

# Doctorat în Italia

**Sergiu Scobioală** a absolvit Filiera Francofonă „Technologies Alimentaires” la FTMIA. În timpul unei practici didactice în s. Burlacu, Cahul, la firma viti-vinicolă moldo-italiană *Lion Gri* a fost remarcat de specialiștii italieni, care au intervenit pe lângă ministrul italian de externe în vederea acordării unei burse pentru tânărul moldovean.

La Filiera Francofonă de la FTMIA se predă în franceză. Scobioală a învățat paralel și italiana, ceea ce i-a permis ca până la absolvire să fi efectuat mai multe stagii de practică didactică și de producție în Italia. După absolvire activează la o fabrică vinicolă în orașul italian Trento. Câștigând o bursă a guvernului Italiei, devine doctorand la Universitatea din or. Udine,



Facultatea de Științe ale Alimentelor. Își face doctoratul în *Tehnologia produselor alimentare* (vinuri distilate).

Alături de tutorele său, decanul facultății **Roberto Zironi**, prof. univ., specialist în produse vinicole, absolventul FTMIA cercetează fizica-chimia vinului în cadrul proiectului european ORWINE – un viitor vin biologic.

Se are în vedere reducerea sulfiților în vin, deși sulfiții sunt un element de care deocamdată nu te poți dispensa în vinificație, adică e tocmai acel caz când „răul” necesar ar trebui cel puțin minimizat. În proiect se lucrează în echipă – mai multe universități europene, în componența căreia îl regăsim și pe Sergiu Scobioală.