dall'uva al vino - Facoltà di Agraria - Univesità Cattolica – Piacenza;
- Fusari Giorgio - La valutazione edonica del vino - Facoltà di Economia – Brescia;
- Gusmeri Serena - Il vino: dalla percezione testuale alla percezione sensoriale - Università di Padova/Verona;

- Merenda Anna Marzia Patricia - Determinazione del profilo descrittivo quantitativo del prosciutto di Parma per definire un profilo di conformità - Facoltà di Agraria - Univesità Cattolica – Piacenza;
- Motta Annalisa - Caratterizzazione di vini della doc Bolghieri rosso superiore per mezzo delle tecniche dell'analisi sensoriale – Università di Piacenza;
- Papaleo Rosanna - La percezione delle caratteristiche qualitative del caffè espresso: un approccio interdisciplinare fra test sul consumatore e analisi sensoriale - Facoltà di Agraria – Udine;
- Parmigiani Tiziana G. G. - Caratterizzazione del Gianduiotto: importanza degli ingredienti nella definizione di questo cioccolatino e della sua shelf-life - Facoltà di Agraria - Univesità Cattolica – Piacenza;
- Pellicano Mario Paolo - Identificazione dei descrittori sensoriali di differenti tipi di pane attraverso uno studio sui consumatori del territorio irpino - Università di Piacenza;
- Romano Maria Rosaria - Ipotesi per una metodologia di analisi sensoriale da applicare ai sigari fatti a mano - Facoltà di Agraria - Univesità Cattolica – Piacenza;
- Scaluggia Alice - Un'analisi statistica delle percezioni olfattive - Facoltà di Economia – Brescia;
- Sgarlata Salvatore - Indagine sulla piacevolezza di due vini a bassa gradazione alcolica - Facoltà di Agraria - Univesità Cattolica – Piacenza;
- Soave Mirko - Studio delle differenze sensoriali tra quattro marchi di formaggio taleggio - Facoltà di Agraria - Univesità Cattolica – Piacenza;
- Taverna Alessandra - La lettura del vino: dalla confezione alle caratteristiche sensoriali - Facoltà di Agraria - Univesità Cattolica – Piacenza;
- Turlini Alessandra - Strumenti statistici nell'olfattometria - Un'analisi del Tuber Magnatum Pico - Facoltà di Economia – Brescia;
- Zago Lorenza - Valutazione della qualità del caffè: alcuni aspetti di mercato e caratteri aromatici - Facoltà di Agraria – Udine;
- Zeni Barbara - L'Espresso Italiano Certificato: un'indagine statistica nel business dei bar - Facoltà di Economia – Brescia;
- Pilzer Bruno – La ristrutturazione di una distilleria esistente - Facoltà di Agraria – Udine;
- Rau Maria Rosa – La Grappa Sarda tra passato e presente: storia, cultura e sensorialità - Facoltà di Agraria – Udine.
- Franchini Roberta - Applicazione dell'analisi sensoriale ai profumi: studio dell'associazione ai colori come parametro di piacevolezza per il consumatore e definizione di un profilo sensoriale – Università Cattolica di Piacenza
- Zennaro Roberta - Percorsi di analisi sensoriale del tè e successivi abbinamenti - Università Cattolica di Piacenza
- Lapilli Anna Maria - Elaborazione di una scheda per l'analisi sensoriale del salame piacetino dop - Univesità Cattolica di Piacenza
- Foddai Giovanni Antonio - Individuazione del profilo sensoriale del vino Cagnulari - Università Cattolica di Piacenza
- Castelli Chiara Maria - Variabilità sensoriale della mostarda di frutta candita di Voghera - Università Cattolica di Piacenza
- Floreaueig Gaia – Caffè – Università di Udine
- Gennari Luigi - Applicazione delle accise nel settore grappe e distillati: conseguenze sulla produzione e i consumi e aspetti tecnico fiscali - Università di Udine
- Pesco Salvatore - Studio di una ricetta a valore tecnologico aggiunto per il raviolo alla maremmana - Università Cattolica di Piacenza
- Moser Sergio - Modifiche del contenuto di esteri e di composti carbonilici nella grappa al fine di variare alcune importanti caratteristiche sensoriali - Università degli Studi di Udine
- Amato Giuseppe - il profilo ideale di una grappa da avviare all'invecchiamento - Università degli Studi di Udine
- Markovic Daniela - La distilleria Tenuta Villanova - Dalla vigna al bicchiere attraverso l'alambicco e secoli di storia - Università degli Studi di Udine
- Sizzano Elisa - L'olfattometria come strumento d'indagine nella valutazione dell'inquinamento olfattivo – Università di Torino
- Pestrin Diana - Applicazione del Big Sensory Soft dalla creazione del ritratto alla valutazione del profilo di conformità dell'espresso italiano certificato - Università degli Studi di Udine

- Di Stefano Elisa - La valutazione dei diversi profili di qualità del vino: il caso del Valpolicella - Università di Verona
- Fabiana Fermo - Miscela o monorigini per il consumatore di caffè del futuro? - Università di Padova
- Besenzoni Francesco - L'Europa del vino: confronto sensoriale tra vini italiani in Spagna e in Italia - Università di Brescia
- Boselli Michele - L'Europa del vino: confronto sensoriale tra vini spagnoli in Italia e in Spagna - Università di Brescia
- Bignotti Fabio - Spagna, caffè, analisi sensoriale: il canale dell'alimentazione - Università di Brescia
- Fontana Silvia - L'analisi sensoriale del caffè nel settore Horeca spagnolo - Università di Brescia
- Pavesi Camilla - Pinot Grigio: internazionalità e caratterizzazione sensoriale del vino e del packaging - Università di Verona