

Curriculum vitae et studiorum

DATI PERSONALI

COGNOME: **Romano**

NOME: **Sergio**

STUDI

- 1987 Istituto Tecnico Agrario Statale "E. De Cillis" Ponticelli (NA)
Diploma di Perito Agrario
- 1997 Università degli Studi di Napoli Federico II Laurea in Scienze Agrarie
conseguita con voti 93/110 in data 24/03/1997 (vecchio ordinamento)
Tesi sperimentale dal titolo: "Un approccio innovativo nella
produzione del vino Taurasi", relatore Prof. Luigi Moio.
- 1997 Ha conseguito con esito positivo l'esame di abilitazione alla libera
professione di dottor Agronomo e dottore Forestale sez Sc. agrarie
presso l'Università degli Studi Federico II ed iscritto all'ordine di
Napoli nella seconda sessione 1997 .
- 1999 Ha conseguito con esito positivo il diploma di Specializzazione
Universitario in "Viticultura ed Enologia" presso la Facoltà di Agraria
in Portici. Tesi dal titolo "Spumantizzazione dell'Asprinio".
- 1998 Ha conseguito con esito positivo il 16° Master in Viticultura ed
Enologia dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.
- 2002 Ha conseguito con esito positivo il diploma di Enotecnico presso
l'Istituto Tecnico Agrario "F. de Santis" in Avellino



CORSI DI PERFEZIONAMENTO ED ESPERIENZE PROFESSIONALI

- 1989-90 Ha partecipato al progetto "Sistema di gestione territoriale" di pubblica utilità tenutosi nel Comune di Ottaviano (Na).
- 1995 Ha conseguito il diploma triennale di Sommelier rilasciato dall'Associazione Italiana Sommelier (Milano).
- 1996 Tirocinio pratico applicativo pre-laurea seguendo gli aspetti economici e le tecniche di vinificazione adottate presso l'Istituto Tecnico Agrario di Avellino.
- 1994-98 Ha frequentato il laboratorio del prof. Luigi Moio ove ha svolto tutta la parte sperimentale relativa alla sua tesi di Laurea dal titolo: "Un approccio innovativo nella produzione del vino Taurasi", in particolare l'utilizzo di tecniche gas-cromatografiche, gas-cromatografiche/sniffing, gas-cromatografiche/olfattometrie e gas-cromatografiche/spettrometria di massa".
- 1995 Nell'ambito di un programma di ricerca coordinato dal prof. L. Moio del Dipartimento di Scienza degli Alimenti della Facoltà di Agraria di Portici, ha partecipato al progetto Mi.ra.f. " Caratterizzazione fisico-chimica e sensoriale dei vini ottenuti da microvinificazioni in purezza dei vitigni autoctoni e vitigni minori" nelle vendemmie 1993-94-95-97-98.
- 1997 Ha fruito di un contratto di collaborazione scientifica con il Consorzio per la Ricerca Applicata Agricoltura -Associazione tra l'Università di Napoli ed operatori pubblici privati-, avente per oggetto di programma "La descrizione della qualità aromatica dei vini su base molecolare. Aspetti viticoli ed enologici".
- 1998 Ha seguito il monitoraggio dei fitoseidi in alcune varietà di uva, in relazione alla presenza del tomento e domazie. Responsabile scientifico Prof. M. Nicotina del Dipartimento di entomologia e zoologia della Facoltà d'Agraria di Portici.
- 1997 Ha sostenuto lezione di economia e politica agraria ad agricoltori per primo insediamento, presso lo STAPA CEPICA della Regione Campania.



- 1998 Sostiene lezioni sulle moderne tecniche di coltivazione della vite ed innovazione enologica ad imprese agricole, presso lo STAPA CEPICA della Regione Campania.
- 1999 Ha conseguito con esito positivo l'idoneità di rilevatore - Intervistatori per Studi e Indagini in Agricoltura Regione Campania.
- 1999 Ha svolto mansioni di responsabile di produzione e di qualità, e dei processi di coltivazione delle uve, la relativa tecnica vinificazione e d'imbottigliamento vini e spumanti in Cantine certificate ISO 14.00 - 9002 (Cantine Caputo).
- 2002 Iscritto all'elenco Regionale dei Tecnici Degustazione della Regione Campania dei vini a Denominazione di Origine della Provincia di Napoli e Caserta con mansioni attuali di vicepresidente della Commissione.
- 2005 Svolge fino ad oggi, mansione di enologo ed agronomo in diverse cantine della Regione apportando tecniche innovative in campo e in cantina.
- 2006-08 Ha svolto mansioni di responsabile di produzione e di qualità, nei processi di coltivazione delle uve, tecnica vinificazione, coltivazione dell'olivo con la relativa tecnica trasformazione e le tecniche d'imbottigliamento in Cantina certificate ISO 14.00 - 9002 (Torrenova - Torre Gaia).
- 2006-08 Ha svolto mansioni di responsabile tecnico della cantina (Torrenova - Torre Gaia) per un progetto MIUR per la realizzazione di biosensori nell'industria vinicola ed olearia in collaborazione con l'Università del Sannio e del Parco Scientifico Tecnologico di Salerno.
- 2007 Ha svolto mansioni di rilevatore da campo per il monitoraggio delle principali malattie della vite in correlazione alle condizioni climatiche. Progetto realizzato in collaborazione con la società di telefonia TIM presso l'Azienda Torrenova - Torre Gaia.
- 2007 Ricopre la funzione di consigliere regionale presso l'Associazione Enologi ed Enotecnici della sezione Campania.
- 2008 Ha partecipato con esito positivo al corso: "Tappi per uso enologico: tecnologie e controlli".

b
c

- 2009 Ha partecipato con esito positivo al corso: valutatori di sistemi di gestione: metodologia di audit.
- 2009 Ha partecipato al corso "Metodologia di rilievo con GPS di parcelle agricole con verifica requisiti per aiuti e premi CEE" in ottemperanza alla normativa comunitaria Reg. CEE 479-2008 e Reg. CE 42-2009.
- 2009 Svolge fino ad oggi, attività di ispettore e di coordinatore d'aria per il controllo dei requisiti previsti dai disciplinari di produzione delle vigne a Denominazione di origine nelle provincie di Caserta, Napoli e Salerno, per Istituto di certificazione Is.Me.Cert. in Campania.
- 2009 Ha svolto attività di ispettore e di coordinatore d'aria per il controllo dei requisiti previsti dai disciplinari di produzione nelle cantine per tutte le Denominazione di origine della Campania, per l'Istituto di certificazione Is.Me.Cert.
- 2009 Ha svolto lezioni di Sommellerie nella terza area nei corsi post-qualifica di aggiornamenti presso l'Istituto Professionale Alberghiero di Ottaviano "Luigi de Medici".
- 2009 Svolge lezioni di tecnica Enologia nei corsi di Approcci al vino per la "Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori".
- 2010 Ha svolto mansione di rilevatore con incarico di pubblico servizio al 6° Censimento Generale dell'Agricoltura ISTAT anno 2010 nei Comuni di Cimitile, Nola, San Giuseppe Vesuviano e Ottaviano.
- 2011 Collaborazione tecnica scientifica, legislativa e divulgativa dei vini e prodotti tipici ed organizzazioni di eventi con i Consorzi di Tutela Campi Flegrei, Associazione Strade del vino del Vesuvio e con Enoteca Provinciale di Salerno.

CONOSCENZE INFORMATICHE

- 1 - Concetti teorici di base della tecnologia dell'informazione
- 2 - Uso del Computer e gestione dei file
- 3 - Elaborazione testi (Word)
- 4 - Foglio elettronico (Excel)
- 5 - Basi di dati (Access)



- 6 - Strumenti di presentazione (Power point)
- 7 - Reti informatiche e comunicazione

PUBBLICAZIONI

L. Moio, **S. Romano**, A. Cirella, G. Fuschino - Influenza di alcuni fattori viticoli ed enologici sulla produzione del vino Aglianico di Taurasi.
Annali della Facoltà d'Agraria dell'Università degli Studi di Napoli, 1997

S. Romano, L. Moio, A. Cirella, G. Fuschino - Influenza di alcuni fattori viticoli ed enologici sulla produzione del vino Aglianico di Taurasi.
Vignevini 1/99 Edagricole


POSTER

S. Romano, V. Ciampa, P. Piombino, A.A. Valentino, L. Moio – Valutazione delle caratteristiche aromatiche dei cloni di Aglianico selezionati nella provincia di Avellino. Vinitaly Vigneto & Cantina 98

V. Ciampa, P. Piombino, A.A. Valentino, **S. Romano**, L. Moio – La componente aromatica dei vini ottenuti da cv. autoctone della costiera Amalfitana. Vinitaly Vigneto & Cantina 98

Autorizzo il trattamento dei dati anche via informatica secondo D. LGS 196/2003.

Si riserva la presentazione dei documenti non allegati e/o in originale in seguito ad una vostra richiesta.


S. Romano