

ALLEGATO A

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

Procedura di selezione per la chiamata a professore di II fascia da ricoprire ai sensi dell'art. 24, comma 6, della Legge n. 240/2010 per il settore concorsuale 07/B2, (settore scientifico-disciplinare AGR/03) presso il Dipartimento di SCIENZE AGRARIE E AMBIENTALI - PRODUZIONE, TERRITORIO, AGROENERGIA, Codice concorso 4731

[Anna Spinardi] CURRICULUM VITAE

(N.B. IL CURRICULUM NON DEVE ECCEDERE LE 30 PAGINE E DEVE CONTENERE TUTTI GLI ELEMENTI UTILI ALLA VALUTAZIONE DEI TITOLI SOTTOPOSTI AL GIUDIZIO DELLA COMMISSIONE)

INFORMAZIONI PERSONALI (NON INSERIRE INDIRIZZO PRIVATO E TELEFONO FISSO O CELLULARE)

COGNOME	SPINARDI
NOME	ANNA
DATA DI NASCITA	07.03.1960

TITOLI

TITOLO DI STUDIO

(indicare la Laurea conseguita inserendo titolo, Ateneo, data di conseguimento, ecc.)

Laurea in Scienze Agrarie conseguita il 18 marzo 1992 presso l'Università degli Studi di Milano. Titolo della tesi: "Regolazione della attività della H⁺-ATPasi da parte del complesso Calcio-Calmodulina."

Votazione:110/110.

TITOLO DI DOTTORE DI RICERCA O EQUIVALENTI, OVVERO, PER I SETTORI INTERESSATI, DEL DIPLOMA DI SPECIALIZZAZIONE MEDICA O EQUIVALENTE, CONSEGUITO IN ITALIA O ALL'ESTERO

(inserire titolo, ente, data di conseguimento, ecc.)

Titolo di Dottore di ricerca in Biologia Vegetale e Produttività della Pianta Coltivata, conseguito il 24 luglio 1996 presso il Dipartimento di Fisiologia delle Piante Coltivate e Chimica Agraria (DIFCA), Università degli Studi di Milano. Titolo della ricerca: "La germinazione del seme: relazione tra attivazione delle funzioni di membrana e riattivazione metabolica".

ALTRI TITOLI CONSEGUITI

(inserire titolo, ente, data di conseguimento, ecc.)

Abilitazione scientifica nazionale

31.03.2017 Idoneità al ruolo di Professore Associato settore concorsuale: 07/B2, Scienze e Tecnologie dei Sistemi Arborei e Forestali.

ATTIVITÀ DIDATTICA

INSEGNAMENTI E MODULI

(inserire anno accademico, corso laurea, numero di ore frontali, eventuale CFU)

CORSI UNIVERSITARI presso l'Università degli Studi di Milano

PROFESSORE AGGREGATO dell'insegnamento

ELEMENTI DI BIOLOGIA GENERALE

MODULO 1: biologia generale (36 ore)

CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26)

FACOLTA' DI AGRARIA

Settore AGR/03 - Arboricoltura Generale e Coltivazioni Arboree

Anni accademici: 2006/2007, 2007/2008.

PROFESSORE AGGREGATO dell'insegnamento

ELEMENTI DI BIOLOGIA GENERALE

MODULO 1: biologia generale (28 ore)

CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26)

FACOLTA' DI AGRARIA

Settore AGR/03 - Arboricoltura Generale e Coltivazioni Arboree

Anni accademici: 2008/2009, 2009/2010.

AFFIDAMENTO dell'insegnamento

ELEMENTI DI BIOLOGIA GENERALE

MODULO 2: citologia (24 ore)

CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26)

FACOLTA' DI AGRARIA

Settore AGR/13 - Chimica Agraria

Anni accademici: 2008/2009.

PROFESSORE AGGREGATO dell'insegnamento

ELEMENTI DI BIOLOGIA GENERALE

MODULO 2: citologia (24 ore)

CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26)

FACOLTA' DI AGRARIA

Settore AGR/13 - Chimica Agraria

Anni accademici: 2009/2010.

PROFESSORE AGGREGATO dell'insegnamento

ELEMENTI DI BIOLOGIA GENERALE (52 ore)

CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26)

FACOLTA' DI AGRARIA

Settore AGR/03 - Arboricoltura Generale e Coltivazioni Arboree

Anni accademici: dal 2010/2011 al 2014/2015.

COMPITO DIDATTICO dell'insegnamento

ELEMENTI DI BIOLOGIA GENERALE (52 ore)

CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26)

FACOLTA' DI AGRARIA

Settore AGR/03 - Arboricoltura Generale e Coltivazioni Arboree

Anni accademici: dal 2015/2016 al 2016/2017.

COMPITO DIDATTICO dell'insegnamento

ECOLOGIA AGRARIA E SISTEMI COLTURALI, Unità didattica: 2 (COLTIVAZIONI ARBOREE) (40 ore)

CORSO DI LAUREA IN AGROTECNOLOGIE PER L'AMBIENTE E IL TERRITORIO (Classe L-25)

FACOLTA' DI AGRARIA

Settore AGR/03 - Arboricoltura Generale e Coltivazioni Arboree

Anni accademici: dal 2017/2018 ad oggi.

COMPITO DIDATTICO dell'insegnamento

ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE E ANIMALE, modulo1: ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE (40 ore)

CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26)

FACOLTA' DI AGRARIA

Settore AGR/03 - Arboricoltura Generale e Coltivazioni Arboree

Anni accademici: dal 2017/2018 ad oggi.

ATTIVITÀ DI DIDATTICA INTEGRATIVA E DI SERVIZIO AGLI STUDENTI

ATTIVITÀ DI RELATORE DI ELABORATI DI LAUREA, DI TESI DI LAUREA MAGISTRALE, DI TESI DI DOTTORATO E DI TESI DI SPECIALIZZAZIONE

(inserire anno accademico, ateneo, corso laurea, ecc.)

RELATORE TESI DI LAUREA e DOTTORATO presso l'Università degli Studi di Milano

2021: BACCICHET IRINA - CdS: Dottorato in AGRICOLTURA, AMBIENTE E BIOENERGIA, XXXIII ciclo - "GENOMIC APPROACHES AND PHENOTYPIC ANALYSES FOR IMPROVING THE SELECTION OF FRUIT QUALITY TRAITS IN PEACH [PRUNUS PERSICA L. (BATSCH.)] AND APRICOT", A.A. 2020/21

2020: COLOMBINI MATTEO - CdS: PRODUZIONE E PROTEZIONE DELLE PIANTE E DEI SISTEMI DEL VERDE (CLASSE L-25) - "EFFETTO DI ATTIVATORI DI RISPOSTE DI DIFESA INDUCIBILI SU ALCUNI COMPOSTI ANTIOSSIDANTI DI MIRTILLO GIGANTE AMERICANO (VACCINUM CORIMBOSUM L.)", A.A. 2019/20.

2020: VUILLERMOZ JOEL - CdS: SCIENZE DELLA PRODUZIONE E PROTEZIONE DELLE PIANTE (CLASSE LM-69) - "ANALISI DEL CONTENUTO DI ACIDI ORGANICI IN FRUTTI DI ACCESSIONI DI ALBICOCCO (PRUNUS ARMENIACA L.)", A.A. 2018/19

2020: FLORIDI PAOLO - CdS: SCIENZE DELLA PRODUZIONE E PROTEZIONE DELLE PIANTE (CLASSE LM-69) - "VARIABILITA' DEL CONTENUTO DI ACIDI ORGANICI IN FRUTTI DI PESCO PRUNUS PERSICA (L.) BATSCH", A.A. 2018/19

2018: MANZATA MICHELE - CdS: AGROTECNOLOGIE PER L'AMBIENTE E IL TERRITORIO (CLASSE L-25) - "STUDIO DI DIVERSE METODICHE DI STERILIZZAZIONE DEL MATERIALE VEGETALE E VALUTAZIONE DELLA RISPOSTA ALLE CITOCININE PER LA PROPAGAZIONE IN VITRO DI CLONI DA LEGNO DI SORBO E PERO", A.A. 2017/18

2018: MARETTI SIMONE - CdS: SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE (CLASSE L-25) - “PROVE DI PROPAGAZIONE IN VITRO DI CLONI DA LEGNO DI SORBUS DOMESTICA, SORBUS TORMINALIS E PYRUS COMMUNIS”, A.A. 2017/18

2016: BRESSI GIULIA BENEDETTA - CdS: SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (CLASSE L-26) - “STUDIO DELLE CARATTERISTICHE QUALITATIVE DI MELONE (CUCUMIS MELO L.) QUARTA GAMMA DURANTE LA SHELF-LIFE”, A.A. 2014/15

2014: BENINI MAURO - CdS: SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (CLASSE L-26) - “EFFETTI DI TRATTAMENTO CON CHITOSANO SU ALCUNI COMPOSTI ANTIOSSIDANTI DI MIRTILLO GIGANTE AMERICANO (VACCINIUM CORYMBOSUM L.)”, A.A. 2012/13

2013: GARAVELLI ANDREA - CdS: SCIENZE DELLA PRODUZIONE E PROTEZIONE DELLE PIANTE (CLASSE LM-69) - “EFFETTO DEL BENZOTIADIAZOLO SULL'OSSIDAZIONE E RICICLO DELL'ACIDO ASCORBICO IN VACCINIUM CORYMBOSUM”, A.A. 2012/13

2013: TETTAMANTI DAVIDE - CdS: PRODUZIONE E PROTEZIONE DELLE PIANTE E DEI SISTEMI DEL VERDE (CLASSE L-25) - “EFFETTO DI TRATTAMENTI CON CHITOSANO IN COMBINAZIONE CON DIFFERENTI ATMOSFERE DURANTE LA CONSERVAZIONE DI MIRTILLO GIGANTE AMERICANO (VACCINIUM CORYMBOSUM L.)”, A.A. 2012/13

2012: BONIARDI MARTINA - CdS: PRODUZIONE VEGETALE - “MESSA A PUNTO DI UN PROTOCOLLO ANALITICO DEL POTERE ANTIOSSIDANTE DI ESTRATTI DI MIRTILLO (VACCINIUM CORYMBOSUM L.) ED APPLICAZIONE A DUE CASI DI STUDIO”, A.A. 2011/12

2012: BERTOLDI IRENE - CdS: SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (CLASSE L-26) - “EFFETTO DI DIFFERENTI CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE SUL CONTENUTO DI ACIDO ASCORBICO IN MELE 'GOLDEN DELICIOUS' E 'STARK DELICIOUS'”, A.A. 2011/12

2012: TURTULA VALERIA - CdS: SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (CLASSE L-26) - “FLAVONOIDI E PROFILO ANTOCIANICO IN DUE CULTIVAR DI MIRTILLO GIGANTE AMERICANO (VACCINIUM CORYMBOSUM, L.) CONSERVATE IN DIVERSE CONDIZIONI DI ATMOSFERA CONTROLLATA”, A.A. 2010/11

2011: DEVECCHI ANDREA - CdS: SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (CLASSE L-26) - “ANALISI DEL CONTENUTO DI ACIDO ASCORBICO E DEL GRADO DI SENESCENZA IN MIRTILLO GIGANTE AMERICANO (VACCINIUM CORYMBOSUM, L.) DURANTE LA CONSERVAZIONE”, A.A. 2010/11

2011: CORTIANA ITALO - CdS: SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI - “EFFETTO DI ATTIVATORI DI RISPOSTE DI DIFESA INDUCIBILI SUL CONTENUTO DI COMPOSTI BIOATTIVI IN VACCINIUM CORYMBOSUM, L.”, A.A. 2010/11

2010: BULGARI ROBERTA - CdS: SCIENZE AGRARIE - “STUDIO DELL'EVOLUZIONE DI SOSTANZE ANTIOSSIDANTI NEL CORSO DELLA MATURAZIONE DI TRE CULTIVAR DI MIRTILLO GIGANTE AMERICANO (V. CORYMBOSUM, L.)”, A.A. 2008/09

2009: DRAGIC IVAN - CdS: QUALITA' E SICUREZZA DELL'ALIMENTAZIONE UMANA - “ANALISI BIOCHIMICA E MOLECOLARE DI SISTEMI ANTIOSSIDANTI IN SPINACIO PER IV GAMMA”, A.A. 2008/09

2009: COSTANTINI LORENZO - CdS: SCIENZE DELLA PRODUZIONE E PROTEZIONE DELLE PIANTE - “EFFETTO DELLE MODALITÀ DI CONSERVAZIONE SU SOSTANZE ANTIOSSIDANTI IN MIRTILLO GIGANTE AMERICANO (VACCINIUM CORYMBOSUM L.)”, A.A. 2007/08

2008: CAMPOREALE GIUSEPPE - CdS: SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE - “CARATTERIZZAZIONE DEL PROFILO ANTOCIANICO IN MIRTILLO GIGANTE AMERICANO (VACCINIUM CORYMBOSUM, L.) CV 'BRIGITTA'”, A.A. 2007/08

2007: ORTOGNI ANGELA - CdS: SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE - “EVOLUZIONE DI PARAMETRI FISIologici E QUALITATIVI DURANTE LA MATURAZIONE DI MELE E LORO VALUTAZIONE MEDIANTE SPETTROSCOPIA VIS-NIR”, A.A. 2006/07

2007: CAGGEGI ALFIO - CdS: SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE - “CARATTERIZZAZIONE DEL PROFILO ANTOCIANICO DI MIRTILLO GIGANTE AMERICANO (V. CORYMBOSUM, L.) CV. DUKE”, A.A. 2006/07

2007: COCETTA GIACOMO - CdS: SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI - “EFFETTO DEI TRATTAMENTI IN POSTRACCOLTA CON 1-METILCICLOPROPENE SULL'ATTIVITA' ANTIOSSIDANTE IN PERE INVERNALI (PYRUS MALUS L. CV 'PASSA CRASSANA')”, A.A. 2006/07

2007: GIOVENZANA VALENTINA - CdS: SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI - “STUDIO DI COMPONENTI DELLA PARETE CELLULARE DEL MESOCARPO IN PERE (PYRUS COMMUNIS L.) CV 'PASSACRASSANA' CONSERVATE A DIFFERENTI TEMPERATURE E TRATTATE CON 1-METILCICLOPROPENE”, A.A. 2005/06

2007: BRUGNOLI ELENA - CdS: SCIENZE ALIMENTARI - “VALUTAZIONE DELLE SOSTANZE NUTRACEUTICHE NEL CORSO DELLA MATURAZIONE DI MIRTILLO GIGANTE AMERICANO (V. CORYMBOSUM, L.) MEDIANTE METODI TRADIZIONALI E SPETTROSCOPIA NIR”, A.A. 2005/06

2005: LANDONI ERICA - CdS: SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI - “IL CONTENUTO DI ACIDO ASCORBICO IN FRUTTI DI PESCO [PRUNUS PERSICA L.(BATSCH)] A DIVERSA TIPOLOGIA DI POLPA ED EVOLUZIONE DELLA MATURAZIONE”, A.A. 2004/05

2019: Partecipazione al gruppo proponente ed alle attività del laboratorio REE “FRU-BQE” (FRUit Breeding and Quality Experience).

ATTIVITÀ DI TUTORATO DEGLI STUDENTI DI CORSI DI LAUREA E DI LAUREA MAGISTRALE E DI TUTORATO DI DOTTORANDI DI RICERCA

(inserire anno accademico, corso laurea, ecc.)

2018-2020: BACCICHET IRINA - Dottorato in AGRICOLTURA, AMBIENTE E BIOENERGIA, XXXIII ciclo - “GENOMIC APPROACHES AND PHENOTYPIC ANALYSES FOR IMPROVING THE SELECTION OF FRUIT QUALITY TRAITS IN PEACH [PRUNUS PERSICA L. (BATSCH.)] AND APRICOT”. Tutor.

2009-2011: GIACOMO COCETTA - Dottorato in BIOLOGIA VEGETALE E PRODUTTIVITÀ DELLA PIANTA COLTIVATA XXIV ciclo, titolo del lavoro: “CHARACTERIZATION OF BIOACTIVE COMPOUNDS AND QUALITY ATTRIBUTES IN VACCINIUM SPP. DURING DEVELOPMENT RIPENING AND STORAGE”: Co-Tutor.

Svolge il servizio di tutoraggio per supporto agli studenti del CORSO DI LAUREA IN AGROTECNOLOGIE PER L'AMBIENTE E IL TERRITORIO (Classe L-25) a partire dall' a.a. 2019/2020 ad oggi.

SEMINARI

(inserire titolo del seminario, luogo, data, ecc.)

ATTIVITÀ DI RICERCA SCIENTIFICA

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

(per ciascuna pubblicazione indicare: nomi degli autori, titolo completo, casa editrice, data e luogo di pubblicazione, codice ISBN, ISSN, DOI o altro equivalente)

INDICI BIBLIOMETRICI (fonte Scopus, data: 21 giugno 2021)

Scopus Author Identifier: 23036532900

Numero di Pubblicazioni: 40

H-Index (escluse autocitazioni): 16

<https://orcid.org/0000-0001-6071-314X>

Numero di citazioni: 841

RIVISTE INTERNAZIONALI (Indicizzate Scopus)

1. Spinardi, A., Beghi, R., Cocetta, G. and Mignani, I. (2021). Postharvest chitosan treatment on blueberry (*Vaccinium corymbosum*) quality during long-term cold storage. *Acta Horticulturae* 1311: 61-68. doi: 10.17660/ActaHortic.2021.1311.8.
2. Spinardi, A., Beghi, R., Sambo, F., Longoni, S. and Valenti, L. (2021). Evaluation of different analytical methods to determine grape organic acids. *Acta Horticulturae* 1311: 69-74. doi: 10.17660/ActaHortic.2021.1311.9.
3. Baccichet, I., Chiozzotto, R., Bassi, D., Gardana, C., Cirilli, M., Spinardi, A. (2021). Characterization of fruit quality traits for organic acids content and profile in a large peach germplasm collection. *Scientia Horticulturae* 278: 109865, doi: 10.1016/j.scienta.2020.109865.
4. Cirilli, M., Baccichet, I., Chiozzotto, R., Spinardi, A., Bassi, D. (2020). Organic acids content in fruit flesh and skin from a large apricot collection. *Acta Horticulturae*, 1290: 197-200, doi: 10.17660/ActaHortic.2020.1290.34.
5. Spinardi, A., Cola, G., Gardana, C. S., Mignani, I. (2019). Variation of anthocyanins content and profile throughout fruit development and ripening of highbush blueberry cultivars grown at two different altitudes. *Frontiers in Plant Science*, 10: 1045, doi: 10.3389/fpls.2019.01045.
6. Spadafora, N. D., Cocetta, G., Cavauiuolo, M., Bulgari, R., Dhorajiwala, R., Ferrante, A., Rogers, H. J., Spinardi, A., Müller, C. T. (2019). A complex interaction between pre-harvest and post-harvest factors determines fresh-cut melon quality and aroma. *Scientific reports*, 9: 2745, doi: 10.1038/s41598-019-39196-0.
7. Spinardi, A., Cocetta, G., Martinetti, L., Mignani, I., Ferrante, A. (2018). Quality changes of lamb's lettuce during postharvest storage. *Acta Horticulturae*, 1209: 329-334, doi: 10.17660/ActaHortic.2018.1209.48.
8. Cocetta, G., Spadafora, N.D., Cavauiuolo, M., Bulgari, R., Rogers, H.J., Spinardi, A., Müller, C.T., Ferrante, A. (2018). Effect of temperature and cut size on the volatile organic compound profile, and expression of Chorismate synthase in fresh-cut melon. *Acta Horticulturae*, 1194: 1175-1180, doi: 10.17660/ActaHortic.2018.1194.167.
9. Spinardi, A., Mignani, I. (2018). Ascorbic acid content and senescence in blueberry (*Vaccinium corymbosum* L.) during storage. *Advances in Horticultural Science*, 32: 335-341, doi: 10.13128/ahs-22472.

10. Bulgari, R., Morgutti, S., Cocetta, G., Negrini, N., Farris, S., Calcante, A., Spinardi, A., Ferrari, E., Mignani, I., Oberti, R., Ferrante, A. (2017). Evaluation of borage extracts as potential biostimulant using a phenomic, agronomic, physiological, and biochemical approach. *Frontiers in Plant Science*, 8: 935, doi: 10.3389/fpls.2017.00935.
11. Cocetta, G., Beghi, R., Mignani, I., Spinardi, A. (2017). Nondestructive apple ripening stage determination using the delta absorbance meter at harvest and after storage. *HortTechnology*, 27: 54-64, doi: 10.21273/HORTTECH03495-16.
12. Cocetta, G., Mignani, I., Spinardi, A. (2016). Ascorbic acid content in 'Passe-Crassane' winter pear as affected by 1-methylcyclopropene during cold storage and shelf life. *HortScience*, 51: 543-548, doi: 10.21273/HORTSCI.51.5.543.
13. Cavaiuolo, M., Cocetta, G., Bulgari, R., Spinardi, A., Ferrante, A. (2015). Identification of innovative potential quality markers in rocket and melon fresh-cut produce. *Food Chemistry* 188: 225-233, doi: 10.1016/j.foodchem.2015.04.143.
14. Cocetta, G., Mignani, I., Spinardi, A. (2015). Effects of long-term storage on highbush blueberry (*Vaccinium corymbosum* L.) antioxidant quality. *Acta Horticulturae* 1071: 477-482, doi: 10.17660/ActaHortic.2015.1071.61
15. Cocetta, G., Rossoni, M., Gardana, C., Mignani, I., Ferrante, A., Spinardi, A. (2015). Methyl jasmonate affects phenolic metabolism and gene expression in blueberry (*Vaccinium corymbosum*). *Physiologia Plantarum* 153: 269-283, doi: 10.1111/ppl.12243.
16. Cocetta, G., Baldassarre, V., Spinardi, A., Ferrante, A. (2014). Effect of cutting on ascorbic acid oxidation and recycling in fresh-cut baby spinach (*Spinacia oleracea* L.) leaves. *Postharvest Biology and Technology* 88: 8-16, doi: 10.1016/j.postharvbio.2013.09.001.
17. Beghi, R., Giovenzana, V., Spinardi, A., Guidetti, R., Bodria, L., Oberti, R. (2013). Derivation of a blueberry ripeness index with a view to a low-cost, handheld optical sensing device for supporting harvest decisions. *Transactions of the ASABE* 56(4): 1551-1559, doi: 10.13031/trans.56.10169.
18. Beghi, R., Spinardi, A., Bodria, L., Mignani, I., Guidetti, R. (2013). Apples Nutraceutical Properties Evaluation Through a Visible and Near-Infrared Portable System. *Food and Bioprocess Technology* 6: 2547-2554, doi: 10.1007/s11947-012-0824-7.
19. Spinardi, A., Bassi, D. (2012). Olive fertility as affected by cross-pollination and boron. *The Scientific World Journal*: 375631, doi: 10.1100/2012/375631.
20. Cocetta, G., Karppinen, K., Suokas, M., Hohtola, A., Häggman, H., Spinardi, A., Mignani, I., Jaakola, L. (2012). Ascorbic acid metabolism during bilberry (*Vaccinium myrtillus* L.) fruit development. *Journal of Plant Physiology* 169: 1059-1065, doi: 10.1016/j.jplph.2012.03.010.
21. Spinardi, A., Ferrante, A. (2012). Effect of storage temperature on quality changes of minimally processed baby lettuce. *Journal of Food, Agriculture and Environment* 10: 38-42, ISSN: 1459-0255.
22. Ghiani, A., Negrini, N., Morgutti, S., Baldin, F., Nocito, F. F., Spinardi, A., Mignani, I., Bassi, D., Cocucci, M. (2011). Melting of 'Big Top' nectarine fruit: Some physiological, biochemical, and molecular aspects. *Journal of the American Society for Horticultural Science* 136: 61-68, doi: 10.21273/JASHS.136.1.61.
23. Benedetti, S., Spinardi, A., Mignani, I., Buratti, S. (2010). Non-destructive evaluation of sweet cherry (*Prunus avium* L.) ripeness using an electronic nose. *Italian Journal of Food Science* 22: 298-304, ISSN 1120-1770.

24. Spinardi, A., Cocetta, G., Baldassarre, V., Ferrante, A., Mignani, I. (2010). Quality changes during storage of spinach and lettuce baby leaf. *Acta Horticulturae* 877: 571-576, doi: 10.17660/ActaHortic.2010.877.74.
25. Baldassarre, V., Antonacci, S., Cocetta, G., Spinardi, A., Mignani, I., Ferrante, A. (2010). Isolation and gene expression analysis of postharvest senescence marker in baby spinach leaves. *Acta Horticulturae* 877: 1071-1076, doi: 10.17660/ActaHortic.2010.877.145.
26. Spinardi, A., Mignani, I., Folini, L., Beghi, R. (2009). Quality and nutraceutical content of blueberries (*Vaccinium corymbosum*) grown at two different altitudes (450 and 650 m above sea level). *Acta Horticulturae* 810: 817-822, doi: 10.17660/ActaHortic.2009.810.108.
27. Sinelli, N., Di Egidio, V., Casiraghi, E., Spinardi, A., Mignani, I. (2009). Evaluation of quality and nutraceutical content in blueberries (*Vaccinium corymbosum*) by near and mid infrared spectroscopy. *Acta Horticulturae* 810: 807-816, doi: 10.17660/ActaHortic.2009.810.107.
28. Guidetti, R., Beghi, R., Bodria, L., Spinardi, A., Mignani, I., Folini, L. (2009). Prediction of blueberry (*Vaccinium corymbosum*) ripeness by a portable vis-NIR device. *Acta Horticulturae* 810: 877-886, doi: 10.17660/ActaHortic.2009.810.117.
29. Sinelli, N., Spinardi, A., Di Egidio, V., Mignani, I., Casiraghi, E. (2008). Evaluation of quality and nutraceutical content of blueberries (*Vaccinium corymbosum* L.) by near and mid-infrared spectroscopy. *Postharvest Biology and Technology* 50: 31-36, doi: 10.1016/j.postharvbio.2008.03.013.
30. Ferrante, A., Spinardi, A., Maggiore, T., Testoni, A., Gallina, P.M. (2008). Effect of nitrogen fertilization levels on melon fruit quality at the harvest time and during storage. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 88: 707-713, doi: 10.1002/jsfa.3139.
31. Benedetti, S., Buratti, S., Spinardi, A., Mannino, S., Mignani, I. (2008). Electronic nose as a non-destructive tool to characterise peach cultivars and to monitor their ripening stage during shelf-life. *Postharvest Biology and Technology* 47: 181-188, doi: 10.1016/j.postharvbio.2007.06.012.
32. Vannini, C., Campa, M., Iriti, M., Genga, A., Faoro, F., Carravieri, S., Rotino, G. L., Rossoni, M., Spinardi, A., Bracale, M. (2007). Evaluation of transgenic tomato plants ectopically expressing the rice *Osmyb4* gene. *Plant Science* 173: 231-239, doi: 10.1016/j.plantsci.2007.05.007.
33. Dalla Valle, A.Z., Mignani, I., Spinardi, A., Galvano, F., Ciappellano, S., (2007). The antioxidant profile of three different peaches cultivars (*Prunus persica*) and their short-term effect on antioxidant status in human. *European Food Research and Technology* 225(2): 167-172, doi: 10.1007/s00217-006-0396-8.
34. Spinardi, A.M. (2005). Effect of harvest date and storage on antioxidant systems in pears. *Acta Horticulturae* 682: 135-140, doi: 10.17660/ActaHortic.2005.682.11.
35. Spinardi, A.M., Visai, C., Bertazza, G. (2005). Effect of rootstock on fruit quality of two sweet cherry cultivars. *Acta Horticulturae* 667: 201-206, doi: 10.17660/ActaHortic.2005.667.29.
36. Tamai, G., Brancadoro, L., Failla, O., Spinardi, A., Scienza, A. (2003). Realisation of new variability by means of inbreeding in some indigenous red grapevine cultivar of Verona (North East Italy), *Acta Horticulturae* 603: 345-356, doi: 10.17660/ActaHortic.2003.603.44.
37. Labra, M., Fasoli, V., Failla, O., Spinardi, A., Nikolau, N., Stefanini, M., Villa, P., Scienza, A. (2003). Molecular, chemical and morphological tools to explore Vertzami / Marzemino / Barzemino / Balsamina cultivar group. *Acta Horticulturae* 603: 217-223, doi: 10.17660/ActaHortic.2003.603.30.
38. Rossoni, M., Fasoli, V., Labra, M., Spinardi, A., Failla, O., Scienza, A., Sala, F. (2001). Exploration of elite grapevine germplasm of Oltrepò pavese (northern Italy) using genetic, chemotaxonomic and morphological markers. *Advances in Horticultural Science* 15: 72-78, doi: 10.1400/14080.

ALTRE RIVISTE INTERNAZIONALI

1. Cocetta, G., Quattrini, E., Schiavi, M., Martinetti, L., Spinardi, A., Ferrante, A. (2007). Nitrate and sucrose content in fresh-cut leaves of spinach plants grown in floating system. *Agricoltura Mediterranea* 137(1-2): 79-85, ISSN:0394-0438.

RIVISTE NAZIONALI

1. Beccaro, G.L., Carli, C., De Salvador, R., Draicchio, P., Folini, L., Giongo, L., Giordano, R., Mellano, M.G., Mignani, I., A. Spinardi (2017). Piccoli frutti «made in Italy»: un comparto in aumento. *L'Informatore Agrario* 26: 50-53. ISSN: 0020-0689.

2. Lamberti, L., Mignani, I., Spinardi, A., Cocetta, G., Draicchio, P., Folini, L., Franzina, M. (2014). Espandere il valore della mela di Valtellina I.G.P.. *Quaderni della ricerca della Regione Lombardia* 157: 1-59.

3. Bodria, L., Guidetti, R., Beghi, R., Giovenzana, V., Mignani, I., Spinardi, A., Cocetta, G., Casiraghi, E., Giovanelli, G., Sinelli, N., Buratti, S., Benedetti, S., Fongaro, L., Moles, A., Giugni, A. (2011). Valorizzazione e ottimizzazione delle filiere viticola e frutticola valtellinesi attraverso sistemi innovativi in postraccolta e trasformazioni ad alta qualità (VALORVI'), *Quaderni della ricerca della Regione Lombardia* 126: 1-66.

4. Ferrante, A., Spinardi, A., Baldassarre, V., Podetta, N., Cocetta, G., Martinetti, L., Mignani, I. (2010). Variazione dei componenti della qualità e marcatori per la caratterizzazione degli ortaggi di IV gamma. *Italus Hortus* 17: 24-27, ISSN 1127-3496.

5. Baldassarre, V., Spinardi, A., Cocetta, G., Martinetti, L., Mignani, I., Ferrante, A. (2010). Uso della fluorescenza della clorofilla a per valutare la qualità della lattuga da IV gamma conservata in atmosfera controllata. *Italus Hortus* 17: 92-97, ISSN 1127-3496.

6. Bodria, L., Guidetti, R., Beghi, R., Mignani, I., Spinardi, A., Folini, L., Casiraghi, E., Di Egidio, V., 2007. Valorizzazione delle produzioni vitifrutticole valtellinesi mediante metodi innovativi. *Quaderni della ricerca della Regione Lombardia* 67: 1-66.

7. Spinardi, A., Mignani, I., Bassi, D. (2006). Il contenuto di acido ascorbico in frutti di Pesco [*Prunus persica* L. (Batsch)] a diversa tipologia di polpa ed evoluzione della maturazione. *Italus Hortus* 13: 24-28, ISSN 1127-3496.

8. Murada, G., Mancini, S., Rossoni, M., Failla, O., Spinardi, A., Mariani, L., Scienza, A. (2004). Livelli di resveratrolo nell'uva e nei vini della Valtellina. *L'Informatore Agrario* 1: 51-54. ISSN: 0020-0689.

CAPITOLI DI LIBRI (Indicizzati Scopus)

1. Bassi, D., Mignani, I., Spinardi, A., Tura, D. (2015). Peach (*Prunus persica* (L.) Batsch). In: Simmonds, M.S.J., Preedy, V.R. (eds.). *Nutritional Composition of Fruit Cultivars*, pp. 535-571, Academic Press, doi: 10.1016/B978-0-12-408117-8.00023-4.

CAPITOLI E ARTICOLI DI LIBRI (Non indicizzati Scopus)

1. Mignani, I., Spinardi, A. (2020). Indici di maturità. In: Colelli G., Inglese P. (eds.) Gestione della qualità e conservazione dei prodotti ortofrutticoli, pp.62-74. In Edagricole, Bologna. ISBN: 978-88-506-5565-6.
2. Spinardi A., Cocetta G. (2010). Parametri chimici utili al monitoraggio della shelf life dei prodotti di IV gamma. In: Ferrante A., Cattaneo T.M.P. (eds.). Valutazione della qualità di ortaggi di IV gamma, pp.143-158, Aracne Editrice, Roma. ISBN: 978-88-548-2930-5.
3. Ferrante A., Baldassarre V., Spinardi A. (2010). La spettroscopia di fluorescenza: strumento rapido di valutazione della shelf life nel settore agro-alimentare. In: Ferrante A., Cattaneo T.M.P. (eds.). Valutazione della qualità di ortaggi di IV gamma, pp. 91-102, Aracne Editrice, Roma. ISBN: 978-88-548-2930-5.
4. Spinardi, A.M., Giovenzana, V., Mignani, I. (2007). The effect of chilling and 1-MCP on quality attributes and physicochemical aspects of cell wall components of Passe-Crassane pears. In: Ramina A. et al. (eds.). Advances in Plant Ethylene Research, pp. 249-251, Spriger, Dordrecht (NL). ISBN 978-1-4020-6013-7.
5. Ghiani, A., Negrini, N., Morgutti, S., Nocito F.F., Spinardi, A., Ortugno, C., Mignani, I., Bassi, D., Cocucci, M. (2007). Flesh softening in Melting Flesh, Non Melting Flesh and Stony Hard peaches: endopolygalacturonase expression and phosphorylation of soluble polypeptides in relation to ethylene production. In: Ramina A. et al. (eds.). Advances in Plant Ethylene Research, pp. 175-180, Spriger, Dordrecht (NL). ISBN: 978-1-4020-6013-7.

ABSTRACT A CONGRESSI

1. Spinardi, A., Beghi, R., Cocetta, G., Mignani, I. (2019). Quality prediction of chitosan treated blueberry during cold storage. VI International Symposium on Modeling in Horticultural Supply Chain, Molfetta 9-12 June 2019.
2. Spinardi, A., Beghi, R., Sambo, F., Valenti, L. (2019). Evaluation of different analytical methods to determine grape organic acids. VI International Symposium on Modeling in Horticultural Supply Chain, Molfetta 9-12 June 2019.
3. Cirilli M., Baccichet I., Spinardi A., Bassi D. (2019). Organic acids content in fruit flesh and peel from a large apricot collection. XVII International Symposium on Apricot Breeding and Culture, Malatya (Turkey) 6- 10 July 2019.
4. Spinardi A., Mignani I. (2017). Analisi del contenuto di acido ascorbico e del grado di senescenza in mirtillo gigante americano (*Vaccinium corymbosum*, L) durante la conservazione. Convegno Nazionale Postraccolta 2017, Pisa 28-29 Settembre 2017.
5. Cocetta G., Cavauiolo M., Bulgari R., Colombo M., Spinardi A., Ferrante A. (2016). Studio dell'espressione di geni legati alla qualità in melone di IV gamma. XI giornate Scientifiche SOI, Bolzano, 14-16 settembre 2016.
6. Spinardi A., Cocetta G., Mignani I. (2014). Effects of postharvest chitosan treatment on nutritional quality of blueberry (*Vaccinium corymbosum*). V International Conference Postharvest Unlimited, Lemesos (Cyprus) 10-13 June 2014.
7. Cavauiolo M., Spinardi A., Ferrante A. (2013). Isolamento di marcatori molecolari per la valutazione della qualità in rucola. X giornate Scientifiche SOI, Padova, 25-27 giugno 2013. Acta Italus Hortus 12: 90.
8. Spinardi A., Cocetta G., Mignani I. (2010). Studio dell'evoluzione di sostanze nutraceutiche nel corso della maturazione di mirtillo (*Vaccinium corymbosum* L.) coltivato a due differenti altitudini. Atti

delle IX Giornate Scientifiche SOI., Firenze 10-12 marzo 2010. *Italus Hortus* 17 (2), supplemento al n°2: 55. ISSN 1127-3496.

9. G. Chietera, I. Eduardo, I. Pacheco, R. Pirona, D. Bassi, A. Spinardi, L. Rossini, C. Pozzi, A. Vecchietti (2010). Peach volatile compounds QTL analysis and candidate gene co-localisation. In: *Proceedings of the 54th Italian Society of Agricultural Genetics Annual Congress*. Matera, 2010, Società Italiana di Genetica Agraria, ISBN: 9788890457005.

10. Bassi D., Ghiani A., Mignani I., Morgutti S., Negrini N., Spinardi A., Giovannini D., Liverani A., Foschi S., Rizzo M. (2009). La nettarina 'Big Top', un caso di studio. *Atti del VI Convegno Nazionale sulla Peschicoltura Meridionale*. Caserta 6-7 marzo 2008. pp. 20-27. ISBN 978-88-95230-09-2.

11. Ferrante A., Spinardi A., Baldassarre V., Cocetta G., Martinetti L., Mignani I. (2009). Variazione dei componenti della qualità e marcatori molecolari per la caratterizzazione degli ortaggi di IV gamma. *Ortofrutta di IV gamma: la ricerca incontra l'industria*. Foggia 4 Settembre 2009, p. 2.

12. Baldassarre V., Spinardi A., Cocetta G., Martinetti L., Mignani I., Ferrante A. (2009). Uso della fluorescenza della clorofilla a per valutare la qualità della lattuga da quarta gamma conservata in atmosfera controllata. *Ortofrutta di IV gamma: la ricerca incontra l'industria*. Foggia 4 Settembre 2009, p. 18.

13. Casiraghi E., Sinelli N., Cabassi G., Folini L., Mignani I., Spinardi A. (2007). Valutazione degli indici di maturazione e delle sostanze nutraceutiche di mirtillo gigante americano (*V. corymbosum*, L.) mediante metodi tradizionali e spettroscopia NIR. VI° Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Alba, 7-10 Novembre 2006. A cura di Coisson J.D., Arlorio M., Martelli A, Editrice Taro, Alessandria, 535-539, 2007. ISBN: 978-88-87359-52-7.

14. Buratti S., Benedetti S., Spinardi A., Mignani I., Mannino S. (2007). Electronic Nose as a Non-Destructive Tool to Evaluate the Fruit Ripeness and to Discriminate among Cultivars. *Proceedings of the 3rd CIGR Section VI International Symposium on "Food and Agricultural Products: Processing and Innovations"*. Naples, Italy, 24-26 September 2007.

15. Guidetti R., Bodria L., Mignani I., Spinardi A., Beghi R., Pincu M. (2007). Apples ripening stage and nutraceutic properties evaluation through a Vis-NIR portable device and an on-line NIR system. *Proceedings of the 3rd CIGR Section VI International Symposium on "Food and Agricultural Products: Processing and Innovations"*. Naples, Italy, 24-26 September 2007.

16. Piagnani M.C., Spinardi A., Mignani I. (2007). Effetto della variazione somaclonale sulle caratteristiche morfologico-qualitative dei frutti di *Prunus avium* cv 'Hedelfinger'. *Atti delle VIII Giornate Scientifiche SOI*. Sassari 8-12 maggio 2007. *Italus Hortus* 14 (supplemento al n.2): 54. ISSN 1127-3496.

17. Guidetti R., Beghi R., Spinardi A., Mignani I., Bodria L. (2007). Nuove tecniche non distruttive per la determinazione delle sostanze nutraceutiche della frutta. *Atti delle VIII Giornate Scientifiche SOI*. Sassari 8-12 maggio 2007. *Italus Hortus* 14 (supplemento al n.2): 203-204. ISSN 1127-3496.

18. Spinardi A., Mignani I. (2007). Effetti dei trattamenti in postraccolta con 1-MCP sull'attività antiossidante in pere invernali (*Pyrus communis* L. cv 'Passa Crassana') *VIII Giornate Scientifiche SOI*. Sassari 8-12 maggio 2007, Workshop Postraccolta.

19. Negrini N., Morgutti S., Ghiani A., Bassi D., Spinardi A., Ortugno C., Mignani I., Cocucci M. (2005). Variazioni di livelli e attività di proteine di parete in frutti di pesco a diversa consistenza della polpa: confronto tra fenotipi melting flesh/non melting flesh e stony hard caratterizzati da diversa produzione di etilene. *XXIII Convegno Nazionale SICA*, Torino 20-23 settembre 2005. In: Società di Chimica Agraria, *XXIII Convegno Nazionale, Riassunti delle Comunicazioni*, Di.Va.P.R.A.-SICA, p 94.

ORGANIZZAZIONE, DIREZIONE E COORDINAMENTO DI CENTRI O GRUPPI DI RICERCA NAZIONALI E INTERNAZIONALI O PARTECIPAZIONE AGLI STESSI

(per ciascuna voce inserire anno, ruolo, gruppo di ricerca, ecc.)

ORGANIZZAZIONE, DIREZIONE E COORDINAMENTO DI CENTRI O GRUPPI DI RICERCA

2007 - RESPONSABILE UR del PRIN: "Sequenziamento ed analisi di EST derivanti da una libreria cDNA di seme di pesco (*Prunus persica* L. Batsch) var. Fantasia. Mappaggio di geni candidati putativamente coinvolti nel metabolismo degli zuccheri, nel metabolismo dei fenoli, nella regolazione ormonale dell'embrogenesi e nell'attività dei fattori di trascrizione". Ente finanziatore: MIUR. Finanziamento ottenuto: 28.000 Euro (biennale).

2021 - COORDINATORE DI PROGETTO: "POMacee Antiche Locali Lombarde a rischio di estinzione (POMALL)" - PSR Regione Lombardia, Misura 10, Operazione 10.2.01 - "Conservazione della biodiversità animale e vegetale" (2019), importo totale: 187.247,58 Euro; finanziamento ottenuto: 99.747,06 Euro (biennale).

PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA

Ha partecipato in qualità di membro del gruppo di ricerca e con responsabilità scientifica di tematiche specifiche dell'unità operativa ai seguenti progetti finanziati dal MIUR e dalla UE:

Seventh Framework Programme, Theme 2 (Food, Agriculture And Fisheries, And Biotechnology) 2011: Comprehensive approach to enhance quality and safety of ready to eat fresh products ("QUAFETY", No 289719);

Seventh Framework Programme, Theme 2 (Food, Agriculture And Fisheries, And Biotechnology) 2010: Integrated approach for increasing breeding efficiency in fruit tree crops ("FRUIT BREEDOMICS", No: 265582);

PRIN 2015: PHOOD: Photonics-based innovative combined RADAR/LIDAR sensor for advanced agriculture;

PRIN 2005: "Relazioni tra sviluppo del seme e del frutto di pesco e studio di alcuni parametri metabolici di interesse nutrizionale";

PRIN 2004: "Sequenziamento e mappaggio di EST da stadi precoci dello sviluppo e studio della componente aromatica del frutto di pesco: due approcci complementari allo studio della qualità del frutto";

PRIN 2001: "Caratterizzazione varietale ed intravarietale di cultivar di vite (*Vitis vinifera*) e valorizzazione mediante incrementi di resveratrolo e suoi derivati", "Studio dell'accumulo di resveratrolo e altri composti stilbenici in vite: interazione genotipo x ambiente, trattamenti induttivi e analisi molecolare della famiglia genica della stilbene sintasi".

Ha partecipato in qualità di membro del gruppo di ricerca e con responsabilità scientifica di tematiche specifiche dell'unità operativa ai seguenti progetti finanziati da Regione Lombardia:

Programma regionale di ricerca in campo agricolo 2010-2012: Espandere il valore della mela di Valtellina I.G.P. ("E.V.A.");

Programma regionale di ricerca in campo agricolo 2007-2009: Analisi non distruttive per la valutazione della qualità di ortaggi di IV gamma durante la shelf life ("SHELF-IV");

Programma regionale di ricerca in campo agricolo 2007-2009: Valorizzazione e ottimizzazione della filiera del postraccolta vitifrutticolo valtellinese attraverso sistemi innovativi e trasformazioni ad alta qualità ("VALORVI");

Programma regionale di ricerca in campo agricolo 2003-2006: Valorizzazione delle produzioni vitifrutticole valtellinesi mediante metodi innovativi ("INNOVI").

Ha inoltre partecipato ai seguenti progetti di ricerca:

PUR 2008: Studio della relazione fra indici di maturazione e contenuto di sostanze funzionali e nutraceutiche e loro evoluzione durante la maturazione e la conservazione del frutto;

FIRST 2007: Studio delle modificazioni delle pareti cellulari del mesocarpo del frutto climaterico in relazione alla dinamica dell'intenerimento;

FIRST 2005-2006: Definizione delle curve di maturazione e formazione di sostanze nutraceutiche per la validazione di metodi di valutazione non distruttiva della qualità in campo;

FIRST 2004: Miglioramento della qualità nelle produzioni arboree: sistemi antiossidanti, componente vitaminica e modificazioni della parete cellulare durante la maturazione;

EX MURST 60%/FIRST 2000-2003: Miglioramento della qualità nelle produzioni arboree: sistemi antiossidanti, componente vitaminica e modificazioni della parete cellulare durante la maturazione dei frutti;

EX MURST 60% 1999: Miglioramento della qualità nelle produzioni arboree: influenza delle modificazioni dei carboidrati della parete cellulare sulla maturazione dei frutti;

MURST 60% 1997: Metabolismo delle pareti cellulari durante la maturazione ed influenza sulla qualità e serbevolezza dei frutti.

ATTIVITÀ QUALI LA DIREZIONE O LA PARTECIPAZIONE A COMITATI EDITORIALI DI RIVISTE SCIENTIFICHE
(per ciascuna voce inserire anno, ruolo, rivista scientifica, ecc.)

Review Editor nell'Editorial Board di Frontiers in Plant Science, sezione Crop and Product Physiology.

TITOLARITÀ DI BREVETTI

(per ciascun brevetto, inserire autori, titolo, tipologia, numero brevetto, ecc.)

--

PREMI E RICONOSCIMENTI NAZIONALI E INTERNAZIONALI PER ATTIVITÀ DI RICERCA

(inserire premio, data, ente organizzatore, ecc.)

--

PARTECIPAZIONE IN QUALITÀ DI RELATORE A CONGRESSI E CONVEGNI DI INTERESSE INTERNAZIONALE

(inserire titolo congresso/convegno, data, ecc.)

- “Strategie innovative per caratterizzare e migliorare la qualità della produzione delle mele”. Postraccolta 2014 - Reducing postharvest losses to better feed the world, Barletta 22-23 maggio 2014.
- “Identification of molecular markers linked to physiological degradation of the product: Physiological and biochemical characterization of the fresh-cut products used.” Meeting del 7 Programma Quadro “Comprehensive approach to enhance quality and safety of ready to eat fresh products” (QUAFETY), Atene, 10-13 luglio 2013
- “Uso del DA Meter per la valutazione del grado di maturazione in mela”. X Giornate SOI, Padova 25-27 giugno 2013.
- “Effetti dei trattamenti in postraccolta con 1-MCP sull’attività antiossidante in pere invernali (*Pyrus communis* L. cv ‘Passa Crassana’), Workshop SOI Postharvest, Sassari 2005.

ATTIVITÀ GESTIONALI, ORGANIZZATIVE E DI SERVIZIO

INCARICHI DI GESTIONE E AD IMPEGNI ASSUNTI IN ORGANI COLLEGIALI E COMMISSIONI, PRESSO RILEVANTI ENTI PUBBLICI E PRIVATI E ORGANIZZAZIONI SCIENTIFICHE E CULTURALI, OVVERO PRESSO L’ATENEIO O ALTRI ATENEI

(inserire incarico/impegno, ente, data, ecc.)

ORGANIZZAZIONE DI CONVEGNI DI CARATTERE SCIENTIFICO IN ITALIA O ALL'ESTERO

Membro del Comitato Organizzatore e del Comitato Scientifico nel Convegno Nazionale Postraccolta 2019, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali (DiSAA) dell’Università degli Studi di Milano.

MEMBRO DEL COLLEGIO DI DOTTORATO

- BIOLOGIA VEGETALE E PRODUTTIVITÀ DELLA PIANTA COLTIVATA dell’Università degli Studi di Milano dal 2012-2013.

- AGRICOLTURA, AMBIENTE E BIOENERGIA dell’Università degli Studi di Milano dal 2013 ad oggi.

MEMBRO DI COMMISSIONE GIUDICATRICE DI DOTTORATO

- 13.05.2021: Commissione giudicatrice per l'esame finale di Dottorato di ricerca in “Scienze Agrarie, Forestali ed Agroalimentari”, XXXIII Ciclo, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell’Università degli Studi di Torino.

- 28.05.2018: Commissione giudicatrice per l'esame finale di Dottorato di ricerca in “Scienze Agrarie, Forestali ed Agroalimentari”, XXX Ciclo, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell’Università degli Studi di Torino.

- 14.01.2014: Commissione giudicatrice per l'esame finale di Dottorato di ricerca in “Scienze Agrarie, Forestali ed Agroalimentari”, XXVI Ciclo, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell’Università degli Studi di Torino.

2019 - Ha partecipato come componente del Gruppo di Riesame alla stesura del RAPPORTO DI RIESAME CICLICO, Anno 2019, del Corso di Studio: Agrotecnologie per l'Ambiente e il Territorio, Classe: L-25 - Scienze e tecnologie agrarie e forestali con sede presso l'Università degli Studi di Milano, Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari.

Socia delle seguenti Società Scientifiche:

Società Orticola Italia (SOI) dal 2007

International Society for Horticultural Science (ISHS) dal 2007

American Society for Horticultural Science (ASHS) dal 2016.

ATTIVITÀ CLINICO ASSISTENZIALI

(indicare, data, durata, ruolo, ente presso il quale si è prestata attività assistenziale, ecc.)

--

Data

24.06.21

Luogo

MILANO