

INFORMAZIONI
PERSONALI

Nome Cognome

Tina Lino

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- | | |
|----------------------------------|---|
| • Date (da – a) | 2006-2008 |
| • Nome di istituto di istruzione | Università degli Studi di Torino |
| • Qualifica conseguita | Laurea Specialistica di 2° livello in Scienze Viticole ed Enologiche |
| • Votazione | 108/110 |
| • Disciplina della tesi | Enologia |
-
- | | |
|---|---|
| • Date (da – a) | 2002- 2005 |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | Università degli Studi di Palermo – Facoltà di Agraria |
| • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio | Viticoltura |
| • Qualifica conseguita | Dottore di ricerca in Funzionamento dei Sistemi Colturali e Meccanismi Regolatori della Qualità dei Frutti |
| • Titolo della tesi | Effetti del regime termico e luminoso sulla qualità dell'uva della cv Pinot nero |
-
- | | |
|--|---|
| • Data | 2004 |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | Università degli Studi di Palermo – Settore Esami di Stato |
| • Qualifica conseguita | Abilitazione all'esercizio della professione di Agronomo |
-
- | | |
|--|---|
| • Date (da – a) | 1995- 2001 |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | Università degli Studi di Palermo – Facoltà di Agraria |
| • Qualifica conseguita | Laurea in Scienze Agrarie |
| • Votazione | 110/110 |
| • Disciplina della tesi | Viticoltura |
| • Titolo della tesi | Influenza dell'ambiente e delle tecniche colturali sulla potenzialità produttiva della cv Inzolia nella Sicilia sud-occidentale |
| • Livello nella classificazione nazionale | Laurea di secondo livello |
-
- | | |
|--|--|
| • Date | Febbraio – Luglio 1998 |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | Escuela Tecnica Superior de Ingenieros Agronomos y Montes – Cordova (Spagna) |
| • Qualifica conseguita | Progetto Erasmus |
-
- | | |
|--|--|
| • Date (da – a) | 1988-1995 |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione | Liceo Classico Statale "G. Meli" - Palermo |

- Qualifica conseguita *Diploma di maturità Classica*
- Votazione *50/60*

ALTRE QUALIFICHE

Date	Gennaio 2008
Nome e tipo di istituto di formazione	RINA Training Factory
Qualifica	ISO 19011:2002 Valutatori sistemi di gestione: metodologia di audit ISO 9001:2002 Valutatori sistemi di gestione per la Qualità
Date	Dicembre - Gennaio 2008
Nome e tipo di istituto di formazione	RINA Training Factory
	Corso di formazione: principi dell' HACCP, BRC, IFS, Globalgap
Date	Aprile 2005
Nome e tipo di istituto di istruzione	Università degli Studi di Parma
	Stage pratico applicativo con il prof. Andrea Fabbri sulle metodologie di indagine anatomica sulla struttura delle cellule del pericarpo di uve
Date	Gennaio 2003
Nome e tipo di istituto di istruzione	Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti
	Stage pratico applicativo con il prof. Rocco Di Stefano sulle metodologie di analisi per la valutazione qualitativa di uve, mosti e vini
Date	1998
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	AIS (Associazione Italiana Sommelier) Palermo
	Corso di qualificazione professionale "Introduzione alla degustazione, alla vitivinicoltura e alle funzioni del sommelier"

PUBBLICAZIONI

The application of high-pressure processing and green preservation media for the extended storage of fresh hop cones / Lino, T., Siclari, C., Rodolfi, M., Rinaldi, M., Dhenge, R., Bernini, V., Marrella, M., Fontechiari, L., Galaverni, M., Ganino, T.. - In: JOURNAL OF AGRICULTURE AND FOOD RESEARCH. - ISSN 2666-1543. - 29:(2026). [10.1016/j.jafr.2026.103061]

Micronutrient applications to enhance olive fruit growth and extra virgin olive oil chemical and sensory attributes / Ganino, Tommaso; Galaverni, Martina; Morrone, Lucia; Lafontaine, Scott; Sen, Rahul; Rotondi, Annalisa; Marchioni, Ilaria; Lino, Tina; Beghe, Deborah; Rodolfi, Margherita. - In: SCIENTIA HORTICULTURAE. - ISSN 0304-4238. - 345:(2025). [10.1016/j.scienta.2025.114131]

An IoT Data-Driven Framework for Olive Groves Monitoring and Irrigation Management / Preite, Luca; Oddi, Giulia; Galaverni, Martina; Belli, Laura; Rodolfi, Margherita; Davoli, Luca; Lino, Tina; Vignali, Giuseppe; Ferrari, Gianluigi; Ganino, Tommaso. - In: IFAC PAPERSONLINE. - ISSN 2405-8971. - 59:23(2025), pp. 279-284. [10.1016/j.ifacol.2025.11.800]

Open field assessment of kiwifruit waste-derived biostimulants on Tomato quality under water stress / Galaverni, M.; Fontechiari, L.; Hadj Saadoun, J.; Marchioni, I.; Lolli, V.; Del Vecchio, L.; Cirlini, M.; Sylvester, S.; Lino, T.; Accardo, F.; Lazzi, C.; Ganino, T.; Beghe, D.; Tedeschi, T.; Rodolfi, M.. - In: JOURNAL OF AGRICULTURE AND FOOD RESEARCH. - ISSN 2666-1543. - 24:(2025). [10.1016/j.jafr.2025.102397]

-High-pressure processing technology as a novel approach for improving the shelf-life of fresh hop cones / Rodolfi, Margherita; Dhenge, Rohini; Galaverni, Martina; Siclari, Claudia; Rinaldi, Massimiliano; Fontechiari, Luca; Bernini, Valentina; Lino, Tina; Ganino, Tommaso. - (2025). (39th EFFoST International Conference 2025).

Exploring the interplay of hop variety, harvest time and yeast: Sensory and chemical dynamics in beer brewing / Lino, Tina; Forte, T'Ai Gladys Whittingham; Rodolfi, Margherita; Costantini, Antonella; Galaverni, Martina; Forestello, Gianina; Carbone, Katya; Tsolakis, Christos; Pulcini, Laura; Bonello, Federica; Petrozziello, Maurizio; Beghe, Deborah; Marieschi, Matteo; Asproudi, Andriani; Ragkousi, Vasiliki; Cravero, Maria Carla; Ganino, Tommaso. - In: APPLIED FOOD RESEARCH. - ISSN 2772-5022. - 6:1(2026). [10.1016/j.afres.2026.101729]

Upcycling Blackberry Juice Pomace into Fruit Beer: Effects of High Pressure Processing on Polyphenols, Colour, Volatile Profile and Sensory Analysis / Pretti, Luca; Sanna, Manuela; Rinaldi, Massimiliano; Valentoni, Antonio; Rodolfi, Margherita; Dhenge, Rohini; Sanna, Daniele; Cristina Porcu, Maria; **Lino**, Tina; Ganino, Tommaso. - In: *BEVERAGES*. - ISSN 2306-5710. - (2026). [10.3390/beverages12020018]

- **Lino** T., Scafidi P., Barbagallo M. G.- Effetti dell'altitudine e dell'orientamento dei filari sulla qualità dell'uva ed in particolare sulla componente polifenolica della cv pinot nero *Quaderni di Scienze Viticole ed Enologiche. Università di Torino*. pp 113-124. ISSN 1970-6545

- Maria Gabriella Barbagallo, Oriana Grippi, Pietro Scafidi, Tina **Lino**. - Effetti delle modificazioni artificiali del microclima sulla qualità dell'uva della cv pinot nero. *Quaderni di Scienze Viticole ed Enologiche. Università di Torino*. pp 125-140. ISSN 1970-6545.11.

- **Lino** T., Barbagallo M.G., Beghè D., Fabbri A., Ganino T. - Influenza dell'esposizione dei grappoli sulla struttura anatomica e su distribuzione e contenuto di polifenoli in acini di "Pinot nero" in Sicilia. *ITALUS HORTUS*, 14, 195-198.

- Barbagallo M.G., **Lino** T., Santalucia G., Scafidi P.- Effetti di modificazioni del microclima dei grappoli mediante sfogliatura e copertura con rete ombreggiante sulla qualità dell'uva della cv. Pinot nero in Sicilia. (*ITALUS HORTUS*. vol. 14(3), pp. 181-185 ISSN:1127-3496

- Barbagallo M. G., **Lino** T., Pisciotta A. - 2004 - L'anulazione del capo a frutto: tecnica innovativa nella viticoltura da vino per il miglioramento della qualità. *Atti della SOI Napoli*:273-275

- Di Lorenzo R., Barbagallo M.G., Costanza P., Gugliotta E., **Lino** T., Pisciotta A., Santangelo T. (2005). Predawn, stem and leaf water potential evolution in *Vitis vinifera* L. cv Nero d'Avola/1103 P. under different water regime. *Atti del Gesco. August*. (pp. 493-498). Geisenheim (Germany).

PARTECIPAZIONE A CONVEGNI

- *Giugno 2025 – XV Giornate Scientifiche della Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana- Pisa*
- *Agosto 2005 - Groupe Européen d'Etudes des Systèmes de Conduite de la Vigne (GESCO). Geisenheim (Germany).*
- *4-6 Maggio 2004 - VII Giornate scientifiche della Società Orticola Italiana- Napoli*
- *22-25 Aprile 2002 - VI giornate Scientifiche SOI - Spoleto (PG)*

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Competenze tecniche nel settore enologico:

- *Elaborazione e produzione di vini spumanti con metodo classico.*
- *Gestione dell'intero processo produttivo: scelta delle uve in relazione all'obiettivo enologico, scelta del protocollo di vinificazione in relazione al tipo di uve.*
- *Gestione delle fermentazioni*
- *Gestione dell'affinamento*
- *Gestione della chiarifica e della stabilizzazione*
- *Gestione dell'imbottigliamento*

Competenze di laboratorio nel settore enologico:

- *Analisi delle uve: determinazione della maturazione*
- *Analisi dei mosti: determinazione dell'andamento delle fermentazioni*
- *Analisi dei vini: determinazione dell'evoluzione dei vini*

Competenze tecniche e gestionali in ambito viticolo:

- *Impianto (scelta del materiale di propagazione, della varietà, preparazione del terreno, allevamento delle piante);*
- *Potatura (secca e verde);*
- *Concimazione;*
- *Lavorazioni del terreno/ Inerbimento;*
- *Irrigazione;*
- *Difesa;*
- *Vendemmia (Campionamento delle uve, determinazione degli indici e delle curve di maturazione).*

ESPERIENZE LAVORATIVE

- *Date (da – a)*
- *Nome e indirizzo del datore di lavoro*
- *Tipo di azienda o settore*
- *Principali mansioni e responsabilità*

Settembre 2024 -

Università degli Studi di Parma

Parma

Ricerca

Assegno di ricerca

- *Date (da – a)*
- *Nome e indirizzo del datore di lavoro*
- *Principali mansioni e responsabilità*

Vine Projects Consultancy

Izmir / Turkey

Co-fondatore - Enologo

Consulenza tecnica per la produzione di uve e vino. Gestione biologica e convenzionale dei vigneti e delle vinificazioni. In vigna: progetti di nuovi impianti, rinnovamento e conversione; assistenza all'acquisto e studi di convenienza. In cantina: progettazione, rinnovamento assistenza all'acquisto e studi di convenienza. Formazione del team di cantina. Formazione alla degustazione.

- *Date (da – a)*
- *Nome e indirizzo del datore di lavoro*
- *Tipo di azienda o settore*
- *Principali mansioni e responsabilità*

Gennaio 2019 – Agosto 2024

KUZEYBAĞ

Elazığ

Grape producer/ wine maker

Consulenza in vigneto: gestione di difesa, nutrizione e carico produttivo in relazione all'obiettivo enologico.

Consulenza in cantina: elaborazione dei protocolli di vinificazione, blend e consulenza di prodotto.

- *Date (da – a)*

Gennaio 16 –Dicembre 2022

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore

- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore

- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore

- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore

- Principali mansioni

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore

- Tipo di impiego

- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro

BURADAN ÇESME OVACIK ŞARAPLARI

Ovacık ÇEŞME

Grape producer/ wine maker

Consulenza in vigneto: gestione di difesa, nutrizione e carico produttivo in relazione all'obiettivo enologico.

Consulenza in cantina: elaborazione dei protocolli di vinificazione, blend e consulenza di prodotto

Gennaio 2021 – Marzo 2023

ÇAKIR

Urla

Grape producer/ wine maker

Consulenza in vigneto: gestione di difesa, nutrizione e carico produttivo in relazione all'obiettivo enologico.

Consulenza in cantina: elaborazione dei protocolli di vinificazione, blend e consulenza di prodotto.

Novembre 2019 – Dicembre 2020

ETRUSCAN

Eceabat

Grape producer/ wine maker

Consulenza in vigneto: gestione di difesa, nutrizione e carico produttivo in relazione all'obiettivo enologico.

Consulenza in cantina: elaborazione dei protocolli di vinificazione, blend e consulenza di prodotto.

Febbraio 2016-Presente

ÖZYEGİN UNIVERSITY School of Applied Sciences Istanbul - Turchia

Università

Lecturer

Wine and Beverage Management – Enology and wine tasting

Gennaio 2013 - Febbraio 2016

VINKARA- B-BAK Gıda Tarım ve Ticaret A. Ş

Çengeller Yazısı Kibrit Deresi Mevkii No: 1 Kalecik Ankara Turkey

Vitivinicolo

Responsabile della Produzione - Enologo

2010- 2012

MARCHESI DI GREGORIO

C/da Siringano Monreale (Palermo)

Vitivinicolo

Enologo, elaborazione dei vini bianchi.

2007 - 2012

MARIA ROSA WINERY

Lija MALTA

Vitivinicolo

Consulenza continuativa

Enologo

Dal 2011 ad 2013

AZIENDA AGRICOLA DOS TIERRAS

- *Tipo di azienda o settore* Vitivinicolo
 - *Tipo di impiego* Consulenza continuativa
 - *Principali mansioni e responsabilità* Enologo - Consulenza sulla produzione del vino
-
- *Date (da – a)* Aprile 2009 - Aprile 2010
 - *Nome e indirizzo del datore di lavoro* **FATTORIE AZZOLINO S.r.l.**
C/da Azzolino, 1 Camporeale (Palermo)
 - *Tipo di azienda o settore* Vitivinicolo
 - *Principali mansioni e responsabilità* Enologo
-
- *Date (da – a)* Dal 2004 al 2008
 - *Nome e indirizzo del datore di lavoro* **ABBAZIA SANTA ANASTASIA**
C/da Santa Anastasia 90013 Castelbuono (Palermo)
 - *Tipo di azienda o settore* Vitivinicolo
 - *Principali mansioni e responsabilità* Responsabile del laboratorio, co-responsabile delle attività di cantina e delle relazioni con il consulente Riccardo Cotarella
-
- *Date (da – a)* Luglio – Settembre 2006
 - *Nome e indirizzo del datore di lavoro* **Dipartimento di Colture Arboree – Università degli Studi di Palermo**
 - *Tipo di azienda o settore* Viticolo
 - *Principali mansioni e responsabilità* Rilevi in campo e in laboratorio per lo studio della fisiologia della vite
-
- *Date (da – a)* Luglio – Settembre 2002
 - *Nome e indirizzo del datore di lavoro* **CRES**
 - *Tipo di azienda o settore* Viticolo
 - *Principali mansioni e responsabilità* Rilevi in campo e in laboratorio per lo studio della fisiologia della vite per la viticoltura di precisione

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA ITALIANO

ALTRE LINGUE

INGLESE

SPAGNOLO

TURCO

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
ASCOLTO	LETTURA	INTERAZIONE	PRODUZIONE ORALE	
B 2	C1	C1	C1	C1
C1	C1	B2	B 2	B 2
B1	B1	B1	B1	B1

LIVELLI: A1/2 LIVELLO BASE - B1/2 LIVELLO INTERMEDIO - C1/2 LIVELLO AVANZATO
QUADRO COMUNE EUROPEO DI RIFERIMENTO DELLE LINGUE

CAPACITÀ E COMPETENZE INFORMATICHE

Ottima padronanza del pacchetto Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint)

Familiarità con strumenti per la redazione di articoli scientifici: Mendeley, EndNote, Zotero.

Competenze di base in HTML e gestione contenuti web (WordPress)

Utilizzo di piattaforme collaborative e cloud: Google Drive, OneDrive, Teams, Zoom

Capacità di elaborare presentazioni professionali e materiali didattici

**CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI**

Ottime capacità di comunicazione sviluppate attraverso l'attività di docenza, supervisione di studenti e formazione tecnica in ambito accademico e professionale.

Abilità nel lavoro in team interdisciplinari e nella gestione delle relazioni tra partner accademici, enti di ricerca e aziende.

Esperienza nella coordinazione di gruppi di lavoro, anche in contesti multiculturali e internazionali.

Attitudine all'ascolto, alla mediazione e alla gestione di conflitti.

Capacità di adattamento a contesti diversi e di interazione efficace con interlocutori tecnici, istituzionali e non-specialisti.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE**

Buone capacità di pianificazione e di gestione delle attività, forte spirito di adattamento, spiccata creatività, attitudine all'apprendimento.

PATENTI

Di guida B

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D. Lgs. 196/2003.

Dichiaro che quanto riportato nel presente Curriculum Vite corrisponde a verità ai sensi del D.P.R. 445/2000.

Parma,

16/07/2025

Tina Lino