

INFORMAZIONI PERSONALI

SIMONA BOTTERO



 Via Maestra 22, fraz.Migliandolo – 14037 Portacomaro d’Asti (AT)

 0141 299218  329 4355206

 info@casanebiolo.it

Sesso F | Data di nascita 19 Luglio 1969 | Stato Civile Coniugata

ii ESPERIENZA PROFESSIONALE

- Dal 2008 assunta a tempo indeterminato presso il Comune di Asti presso il Servizio Turismo e Manifestazioni occupandosi oltre che di manifestazioni organizzate dall’Ente anche dei rapporti del Comune di Asti con le città gemellate e svolgendo mansioni di segretaria per vari Assessori nel corso di più Amministrazioni
- Dal 2007 al 2008 assunta a tempo determinato dal Comune di Asti presso il Servizio Turismo e Manifestazioni
- Anni scolastici 2001/2002 e 2002/2003 incarico di docenza di Laboratorio Enologico nell’ambito del Corso di Qualificazione professionale finanziato dalla Regione Piemonte per gli allievi dell’istituto Agrario “G. Penna “ di Asti
- Dal 2001 al 2007 incarico di collaborazione per il Comune di Asti nell’ambito della promozione del Territorio e dei prodotti enogastronomici locali
- Anni scolastici 1999/2000 e 2000/2001 Incarico di insegnamento annuale (Scienze dell’alimentazione) presso l’Istituto Agrario “G.Penna” di Asti
- Dal 1/11/1999 al 1/10/2000 rapporto di collaborazione presso l’Istituto Sperimentale per l’Enologia di Asti nel laboratorio di Chimica Enologica diretto dal Dott. Rocco Di Stefano (rapporto interrotto a causa del congedo di maternità)
- Dal 1/04/1998 al 01/09/1999 assunta presso il laboratorio di consulenza enologica ENOSIS di Donato Lanati &C. a Cuccaro Monferrato, come Responsabile di Laboratorio e Responsabile Assicurazione Qualità (Certificazione ISO 9002)
- Dal 01/07/1997 al 31/03/1998 assunta presso la Ditta TOSTI spa di Canelli come analista di laboratorio
- Dal 1/03/1997 al 30 /06/1997 assunta presso l’Associazione COLDIRETTI di Asti come tecnico per

l'assistenza fitosanitaria ad aziende a carattere prevalentemente viticolo, in regime di Regolamento Comunitario 2078

- Dal 01/03/1996 al 7/03/1997 fruizione di una borsa di studio ministeriale presso l'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti, Sez. chimica Enologica inerente la linea di ricerca " Gli aromi nelle uve e nei vini"
- Dal 01/08/1995 al 29/02/1996 rapporto di collaborazione a tempo pieno presso il laboratorio di consulenza enologica ENOSIS di Donato Lanati & C. a Cuccaro Monferrato (AL)
- Dal 01/04/1995 al termine dell'anno scolastico incarico di supplenza presso l'Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato " A. Castigliano" di Asti
- Dal 4/11/1994 al 4/03/1995 usufrutto di una borsa di studio erogata dal progetto universitario ERASMUS BUREAU presso la " Fachhochschule Wiesbaden und Getranketechhochschule" di Geisenheim (Germania) –Dott. W. Spohnoltz
- Dal 01/03/1993 al 31/10/1994 servizio a tempo determinato presso l'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti, sez. di Tecnologia Enologica
- Dal 01/09/1993 al 28/02/1994 tirocinio pratico (Il semestre) presso l'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti, sez. di Tecnologia Enologica
- Dal 10/03/1993 al 30/08/1993 tirocinio pratico (I semestre) presso la Stazione Sperimentale per l'industria delle conserve alimentari di Parma (Dott. S. Gherardi e Dott. A. Trifirò)

ISTRUZIONE SCOLASTICA

- Attestato di frequenza del corso introduttivo " Comprendere la norma ISO 9001:94"
- **Specializzazione in Viticoltura ed Enologia** conseguita il 29/04/1996 presso l'Università degli Studi di Torino (Votazione 69/70) con una tesi dal titolo " Caratterizzazione varietale di due ibridi del genere Vitis attraverso la determinazioni di particolari marcatori chimici e influenza di 12 diversi stipiti di lieviti sull'aroma volpino". Relatori Dott. R. Di Stefano e Dott.ssa G. Gay Eynard
- 2° classificata nel concorso per una Borsa di studio ministeriale presso l'Ist. Sperimentale per l'Enologia di Asti (linea di ricerca " Polifenoli dell'uva e del vino"), tenutosi nell'ottobre 1994
- Corso di "Analisi microbiologiche e chimiche sul pomodoro e suoi derivati" tenutosi presso la Stazione Sperimentale per l'Industria delle conserve alimentari di Parma nel Maggio 1993
- Abilitazione all'esercizio della professione di biologo ottenuta nel Giugno 1994
- **Laurea in Scienza Biologiche**, conseguita presso l'Università degli Studi di Parma il 9/03/1993 (votazione 106/110). Tesi : "Modifiche dei parametri reologici di purea di pesca in seguito a trattamenti tecnologici". Relatori Dott. G. Rossi e Dott. A. Trifirò
- **Maturità Classica** conseguita presso il Liceo Classico " V. Alfieri" di Asti nell'anno scolastico 1987/88 (votazione 52/60)
-

COMPETENZE PERSONALI

- Buona conoscenza della lingua inglese sia parlata che scritta
- Buone capacità organizzative e di lavoro di squadra
- Buona conoscenza dell'ambiente Windows

ATTIVITA' COLLATERALE

Dal 2006 gestione di una struttura turistica extralberghiera (C.A.V. casa alloggi vacanze) denominata ANTICA CASA NEBIOLO a Migliandolo (www.casanebiolo.com) di proprietà famigliare.

PUBBLICAZIONI

- “Evoluzione di alcuni metaboliti primari e secondari durante l'appassimento dell'uva Verduzzo” R. Di Stefano, N. Gentilini, S. Bottero, E. Garcia-Moruno. D.Borsa, S. Trinco. Riv. Vitic.Enol. 1,2001,1-18
- Collaborazione alla stesura del libro “ Dell’Uva e dei vini di Casorzo” edito dall’Ist. Sperimentale per l’Enologia ed il Consorzio per la Tutela del vino Malvasia di Casorzo
- “Importanza del portainnesto per la dotazione terpenica delle uve Moscato Bianco” S. Bottero, D. Lanati, A. Morando,. Relazione presentata a Canelli il 6 Novembre 1999 nell’ambito del Convegno per l’inaugurazione della Scuola di Specializzazione di Viticoltura ed Enologia di Torino
- “Primi risultati sensoriali della zonazione del Barbera dell’Oltrepò Pavese DOC” A. Bosso, M.Ubigli, S. Bottero, M. Maffi. Vignevisini, 4,1998,77-87
- “Precursori di aroma glicosilati presenti nelle uve di alcune cultivar a frutto colorato” R. Di Stefano, S. Bottero, R.Pigella, D. Borsa, G. Bezzo, L. Corino. L’Enotecnico, 3, 1998,63-74
- “ The influence of yeast strains on hybrid aroma” T. Huhn, W. Sponholz, S. Bottero, E. Kallinikidou Vitic.Enol. Sci. 51(3), 1996,159-168
- “Enologia nelle aree classiche del Cesanese” A. Garofalo, S. Bottero. Relazione pubblicata sugli Atti del Convegno “ La vite e il vino : politiche e tecniche internazionali a confronto per un progetto di sviluppo” tenutosi a Roma il 12 e il 13 dicembre 1996 (Regione Lazio ARSAL)
- “Tecnologie di produzione di vini da vitigni aromatici” R. Di Stefano, I. Ummarino, S. Bottero, D. Borsa, N.Gentilini. Relazione pubblicata sugli Atti del Convegno “ La vite e il vino : politiche e tecniche internazionali a confronto per un progetto di sviluppo” tenutosi a Roma il 12 e il 13 dicembre 1996 (Regione Lazio ARSAL) e Annali ISE Asti, (1996-97), (XXVII); 65-81
- “Precursori d’aroma presenti nelle uve della cultivar Sangiovese” R. Di Stefano, S. Bottero, G. Bezzo, L. Corino.Relazione presentata il giorno 11/12/1996 al convegno “ Giornata di studio sul Sangiovese” tenutasi ad Arezzo
- “Proposal of a procedure for sensory characterisation of wines from different subareas of a same DOC”. A. Bosso, M.Ubigli, S.Bottero, G. Drava. Relazione a poster presentato al convegno “ Le terroirs viticoles” di Angeres(Francia) il 17 e 18 Luglio 1996
- “ Effetti dell’omogeneizzazione sul comportamento reologico di passati di pomodoro” A. Trifirò, S. Ranieri, S. Bottero, S. Gherardi, C. Leoni, M.Calza, R.Aldini. Ind. Conserve, 68,1993,223-231

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

