



Marco Prandi

Nazionalità: Italiana

☎ (+39) 3331216042

Data di nascita: 26 gen 95

Sesso: Maschile

✉ Indirizzo e-mail: marco.prandi@edu.unito.it

✉ Indirizzo e-mail: m.prandi95@gmail.com

in LinkedIn : <https://www.linkedin.com/in/marco-prandi/>

📍 Indirizzo: 12051 Alba (Italia)

ESPERIENZA LAVORATIVA

Aiuto Enologo

Tenuta Carretta [set 19 – nov 19]

Indirizzo: Piobesi d'Alba (Italia)

Sono stato assunto come aiuto enologo affiancando il direttore tecnico in cantina, occupandomi di gestire un piccolo gruppo di lavoro composto da altri cantinieri, sia in vendemmia che nel post raccolta. Ho preso parte a tutti i processi di vinificazione: dalla ricezione uve alla reidratazione ed inoculo lieviti. Ho eseguito tutte le operazioni di cantina dai rimontaggi, alla flottazione, alle svinature. Mi sono occupato della gestione delle presse e del frazionamento del pressato, soprattutto per i vini bianchi. Ho preso parte al processo decisionale per l'addizione e l'utilizzo di prodotti enologici.

Ho seguito protocolli differenti per diverse vinificazioni di uve diverse e/o destinate ad obiettivi produttivi anche molto diversi: dal riesling, al dolcetto, con particolare attenzione all'arneis ed al nebbiolo si da dedicare alla pronta beva si a quello destinato alla produzione del barolo riserva. Dopo la vendemmia mi sono occupato di riorganizzazione, pulizia e sanitizzazione degli ambienti e strumenti enologici. Le ultime settimane sono state dedicate al confezionamento ed imbottigliamento, discutendo ed organizzando questi processi produttivi.

Stage enologico

Az. Agricola PODERE RUGGERI CORSINI [set 17 – ott 17]

Indirizzo: Monforte D'Alba

Stage durante il periodo vendemmiale. Sono state seguite ed apprese le principali tecniche di vinificazione, accorgimenti per le diverse cultivar, campionamenti per analisi ed interpretazione dei dati. Inoculo lieviti e fermentazioni spontanee

Stage di viticoltura

Az. Agricola Sordo Giovanni di Giorgio Sordo [feb 17 – ott 17]

Indirizzo: Castiglione Falletto

Stage universitario durante l'intero ciclo fenologico della vite. Ipotizzazione dei trattamenti, riconoscimento delle malattie più diffuse, potatura e principali operazioni nel vigneto, affiancando sia l'agronomo nei rilevamenti e nelle decisioni, sia gli operai in vigna.

Addetto alla vinificazione

DONNAFUGATA S.r.l. [ago 17 – set 17]

Indirizzo: Marsala

Tirocinio durante il periodo vendemmiale in cantina. Accoglienza uve, inoculo lieviti, travasi, delestage ed aggiunte. Monitoraggio fermentazione ed insorgenza di odori indesiderati. Analisi di base ed utilizzo strumentazione FOSS.

Tecnico di laboratorio

Giordano Vini [giu 13]

Indirizzo: Diano D'Alba

Tirocinio presso il laboratorio di analisi dell'azienda. Competenze nelle tecniche e parametri di analisi enologiche

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Laurea Magistrale in "Scienze Viticole ed Enologiche"

Università degli Studi di Torino [ott 18 – dic 20]

Campi di studio: Agricoltura, silvicoltura, pesca e veterinaria

Voto finale : 110 e Lode con dignità di stampa – **Livello EQF:** Livello 7 EQF

Numero di crediti: 120

Tesi: Analisi di vigneti mediante dati multispettrali e termici da satellite e UAV: limiti e potenzialità

Sono stati approfonditi tutti gli argomenti precedentemente studiati nella triennale, dalla patologia viticola alla chimica delle vinificazioni. Ho acquisito una buona manualità dell'analisi statistica e dell'uso del software R. Durante le lezioni ho preparato diverse presentazioni in ambito enologico e viticolo acquisendo la capacità di fare ricerche bibliografiche e valutare criticamente i lavori scientifici.

Ho, infine, approfondito l'utilizzo di tecnologie innovative in vigneto, in particolare droni e satelliti: questi sono stati oggetto della mia tesi, in collaborazione con l'azienda Ruffino s.r.l. Il mio obiettivo è di perseguire lo studio di queste tecnologie per la loro applicazione nel mondo pratico e lavorativo.

I corsi del secondo anno sono stati interamente svolti in lingua inglese.

Laurea in "Viticultura ed Enologia"

Università degli Studi di Torino [set 16 – nov 18]

Indirizzo: (Italia)

Campi di studio: Agricoltura, silvicoltura, pesca e veterinaria

Voto finale : 98/110 – **Livello EQF:** Livello 6 EQF

Numero di crediti: 180

Tesi: OPPORTUNITÀ DELLA SPETTROSCOPIA NMR NELL'AUTENTICAZIONE DEI VINI

Il corso ha compreso lo studio di tutti i campi della viticoltura, enologia e microbiologia: dalla gestione dei vigneti ai processi enologici. Attualmente è l'unica modalità secondo la legge italiana per conseguire il titolo di "enologo".

Corso di laboratorio - Chimica analitica

Università degli studi di Torino [mar 16 – mag 16]

Corso di chimica analitica (12 CFU) presso il dipartimento di Chimica dell'Università degli Studi di Torino. Questo corso è stato svolto durante i primi due anni del corso di laurea in "Chimica e Tecnologie Chimiche"

Diploma Scientifico

Liceo Scientifico Leonardo Cocito [giu 14]

Indirizzo: Alba (Italia)

Diploma ad indirizzo scientifico-tecnologico.

Durante i cinque anni i corsi sono stati approfonditi e vari. Ho seguito numerose ore settimanali di laboratori di chimica, fisica e biotecnologia. Ho fatto tre anni di programmazione e tre di disegno tecnico al pc con AutoCAD.

General English and Cultural Visits - C1 Level

Alpha college of English [31 ago 13 – 14 set 13]

Indirizzo: Dublin (Irlanda)

Identificazione della specie carnea e SDS-PAGE del lisozima

Life Learning Center [30 gen 13 – 1 feb 13]

Indirizzo: Bologna (Italia)

General English Course

Hamilton School of English Edinburgh [3 set 12 – 14 set 12]

Indirizzo: Edinburgh (Regno Unito)

COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre:

italiano , Piemontese

Altre lingue:

inglese

ASCOLTO C1 LETTURA C1 SCRITTURA C1

PRODUZIONE ORALE C1 INTERAZIONE ORALE C1

COMPETENZE DIGITALI

R R Studio / Padronanza del Pacchetto Office (Word Excel PowerPoint ecc) / SAGA Gis / Social Network / Elaborazione delle informazioni

COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Competenze organizzative

Durante le stagioni estive ed il tempo libero mi sono dedicato a diverse attività lavorative, dall'installazione di impianti di termoregolazione e pannelli solari fino a occuparmi dell'ufficio protocolli e sportello in comune. Questo ha fatto sì che abbia sviluppato una buona attitudine a lavorare in team ed a mantenere un buon contatto con il pubblico e personale aziendale.