



Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Nome(i) / Cognome(i) **ANDREA BARMAZ**
Indirizzo(i) Fraz. Veyne n. 14 – 11018 VILLENEUVE
domicilio Loc. Chateau Feuillet 8 11010 SAINT-PIERRE
Telefono(i) +39 0165 903671 Cellulare: +39 3332935049
Fax +39 0165 215800 (IAR)
E-mail a.barmaz@iaraosta.it
Cittadinanza Italiana
Data di nascita 09/01/1960
Sesso M

Esperienza professionale

Date da luglio 2020 Presidente del Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina
Date da gennaio 2020 a marzo 2022 Presidente della VIVAL Associazione dei Viticoltori Valdostani
Date dal 1° gennaio 2019 Responsabile di Unità di Ricerca dell'Institut Agricole Régional
Date da febbraio 2012 al 31 dicembre 2017
Lavoro o posizione ricoperti Presidente del Comitato Direttivo e legale rappresentante dell'Institut Agricole Régional
Principali attività e responsabilità Coordinamento del Comitato Direttivo IAR
Nome e indirizzo del datore di lavoro Institut Agricole Régional, Rég. La Rochère 1/A - 11100 Aosta
Tipo di attività o settore Coordinamento del Comitato Direttivo per le decisioni di ordinaria gestione della Fondazione
Date dal 2008 al 31 dicembre 2017
Lavoro o posizione ricoperti Direttore della Ricerca e della Sperimentazione dell'Institut Agricole Régional
Principali attività e responsabilità Coordinamento delle attività di ricerca per i settori della Fondazione e per le collaborazioni scientifiche
Nome e indirizzo del datore di lavoro Institut Agricole Régional, Rég. La Rochère 1/A - 11100 Aosta
Tipo di attività o settore Ricerca
Date 1987 a tutt'oggi
Lavoro o posizione ricoperti Ricercatore-insegnante settore Industria lattiero casearia
Principali attività e responsabilità Ricerca e docenza
Soggetto contrattuale della prestazione Institut Agricole Régional, Rég. La Rochère 1/A - 11100 Aosta
Tipo di attività o settore Docente Principi di Chimica, Tecniche di Produzione, valorizzazione dei prodotti zootecnici e di Tecnologie chimico-agrarie e ambientali.
Date 1986 - 1987
Lavoro o posizione ricoperti Docente scuola secondaria di II livello
Principali attività e responsabilità Docenza
Soggetto contrattuale della prestazione Assessorato Pubblica Istruzione Valle d'Aosta

Istruzione e formazione

Date 1978
 Titolo della qualifica rilasciata Maturità scientifica
 Principali tematiche/competenze professionali possedute
 Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Liceo Scientifico - Aosta
 Livello nella classificazione nazionale o internazionale

Capacità e competenze personali

Madrelingua(e) **Italiano**
 Altra(e) lingua(e)

Autovalutazione
 Livello europeo (*)

Francese
Inglese

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
C1	Utente avanzato	C2	Utente avanzato	C1	Utente avanzato	C2	Utente avanzato	C1	Utente avanzato
B2	Utente autonomo	C1	Utente avanzato	B1	Utente autonomo	B2	Utente autonomo	B2	Utente autonomo

(*) [Quadro comune europeo di riferimento per le lingue](#)

Capacità e competenze sociali

Capacità e competenze organizzative

Capacità e competenze informatiche

Esperienza su personal computer in ambiente Windows con uso dei programmi applicativi Excel, Word, PowerPoint, Access, ArcView, ArcGIS, PhotoShop
 Attestato di frequenza del corso Analisi dei dati per le applicazioni sociali e demoscopiche – SOC3, erogato da SPSS Italia, marzo 2006
 Attestato di frequenza del corso Analisi statistica per la ricerca scientifica – SRS2, erogato da SPSS Italia, febbraio 2006
 Attestato di frequenza del corso Analisi statistica per la ricerca scientifica – SRS1, erogato da SPSS Italia, novembre 2005

Altre capacità e competenze

Patente B

Ulteriori informazioni **PARTECIPAZIONI**

Ex consigliere di amministrazione dell'asilo nido intercomunale di Saint-Pierre
 Ex consigliere comunale a Villeneuve

Ex consigliere del Consorzio Gran Paradiso Natura

Socio dell'Organizzazione nazionale assaggiatori vino

Socio dell'Organizzazione nazionale assaggiatori formaggi (Maestro assaggiatore)

Ex Delegato Nazionale dell'Organizzazione nazionale assaggiatori formaggi

Socio dell'Organizzazione nazionale assaggiatori salumi

Presidente del Consorzio di Miglioramento Fondiario "Bréan-Torrette"

Membro del Consiglio Direttivo dell'Associazione Viticulteurs Encaveurs (Valle d'Aosta)

Consigliere di Amministrazione della Fondazione Institut Agricole Régional di Aosta

COLLABORAZIONI

Università degli studi di Genova Dipartimento di Ingegneria Civile, Chimica e Ambientale (DICCA)

Università degli studi di Genova Dipartimento di Scienze Chirurgiche e Diagnostiche Integrate (DISC)

Università degli Studi di Torino

Università degli Studi di Milano

Università degli studi di Piacenza

Università degli studi di Parma

Veneto Agricoltura di Thiene (VI)

Institut National du Fromage - La Roche sur Foron (F)

GIS Alpes du Nord (F)

Station Fédérale de recherches laitières Berna (CH)

Tecnicom di Zollikofen (CH)

Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina (Aosta)

Cooperativa Produttori Latte e Fontina (Saint-Christophe)

PUBBLICAZIONI

1. BARMAZ A. 1990. Prove di salatura della Fontina. L'Informatore Agricolo, 5: 12-13.
2. BARMAZ A. 1992. La qualità del latte durante il periodo di monticazione estiva in alpeggio in Valle d'Aosta. Annali dell'Institut Agricole Régional. Tomo 1: 537-552.
3. BARMAZ A. 1994. Resa di trasformazione del latte in Fontina (I). L'Informatore Agricolo, 2: 22-25.
4. BARMAZ A. 1994. Resa di trasformazione del latte in Fontina (II). L'Informatore Agricolo, 3: 18-22.
5. CHATEL A., BARMAZ A., BORNEY F., TURILLE G. 1993-94. Influenza della flora microbica del latte crudo sulla qualità della Fontina. Annali dell'Institut Agricole Régional. Tomo 2: 585-652.
6. CHATEL A., BARMAZ A., BORNEY F., TURILLE G. 1994. Caratteristiche microbiologiche e

- chimico-fisiche del latte in relazione alla qualità della Fontina. Atti del Convegno "Biotecnologie e produzione del latte". Torino 3-4 novembre 1994.
7. BARMAZ A. 1995. Coliformi e Fontina. L'Informatore Agricolo, 3: 17-19.
 8. CHATEL A., BARMAZ A., BORNEY F., TURILLE G. 1995. Evoluzione della microflora del latte crudo e qualità della Fontina prodotta nel periodo invernale. Annali dell'Institut Agricole Régional. Tomo 2: 653-688.
 9. CHATEL A., BARMAZ A., BORNEY F., TURILLE G. 1997. Evoluzione della microflora del latte crudo e qualità della Fontina prodotta in alpeggio. Annali dell'Institut Agricole Régional. Tomo 2: 689-706.
 10. CHATEL A., BARMAZ A., BORNEY F., TURILLE G. 1997. Ricerca dei mezzi per prevenire eventuali rischi sanitari nella trasformazione del latte crudo in Fontina. Annali dell'Institut Agricole Régional. Tomo 2: 707-760.
 11. BORNEY F., TURILLE G., BARMAZ A., CHATEL A. 1998. Ricerca per prevenire rischi sanitari nel latte.. L'Informatore Agricolo, 2: 12-15.
 12. ZEPPA G., GERBI V., TURI R. M., CIVERA T., CAUVIN E., SACCHI P., RASERO R., BARMAZ A. . 1998. Contributo alla caratterizzazione del "Valle d'Aosta Fromadzo". Industrie Alimentari, 37: 1144-1151.
 13. BARMAZ A., BORNEY F., CHATEL A., DUPONT E., TURILLE G. . 1999. La Fontina al banco di esame dell'applicazione del D.P.R. 54/97. Caseus, 1: 11-16.
 14. BARMAZ A., JOLY C. 1999. Valutazione e valorizzazione dei formaggi. L'Informatore Agricolo, 5: 11- 13.
 15. BORNEY F., BARMAZ A., LOMBARDI A. 2000. Identificazione e caratterizzazione di ceppi microbici isolati da formaggio Fontina. Simposio Formaggi d'alpeggio: il pascolo, la razza il prodotto. Cavalese (TN) 15 settembre 2000.
 16. BARMAZ A., MARTIGNENE G..2000. Il Valle d'Aosta Fromadzo (scheda). Caseus, 1.
 17. BARMAZ A., BENEYTON G.. 2000. Technologie de la laiterie. Ed. Tipografia La Vallée. Aosta.
 18. ANDRIGHETTO C., BORNEY F., BARMAZ A., STEFANON B., LOMBARDI A. 2001. Genetic diversity of *Streptococcus thermophilus* strains isolated from italian traditional cheeses, Conferenza sui batteri lattici. Ede (Paesi Bassi) 13-15 Luglio 2001.
 19. ANDRIGHETTO C., BORNEY F., BARMAZ A., STEFANON B., LOMBARDI A. 2002. Genetic diversity of *Streptococcus thermophilus* strains isolated from italian traditional cheeses.

- International Dairy Journal 12: 141-144
20. BARMAZ A. 2002. Tipicity, origin and quality of an unique cheese: the Fontina. *Caseus International*, 2: 28-29
 21. CHATEL A., BARMAZ A., TURILLE G., ANDRIGHETTO C., LOMBARDI A. Diversità genetica di ceppi di *Streptococcus thermophilus* isolati da formaggio Fontina. 6° Convegno internazionale sui formaggi di montagna. Ragusa, 1-2 giugno 2004
 22. BARMAZ A. Gli alimenti fermentati della tavola valdostana. Actes du Colloque «Alimentation traditionnelle en Montagne ». 17-18-19 dicembre 2004
 23. La Fontina. Come e dove nasce di F. MATHIOU. Aosta 2006 (Coordinamento tecnico-scientifico dei testi della quarta edizione).
 24. AMBROSOLI R., DOLCI P., ZEPPA G., BARMAZ A., ZENATO S., PRAMOTTON R., MINATI J.L. Evoluzione della microflora superficiale nel formaggio Fontina DOP e sua influenza sulla maturazione: prime acquisizioni. Poster presentato al Convegno SIMTREA sul “Ruolo della microbiologia nei settori agro-alimentare e ambientale”. Bologna 17-18 luglio 2006
 25. Il fermento per la Fontina DOP. (Curatore tecnico-scientifico dei testi) DVD presentato all’Institut Agricole Régional ad Aosta il 27 marzo 2008.
 26. SADO A., THEDY L., LALE MURIX H., CHATEL A., BARMAZ A. Determinazione di zuccheri, acidi grassi e organici , acetoino e diacetile in formaggio Fontina DOP per il monitoraggio dei processi fermentativi nel corso della stagionatura. Poster presentato al convegno AITel “Acquisizioni scientifiche e valorizzazione del latte e dei derivati”. Bologna 12 giugno 2008
 27. DOLCI P., BARMAZ A., ZENATO S., PRAMOTTON R., ALESSANDRIA V., COCOLIN L., RANTSIOU K., AMBROSOLI R. Maturing dynamics of surface microflora in Fontina PDO cheese studied by culture-dependent and –independent methods. *Journal of Applied Microbiology*. 106 (2009) 278-287
 28. BARMAZ A., LALE DEMOZ P., REINOTTI M., ZECCA O. Il Petit rouge chicca valdostana. *Civiltà del bere*. (febbraio 2009) 65-70
 29. AMBROSOLI R., DOLCI P., ZEPPA G., ZENATO S., PRAMOTTON R. MINATI J. Evoluzione della microflora superficiale nel formaggio Fontina DOP e sua influenza sulla maturazione: prime acquisizioni. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia* 60 (3), 241-247
 30. BARMAZ A., ZENATO S., PRAMOTTON R. I batteri proteolitici del latte. *Informatore Agricolo* 4, 2010

31. BARMAZ., BIANCHI F., CHIAVARO E., MUSCI M. Effects of different starter cultures on quality parameters of Fontina cheese. Italian Food Technology 2010
32. BARMAZ A., ZENATO S., PRAMOTTON R. Indagine conoscitiva sulla microflora appartenente al gruppo dei batteri proteolitici presente nel latte crudo destinato alla trasformazione in Fontina DOP. Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia, 62 (1) 31-35
33. VALENTINI S., THEDY L., SADO A., LALE MURIX H., BARMAZ A. Applicazione delle tecniche di proteo mica nella caratterizzazione della Fontina DOP durante la stagionatura. Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia, 62 (2) 85-89
34. VALENTINI S., NATALE M., FICARRA., BARMAZ A. New software for the identification and characterization of peptides generated during Fontina cheese ripening using mass spectrometry data. Journal of Chemistry and Chemical Engineering, 6 (4) 323-326

Il presente curriculum vitae è aggiornato alla data del 16/05/2022

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 (facoltativo)".

Firma