

ALESSANDRA BIONDI BARTOLINI

AGRONOMA E GIORNALISTA SCIENTIFICA

DATA: 29 GENNAIO 2024

DATI PERSONALI

TITOLI DI STUDIO E FORMAZIONE

- 1988 Maturità scientifica conseguita presso il Liceo Scientifico G. Castelnuovo di Firenze con la votazione di 52/60
- 1995. Laurea in Scienza Agrarie, conseguita presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze il 17 luglio 1995, con la votazione di 110/110 con lode e dignità di pubblicazione.
- 1996. Diploma Master Corso di specializzazione in Enologia conseguito presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.
- 1998/1999. Diploma Master Corso di Specializzazione in Analisi Sensoriale organizzato dall'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza in collaborazione con il C.I.Vi.Fru.Ce. Regione Lombardia.
- 2011-2012 Diploma Master in Giornalismo scientifico e comunicazione istituzionale della Scienza, Università degli Studi di Ferrara.

QUALIFICHE

Abilitazione all'esercizio della professione di Agronomo acquisita a seguito di Esami di Stato nel 1996 a Firenze.

Iscrizione all'**Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali** della Provincia di Pistoia. Tessera n. 121.

Iscrizione all'**Ordine dei Giornalisti** (ordine Regionale della Toscana) Elenco Pubblicisti dal 27 novembre 2017 con tessera numero 168232

ATTIVITÀ PROFESSIONALE DI AGRONOMA

1995 collaborazione con l'Azienda Agricola Montepaldi, San Cascano Val di Pesa (FI), nell'ambito di una convenzione della stessa con l'ARSIA (Agenzia Toscana di sviluppo e informazione in agricoltura, ex ETSAF), nel periodo settembre - ottobre 1995.

1996 Collaborazione con la Confederazione Italiana Agricoltori, CIPA AT Toscana, per l'assistenza tecnica in campo enologico a due aziende agricole associate nell'ambito del "Progetto enologico", per l'anno 1996.

1996-1997 borsa di studio presso I.L. RUFFINO S.p.A.

1998 collaborazione tecnico-professionale nell'ambito del progetto di zonazione vitivinicola dei Comuni di Vinci e Cerreto Guidi promosso dagli stessi Comuni in Collaborazione con l'Università di Milano e le Cantine Leonardo da Vinci.

1997-99 Incarico per attività di tutoraggio del Diploma Universitario in Viticoltura e Enologia dell'Università di Milano (sede dell'attività presso: Regione Lombardia-C.I.VI.FRUC.E. Via Riccagioia, 47, Torrazza Coste - PV).

Co-docente per l'anno accademico 1998-99 per i corsi di Microbiologia enologica e Enologia 2 del Diploma Universitario in Viticoltura e Enologia della Facoltà di Agraria dell'Università Statale di Milano.

1999-2004 Collaborazione con la ditta INTEC srl, di Verona operante nel settore delle biotecnologie applicate all'enologia, con incarichi specifici nel settore della Ricerca e Sviluppo e della divulgazione come responsabile R&D per le biotecnologie e successivamente come Responsabile tecnico e R&D.

Dal 2004. Svolge la libera professione come consulente alla produzione e trasformazione dei prodotti vitivinicoli. Nel campo della **Ricerca applicata e della formazione professionale**, collabora con aziende vinicole di diverse regioni Italiane e con aziende di prodotti enologici, attrezzature e strumenti di analisi e controllo italiane e francesi, per le quali ha avviato numerosi progetti di Ricerca e Sviluppo per promuovere l'inserimento dell'innovazione e il trasferimento delle tematiche di ricerca nell'impresa vitivinicola.

Nel **settembre 2009** partecipa in qualità di International non key expert, agronomist with experience in oenology al progetto europeo Albania Creation of a Vineyard Cadastre - EuropeAid/124908/C/SER/AL

Nel periodo **2009-2010** è consulente del CIRVE, Università di Padova nel progetto Qualitygrape co finanziato dalla Regione Veneto.

Ha partecipato come relatrice a numerosi eventi di formazione di carattere tecnico enologico in Italia e all'Estero.

ATTIVITA' GIORNALISTICA E DIVULGAZIONE SCIENTIFICA

È autrice del libro: Ossigeno e vino: dal ruolo dell'ossigeno alla tecnica della micro-ossigenazione., Di A. Biondi Bartolini, F. Cavini, M. De Basquiat. Edito da Parsec s.r.l., 2008. La versione francese di quest'opera è stata insignita di una menzione al Premio Internazionale dell'OIV 2011.

È autrice del libro: Il Marzemino trentino a Isera . Ed. La Grafica, Mori. 2012.

2009-2010: responsabile per la **Comunicazione Scientifica e per la Divulgazione del Consorzio Toscana**, progetto di ricerca interdisciplinare realizzato da un gruppo di dieci aziende vitivinicole Toscane con la collaborazione di Enti ed Istituti di Ricerca di tutta Italia per dieci diverse linee di ricerca. Finanziato dal Ministero per lo Sviluppo Economico Delega CIPE 35/2004

Nel 2012 consegue il titolo di **Master in Giornalismo scientifico e comunicazione istituzionale della Scienza, Università degli Studi di Ferrara**. Nell'ambito del Master ha effettuato un tirocinio pratico applicativo presso il Museo di Storia Naturale del Mediterraneo di Livorno e ha scritto la pièce teatrale "Chi ha paura di Charles Darwin?"

Nel gennaio-maggio 2019 ha partecipato in collaborazione con Donne della Vite alla disseminazione e divulgazione del progetto **"BIOVALE bioraffineria, valore aggiunto dei sottoprodotti enologici"** finanziato da **Fondazione Ager**.

Dal novembre 2019 partecipa in qualità di addetta alla comunicazione tecnica e scientifica al progetto **Re.Vi.Val il vino nel legno, la Realizzazione dei Vasi Vinari con Legno locale**, coordinato dalla Fondazione per il Clima e la Sostemibilità.

Dal gennaio 2021 è Direttrice scientifica della rivista Millevigne, editore Vignaioli Piemontesi.

COLLABORAZIONI CON RIVISTE TECNICHE E DI DIVULGAZIONE SCIENTIFICA:

- Millevigne - Ed. Vignaioli Piemontesi
- Il Tascabile, Ed. Treccani
- Strade del cibo online
- Il Fatto Alimentare
- Radar Magazine

- VQ Vite Vino e Qualità – Ed Tecniche Nuove, dove cura anche una rubrica “Dal mondo della ricerca” fino al dicembre 2016
- Vigne e Vini – Ed. Edagricole New Business Media (fino al dicembre 2016)
- VVQ Vigne Vini e Qualità - Ed Tecniche Nuove dal gennaio 2017.
- Imbottigliamento - Ed. Tecniche Nuove
- Terra e Vita - Ed. Edagricole New Business Media
- Vinix.com

È autrice e curatrice unica del suo blog di divulgazione www.innovino.it_e del profilo Instagram di divulgazione [@labibi69_innovino](https://www.instagram.com/labibi69_innovino)

È autrice con Antonella Losa del podcast *C'è Fermento*, storie di uomini e microbi, pubblicato sulle principali piattaforme di podcasting in collaborazione con il festival delle Scoperte.

Ha curato le edizioni di *l'Annata Vitivinicola in Piemonte 2022 e 2023* edito da Vignaioli Piemontesi e Regione Piemonte.

Ha partecipato in qualità di moderatrice a convegni e tavole rotonde di carattere tecnico e scientifico.

Ha partecipato in qualità di relatrice e ospite alle edizioni 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023 del **Mantova Food and Science Festival** con il laboratorio “Calici di scienza” nel 2017, il talk divulgativo sulla storia di coadiuvanti e additivi per l'enologia “Con tutte quelle polverine..” nel 2018, “C'è Fermento, storie di uomini e microbi” talk-spettacolo sulla storia della scoperta della fermentazione nel 2019 e il laboratorio “Acini di scienza” nel 2020, il talk “Fa bene o fa male” sulla Food Reputation nella storia degli alimenti e delle bevande nel settembre 2021 e con un laboratorio sulla scienza delle bollicine nel maggio 2023.

Ha partecipato alle edizioni 2017, 2018, 2021, 2022 e 2023 di *Folle di Scienza*, incontro per Divulgatori Scientifici, Strambino (Torino).

Ha partecipato allo workshop “Modelli progettuali e tecniche di fundraising per divulgatori scientifici” organizzato da Frame, divagazioni scientifiche, a Torino nel marzo 2019 e allo Workshop sulla realizzazione dei Podcast organizzato da Frame a Torino nel maggio 2022.

LINGUE STRANIERE

Buona conoscenza della lingua inglese sia parlata che scritta.

Buona capacità di lettura di testi in francese tecnico.

ALTRE ATTIVITÀ

Scrivo racconti nei quali gli ambienti della scienza e dell'accademia si alternano a quelli del mondo rurale e agricolo, con le sue contraddizioni e i suoi cambiamenti.

Socia fondatrice dell'Associazione Donne della Vite.

Dal 2020 è socia di ASET Associazione della Stampa Enogastronomica Toscana.

COMPETENZE IN RETE

- Esperienza di gestione di siti web e canali social
- Uso delle piattaforme di blogging Wordpress
- Ottima conoscenza della comunicazione e della gestione dei Social Media

Autorizzo alla gestione dei dati personali ai sensi della vigente legge sulla privacy
