

## PROFILO ALBERTO SPISNI

Professore universitario, ordinario di biochimica. Dal 2018 in quiescenza e dal 2019 Professore Emerito dell'Università di Parma. Oltre che insegnare presso le Università di Bologna e di Parma, ho svolto attività didattica presso la Universidade de São Paulo, Brasile e sono stato Direttore Scientifico del "Biomolecular NMR Laboratory" del "Centro de Biologia Molecular Estrutural" presso il Laboratório Nacional de Luz Síncrotron, Campinas, SP, Brasile.

Nei 46 anni di attività accademica, cocciutamente, ho cercato di fare capire agli studenti di area medica il collegamento tra chimica/biochimica, le proprietà del mondo che ci circonda ed i meccanismi molecolari che sottendono ciò che chiamiamo vita. Continuo a dedicarmi alla ricerca scientifica interessandomi di struttura di peptidi e proteine; di metabolomica umana a fini diagnostici e/o prognostici

### Qualificazioni extra-universitarie:

- Maestro Assaggiatore ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi);
- Maestro Assaggiatore ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi);
- Sommelier, 3° livello, AIS (Associazione Italiana Sommelier).
- Assaggiatore di Oli di Oliva Vergini, Università di Bologna; iscritto all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti degli Oli di Oliva Vergini ed Extravergini.
- Tecnico Assaggiatore ANAG (Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e Distillati)
- Tecnico Assaggiatore AFC (Assaggiatori Farina di Castagne)
- Sommelier della Birra AIS, frequentato corso 1° livello
- Diploma di norcino 1° livello, Associazione Norcini Bresciani.
- Patente di Abilitazione al Comando di Unità da Diporto

### Società ed Associazioni di appartenenza:

- Accademia Italiana della Cucina, delegazione di Salsomaggiore Terme (PR)
- Arciconfraternita per la Ricerca del Culatello Supremo, Priore, Soragna (PR)
- Confraternita della Picaja (PR)
- ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi)
- ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi), Membro del Consiglio Nazionale
- Strada del Culatello, Vicepresidente e membro Cda
- Slow Food, Condotta di Parma
- Associazione Narratori del Gusto

### Ho frequentato:

- Corso Intensivo SISS (Società Italiana di Scienze Sensoriali) per "SENSORY PROJECT MANAGER" 16-18 giugno 2020
- Centro Studi Assaggiatori "Brand Teller" 28 giugno 2021
- Centro Studi Assaggiatori "Analisi Sensoriale per Giudici Addestrati" 13 luglio 2021
- Centro Studi Assaggiatori "Brand Ambassador" 14 luglio 2021
- 18 corsi di aggiornamento su salumi italiani e internazionali organizzati da ONAS periodo 2011-2022

### Attività organizzativa più rilevante

- Alta Scuola Emiliana di Norcineria 30 ottobre-27 novembre 2019
- 7 Corsi di formazione a Tecnico Assaggiatore di Salumi per ONAS periodo 2014-2022
- 2 Corsi di formazione a Maestro Assaggiatore di Salumi per ONAS periodo 2020-2022
- 3 Corsi di formazione a Tecnico Assaggiatore di Grappe e Distillati per ANAG periodo 2021 -2024
- Corso intensivo di analisi Sensoriale per l'Azienda Fratelli Tanzi S.p.A. 16 gennaio 2023
- Corso intensivo di analisi Sensoriale per il Consorzio del Prosciutto di Parma 08 febbraio 2023
- Master Class degustazione di salumi nell'ambito di diverse manifestazioni eno-gastronomiche

### Concludendo

Fin da piccolo, sono stato attratto dalla chimica e dal mondo del cibo, dalla materia prima al prodotto finale.

Non ho mai smesso di praticare ed insegnare la Chimica e la Biochimica.

Per quanto riguarda il cibo, mi piace assaggiare perché mi consente di utilizzare ciò che ho studiato e mi stimola a studiare ancora, per meglio conoscere l'affascinante modo del cibo e le persone che lo hanno prodotto.

Considero importante trasmettere ciò che ho appreso.

Parma, 11 luglio 2024

Alberto Spisni