



**CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM**  
**DEL PROF. ALESSANDRO LEONE**

**Professore Associato del**  
**Settore Scientifico Disciplinare AGR09- MECCANICA AGRARIA**

**1. DATI ANAGRAFICI**

Luogo e data di nascita: Ostuni (BR), 26 settembre 1974

Residenza: Bari (BA), 70125, via Quarto, 36

Codice fiscale: LNELSN74P26G187E

Nazionalità: Italiana

Stato civile: coniugato

**RECAPITI**

Università degli Studi di Foggia

Foggia, 71100, via Napoli, 25

Tel/Fax: +390881589120;

Cell.: +393204394651;

e-mail: [a.leone@unifg.it](mailto:a.leone@unifg.it)

web: <http://www.agraria.unifg.it/schedadocente.asp?IDDocente=111>

**2. RICONOSCIMENTI**

**2007:** Ha ricevuto, per il pregevole lavoro svolto presso la University of California, Davis, (CA) USA, il titolo di **Cittadino Onorario** della città di Davis (CA).

**2009:** ha ricevuto il titolo di: **Accademico dei Georgofili Corrispondente**

**3. STUDIE FORMAZIONE**

**A.A. 1998/1999: LAUREA IN SCIENZE AGRARIE**, conseguita presso l'Università degli Studi di Bari, votazione 110/110, discutendo la tesi sperimentale in Macchine ed Impianti per le Industrie Agroalimentari dal titolo: Impianti innovativi per l'estrazione olearia ed influenza della regolazione dei parametri di processo sulla qualità dell'olio extravergine di oliva (Relatore Prof. Paolo Amirante).

**1998 settembre-1999 marzo**, collabora con l'Istituto di Meccanica Agraria della Facoltà di Agraria di Bari, nell'ambito della ricerca. "Valutazione delle nuove tecnologie per l'estrazione dell'olio di oliva: decanter con cono e pressione dinamica variabile e controllo della velocità differenziale tamburo/coclea".

**A.A. 2004/2005** è stato "**RICERCATORE OSPITE**" presso il Department of Pomology della **University of California - Davis, (CA), USA** dove ha svolto attività di ricerca nel Postharvest Laboratory.



**A.A. 2005/2006** ha partecipato allo **CORSO DI FORMAZIONE** dal titolo: "Il controllo di processo e la rintracciabilità di filiera" organizzato dall'Associazione Tre-E, tenuto il 23 e 24 giugno 2006 a Milano dal Prof. Claudio Peri.

**2003: ottobre-giugno** ha frequentato un **CORSO DI INGLESE DI GRUPPO** di 90 ore presso la INLINGUA di Bari, livello raggiunto avanzato.

**2005: gennaio** ha frequentato un **CORSO DI INGLESE INDIVIDUALE** "Full Immersion" di 30 ore presso la LORD BYRON COLLEGE di Bari, livello "Cambridge Ket".

**A.A. 2006/2007** ha partecipato allo **CORSO DI FORMAZIONE** per formatori IFTS, nell'ambito dei corsi CIPE IFTS/Ricerca (Delibere CIPE n. 83/2003 e n. 20/2004) Rete Puglia 1. Alberobello 9 e 10 novembre 2007..

- ✓ E' associato all'Associazione Italiana di Ingegneria Agraria (AIIA).
- ✓ E' abilitato all'esercizio della professione di Agronomo.

#### **4. CARRIERA UNIVERSITARIA**

**2000: marzo-aprile**, contratto di lavoro autonomo presso l'Istituto di Meccanica Agraria dell'Università degli Studi di Bari.

**2000: maggio-giugno**, contratto di lavoro autonomo presso il Dipartimento PROGESA, Università degli Studi di Bari.

**2000-2004:** Assegno di Ricerca dal titolo: "Riduzione del costo di produzione, miglioramento della qualità e tutela dell'ambiente nella filiera olivicolo-olearia", presso il Dipartimento PROGESA, Università degli Studi di Bari.

**2004, luglio**, vincitore della procedura comparativa per un posto di Ricercatore Universitario per il S.S.D., AGR09, Meccanica Agraria.

**2005: 01 gennaio**, presa di servizio, con afferenza al Dipartimento Pr.I.M.E. ed al Centro Interdipartimentale BIOAGROMED, dell'Università degli Studi di Foggia.

**2008: 09 maggio**, confermato nel ruolo di Ricercatore Universitario.

**2010: giugno**, è vincitore della procedura di valutazione comparativa per un posto di **Professore Associato** nel Settore Scientifico Disciplinare AGR/09.

**2013: 01 febbraio**, presa di servizio da **Professore Associato** nel Settore Scientifico Disciplinare AGR/09, presso l'Università di Foggia.

#### **5. SOGGIORNI ALL'ESTERO ED ATTIVITÀ DI COOPERAZIONI INTERNAZIONALE**

**2005: dal 14 luglio al 15 agosto** è stato "Visiting Scientist" presso il Department of Pomology della University of California – Davis (CA), USA, dove ha svolto attività di ricerca nel Postharvest Laboratory con il gruppo di lavoro del prof. Adel A. Kader e della prof.ssa Elizabeth J. Mitcham.

Durante tale periodo ha svolto le seguenti attività:

- ✓ studio degli aspetti fisiologici e qualitativi della frutta di IV gamma (fresh-cut);



- ✓ seminario informativo presso il Department of Plant Sciences dal titolo "Innovation in olive oil extraction technology" (co-autore Dott. ssa Antonia Tamborrino).
- ✓ visite tecniche presso i maggiori oleifici della California e valutazione dell'effetto degli impianti utilizzati e dei processi produttivi adottati in funzione della qualità finale dell'olio vergine;
- ✓ indagine critica sull'olivicoltura californiana, producendo un report sull'attività svolta dal titolo: "California olive oil industry: technical report on the olive oil production tour" (co-autore Dott.ssa Antonia Tamborrino).

**2007: dal 29 aprile all'11 giugno** presso il Department of Food Science della University of California - Davis, si è occupato, insieme al Californian Institute of Food and Agricultural Research, della organizzazione della conferenza dal titolo: "Beyond Extra Virgin: Italo-Californian olive oil Conference", Freeborn Hall, University of California - Davis, 22-23 maggio 2007.

Nell'ambito del suddetto convegno ha svolto il ruolo di :

- ✓ membro del Comitato Scientifico;
- ✓ membro del Comitato Tecnico-Organizzatore;
- ✓ relatore, presentando una lecture dal titolo: "Olive Harvesting Mechanization Systems".

**2007, il 23 maggio**, ha ricevuto la **Honorary Citizen** della città di Davis – California.

**2009: dal 15 giugno al 6 luglio:** ha collaborato presso l'Olive Center dell'University of California Davis, per la definizione, selezione, promozione e la valorizzazione commerciale degli oli di oliva di assoluta eccellenza provenienti da tutto il mondo. Ha partecipato nel ruolo di panelist alla conferenza internazionale dal titolo "Beyond Extra Virgin III" svolgendo una relazione dal titolo: "Innovation in olives crushing".

**2011: febbraio:** ha ricevuto dalla REGIONE PUGLIA - AREA POLITICHE PER LO SVILUPPO RURALE - DELEGA a RAPPRESENTARE LA PUGLIA alle seguenti conferenze tenute in Giappone:

- Conferenza Internazionale "From the olive trees to the olive oil" presso l'hotel Sheraton Grande Tokyo Bay Hotel di Tokyo il 10 febbraio 2011.
- Seminario organizzato dall'ICE di Tokyo dal titolo "Olive oil extraction process" in occasione della 36° Fiera Internazionale di "Food & Beverage" FOOD EX JAPAN 2011 – Makumari Messe. 2 marzo 2011.

## **6. ATTIVITÀ DI DOCENZA**

### **6.1. ATTIVITÀ DI DOCENZA UNIVERSITARIA**

**Dall' A.A. 2004/2005 all'A.A. 2008-2009**, è titolare per supplenza del corso di "Informatica I" c/o Facoltà di Agraria, Università di Foggia, corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Scienze e Tecnologie Alimentari, Viticoltura ed Enologia, Scienze delle Produzioni e del Marketing Agroalimentare, per un totale di **9 CF/anno**.

**Dall' A.A. 2005/2006 all'A.A. 2009-2010**, è titolare per supplenza del corso di "Statistica I" c/o Facoltà di Agraria, Università di Foggia, corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Scienza e Tecnologie Alimentari, Viticoltura ed Enologia, Scienze delle Produzioni e del Marketing Agroalimentare, per un totale di **6 CF/anno**.



**Dall' A.A. 2006/2007**, è titolare del corso di **“Meccanica, Meccanizzazione in Viticoltura e Sicurezza sul lavoro”** c/o Facoltà di Agraria, Università di Foggia, corso di laurea in Viticoltura ed Enologia, per un totale di **3 CF/anno**.

**Dall' l'A.A. 2008/2009**, è titolare del corso di **“Meccanica, Meccanizzazione Agricola e Sicurezza sul lavoro”** c/o Facoltà di Agraria, Università di Foggia, corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agraria, per un totale di **6 CF/anno**.

**Dall' l'A.A. 2007/2008**, è titolare del corso di **“Macchine ed impianti per l'estrazione olearia e per il trattamento dei sottoprodotti e reflui”** c/o Facoltà di Agraria, Università di Foggia, corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agraria, e Scienza e Tecnologie Alimentari per un totale di **4 CF/anno**.

**Dall'A.A. 2008/2009**, è titolare del corso di **“Macchine ed impianti per il trattamento ed il riutilizzo dei reflui e degli scarti agroalimentari”** c/o Facoltà di Agraria, Università di Foggia, corso di laurea in Scienze e Tecnologia Agraria, per un totale di **4 CF/anno**.

**Dall'A.A. 2012-2013**, è titolare del corso di **“Impiantistica per le trasformazioni alimentari”** c/o Facoltà di Agraria, Università di Foggia, corso di laurea in Scienze e Tecnologia Alimentari, per un totale di **6 CF/anno**.

**Dall'A.A. 2013-2014**, è titolare del corso di **“Sicurezza sul lavoro I”** c/o Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente, Università di Foggia, corso di laurea in Scienze e Tecnologia Alimentari e Scienze e Tecnologie Agrarie, per un totale di **4 CF/anno**.

**Dall'A.A. 2013-2014**, è titolare del corso di **“Sicurezza sul lavoro II”** c/o Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente, Università di Foggia, corso di laurea in Scienze e Tecnologia Alimentari e Scienze e Tecnologie Agrarie, per un totale di **4 CF/anno**.

**Dall'A.A. 2016-2017**, è titolare del corso di **“Apparecchi ed impianti per la ristorazione”** c/o Dipartimento di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente, Università di Foggia, corso di laurea in Scienze Gastronomiche, per un totale di **6 CF/anno**.

## **6.2. ATTIVITÀ DI DOCENZA A MASTER UNIVERSITARI**

**2004:** presso l'Università degli Studi di Bari, attività di docenza nell'abito del Master Universitario attivato con Progetto PON dal titolo **“INAGRIMED”**, per le Regioni Obiettivo 1 - Ricerca Scientifica, Sviluppo Tecnologico ed Alta Formazione 2000-2006, modulo di **“Macchine ed impianti per il compostaggio dei sottoprodotti delle industrie agroalimentari”** (**20 ore**).



### **6.3. ATTIVITÀ DI DOCENZA A CORSI SSIS (SCUOLA DI SPECIALIZZAZIONE PER L'INSEGNAMENTO SECONDARIO)**

**2007: il 31 maggio**, ha avuto incarico di insegnamento, per il corso di “Complementi di Meccanica Agraria” (**30 ore**), dalla Scuola di Specializzazione per l’Insegnamento Secondario (SSIS), Bari.

**2007: il 27 ottobre**, ha avuto incarico di insegnamento, per il corso di “Laboratorio di didattica alla Meccanica Agraria” (**30 ore**), dalla Scuola di Specializzazione per l’Insegnamento Secondario (SSIS), Bari

### **6.4. ATTIVITÀ DI DOCENZA A CORSI IFTS (ISTRUZIONE FORMAZIONE TECNICO SUPERIORE)**

**2005**, presso la Scuola Secondaria Superiore “E. Pantanelli” di Ostuni (BR), attività di docenza, nell’ambito del Corso IFTS dal titolo “Tecnico specialista nella filiera Olivicolo-Olearia”, modulo di “Macchine ed impianti per l’estrazione olearia” (**15 ore**).

**2008**, presso l’Istituto Tecnico Statale Commerciale, Turistico e per Geometri “J. Monnet” di Ostuni (BR), attività di docenza, nell’ambito del Corso CIPE-IFTs dal titolo “Tecnico Superiore Esperto della qualità ed innovazione del sistema di produzione agroalimentare e marketing” modulo di “Macchine e processi produttivi delle industrie agroalimentari ed innovazioni tecnologiche volte al miglioramento della qualità finale del prodotto” (**30 ore**).

**2008**, presso l’Istituto Tecnico Agrario “C. Mondelli” di Massafra (TA) attività di docenza, nell’ambito del Corso CIPE-IFTs dal titolo: “Tecnico Superiore Esperto nei sistemi di controllo di qualità nelle filiere delle produzioni vegetali qualità nelle filiere delle produzioni vegetali”, modulo di “Elementi di statistica” (**30 ore**).

### **6.5. ALTRE ATTIVITÀ DI DOCENZA**

**2002**, presso IAMB in “Visite tecniche in impianti oleari ed enologici” nell’ambito del “Master of Science in Mediterranean Organic Agriculture”, c/o Istituto Agronomico Mediterraneo, Bari. Target: Agronomi residenti nei Paesi del bacino del Mediterraneo.

**2003**, presso l’Associazione dei Produttori Olivicoli di Lecce (APROL LE) in “Corso di formazione per responsabili e personale tecnico dei frantoi”, svolto nell’ambito del Programma regionale per il miglioramento qualitativo della produzione dell’olio d’oliva in attuazione al Reg. CE n. 2407/01 (Reg. CE n. 528/99 art. 1, paragrafo 2, lettera e) – Ciclo Produttivo 2002/2003) – Azione 5, sui temi: “Metodi di trasformazione delle olive”, “Visite tecniche dimostrative con diversi cantieri di raccolta delle olive” e “Visite tecniche in frantoio” (**15 ore**).

**2003**, presso l’Università degli Studi di Messina – Dipartimento di chimica organica e biologica, al corso dal titolo: “Esperto di produzione e controllo di olio di oliva” sui temi: “Nuove tecnologie di estrazione olearia”, “Influenza delle tecniche e dell’epoca di raccolta sulla qualità dell’olio extra vergine di oliva” e “Il compostaggio dei sottoprodotti e dei reflui dell’industria olearia” (**15 ore**).



**2003**, presso l'Associazione dei Produttori Olivicoli di Foggia (APROL FG) in "Corso di formazione per responsabili e personale tecnico dei frantoi" sul tema: "Effetti dell'innovazione tecnologica dell'estrazione olearia sul miglioramento delle caratteristiche chimico-fisico ed organolettiche dell'olio di oliva" **(15 ore)**.

**2003**, presso l'Istituto Tecnico Agrario "B. Caramia – F. Gigante" in "Corso di alta formazione AGRIQUAL - QUALITY MANAGER DI IMPRESA AGROALIMENTARE" prot. n. 1422/612 – Avviso 4391/2001 nell'ambito del Programma Operativo Nazionale per le Regioni dell'Obiettivo 1 Ricerca scientifica, Sviluppo Tecnologico Alta Formazione 2000-2006 Misura III.2 Formazione di alte professionalità per lo sviluppo della competitività delle imprese con priorità alle PMI, modulo "Il sistema HACCP nelle industrie agroalimentari" ed "Implementazioni del sistema HACCP in un caseificio: realizzazione del Manuale di Autocontrollo Aziendale di Igiene" **(30 ore)**.

**2003-2004**, presso il Dipartimento PROGESA dell'Università degli Studi di Bari, attività seminariale al corso di "Macchine ed Impianti per le Industrie Agroalimentari".

**2005**, presso il Department of Pomology della University of California – Davis, seminario dal titolo: "Innovation in olive oil extraction technology" **(5 ore)**.

**2007**, presso ONAOO (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Oli di Oliva) di Imperia, attività di docenza nell'ambito del Corso di Formazione per Frantoiani e Tecnici di Oleificio, modulo di "Processo di estrazione olearia: innovazione tecnologica" **(5 ore)**.

**2007**, presso l'Associazione Provinciale Olivicoltori di Foggia, attività di docenza in "Corso di assaggiatori di olio" sul tema "L'estrazione centrifuga dell'olio di oliva" **(10 ore)**.

**2007**, presso l'Istituto Olivetti di Ortanova (FG), attività di docenza, nell'ambito del progetto POR-Puglia Misura 1.10, "Esperto in agente di sviluppo agrituristico", modulo di "Progettazione dei sistemi informatici per il management del turismo" **(30 ore)**.

**2007**, presso il Department of Food Science dell' University of California – Davis, seminario dal titolo: "Innovation in Olive Harvesting Mechanization Systems" **(5 ore)**.

**2007**, presso CNR-Dipartimento Agroalimentare, Roma, relazione ad invito dal titolo: "Moderne tecniche di raccolta, trasporto e conservazione delle olive da olio, anche in riferimento alla forma di allevamento", nell'ambito del progetto MAE-CNR tra Italia e Cina **(10 ore)**.

**2012**, presso CRSA-Basile Caramia, Locorotondo (BA), corso dal titolo: Meccanizzazione delle operazioni di potatura", nell'ambito del corso dal titolo: "Esperto potatore di specie frutticole e vinicole", progetto Regione Puglia, **(38 ore)**.

**2013**, presso ACLI TERRE, Pezze di Greco e Cisternino (BR), corso dal titolo "Le buone pratiche in agricoltura" ricoprendo i moduli in "La Sicurezza ai sensi del D.Lgs. 81/2008: tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" e "La Sicurezza delle macchine e delle attrezzature ed il loro adeguamento ai sensi del D.Lgs. 81/2008", **(16 ore)**.

**2013**, presso UNIONE COLTIVATORI ITALIANI, Lucera (FG), Modulo tecnico 4 ore e Modulo Pratico 2 ore, nell'ambito del corso di **Formazione ed Addestramento all'utilizzo del trattore Agricolo e Forestale in base a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008**: tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" **(6 ore)**.



**2013**, presso LIBERA ASSOCIAZIONE DI AGRICOLTORI DI CAPITANATA, Ortanova (FG), Modulo tecnico 4 ore e Modulo Pratico 2 ore, nell'ambito del corso di **Formazione ed Addestramento all'utilizzo del trattore Agricolo e Forestale in base a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008: tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" (6 ore).**

**2013** Professor for the course "Olive Oil Extraction Plants" (10 hours), Parco Nazionale del Gargano, Via Sant'Antonio Abate 121, 71037 Monte Sant'Angelo (Fg), Italy

**2014** Teaching course: Technical course for aspirants' olive oil tasters (MIPAAF Decree n. 1334 del 28/02/2012). The course was held in accordance with the University of Foggia.

**2014** Professor for the course "The safety of agricultural machinery in accordance with Decree-Law 81/2008" (3 hours), Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura, Locorotondo (BA)

**2015** Professor for the course "Orientation to the university scientific courses" (15 hours), Liceo Classico Statale V. Lanza, Foggia

**2016** Professor for the course "The safety of agricultural machinery in accordance with Decree-Law 81/2008" (3 hours), Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura, Locorotondo (BA)

#### INTERNATIONAL COOPERATION ACTIVITIES

5<sup>th</sup> - 17<sup>th</sup> September 2014

##### Professional activity in PALESTINE

Title of the project "Making Olive Oil Competitive through the Introduction of Local Value Chain Approach in oPt". Project funded by the European Union (EU) and implemented by the Union of Agricultural Work Committees (UAWC) in partnership with GVC, PHG, MAAN, PSI, CIHEAM MAIB and Qatar Charity.

Activities program: Practical training days in the mills in operation and maintenance of machines for olive oil extraction, to improving the extraction yield, the olive oil quality and the hygiene in the mill. (Governorate of Salfit, Tulkarem and Qalqiliya).

13<sup>th</sup> - 21<sup>th</sup> February 2015

##### Professional activity in EGYPT

Title of the project "Matrouh Rural Sustainable Development Project". Project funded by the European Union (EU) and implemented by the Union of Agricultural Work Committees (UAWC) in partnership with GVC, PHG, MAAN, PSI, CIHEAM MAIB and Qatar Charity.

Activities program: Identification of the main problems and proposed sustainable solutions of the olive oil chain; Dimensioning of two mills with identification of machineries and equipment, the place and the rehabilitation to be made; seminar on good practices of sustainable processing olive oil; collaboration to develop a good practice guideline for olive oil processing.

24<sup>th</sup> - 31<sup>th</sup> July 2015

##### Professional activity in PALESTINE

Title of the project "Making Olive Oil Competitive through the Introduction of Local Value Chain Approach in oPt". Project funded by the European Union (EU) and implemented by the Union of Agricultural Work Committees (UAWC) in partnership with GVC, PHG, MAAN, PSI, CIHEAM MAIB and Qatar



Charity.

Activities program: Training days for mill operators and owners, to introduce the best practices in the mill and the procedure for the correct maintenance of the plants. (Governorate of Salbit, Tulkarem and Qalqiliya).

- 25<sup>th</sup> June 2015 - **Professional activity in KURDISTAN**  
Title of the project "Sustainable development of the olive sector in the Kurdistan Region" financed by the Italian Directorate General Cooperation for Development, Ministry of Foreign Affairs DGCS-MAE and implemented by the Mediterranean Agronomic Institute of Bari (CIHEAM-MAIB).  
Activities program: Dimensioning of an oil mill and training days for mill operators and owners, to introduce the best practices in the mill and the procedure for the correct maintenance of the plants.
- November 2014 **Tunisie, FAO-Organisation des Nations Unies Pour l'alimentation et l'Agriculture**  
"Innovations dans le processus de transformation et d'extraction d'huile d'olive" in "Séminaire sur la filière oléicole tunisienne". Tunisi, 11 November 2014
- January 2009 **Maroc, Ministère de l'Agriculture et de Pêche Maritime**  
"Olive Mill Waste Waters: problem or resource? Case of Italy" in "Project cfc/iooc/04, Recycling of vegetable water & olive pomace on agricultural land". Meknes, 15 January 2009
- September 2010 **TreE and UC Davis Olive Oil Center, California, Davis**  
"Control of Bitterness: The Successful Case of Coratina" in "Beyond Extra Virgin IV": Italo-Californian Olive Oil Conference," Freeborn Hall, University of California - Davis, 20-22 September 2010.
- July 2009 **UC Davis Olive Oil Center, University of California, Davis**  
"Innovation in olive crushing" in "Beyond Extra Virgin III: Italo-Californian Olive Oil Conference," Freeborn Hall, University of California - Davis, 21-23 June 2009.
- May 2007 **UC Davis Olive Oil Center, University of California, Davis**  
"Olive Harvesting Mechanization Systems" in "Beyond Extra Virgin: Italo-Californian Olive Oil Conference," Freeborn Hall, University of California - Davis, 22-23 May 2007.
- October 2005 **Valencia, Trends in Food Science & Technology**  
"Virgin olive oil from de-stoned paste: Introduction of a new decanter with short and variable dynamic pressure cone to increase olive oil yield" in international conference  
"INTRADFOODS Innovations in Traditional Foods - EFFoST 2005 conference, Innovations in Traditional Foods. Valencia 25-28 October 2005
-





## **7. TUTORAGGIO TESI**

È relatore per la tesi di dottorato dal titolo: "Sottoprodotti e reflui dell'industria olearia, potenzialità di utilizzo", triennio 2006-2008, dottorando dott. Domenico Tarantino.

È relatore per la tesi di laurea triennale in Macchine ed Impianti per l'estrazione olearia dal titolo: "Due diverse linee di estrazione dell'olio vergine di oliva a confronto: valutazione dell'efficienza produttiva e della qualità finale dell'olio", laureando Riccardo Zagaria

È relatore per la tesi di laurea triennale in Macchine ed Impianti per l'estrazione olearia dal titolo: "Un innovativo sistema di frangitura delle olive, valutazione dell'efficienza produttiva dell'impianto e della qualità finale dell'olio", laureando Gianpaolo D'Antuono.

È relatore per la tesi di laurea triennale in Macchine ed Impianti per l'estrazione olearia dal titolo: "Valutazione critica del processo di estrazione olearia presso l'azienda agricola Fratelli Marinaro, alla luce delle più recenti innovazioni tecnologiche", laureando Luigi Marinaro.

È relatore per la tesi di laurea triennale in Macchine ed Impianti per l'estrazione olearia dal titolo: "La gramolazione nel processo di estrazione olearia: utilizzo di un trasduttore rotazionale di coppia in linea, per studiare gli aspetti reologici della pasta di olive", laureando Giovanni Siena.

È relatore per la tesi di laurea Magistrale in Macchine ed Impianti per l'estrazione olearia dal titolo: "Utilizzo delle microonde nel ciclo di estrazione dell'olio di oliva", laureanda Susanna della Carri.

È relatore per la tesi di laurea triennale in Meccanica Agraria dal titolo: "Sicurezza in agricoltura: valutazione dello stato dell'arte in provincia di foggia ai sensi del d.lgs. 81/2008", laureando Giovanni Moffa.

È relatore per la tesi di laurea Magistrale in Macchine ed Impianti per l'estrazione olearia dal titolo: "Utilizzo di un prototipo di gramola per lo studio dell'influenza dell'ossigeno sulle performance quantitative dell'impianto e sulle caratteristiche chimiche e sensoriali dell'olio", laureando Riccardo Zagaria.

## **8. INCARICHI RICEVUTI**

**Dal 2005** è membro del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca XXI e XXII ciclo dal titolo: "Gestione della Innovazione nei Sistemi Agroalimentari Mediterranei", struttura proponente Dipartimento PrIME, Università di Foggia.

**Dal 2005** è membro della commissione orientamento della Facoltà di Agraria, dell'Università di Foggia.

**Dal 2006** è membro della commissione di tirocinio per il corso di laurea in Viticoltura ed Enologia.

**Nel 2006** è stato membro della commissione esaminatrice per la selezione pubblica nell'ambito del Dottorato di Ricerca XXI ciclo dal titolo: "Gestione della innovazione nei sistemi agroalimentari mediterranei", struttura proponente Dip. PrIME, Università di Foggia.

---



**Dal 2007** è componente del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca XXII dal titolo "Economia dei Sistemi Sostenibili", Dip. DISACD, Università di Foggia.

**Nel 2007** è stato membro della Commissione esaminatrice per la selezione pubblica nell'ambito del Dottorato di Ricerca XXII ciclo dal titolo: "Gestione della innovazione nei sistemi agroalimentari mediterranei", struttura proponente Dip. PrIME, Università di Foggia.

**Nel 2007** è stato nominato, dal Magnifico Rettore, rappresentante e responsabile scientifico, per l'Università degli Studi di Foggia, nel Progetto CIPE-IFTS dal titolo: "Tecnico superiore per la ristorazione e la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche", ente capofila: ITCG Jean Monnet di Ostuni (BR).

**Dal 2007** ad oggi, è componente della Commissione per la selezione pubblica di Contratti di Collaborazione Coordinata e Continuativa, struttura proponente Dip. PrIME, Università di Foggia.

**Dal 2008, il 19 marzo**, con Decreto del Ministero della Pubblica Istruzione, lettera prot. A00DRPU/2612, ai sensi dell'art.5 del DM del 18.11.2005, è stato nominato Commissario delle Commissioni giudicatrici degli esami finali dei corsi abilitanti speciali attivati dalla SSIS Puglia nell'ambito della classe di concorso 57/A (Scienza degli alimenti) e 58/A (Scienze e meccanica agraria e tecniche di gestione aziendale, fitopatologia ed entomologia agraria).

**Dal 2008, il 09 aprile** è stato nominato dal Consiglio di Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia, Responsabile Tecnico dei seguenti laboratori:

- Macchine ed Impianti per le Industrie Agroalimentari (operazioni di postraccolta)
- Macchine ed impianti per le Industrie Agroalimentari (qualità dei prodotti).

**2008, il 28 novembre** è stato nominato dal Preside della Facoltà di Agraria dell'Università di Foggia, Prof. Agostino Sevi, Delegato alle Attività di Orientamento. Lettera Prot. n. 1979-1/1 del 28/11/2008.

**2010**, è eletto al **Senato Accademico** dell'Università di Foggia in rappresentanza della fascia dei ricercatori.

**2011**, è rappresentante per l'Università di Foggia, Facoltà di Agraria nel CTS della Fondazione ITS Istituto Tecnico Superiore, Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari".

**2012**, è componente del Comitato Tecnico Scientifico del progetto dal titolo: "**Agricoltura in Sicurezza**", svolto in collaborazione con INAIL e COPAGRI-Confederazione Produttori Agricoli.

**2016**, è rappresentante per l'Università di Foggia, Facoltà di Agraria nel CTS del centro di ricerca e sperimentazione CRSFA-Basile, Caramia di Locorotondo (BA).

## **9. ATTIVITÀ DI RICERCA**

L'attività di ricerca svolta è stata sviluppata svolgendo principalmente argomenti di carattere teorico e pratico-applicativi inerenti le discipline del Settore Scientifico Disciplinare AGR09 – Meccanica Agraria.

---



Le ricerche sviluppate, sempre di carattere multidisciplinare, sono state frutto dell'interazione con aziende nazionali ed internazionali costruttrici di macchine agricole e di impianti agroalimentari, che hanno permesso lo sviluppo pre-competitivo dei prototipi, e con diversi dipartimenti universitari tra cui il:

- Dipartimento di Progettazione e Gestione dei Sistemi Agro-zootecnici e forestali, dell'Università di Bari;
- Dipartimento di Scienze Animali, Vegetali e dell'Ambiente dell'Università del Molise;
- Dipartimento di Ingegneria e Tecnologie Agro-Forestali dell'Università di Palermo;
- Dipartimento di Scienze Alimentari e Ambientali "Prof. Guglielmo d'Alcontres" dell'Università di Messina;
- Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari;
- Department of Pomology della University of California – Davis;
- Department of Food Science della University of California – Davis;
- Californian Institute of Food and Agricultural Research – Davis.

La ricerca è stata eseguita nell'ambito delle seguenti discipline di seguito elencate.

### **9.1 MACCHINE ED IMPIANTI PER L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE**

La ricerca è stata finalizzata allo studio dell'influenza degli impianti e dei processi di gestione utilizzati, sulla qualità finale del prodotto ed allo sviluppo di nuove macchine e processi innovativi volti alla miglioramento e/o differenziazione del prodotto ottenuto.

#### **9.1.1 MACCHINE ED IMPIANTI PER L'INDUSTRIA OLEARIA**

- ✓ Studio dell'influenza delle diverse tipologie di impianti o di macchine unitarie sulla qualità degli oli vergini di oliva.
- ✓ Studio e ottimizzazione dei decanter a risparmio d'acqua serie VDP.
- ✓ Studio, messa a punto e successive prove sperimentali di una nuova macchina per la preparazione della pasta olearia, la macchina snocciolatrice.
- ✓ Studio teorico-sperimentale della viscosità della pasta di olive in funzione del tempo e temperatura di gramolazione, della velocità di rotazione dell'aspo e della diluizione della pasta post-gramolazione.
- ✓ Messa a punto di un mini impianto per l'estrazione olearia.
- ✓ Influenza della composizione dello spazio di testa della gramola sulla qualità dell'olio e sulle prestazioni funzionali dell'impianto di estrazione.
- ✓ Messa a punto di impianto pilota per la conservazione dell'olio di oliva in ambiente refrigerato e con azoto dello spazio di testa dei contenitori.
- ✓ Valutazione del livello di sicurezza sulle macchine e sugli impianti;
- ✓ Studio dell'influenza sulla qualità dell'olio dell'imbottigliamento sotto atmosfera di gas inerte.
- ✓ Studi teorico-sperimentali per la messa a punto di gramola innovativa a sezione circolare.
- ✓ Studio dell'influenza dei diversi parametri di processo sulla qualità finale dell'olio.

#### **9.1.2 MACCHINE ED IMPIANTI PER L'INDUSTRIA LATTIERO CASEARIA**

- ✓ Studio delle caratteristiche chimico-fisiche dei reflui dell'industria casearia in funzione dei diversi cicli di processo, al fine di un possibile recupero dei composti pregiati.



- ✓ Studio e messa a punto delle possibili soluzioni impiantistiche e di processo per un riutilizzo/recupero del siero di caseificazione;
- ✓ Valutazione del livello di sicurezza sulle macchine e sugli impianti.

#### **9.1.3 MACCHINE ED IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ENOLOGICA**

- ✓ Valutazione dell'influenza della tipologia di vinificatore sulle caratteristiche chimico-fisiche del mosto-vino;
- ✓ Valutazione del livello di sicurezza sulle macchine e sugli impianti;
- ✓ Valutazione di un nuovo modello di vinificatore orizzontale a cappello sommerso, sulle caratteristiche chimico-fisiche del mosto-vino.

#### **9.1.4 SENSORISTICA APPLICATA AGLI IMPIANTI AGROALIMENTARE**

- ✓ Studio tecnico-scientifico per la progettazione, realizzazione e messa a punto finale, di catena di misura e controllo dei parametri di processo in fase di vinificazione, su un vinificatore ad asse orizzontale e cappello sommerso.

#### **9.1.5 MACCHINE ED IMPIANTI PER IL RIUTILIZZO/SMALTIMENTO DEI SOTTOPRODOTTI E REFLUI DELL'INDUSTRIA OLEARIA**

- ✓ Studio, progettazione e messa a punto di un nuovo modello di carbotte per la distribuzione razionalizzata dei reflui oleari al suolo. È stato condotto uno studio teorico-sperimentale relativo alla realizzazione di una macchina dotata di un sistema di precisione per il controllo e la regolazione automatica del volume distribuito per unità di superficie, del tipo DPA (distribuzione proporzionale all'avanzamento) a ricircolo. Sulla base dei dati raccolti con numerose prove sperimentali eseguite su un prototipo di macchina in scala reale è stato sviluppato un modello numerico per il calcolo della quantità di acqua distribuita sul terreno per unità di superficie in corrispondenza di ciascuna valvola peristaltica della barra.
- ✓ Riutilizzo dei sottoprodotti e reflui dell'industria olearia per la produzione di compost di qualità.
- ✓ Studio, progettazione e realizzazione di impianto di compostaggio dotato di macchina rivoltatrice agente su cumuli.

#### **9.2 MECCANICA E MECCANIZZAZIONE AGRICOLA**

- ✓ Analisi delle modalità di trasmissione delle vibrazioni dalle testate vibranti al tronco di alberi di olivo, e successiva loro ottimizzazione.
- ✓ Valutazioni comparative di diversi cantieri di raccolta delle olive: dai cantieri manuali a quelli interamente meccanici e risvolti sulla capacità del lavoro e produttività della manodopera e sulla qualità finale dell'olio.
- ✓ Studio, progettazione e messa a punto finale di sei modelli di piattaforme di lavoro elevabili per la potatura e la raccolta agevolata, da piante ad alto fusto.
- ✓ Valutazione dei dispositivi di sicurezza sui trattori e sulle macchine operatrici alla luce della normativa vigente;
- ✓ Adeguamento delle macchine agricole alla attuale normativa in materia di sicurezza;
- ✓ Misura degli andamenti della pressione generata in un impianto oleodinamico, in una piattaforma di lavoro elevabile, durante le condizioni di lavoro.



Il prof. Alessandro Leone fornisce assistenza alle aziende meccaniche costruttrici di macchine agricole, per la redazione del *Fascicolo Tecnico*, fino alla Marcatura di Conformità CE, ai sensi del Nuova Direttiva Macchine.

Si è occupato della redazione dei fascicolo tecnico delle seguenti macchine agricole:

- ✓ piattaforma di lavoro elevabile "Bielevatore H6";
- ✓ piattaforma di lavoro elevabile "Elefantino";
- ✓ macchina trapiantatrice con pilota automatico;
- ✓ scuotitore meccanico montato su trattore.

#### **10. PROGETTI DI RICERCA**

- ✓ **1998-1999**, ha partecipato alla convenzione di ricerca tra Università di Bari ed ALFA-LAVAL OLIVE OIL "Valutazione delle prestazioni e ottimizzazione della funzionalità dei decanter a  $\Delta n$  variabile con riduzione dell'uso dell'acqua di processo". Responsabile prof. Paolo Amirante.
  - ✓ **1998-2000**, ha partecipato al progetto PRIN "Definizione delle caratteristiche tecnologiche e messa a punto di un impianto pilota per il compostaggio con recupero energetico dei residui agricoli e dell'industria alimentare". Responsabile prof. Paolo Amirante.
  - ✓ **1998-2000**, ha partecipato al progetto di Ateneo UNIBA ex 60%: "Impianti e tecnologie per la trasformazione delle produzioni biologiche: olive da olio ed uva da vino". Responsabile prof. Paolo Amirante.
  - ✓ **1998-2000**, ha partecipato alla convenzione di ricerca tra Università di Bari ed ALFA-LAVAL OLIVE OIL "Valutazione delle prestazioni e ottimizzazione della funzionalità dei nuovi decanter VDP della generazione X". Responsabile prof. Paolo Amirante.
  - ✓ **1999-2001**, ha partecipato alla convenzione di ricerca tra Università di Bari ed ARSIA-OTA Regione Toscana: "Influenza delle tecniche estrattive sulla qualità dell'olio nella Regione Toscana". Responsabile prof. Paolo Amirante.
  - ✓ **1999-2001**, membro del progetto P.O.M.: "Riduzione del costo di produzione, miglioramento della qualità e tutela dell'ambiente nella filiera olivicolo-olearia". Responsabile prof. Antonino Bacarella.
  - ✓ **1999-2001**, membro del progetto CNR Legge 95\95: "Interventi per la riduzione dei reflui oleari in fase di processo e loro riutilizzazione agronomica con enzimi e redistribuzione al terreno". Responsabile prof. Giuseppe Pellizzi.
  - ✓ **2001**, membro del progetto di Ateneo UNIBA giovani ricercatori: "Studio di un modello integrato (ISO 9000, ISO 14000, HACCP) per la gestione dei controlli in assicurazione della qualità in frantoio". Responsabile dott. Gian Luca Montel.
  - ✓ **2000-2001**, membro della convenzione di ricerca tra Università di Bari ed ALFA-LAVAL OLIVE OIL "Valutazione delle prestazioni e ottimizzazione della funzionalità dell'estrazione dell'olio di oliva da paste denocciolate". Responsabile prof. Paolo Amirante.
  - ✓ **2001-2002**, membro del progetto di Ateneo UNIBA ex 60%: "Studio per la realizzazione di una linea di imbottigliamento per olio vergine di oliva ad alta conservabilità". Responsabile prof. Paolo Amirante.
-



- ✓ **2001**, membro della convenzione di ricerca tra Università di Bari e TPA TECNOLOGIE PER L'AMBIENTE "Valutazione delle prestazioni e ottimizzazione della funzionalità di una macchina denocciolatrice per la sansa vergine di oliva". Responsabile prof. Paolo Amirante.
- ✓ **2000-2002**, membro della convenzione di ricerca tra Università di Bari e COMUNE DI MANFREDONIA (FG): "Prodotti per l'agricoltura biologica con riduzione dei fattori di impatto ambientale". Responsabile prof. Paolo Amirante.
- ✓ **2002-2003**, membro del progetto di Ateneo UNIBA ex 60%: "Utilizzazione e riciclo degli scarti nel settore agricolo anche in relazione all'impatto ambientale". Responsabile prof. Paolo Amirante.
- ✓ **2003**, membro della convenzione di ricerca tra Università di Bari ed ALFA-LAVAL OLIVE OIL "Prove di ottimizzazione dei decanter Alfa Laval modelli della serie "X", al fine di individuare le condizioni ottimali di funzionamento". Responsabile prof. Paolo Amirante.
- ✓ **2004**, membro della convenzione di ricerca tra Università di Bari ed ALFA-LAVAL OLIVE OIL "Messa a punto degli impianti innovativi di estrazione olearia Alfa Laval, modelli X 913 e Oliver 1000" al fine di individuare le condizioni ottimali di funzionamento". Responsabile prof. Paolo Amirante.
- ✓ **2004**, membro della convenzione di ricerca tra Università di Bari e APROL LECCE "Gestione degli impianti di compostaggio". Responsabile prof. Paolo Amirante.
- ✓ **2004**, membro della convenzione di ricerca tra Università di Bari e C.I.H.E.A.M. – IAMB "Tecnologie e processi innovativi nella filiera olivicolo-olearia per la valorizzazione delle produzioni biologiche tipiche dell'Italia meridionale – MOLIBIO". Responsabile Prof. Paolo Amirante.
- ✓ **2005**, membro della convenzione di ricerca tra Università di Bari ed ALFA-LAVAL OLIVE OIL "Condizioni di estrazioni ottimali per favorire la formazione di composti chimici, responsabili delle caratteristiche nutrizionali ed organolettiche degli oli extravergini di oliva con impianto Oliver 500". Responsabile dott. ssa Maria Lisa Clodoveo.
- ✓ **2005-2006**, membro del progetto di Ateneo UNIFG ex 60%, "Realizzazione di uno scuotitore per la raccolta meccanica dell'olivo". Responsabile dott. Gian Luca Montel.
- ✓ **2005-2007**, membro del progetto PRIN 05 "Valutazione dell'efficienza di un impianto frigorifero a CO<sub>2</sub> per la refrigerazione indiretta nelle celle frigorifere". Responsabile prof. Paolo Amirante.
- ✓ **2005-2007**, membro del progetto INTERREG III Italia-Albania, "EN.AL.Q., Sviluppo delle energie alternative, efficienza energetica e promozione della qualità". Responsabile prof. Paolo Amirante.
- ✓ **2008-2011**, membro del progetto Ministeriale legge 297/99 "Baco: Bio-antiparassitari di nuova generazione prodotti con impianti innovativi di compostaggio di sansa di oliva", approvato. Responsabile prof. Matteo Cirulli.



- ✓ **2008-2011, Responsabile di Unità Operativa** del progetto Strategico finanziato dalla Regione Puglia “Caratterizzazione e miglioramento qualitativo degli oli tipici pugliesi e riduzione dell’impatto ambientale”, approvato. Responsabile prof. Luigi De Bellis.
- ✓ **2008-2011, Responsabile di linea di ricerca** del progetto Ministeriale legge 297/99 dal titolo: “La qualità distintiva del Made in Italy”, approvato. Responsabile prof. Paolo Amirante.
- ✓ **2008-2010, Responsabile dell’U.O. di Foggia** per il progetto PRIN 07 “Valutazione dell’efficienza e della sostenibilità ambientale di impianti frigoriferi con fluidi naturali”, finanziato. Responsabile nazionale prof. Paolo Amirante.
- ✓ **2012-2014, Responsabile Scientifico del progetto PON** dal titolo: “Filiere di produzione della camomilla essiccata: miglioramento della qualità e riduzione degli scarti di lavorazione”;
- ✓ **2012-2014, Responsabile Scientifico di linea del progetto PON** dal titolo: “Utilizzo di fanghi agro-industriali e dei sottoprodotti agricoli per il recupero energetico e per la produzione di compost di qualità”.

**È autore di oltre 100 pubblicazioni scientifiche a stampa su riviste e atti di convegno internazionali e nazionali.**

*“Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell’art.76 della D.P.R.445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l’uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dal D.Lgs.196/2003”.  
Ai sensi della Legge 675/96 dichiaro, altresì, di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell’ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e che al riguardo competono al sottoscritto tutti i diritti previsti all’art. 13 della medesima legge”.*

Foggia, marzo 2017

prof. Alessandro LEONE