

**PROCEDURA SELETTIVA PER LA COPERTURA DI N. 1 POSTO DI PROFESSORE DI SECONDA FASCIA PER IL SETTORE CONCURSALE 03/D1 - Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE CHIM/10 - Chimica degli Alimenti PRESSO IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE FARMACOLOGICHE E BIOMOLECOLARI DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO, AI SENSI DELL'ART. 18, COMMA 1, DELLA LEGGE 240/2010 (codice n. 4330)**

**VERBALE N. 2**  
**Valutazione dei candidati**

La Commissione giudicatrice della procedura selettiva indicata in epigrafe, composta da:

**Prof.ssa DUGO Paola**, Ordinario presso il Dipartimento di Scienze Chimiche, Biologiche, Farmaceutiche e Ambientali, settore concorsuale 03/D1 - Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari, SSD CHIM/10 - Chimica degli Alimenti, dell'Università degli Studi di Messina;

**Prof. ARLORIO Marco**, Ordinario presso il Dipartimento di Scienze del Farmaco, settore concorsuale 03/D1 - Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari, SSD CHIM/10 - Chimica degli Alimenti, dell'Università degli Studi del Piemonte Orientale "Amedeo Avogadro" di Novara;

**Prof. GALAVERNA Gianni**, Ordinario presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco settore concorsuale 03/D1 - Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari, SSD CHIM/10 - Chimica degli Alimenti, dell'Università degli Studi di Parma;

si riunisce al completo per via telematica tramite la piattaforma Google Meet il giorno 31 agosto 2020 alle ore 09:00 per l'esame dei titoli e delle pubblicazioni scientifiche presentate dai candidati.

In apertura di seduta il Presidente della Commissione dà lettura del messaggio di posta elettronica con il quale il Responsabile delle procedure comunica che in data 21 agosto 2020 si è provveduto alla pubblicizzazione dei criteri stabiliti dalla Commissione nella riunione del 07 agosto 2020 mediante pubblicazione sul sito web dell'Ateneo.

La Commissione prende visione dell'elenco dei candidati, che risultano essere:

Di Lorenzo Chiara Maria  
Perini Matteo

e prende atto che i candidati:

Di Lorenzo Chiara Maria  
Perini Matteo

dovranno svolgere anche la prova didattica in quanto non ricoprono le qualifiche previste dall'art. 10, comma 2, lettera k) del Regolamento di Ateneo per la chiamata dei professori di I e II fascia.

Ciascun commissario dichiara che non sussistono situazioni di incompatibilità, ai sensi degli artt. 51 e 52 c.p.c. e dell'art. 5, comma 2, del D.lgs. 1172/1948, con i candidati. Dichiara inoltre di non trovarsi in alcuna situazione di conflitto di interessi, anche potenziale, con i candidati ai sensi della Legge 190/2012. Ciascun Commissario sottoscrive apposita dichiarazione che si allega al presente verbale.

Constatato che, come previsto dal bando, sono trascorsi almeno 5 giorni dalla pubblicizzazione dei criteri, la Commissione può legittimamente proseguire i lavori con la valutazione dei candidati.

Prima di procedere alla valutazione dei titoli e delle pubblicazioni dei candidati, vengono prese in esame le pubblicazioni redatte in collaborazione con i commissari della presente procedura di valutazione o con altri coautori non appartenenti alla Commissione, al fine di valutare l'apporto di ciascun candidato.

La commissione rileva che nessun candidato ha pubblicazioni in collaborazione con i commissari della presente procedura.

Successivamente dopo attenta analisi comparata dei lavori svolti in collaborazione tra la candidata **Di Lorenzo Chiara Maria** ed altri coautori la Commissione rileva che i contributi scientifici del candidato sono enucleabili e distinguibili (tenuto conto, ad esempio, anche dell'attività scientifica globale sviluppata dal candidato, la Commissione ritiene che vi siano evidenti elementi di giudizio per individuare l'apporto dei singoli coautori) e unanimemente delibera di ammettere alla successiva valutazione di merito i seguenti lavori:

1. A. Persico, G. Bacis, F. Uberti, C. Panzeri, C. Di Lorenzo, E. Moro, P. Restani. Identification of taxine derivatives in biological fluids from a patient after attempted suicide by ingestion of yew (*Taxus baccata*) leaves. *J Anal Toxicol* (2011) 35:238-41. ISSN: 0146-4760.
2. C. Ballabio, F. Uberti, C. Di Lorenzo, A. Brandolini, E. Penas, P. Restani. Biochemical and immunochemical characterization of different varieties of amaranth (*Amaranthus L. ssp.*) as a safe ingredient for gluten-free products. *J. Agric. Food Chem.* (2011) 59: 12969-74 ISSN: 0021-8561.
3. C. Di Lorenzo, E. Moro, A. Dos Santos, F. Uberti, P. Restani. Could 1,3 dimethylamylamine (DMAA) in food supplements have a natural origin? *Drug Testing and Analysis* (2013), 5:116-21 ISSN: 1942-7603.
4. M. Dell'Agli, C. Di Lorenzo, M. Badea, E. Sangiovanni, L. Dima, E. Bosisio, P. Restani. Plant food supplements with anti-inflammatory properties: a systematic review (I). *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, (2013) 53:507-13. ISSN: 1040-8398.
5. C. Di Lorenzo, M. Dell'Agli, M. Badea, E. Sangiovanni, L. Dima, E. Colombo, P. Restani, E. Bosisio. Plant food supplements with anti-inflammatory properties: a systematic review (II). *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, (2013) 53:507-16. ISSN: 1040-8398.
6. C. Di Lorenzo, M. Dell'Agli, E. Colombo, P. Restani. Metabolic syndrome and inflammation: a critical review of in vitro and clinical approaches for benefit assessment

of plant food supplements. *Evid Based Complement Alternat Med*, (2013) 2013: 782461. ISSN: 1741-427X.

7. C. Di Lorenzo, M. Dell'Agli, E. Sangiovanni, A. Dos Santos, F. Uberti, E. Moro, E. Bosisio, P. Restani. Correlation between catechin content and NF- $\kappa$ B inhibition by infusions of green and black tea. *Plant Foods Hum Nutr* (2013) 68:149-54. ISSN: 0921-9668.
8. C. Di Lorenzo, A. Dos Santos, F. Colombo, E. Moro, M. Dell'Agli, P. Restani. Development and validation of HPLC method to measure active amines in plant food supplements containing *Citrus aurantium* L. *Food Control* (2014) 46:136-142. ISSN: 0956-7135.
9. C. Di Lorenzo, A. Ceschi, H. Kupferschmidt, S. Lüde, E. De Souza Nascimento, A. Dos Santos, F. Colombo, G. Frigerio, K. Nørby, J. Plumb, P. Finglas, P. Restani. Adverse effects of plant food supplements and botanical preparations: a systematic review with critical evaluation of causality. *Br J Clin Pharmacol* (2015) 79:578-592 ISSN: 0306-5251.
10. C. Di Lorenzo, A. Ceschi, F. Colombo, G. Frigerio, M.G. Bianchetti, S. Lüde, M. von Dechend, E. Valoti, Restani P. Identification and quantification of biomarkers to confirm the poisoning by *Ginkgo biloba* seeds in a 2-year-old boy. *Tox Res* (2015) 4:922-930 ISSN: 2045-452X.
11. E. Sangiovanni, C. Di Lorenzo, E. Colombo, F. Colombo, M. Fumagalli, G. Frigerio, P. Restani, M. Dell'Agli. The effect of in vitro gastrointestinal digestion on the anti-inflammatory activity of *Vitis vinifera* L. leaves. *Food Funct.* (2015) 6:2453-63 ISSN 2042-6496.
12. P. Restani, C. Di Lorenzo, A. Garcia-Alvarez, M. Badea, A. Ceschi, B. Egan, L. Dima, S. Lüde, F.M. Maggi, A. Marculescu, R. Milà-Villarroel, M.M. Raats, L. Ribas-Barba, L. Uusitalo, L. Serra-Majem. Adverse effects of plant food supplements self-reported by consumers in the PlantLIBRA survey involving six European Countries. *PloS One* (2016), 11:e0150089. ISSN: 1932-6203.
13. C. Di Lorenzo, E. Sangiovanni, M. Fumagalli, E. Colombo, G. Frigerio, F. Colombo, L. Peres de Sousa, A. Altindışli, P. Restani, M. Dell'Agli. Evaluation of the anti-inflammatory activity of raisins (*Vitis vinifera* L.) in human gastric epithelial cells: a comparative study. *Int J Molecular Sci* (2016), 17:piiE1156; DOI:10.3390/ijms17071156 ISSN: 1422-0067.
14. P. Restani, C. Di Lorenzo, A. Garcia-Alvarez, G. Frigerio, F. Colombo, F.M. Maggi, R. Milà-Villarroel, L. Serra-Majem. The PlantLIBRA consumer survey: findings on the use of plant food supplements in Italy. *PloS One* (2018) DOI: 10.1371/journal.pone.0190915, ISSN: 1932-6203.
15. C. Di Lorenzo, F. Ferretti, E. Moro, A. Ceschi, F. Colombo, G. Frigerio, S. Lüde, P. Restani. Identification and quantification of thujone in a case of poisoning due to repeated ingestion of an infusion of *Artemisia vulgaris* L. *J Food Sci* (2018), 83:2257-2264, ISSN: 0022-1147.

16. F. Colombo, C. Di Lorenzo (corresponding author), L. Regazzoni, M. Fumagalli, E. Sangiovanni, L. Peres de Sousa, L. Bavaresco, D. Tomasi, A. Bosso, G. Aldini, P. Restani and M. Dell'Agli. Phenolic profile and anti-inflammatory activity of sixteen table Grape (*Vitis vinifera* L.) varieties. *Food & Function* (2019), 10:1797-1907 ISSN 2042-6496.
17. E. Sangiovanni, C. Di Lorenzo, S. Piazza, Y. Manzoni, C. Brunelli, M. Fumagalli, A. Magnavacca, G. Martinelli, F. Colombo, A. Casiraghi, G. Melzi, L. Marabini, P. Restani, M. Dell'Agli. *Vitis vinifera* L. leaf extract inhibits in vitro mediators of inflammation and oxidative stress involved in inflammatory-Based Skin Diseases. *Antioxidants* (2019), 8:p11E134, ISSN: 2076-3921.
18. P. Restani, U. Fradera, J.C. Ruf, C. Stockley, P.L. Teissedre, S. Biella, F. Colombo, C. Di Lorenzo. Grapes and their derivatives in modulation of cognitive decline: a critical review of epidemiological and randomized-controlled trials in humans. *Crit Rev Food Sci Nutr* (2020), 25:1-11 ISSN: 1040-8398 (print).
19. F. Colombo, P. Restani, S. Biella, C. Di Lorenzo. Botanicals in functional foods and food supplements: tradition, efficacy and regulatory aspects. *Appl Sci* (2020), 10:2387-2402 ISSN: 2076-3417.
20. F. Colombo, C. Di Lorenzo (corresponding author), S. Biella, S. Vecchio, G. Frigerio, P. Restani. Adverse effects to food supplements containing botanical ingredients. *J Funct Foods* (2020) ISSN: 1756-4646 (Accepted for publication on 27-04-2020).

Successivamente dopo attenta analisi comparata dei lavori svolti in collaborazione tra il candidato **Perini Matteo** ed altri coautori la Commissione rileva che i contributi scientifici del candidato sono enucleabili e distinguibili (tenuto conto, ad esempio, anche dell'attività scientifica globale sviluppata dal candidato, la Commissione ritiene che vi siano evidenti elementi di giudizio per individuare l'apporto dei singoli coautori) e unanimemente delibera di ammettere alla successiva valutazione di merito i seguenti lavori:

1. Perini, M.; Bertoldi, D.; Nardin, T.; M.; Pianezze, S.; Ferrari G.; Larcher, R. (2020). Combined use of elemental profiles and stable isotope ratios for the botanical and commercial discrimination of gum Arabic. *FOOD HYDROCOLLOIDS*, 105: 105773. doi: 10.1016/j.foodhyd.2020.105773.
2. Perini, M.; Strojnik, L.; Paolini, M.; Camin, F. (2020). Gas Chromatography Combustion Isotope Ratio Mass Spectrometry for improving the detection of authenticity of grape must. *JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY*, 68 (11): 3322-3329. doi: 10.1021/acs.jafc.9b05952.
3. Pianezze, S.; Perini, M.; Bontempo, L.; Ziller, L.; D'Archivio, A.A. (2019). Geographical discrimination of garlic (*Allium Sativum* L.) based on Stable isotope ratio analysis coupled with statistical methods: the Italian case study. *FOOD AND CHEMICAL TOXICOLOGY*, 134: 110862. doi: 10.1016/j.fct.2019.110862.
4. Pianezze, S.; Bontempo, L.; Perini, M.; Tonon, A.; Ziller, L.; Franceschi, P.; Camin, F. (2019).  $\delta^{34}\text{S}$  for tracing the origin of cheese and detecting its authenticity. *JOURNAL OF MASS SPECTROMETRY*. doi: 10.1002/jms.4451.

5. Perini, M., Paolini, M., Pace, R., Camin, F. (2019). The use of stable isotope ratio analysis to characterise saw palmetto (*Serenoa Repens*) extract. *Food Chemistry*, 274, pp. 26-34. 10.1016/j.foodchem.2018.08.093 and corrigendum 10.1016/j.foodchem.2017.09.001.
6. Perini, M., Pianezze, S., Strojnik, L., Camin, F. (2019) C and H stable isotope ratio analysis using solid phase microextraction and gas chromatography-isotope ratio mass spectrometry for vanillin authentication. *Journal of Chromatography A*, In press, 10.1016/j.chroma.2019.02.032.
7. Perini, M., Paolini, M., Camin, F., Appendino, G., Vitulo, F., De Combarieu, E., Sardone, N., Martinelli, E.M., Pace, R. (2018). Combined use of isotopic fingerprint and metabolomics analysis for the authentication of saw palmetto (*Serenoa repens*) extracts. *Fitoterapia*, Volume 127, June 2018, Pages 15-19.
8. Perini, M., Nardin, T., Camin, F., Malacarne, M., Larcher, R. (2018). Combination of sugar and stable isotopes analyses to detect the use of nongrape sugars in balsamic vinegar must. *Journal of Mass Spectrometry*, 53(9), pp. 772-780.
9. Perini M., L. Giongo, M. Grisenti, L. Bontempo, F. Camin (2018). Stable isotope ratio analysis of different European raspberries, blackberries, blueberries, currants and strawberries. *FOOD CHEMISTRY*, ISSN: 1873-7072.
10. Perini, M., Carbone, G., Camin, F. (2017). Stable isotope ratio analysis for authentication of red yeast rice. *TALANTA*, vol. 174, p. 228-233, ISSN: 0039-9140, doi: 10.1016/j.talanta.2017.05.057.
11. Perini M, Bontempo L, Ziller L, Barbero A, Caligiani A, Camin F (2016). Stable isotope composition of cocoa beans of different geographical origin. *JOURNAL OF MASS SPECTROMETRY*, vol. 51, p. 684-689, ISSN: 1076-5174, doi: 10.1002/jms.3833 - 5 -.
12. Perini M, Rolle L, Franceschi P, Simoni M, Torchio F, Di Martino V, Marianella RM, Gerbi V, Camin F (2015). H, C, and O Stable Isotope Ratios of Passito Wine. *JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY*, vol. 63, p. 5851-5857, ISSN: 0021-8561, doi: 10.1021/acs.jafc.5b02127.
13. Perini M, Guzzon R, Simoni M, Malacarne M, Larcher R, Camin F (2014). The effect of stopping alcoholic fermentation on the variability of H, C and O stable isotope ratios of ethanol. *FOOD CONTROL*, vol. 40, p. 368-373, ISSN: 0956-7135, doi: 10.1016/j.foodcont.2013.12.015.
14. Perini M, Paolini M, Simoni M, Bontempo L, Vrhovsek U, Sacco M, Thomas F, Jamin E, Hermann A, Camin F (2014). Stable Isotope Ratio Analysis for Verifying the Authenticity of Balsamic and Wine Vinegar. *JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY*, vol. 62, p. 8197-8203, ISSN: 0021-8561, doi: 10.1021/jf5013538.
15. Perini M, Camin F, Sánchez del Pulgar J, Piasentier E (2013). Effect of origin, breeding and processing conditions on the isotope ratios of bioelements in dry-cured ham . *FOOD CHEMISTRY*, vol. 136, p. 1543-1550, ISSN: 0308-8146, doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.06.084>.

16. Perini M, Camin F (2013). delta O-18 of Ethanol in Wine and Spirits for Authentication Purposes. JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol. 78, p.C839-C844, ISSN: 0022-1147, doi: 10.1111/1750-3841.12143.
17. Camin F, Perini M, Bontempo L, Fabroni S, Faedi W, Magnani S, Baruzzi G, Bonoli M, Tabilio M R, Musmeci S, Rossmann A, Kelly S D, Rapisarda P (2011). Potential isotopic and chemical markers for characterising organic fruits. FOOD CHEMISTRY, vol. 125, p. 1072-1082, ISSN: 0308-8146, doi:10.1016/j.foodchem.2010.09.081 - 7 -.
18. Camin F, Larcher R, Perini M, Bontempo L, Bertoldi D, Gagliano G, Nicolini G, Versini G (2010). Characterisation of authentic Italian extra-virgin olive oils by stable isotope ratios of C, O and H and mineral composition. FOOD CHEMISTRY, vol. 118, p. 901-909, ISSN: 0308-8146, doi:10.1016/j.foodchem.2008.04.059.
19. Perini M, Camin F, Bontempo L, Rossmann A, Piasentier E (2009). Multielement (H, C, N, O, S) stable isotope characteristics of lamb meat from different Italian regions. RAPID COMMUNICATIONS IN MASS SPECTROMETRY, vol. 23, p. 2573-2585, ISSN: 0951-4198, doi:10.1002/rcm.4140.
20. Camin F, Perini M, Colombari G, Bontempo L, Versini G (2008). Influence of dietary composition on the carbon, nitrogen, oxygen and hydrogen stable isotope ratios of milk. RAPID COMMUNICATIONS IN MASS SPECTROMETRY, vol. 22, p. 1690-1696, ISSN: 0951-4198, doi: 10.1002/rcm.3506.

La Commissione procede quindi alla valutazione analitica dei titoli dei candidati in base ai criteri stabiliti nella riunione preliminare.

La Commissione predispone per ciascun candidato un prospetto, allegato al presente verbale (All. 1), nel quale vengono riportati i titoli valutati e i punteggi attribuiti collegialmente a ciascuno di essi relativamente all'attività didattica, all'attività di ricerca e alle pubblicazioni scientifiche, all'attività gestionale.

La Commissione rileva che i candidati:

Dott.ssa Di Lorenzo Chiara Maria  
Dott. Perini Matteo

devono svolgere la prova didattica e pertanto, si riconvoca per il giorno 17.09.2020 alle ore 09:00 per via telematica tramite la piattaforma Google Meet per la formulazione e l'assegnazione dei temi per la lezione.

La seduta è tolta alle ore 11:30.

Letto, approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE:

Prof.ssa DUGO Paola

Prof. ARLORIO Marco

Prof. GALAVERNA Gianni