



LUIGI ODELLO

Luigi Odello, absolwent Szkoły Enologicznej w Albie jest profesorem analizy sensorycznej na uniwersytetach w Brescii, Piacenzy, Weronie i Udine. Jest także Sekretarzem Generalnym IIAC (Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè: Międzynarodowy Instytut Testerów Kawy) i INEI (Istituto Nazionale Espresso Italiano).

Prezydent Centro Studi Assaggiatori, od 1995 roku jest dyrektorem kwartalnika „L'Assaggio” i pisuje dla szeregu ważnych periodyków o zasięgu ogólnowłoskim takich jak Bargiornale, International Bartender, Pianeta Caffè, il Sommelier. Jest autorem wielu książek na temat wina i innych alkoholi (Jak nauczyć się doceniać grappę, Whisky\$Whiskey, Cywilizacje wina, Uczymy się sztuki destylacji, Grappa: od alambicco do kieliszka, Grappa: testowanie i produkcja), jest także współautorem takich pozycji jak: Testowanie trufli, Valcalepio, Testowanie włoskiego espresso i wielu innych.

Jego osiągnięcia naukowe to udział w stworzeniu metod testowania grappy, cocktaili i piwa, udział w stworzeniu formularzy oceny organoleptycznej kawy i serów. Odello jest koordynatorem komitetu naukowego projektu Forum Aquavitae, członkiem komitetu naukowego Almy (Scuola Internazionale di Cucina di Parma) i wykonywał wspólnie z uniwersytetami i centrami badawczymi badania nad akceptowalnością produktów spożywczych oraz korelacją między wynikami testów analizy sensorycznej a innowacją technologiczną.

Na forum międzynarodowym poza udziałem w licznych konferencjach o charakterze naukowym był wykładowcą na kursach i seminariach na Uniwersytecie w Santiago di Compostella (Hiszpania) oraz na uniwersytetach Usp i Unespi (Brazylia) jako profesor wizytujący.

**STUDIAMO LA PERCEZIONE
PER MIGLIORARE LA QUALITÀ DELLA VITA**

Via delle Tofane 14 • 25128 Brescia (Italy) • Tel +39 030 397308 • Fax +39 030 300328
www.assaggiatori.com • presidenza@assaggiatori.com