

PERSONAL INFORMATION **Angela Bassoli**

POSITION **Associated professor of Organic Chemistry**

WORK EXPERIENCE

from 01/12/2002 **Associated professor of Organic Chemistry**
University of Milano, DeFENS-Department of Food, Environmental and Nutritional Sciences, Via Mangiagalli 25, Milano I-20135. www.unimi.it;

- Research in the field of organic chemistry applied to agrifood;

Organic Chemistry; Taste chemistry

ORCID ID: 0000-0001-5442-3808

SCOPUS ID: 6701642348

Teaching courses:

Organic Chemistry; Molecular basis of taste

From 31/10/1995

Researcher

University of Milano ,(I)

Research, lecturing

EDUCATION AND TRAINING

1992 **Abilitazion certificate for teaching chemistry**
Provveditorato agli Studi della Lombardia, Milano (I)

Replace with EQF (or other) level if relevant

1990 **PhD in Chemistry**
Università degli Studi di Milano, Milano (I)
Organometal compounds in oxidation and reductive carbonylation catalysed reactions.

1979-1985 **Degree in Chemistry**
University of Milano (I)
Organic Chemistry of natural compounds

1983-1985 **Bachelor degree, Classic Lyceum**
Liceo Paolo Sarpi, Bergamo, Italy

PERSONAL SKILLS

Mother tongue(s) Italian

Other language(s)

	UNDERSTANDING		SPEAKING		WRITING
	Listening	Reading	Spoken interaction	Spoken production	
English	C1	C1	C1	C1	C1

	Replace with name of language certificate. Enter level if known.				
French	A1	A1	A1	A1	A1
	Replace with name of language certificate. Enter level if known.				

Levels: A1/A2: Basic user - B1/B2: Independent user - C1/C2 Proficient user
[Common European Framework of Reference for Languages](#)

Communication skills ▪ good communication skills gained through my experience as a teacher and speaker

Organisational / managerial skills

- coordination of research groups
- coordination and managing of research projects
- events organisation
- organisation of practical activity oin the laboratory

Job-related skills

- Research.
- The main fields of her research are the isolation and the synthesis of organic natural biologically active compounds, like compounds active on taste and chemesthesis, pesticides.
 - Stereoselective synthesis of biologically active compounds
 - Bioactive compounds from traditional food. Compounds active on taste and chemical sensing: isolation from natural sources and from traditional food; rational design; synthesis and structure activity relationships.
 - Taste biodiversity: rediscovery and valorisation of “neglected tastes” and their biological significance.
 - Modelling of taste receptor-ligands interactions in GPCR and TRP gustative receptors.
- She is author of 54 scientific publications on international journals, 3 patents and 60 communications at international congresses.
-
- Teaching
-
- Organic Chemistry ; Molecular basis of taste (Bachelor and Master degrees at the University of Milan)
-

Digital skills

SELF-ASSESSMENT				
Information processing	Communication	Content creation	Safety	Problem solving
proficient	independent	independent	basic	basic

Levels: Basic user - Independent user - Proficient user
[Digital competences - Self-assessment grid](#)

Replace with name of ICT-certificates				
---------------------------------------	--	--	--	--

- good command of office suite (word processor, spread sheet, presentation software)
- good command of chemistry 2 and 3D software
- basic command of molecular modelling software
- basic command of photo, video and music editing software

Driving licence A, B

ADDITIONAL INFORMATION

Publications
Presentations For full list of publications, patents, conferences and seminars see attached file.

Projects -ERISIMO A MILANO-Progetto territoriale Fondazione Cariplo, 2017-18 (coordinatore); www.erisimo-a-milano.it
-Great Relevance Program Italy -Korea 2010-2014 (Ministry for Foreign Affairs): Bioactive compounds for the valorisation and promotion of traditional food (coordinatore nazionale).
- PRIN 2014, "Individual differences in the acceptability of healthy foods: focus on phenol and fat content", MIUR (partecipante)
-"Control of fruit pests by interaction with TRP channels, a novel class of insect sensing receptors", GMFP tutorial, Fondazione Edmund Mach, San Michele all'Adige (TN) (2011-14) (responsabile unità operativa).
-PRIN 2011, "Integrated analysis of molecular and cellular process responsible of elaboration of sensory signals in normal and pathologic conditions" Ministry of University and Research, Italy (responsabile unità operativa)

Conferences
Seminars For full list of publications, patents, conferences and seminars see attached file.

Courses "ABC workshop: ABC (Arena Blended Connected) curriculum design", Università di Milano (in collaboration with University College, London), 2017
▪ "Re)design your course with Blended Learning", Università degli studi di Milano (in collaboration with University of Utrecht), 2017

ANNEXES

full list of publications, patents, conferences and seminars

Personal information

I authorize the handling of personal information in this curriculum, according to D.Lgs n. 196/03 and following modifications and Regulations EU 679/2016 (General Regulations concerning Data Protection or GRDP) and art. 7 of University Regulations concerning protection of personal information.

I authorize, according to D.lgs 14/03/2013 n. 33 concerning transparency, in case of conferment of the position and of the fellowship, the publication of this curriculum in the web site of Università degli Studi di Milano in the section "Amministrazione trasparente", "Consulenti e collaboratori".

Date

08/11/2018

Signature



Allegato: elenco competo pubblicazioni, brevetti, conferenze e seminari, attività di terza missione

PUBLICATIONS (P)

- 63) Leone, A.; Bertoli, S.; Di Lello, S.D**.*; Bassoli, A.; Ravasenghi, S.; Borgonovo, G.; Forlani, F.; Battezzati, A. *Effect of Moringa oleifera Leaf Powder on Postprandial Blood Glucose Response: In Vivo-Study on Saharawi People Living in Refugee Camps*. *Nutrients* (2018) 10, 1494. doi:10.3390/nu10101494
- 62) Ayana Dagan-Wiener, Ido Nissim, Natalie Ben Abu, Gigliola Borgonovo, Angela Bassoli, Masha Y. Niv, *Bitter or not? BitterPredict, a tool for predicting taste from chemical structure*, *Scientific Reports*, Scientific Reports 7, 2017, Article number: 12074 (2017), doi:10.1038/s41598-017-12359-7
- 61) Annamaria Giorgi, Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Sara Panseri, Alessandra Manzo, Daniela Pentimalli, Aniello Schiano Moriello, Luciano De Petrocellis, *Extracts and compounds active on TRP ion channels from Waldehimia glabra, a ritual medicinal plant from Himalaya*. *Pytoedicine*, 1 May 2017.Ms. Ref. No.: PHYMED-D-16-01077R2 <https://doi.org/10.1016/j.phymed.2017.04.012>
- 60) Alberto Cattaneo, Yuriy V Bobkov, Elizabeth A Corey, Gigliola Borgonovo, Angela Bassoli, *Perilla derived compounds mediating human TRPA1 channel activity*, *Med Aromat Plants* 2017, 6:1. DOI: 10.4172/2167-0412.1000283
- 59) Livia Martinetti, Antonio Ferrante, Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Alberto Tosca, Paola Spoleto, *Effect of storage on the qualitative characteristics of perilla, a potential new minimally processed leafy vegetable*, *Journal of Food Processing and Preservation*, 2016, DOI 10.1111/jfpp.13214
- 58) Alberto Maria Cattaneo; Jonas Martin Bengtsson; Nicolas Montagne; Emmanuelle Jacquin-Joly; Omar Rota-Stabelli; Umberto Salvagnin; Angela Bassoli; Peter Witzgall; Gianfranco Anfora, *TRPA5, an Ankyrin Subfamily Insect TRP Channel, is Expressed in Antennae of Cydia pomonella (Lepidoptera: Tortricidae) in Multiple Splice Variants*, *Journal of Insect Science* 2016 16 (1): 83
doi: 10.1093/jisesa/iew072
- 57) Giuseppe Mancuso, Gigliola Borgonovo, Leonardo Scaglioni, Angela Bassoli, *Phytochemicals from Ruta graveolens Activate TAS2R Bitter Taste Receptors and TRP Channels Involved in Gustation and Nociception*, *Molecules* 2015, 20(10), 18907-18922; doi:10.3390/molecules201018907 (registering DOI). IF 2.416
- 56) Alberto Maria Cattaneo, Jonas M. Bengtsson, Gigliola Borgonovo, Angela Bassoli, Gianfranco Anfora, *Response of the European Grapevine Moth Lobesia botrana to somatosensory-active volatiles emitted by the non-host plant Perilla frutescens*, *Physiological Entomology*, 2014, 39, 229-236. DOI: 10.1111/phen.12067
- 55) Monica Laureati*, Ella Pagliarini, A. Bassoli, G. Borgonovo *Sensory and Hedonic Perceptions of Italian and Korean Subjects: a Cross-Cultural Study of Perilla Frutescens*, *Food Science and Biotechnology*, 2014 23 (4), pp. 1111-1120.
- 54) A. Bassoli, G. Borgonovo, F. Caremoli and G. Mancuso, *On the taste of D- and L- Amino Acids: in vitro binding assays on cloned human bitter (TAS2Rs) and sweet (TAS1R2/TAS1R3) receptors*, *Food Chemistry*, 2014, 150, 27-33 DOI: 10.1016/j.foodchem.2013.10.106
- 53) A. Bassoli, G. Borgonovo, G. Morini, A. Schiano Moriello, V. Di Marzo, L. De Petrocellis, *TRPA1 high potency analogues of perillaketone*, *Food Chemistry*, 2013, 141, 2044-2051- .DOI:

10.1016/j.foodchem.2013.05.063

52) Federica Villa, Gigliola Borgonovo, Francesca Cappitelli, Barbara Giussani and Angela Bassoli *Sub-lethal concentrations of Muscari comosum bulb extract thwart adhesion and induce detachment of sessile yeast cells*, *Biofouling*, 2012 11/2012; 28(10):1107-17. · 4.43 Impact Factor

51) Livia Martinetti, Antonio Ferrante, Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Alberto Tosca, Paola Spoleto, *Characterization of some qualitative traits in different perilla cultivars*, 28th International Horticultural Congress, Lisbon-Portugal, 22-27 August 2010. *Acta Horticulturae* 939(2012), pp. 301-308. (ISSN 0567-7572)

50) Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Gabriella Morini, *Lost and found in sweeteners: forgotten molecules and unsolved problems in the chemistry of sweet compounds*, *Flavour & Fragrances Journal*, Volume 26, Issue 3, May 2011, DOI: 10.1002/ffj.2064

49) Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Gabriella Morini, *Molecular modelling and models in the study of sweet and umami taste receptors*, *Flavour & Fragrances Journal*, 2010, Article first published online : 18 APR 2011, DOI: 10.1002/ffj.2054

48) M. Laureati, S. Buratti, A. Bassoli, G. Borgonovo, E. Pagliarini, *Discrimination and characterisation of three cultivars of Perilla frutescens by means of sensory descriptors and electronic nose and tongue analysis*, *Food Research International*, 2010, 43 959-964.

47) A. Bassoli, G. Borgonovo, S. Caimi, L. Scaglioni, G. Morini, A. Schiano Moriello, V. Di Marzo, L. De Petrocellis, *Taste-guided identification of high potency TRPA1 agonists from Perilla frutescens*, *J. Biorg. & Med. Chem.*, 2009, 17, 1636-1639. (IF 2.6, 2009), PMID: 19162486

46) A. Bassoli, M. Laureati, G. Borgonovo, G. Morini, G. Servant, E. Pagliarini, *“Isovanillic sweeteners: sensory evaluation and in vitro assays with human sweet taste receptor”*, *Chemosensory perception*, 2008, 1, 174-183. DOI 10.1007/s12078-008-9027-z

45) A. Bassoli, G. Borgonovo, S. Caimi, G. Farina and M. Moretti, *“Oleoylsalicylate Derivatives: Synthesis and Antifungal Activity”*, *The Open Natural Products Journal*, 2008, 1, 14-19.

44) G. Borgonovo, S. Caimi, G. Morini, L. Scaglioni and A. Bassoli, *“Taste-active compounds in a traditional Italian food: ‘Lampascioni’”*, *Chemistry and Biodiversity*, 2008, 5, 1184-1194. (IF 1.616), PMID:18618404

43) A. Bassoli, G. Borgonovo, G. Morini

“When chemistry makes senses”, 8th Wartburg Symposium on Flavor Chemistry & Biology, Februar 28st - March 2nd, 2007, Eisenach, Germany, 2007

42) A. Bassoli, G. Borgonovo, G. Busnelli, G. Morini

“Why should an organic chemist study sweet taste” in *Sweetness and Sweeteners: Biology, Chemistry and Psychophysics*; ACS Symposium Series, Oxford University Press., ; Deepthi K Weerasinghe and Grant E Dubois eds., pag. 432-443, 2008

41) A. Bassoli, G. Borgonovo, G. Busnelli

“Alkaloids and the bitter taste” in *Modern Alkaloids*, Structure, Isolation, Synthesis and Biology, pp. 53-70, E. Fattorusso, O. Tagliatela Scafati Eds., Fattorusso, Ernesto / Tagliatela-Scafati, Orazio (eds.), ISBN-10: 3-527-31521-7, Wiley VCH, 2007.

40) A. Bassoli

“Developing new sweeteners from natural compounds” in *Optimising sweet taste in food*, W. J. Spillane Ed., Woodhead Publishing Limited, Cambridge UK, 2006. 327-343.

39) A. Bassoli, G. Borgonovo, G. Busnelli, G. Morini

Synthesis of a new family of N-aryl lactams active on chemesthesis and taste.

Eur. J. Org. Chem., 2006, 1656- 1663.

38) G. Morini, A. Bassoli, PA Temussi

From small sweeteners to sweet proteins: anatomy of the binding sites of the human T1R2_T1R3 receptor

J. Medicinal Chemistry 2005, 48, 5520-5529. PMID:16107151

37) A. Bassoli, G. Borgonovo, G. Busnelli, L. Merlini, G. Morini

Monatin, its stereoisomers and derivatives: modelling the sweet taste chemoreception mechanism

Eur. J. Org. Chem., 2005, 2518-2525.

36) A. Bassoli, G. Borgonovo, G. Busnelli, M.G.B. Drew, G. Morini

Monatin and its stereoisomers: chemoenzymatic synthesis and taste properties

Eur. J. Org. Chem., 2005, 1652-1658.

35) A. Bassoli,

“Chemistry-Nature: still an open match in the discovery of new intensive sweeteners”

Agro-Food Industry hi-tech, July/August , 27-29, (2004).

34) A. Bassoli,

“Sweeteners, intensive”, in *Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition 2nd edition*, Academic Press, Elsevier Ed., (2003) .

33) A. Bassoli, L. Merlini, G. Morini

Isovanillyl sweeteners. From molecules to receptors

Pure Appl. Chem., 74, 1181-1187 (2002). IF 1.535

32) A. Bassoli, M.G.B. Drew, L. Merlini, G. Morini

A General Pseudoreceptor Model for Sweet Compounds: a Semi-quantitative Prediction of binding Affinity for Sweet Tasting Molecules

J. Med. Chem., 45 (20), 4402 -4409, (2002) IF 4.139, PMID: 12238920; doi 10.1021/jm020833v

31) A. Bassoli, M. G.B. Drew, C. K. Hattotuwigama, L. Merlini, G. Morini and G. R.H. Wilden,

Quantitative Structure-Activity Relationships of Sweet Isovanillyl Derivatives

QSAR, 20, 3-16, (2001). IF 1.397, DOI: 10.1002/1521-3838(200105)20:1<3::AID-QSAR3>3.0.CO;2-H

30) A. Bassoli, G. Borgonovo, L. Merlini, G. Morini,

“A rational design of new intensive sweeteners from natural compounds” in

Flavour and Fragrance Chemistry, V. Lanzotti and O. Tagliatela-Scafati Eds., Kluwer Academic Publishers, Dordrecht, Netherlands (2000), pagg. 27-36.

29) A. Bassoli, G. Borgonovo, M.G.B. Drew, L. Merlini

Enantiodifferentiation in taste perception of isovanillic derivatives

Tetrahedron: Asymmetry, 11, 3177-3186, (2000). If 2.797, 10.1016/S0957-4166(00)00271-8

28) A. Arnoldi, A. Bassoli, G. Borgonovo, M.G.B. Drew, L. Merlini, G. Morini

Sweet isovanillyl derivatives: synthesis and structure-taste relationships of conformationally restricted

analogues. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 46, 4002-4010, (1998). IF 1.560

27) A. Bassoli, L. Merlini, G. Morini, A. Vedani

A three-dimensional receptor model for isovanillic sweet derivatives.

Journal of Chemical Society, Perkin Transaction 2, (UK), 1449-1454, (1998). IF 1.845 (1.770) DOI: **10.1039/a709167b**

26) A. Arnoldi, A. Bassoli, G. Borgonovo, L. Merlini, G. Morini

Synthesis and structure-activity relationships of sweet 2-benzoylbenzoic acids

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 45, 2047-2054, (1997). IF 1.502

25) A. Bassoli, L. Merlini, C. Baldoli, S. Maiorana, M.G.B. Drew,

Asymmetric synthesis of (+) and (-)-2-(2-methoxyphenyl)-3,1-benzoxathiane

Tetrahedron Asymmetry, 7, 1903-1906, (1996). IF 2.499

24) A. Bassoli, G. Borgonovo, L. Merlini, L. Scaglioni

On the structure of Haematein.

Gazzetta Chimica Italiana, 126, 761-763, (1996). IF 0.759

23) A. Arnoldi, A. Bassoli, D. Cova, A.A.M. Del Re, C. Nebuloni, M. Trevisan.

N-nitrosation of triazines in human gastric juice

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 44, 2852-2855, (1996). IF 1.502

22) A. Arnoldi, A. Bassoli, L. Merlini

Progress in isovanillyl sweet compounds

Food Chemistry, (UK), 56, 247-253, (1996). IF 0.812

21) A. Bassoli, A. Brambilla, E. Bolzacchini, F. Chioccare, F. Morazzoni, M. Orlandi, B. Rindone

Oxidation of phenolic Phenylpropenoids with dioxygen using bis(salicylideneimino) ethylenecobalt(II).

"Green Chemistry", ACS Symposium Series, 626, American Chemical Society, Washington, DC, pagg. 92-104, (1996). ISBN13: 9780841233997

eISBN: 9780841215757

DOI: 10.1021/bk-1996-0626

20) A. Arnoldi, A. Bassoli, G. Borgonovo, L. Merlini

Synthesis and sweet taste of optically active (-)-haematoxylin of some (\pm)-haematoxylin derivatives.

Journal of Chemical Society, Perkin Transaction 1, (UK), 2447-2453, (1995). IF 1.918

19) A. Arnoldi, A. Bassoli, R. Caputo, L. Merlini, G. Palumbo, S. Pedatella

Synthesis of 3-aryl-1,4-benzoxathianes: application to the preparation of a sweet compound

Journal of Chemical Society, Perkin Transaction 1, (UK), 1241-1244, (1994). IF 1.918

18) A. Bassoli, S. Cenini, F. Farina, M. Orlandi, B. Rindone

Triruthenium dodecacarbonyl-catalyzed reductive carbonylation of nitroarenes: cyclization, carbon monoxide insertion and reduction. An overview.

Journal of Molecular catalysis (Lausanne, Switzerland), 89, 121-142, (1993). IF 1.478

17) A. Arnoldi, A. Bassoli, L. Merlini, E. Ragg

Isovanillyl sweeteners. Synthesis and sweet taste of sulfur heterocycles

Journal of Chemical Society, Perkin Transaction 1, (UK), 1359-1366, (1993). IF 1.918

16) A. Arnoldi, A. Bassoli, L. Merlini, E. Ragg

Progress in isovanillyl sweeteners. " Sweet taste chemoreception", M. Mathlouthi, J. A. Kanters, G. G. Birch

Eds., Elsevier, London, 175-183, (1993).

15) A. Arnoldi, A. Bassoli, L. Merlini, E. Ragg

Synthetic approach to optically active 3-aryl-3,4-dihydroisocoumarins

Gazzetta chimica Italiana, 122, 403-407, (1992). IF 0.759

14) A. Arnoldi, A. Bassoli, L. Merlini, E. Ragg

Isovanillyl Sweeteners. Synthesis, conformational analysis and Structure - activity relationships of some sweet oxygen heterocycles

Journal of Chemical Society, Perkin Transaction 2, (UK) 1399-1406, (1991).IF 1.845

13) A. Bassoli, C. Crotti, S. Cenini, F. Demartin, B. Rindone

Synthesis of carbazole by $\text{Ru}_3(\text{CO})_{12}$ -catalyzed reductive carbonylation of 2-nitrobiphenyl: the crystal and molecular structure of $\text{Ru}_3(\text{3-NC}_6\text{H}_4\text{-o-C}_6\text{H}_5)_2(\text{CO})_9$

Journal of Molecular catalysis (Lausanne, Switzerland), 70, 175-187, (1991). IF 1.478

12) A. Bassoli, B. Rindone, S. Cenini

Polar effects in the ruthenium(0)-catalysed reductive carbonylation of aromatic nitro derivatives to give ureas and amines

Journal of Molecular catalysis (Lausanne, Switzerland), 66, 163-170, (1991). IF 1.478, **10.1016/0304-5102(91)80009-R**

11) A. Bassoli, B. Rindone, S. Tollari, S. Cenini, C. Crotti

Metal carbonyls catalysed reductive carbonylation of substituted nitrobenzenes in presence of alkenes as solvents

Journal of Molecular Catalysis (Lausanne, Switzerland), 60, 155-163, (1990). IF 1.478

10) A. Bassoli, B. Rindone, S. Tollari, F. Chioccarà

Acyclic and cyclic urea formation via the cobalt-catalysed oxidative carbonylation of aromatic primary amines

Journal of Molecular Catalysis (Lausanne, Switzerland), 60, 41-48, (1990). IF 1.478, 10.1016/0304-5102(90)

9) A. Bassoli, B. Rindone, D. Parrilli, D. Pitea, F. Siniscalco

Pyrolysis - gaschromatography - mass spectrometry of polychlorophenols and polychlorophenates

Gazzetta Chimica Italiana, 120, 333-339, (1989). IF 0.759

8) A. Bassoli, B. Rindone, S. Tollari, S. Cenini, C. Crotti

The ruthenium carbonyl catalyzed reduction of ortho- nitrophenylallylether with carbon monoxide

Journal of Molecular Catalysis (Lausanne, Switzerland), 52, L45-L50, (1989). IF 1.478

7) A. Bassoli, G. Di Gregorio, B. Rindone, S. Tollari, F. Chioccarà

Metal complex-catalyzed phenol coupling of phenolic benzilisoquinoline alkaloids

Journal of molecular catalysis (Lausanne, Switzerland) , 53, 173-178, (1989). IF 1.478

6) A. Bassoli, G Di Gregorio, M. Nali, B. Rindone, S. Tollari , F. Chioccarà e V. Balice

Messa a punto di metodi analitici di gascromatografia -spettrometria di massa nell'analisi di acque di scarico

Acqua Aria , 8, 1011-1018 (1988).

5) A. Bassoli, F. Chioccarà ,G. Di Gregorio, B. Rindone, M. Salmona and S. Tollari

Peroxidase, mixed-function oxidase and metal- catalyzed oxidation of phenylpropenoidic compounds

Gazzetta Chimica Italiana, 118, 763-768, (1988). IF 0.759

4) A. Bassoli, F. Chioccarà, G. di Gregorio, B. Rindone, S. Tollari, P. Falagiani, G. Riva ,E. Bolzacchini

Analysis of allergenic components of a *Parietaria judaica* pollen extract with chromatographic methods for the

evaluation of purification procedures

Journal of Chromatography, (Netherlands) 444, 209-218, (1988). If 2.697. 10.1016/S0021-9673(01)94024-5, PMID:3204131

ISSN: 00219673 CODEN: JOCRA Source Type: Journal Original language: English

DOI: 10.1016/S0021-9673(01)94024-5 PubMed ID: [3204131](#) Document Type: Article

3) A. Bassoli, E. Bolzacchini, F. Chioccare, G. di Gregorio, B. Rindone, S. Tollari, P. Falagiani, G. Riva
Micropreparative scale enrichment of some allergenic components of *Parietaria judaica* pollen extract

Journal of Chromatography, (Netherlands) 446, 179-185, (1988). If 2.697. 10.1016/S0021-9673(00)94431-5, PMID: 3209654

ISSN: 00219673 CODEN: JOCRA Source Type: Journal Original language: English

DOI: 10.1016/S0021-9673(00)94431-5 PubMed ID: [3209654](#) Document Type: Article

2) A. Bassoli, G. di Gregorio, G. Galliani, M. Riboldi, B. Rindone, S. Tollari, F. Chioccare

The heterolytic and homolytic cleavage of the oxygen-nitrogen bond in N,O- diacylarylhydroxylamines
Bulletin de la Société Chimique de France, (France) 293-297, (1988).

1) A Bassoli, G. Maddinelli, B. Rindone, S. Tollari, F. Chioccare

A simple synthesis of aaptamine, a 1H-benzo(de)-1,6- naphthiridine alkaloid

Journal of the Chemical Society, Chemical Communications, (UK) 150-151, (1987).if 3.2. DOI: 10.1039/C39870000150

ISSN: 00224936 Source Type: Journal Original language: English

DOI: 10.1039/C39870000150 Document Type: Article

SUBMITTED PAPERS

Marta Guarise *, Gigliola Borgonovo, Angela Bassoli, Antonio

Ferrante, Evaluation of two ecotypes of hedge mustard (*Sisymbrium*

officinale (L.) Scop.) as potential leafy vegetables, inviato a Horticulturae ottobre 2018

CHAPTERS IN BOOKS

Lavoro Filippo amaro

Filippo CAREMOLI, Angela BASSOLI, Gigliola BORGONOVO, Gabriella MORINI and Luisa TORRI, Do you like it bitter? A preliminary study on food preferences for bitter taste in a young population, in *World food trends and the future of foods*, Edited by Marianna Nobile, Horisma series, Ledizioni, Milano (Italy) 2015, pag 75-94, ISBN 978-88-6705-392-6.

PATENTS(B)

1) Inventori: A. Bassoli, G. Borgonovo, G. Busnelli, G. Morini

Applicant: Università di Milano

““Use of derivati ammidici come agenti modificatori del gusto, composizioni aromatizzanti e prodotti che li contengono”, priorità IT.MI2005A 000674

2) Estensione a PTC:

“Use of amide derivatives as taste-modifying agents, flavouring compositions and products containing them”

PTC/IB2005/000845 (12.04. 06)

3) A. Bassoli, A. D'Esposito, O. Piluso
 "Procedimento per la conservazione e la ricopertura estetica di prodotti vegetali in genere" n°
 MI2010a000827, (10/05/2010)

CONGRESSES AND SEMINARS (C)

1) A. Bassoli, F. Chioccare, B. Rindone, S. Tollari
 Nuovi metodi di ciclizzazione di alcaloidi benzilisoquinolinici XVI Convegno nazionale della Divisione di Chimica Organica della SCI, Urbino, 7-12 Settembre 1986

2) A. Bassoli, G. Di Gregorio, G. Galliani, M. Riboldi, B. Rindone, S. Tollari e F. Chioccare
 The heterolytic and the homolytic cleavage of the oxygen-nitrogen bond in O,N- diacylarylhydroxylamines
 International Symposium Organic Reactivity, Paris (France) 6-10 luglio 1987.

3) A. Bassoli, F. Chioccare, G. Di Gregorio, B. Rindone, S. Tollari
 Un paragone tra l'azione di perossidasi, di monoossigenasi e di complessi metallici nell'ossidazione di substrati organici
 XVII Convegno Nazionale della Divisione di Chimica Organica della SCI, Fiuggi, 13-18 settembre 1987.

4) A. Bassoli, F. Chioccare, G. Di Gregorio, G. Maddinelli, B. Rindone, S. Tollari
 Sintesi della aaptamina, un nuovo alcaloide avente lo scheletro 1H-benzo-d,e-1,6-naftiridinico
 XVII Convegno Nazionale della Divisione di Chimica Organica della SCI, Fiuggi, 13-18 settembre 1987.

5) A. Bassoli, F. Chioccare, G. Di Gregorio, B. Rindone, S. Tollari, E. Cacciari e M. Elgardi
 Ozonation of simple organic molecules as a probe of ozone efficiency in wastewater treatment, a mechanistic study
 8th Ozone World Congress, Zurich (Switzerland) 15-18 settembre 1987. 20) A. Arnoldi, A. Bassoli, G. Borgonovo, L. Merlini

6) A. Bassoli, F. Chioccare, G. Di Gregorio, V. Pinciroli, B. Rindone e S. Tollari
 The bis(salicylaldehyde) ethylenediimine cobalt (II)-catalysed oxidation of biologically significant phenolic compounds with dioxygen. A model for oxidases
 20° Congresso Nazionale di Chimica Inorganica della SCI, Pavia, 15-18 settembre 1987.

7) A. Bassoli, D. Parrilli, D. Pitea, B. Rindone, F. Siniscalco, Pyrolysis - gaschromatography - mass spectrometry of polychlorophenols and polychlorophenates
 Dioxins 88, 8th International Symposium on chlorinated dioxins and related compounds, Umeå (Sweden) 21-26 Agosto 1988.

8) A. Bassoli, S. Cenini, C. Crotti, F. Chioccare, R. Sebastiano, B. Rindone e S. Tollari
 Deoxygenation reactions of orto-nitro stirenes with carbon monoxide catalyzed by metal carbonyls: a new route to heterocycles
 RSC- SCI joint meeting on heterocyclic chemistry, Catania, 11-14 May, 1988.

9) A. Bassoli, G. Di Gregorio, B. Rindone S. Tollari
 Peroxidase and mixed function -oxidases catalyzed oxidation of phenylpropenoidic compounds
 IInd International ISSX Meeting "Xenobiotic metabolism and disposition", Kobe (Japan) 16-20 May 1988.

10) A. Bassoli, F. Chioccare, G. Di Gregorio, B. Rindone, S. Tollari
 Molecular monitoring of olive oil mill wastewater by chromatographic and mass spectrometric methods
 Fifth International Symposium on Anaerobic Digestion, Bologna, 22-26 May 1988.

- 11) C. Crotti, S. Cenini, A. Bassoli, S. Tollari
 The catalytic carbonylation of ortho-substituted aromatic nitro compounds
 Sixth International Symposium on Homogeneous Catalysis, Vancouver (Canada) August 21-26 1988.
- 12) D. La Monica, R. Sebastiano, A. Bassoli, B. Rindone, S. Tollari, F. Chioccarà
 Orto ossidrilazione di composti fenolici promossa da complessi di rame (I)
 XVI Congresso nazionale della divisione di Chimica Organica della SCI, Bologna 9-14 Ottobre 1988.
- 13) A. Bassoli, B. Rindone, S. Tollari, S. Cenini, C. Crotti
 Metal carbonyls catalyzed insertion of nitrenes into C=C and C-H bonds via reduction of nitro aromatics with carbon monoxide "Synthetic applications of transition metals", St. Andrews, (UK) 11-14 Settembre 1989.
- 14) A. Bassoli, F. Chioccarà, B. Rindone, S. Tollari
 The cobalt-catalyzed oxidative carbonylation of aromatic amines to give ureas
 5th IUPAC Symposium on Organometallic Chemistry directed towards Organic Synthesis, Firenze 1-6 Ottobre 1989.
- 15) A. Bassoli, S. Cenini, C. Crotti, S. Tollari
 Ruthenium carbonyl catalyzed deoxygenation of aromatic nitro compounds to give heterocycles
 5th IUPAC Symposium on Organometallic Chemistry directed towards Organic Synthesis, Firenze 1-6 Ottobre 1989.
- 16) A. Bassoli, S. Cenini, B. Rindone
 Effetti polari nella sintesi di uree per carbonilazione riduttiva di nitroderivati in presenza di un cluster carbonilico di rutenio
 COFEM 90, S. Miniato, 24-27 Giugno 1990.
- 17) A. Bassoli, F. Chioccarà, S. Giacobbe, B. Rindone, R. Todeschini
 Structure - activity relationships in some redox reactions of organic nitrogen compounds
 VII International Symposium on Homogeneous catalysis, Lyon (France), 3-7 Settembre 1990.
- 18) A. Bassoli, F. Chioccarà, B. Rindone
 The metal-catalyzed oxygenation and the peroxidase-catalyzed oxidation of phenylpropenoidic compounds mimicking the biosynthesis of lignin
 VII International Symposium on Homogeneous catalysis, Lyon (France), 3-7 Settembre 1990.
- 19) A. Bassoli, A. Monteverdi, B. Rindone
 The ruthenium (0) catalyzed reductive carbonylation of nitroaromatics: hydrogenation, carbonylation and cyclization reactions.
 3rd European Symposium on Organic Reactivity, Göteborg (Sweden), 7-12 Luglio 1991.
- 20) A. Finizio, A. Di Guardo, A. Bassoli, M. Vighi
 Erbicidi triazinici: confronto tra metodi di stima del coefficiente di ripartizione n-ottanolo/acqua (Kow)
 8° Simposio di Chimica degli Antiparassitari - I diserbanti, Piacenza 11-12 Giugno 1991.
- 21) A. Arnoldi, A. Bassoli, L. Merlini
 Sintesi di eterocicli solforati di sapore dolce
 XX Congresso nazionale della divisione di Chimica Organica della SCI, Lecce 22-27 Settembre 1991.
- 22) A. Arnoldi, A. Bassoli, L. Merlini
 Sintesi e sapore dolce di derivati dell'ematosilina
 XXI Convegno Nazionale della divisione di Chimica Organica della SCI, Terrasini (PA), 28 Settembre - 2 Ottobre 1993.

- 23) A. Arnoldi, A. Bassoli, L. Merlini
Sintesi di nuovi dolcificanti e relazioni attività - struttura in molecole dolci
XII Convegno Nazionale della divisione di Chimica Organica della SCI, Viareggio, 18-22 Settembre 1994.
- 24) A. Arnoldi, A. Bassoli, G. Borgonovo, L. Merlini
Chiralità e sapore dolce della ematossilina
Il Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Giardini di Naxos, 24-27 Maggio 1995.
- 25) A. Arnoldi, A. Bassoli, L. Merlini
Sintesi di nuovi dolcificanti e relazioni attività - struttura in molecole dolci
Il Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Giardini di Naxos, 24-27 Maggio 1995.
- 26) C. Baldoli, A. Bassoli, G.B. Drew, S. Maiorana, L. Merlini
Asymmetric synthesis of (+) and (-)-2-(2-methoxyphenyl)3,1-benzoxathiane
8th FEChem conference on heterocycles in bio-organic chemistry, Como, 1-4 Settembre 1996.
- 27) A. Arnoldi, A. Bassoli, L. Merlini, G. Morini
Relazioni tra chiralità e sapore in dolcificanti isovanillici, Convegno Nazionale della SCI, Monopoli, Settembre 1996.
- 28) M. Trevisan, E. Graviani, A. Bassoli, D. Cova
Formation of N-nitrosotriazines in soil water system
Meeting of the working group "Transformation", Bled (Slovenia), 28-29 Ottobre 1996.
- 29) A. Bassoli, L. Merlini, G. Morini, A. Vedani
A three-dimensional receptor model for isovanillic sweet derivatives.
215th American Chemical Society National Meeting, Dallas (USA), 29 Marzo-2 Aprile 1998.
- 30) A. Bassoli, G. Borgonovo, M. Delpogetto, L. Merlini
Sintesi di cicloalcanobenzopirandioni
XXV Convegno Nazionale della Divisione di Chimica Organica della SCI, Folgaria (TN), 8-12 Settembre 1998.
- 31) A. Arnoldi, A. Bassoli, L. Merlini, G. Morini, A. Vedani
A three-dimensional receptor model for isovanillic sweet derivatives.
III Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Letojanni (Messina), 8-9 Ottobre 1998.
- 32) A. Bassoli, G. Borgonovo, L. Merlini.
1,3-ossatiani e ditiani chirali. sintesi e loro applicazioni come intermedi in reazioni stereoselettive.
XXVI Convegno Nazionale della Divisione di Chimica Organica della SCI, Giardini di Naxos (ME), 1-6 Settembre 1999.
- 33) A. Bassoli, G. Borgonovo, L. Merlini, G. Morini
A rational design of new intensive sweeteners from natural compounds
International Symposium on Flavour and Fragrances Chemistry
Campobasso, 13-16 Gennaio 2000.
- 34) A. Bassoli, G. Borgonovo, L. Merlini, G. Morini
Design and synthesis of new monatin derivatives
ISOT ECRO Symposium, Brighton (UK), Luglio 2000
- 35) A. Bassoli, G. Borgonovo, L. Merlini, G. Morini
A rational design of new intensive sweeteners from natural compounds

ACChemS XXIII Meeting, Sarasota (USA), Aprile 25-29, 2001.

36) A. Bassoli, G. Borgonovo, L. Merlini, G. Morini

Metodi e prospettive della chimica organica nello studio della chemorecezione del sapore: l'esperienza dei dolcificanti intensivi

XXVII Convegno Nazionale della Divisione di Chimica Organica della SCI, Trieste, 3-7 settembre 2001

37) A. Bassoli, G. Borgonovo, L. Merlini

Sintesi e correlazioni attività-struttura di derivati della sostanza dolce naturale monatina.

XXVII Convegno Nazionale della Divisione di Chimica Organica della SCI, Trieste, 3-7 settembre 2001.

38) A. Bassoli, G. Borgonovo, G. Busnelli, L. Merlini, G. Morini

Sintesi e analisi sensoriale dei quattro stereoisomeri della sostanza dolce naturale monatina

V Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Parma, 10-12 giugno 2003.

39) A. Bassoli, G. Borgonovo, G. Busnelli, G. Morini, L. Merlini, E. Pagliarini, N. Gabbiadini.

Sintesi di nuovi composti ad effetto rinfrescante (cooling)

V Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Parma, 10-12 giugno 2003.

40) A. Bassoli, N. Gabbiadini, M. Laureati, E. Pagliarini

Utilizzo del metodo time-intensity per la percezione delle proprietà sensoriali di dolcificanti

1° Congresso Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali, Roma, 13-14 novembre 2003.

41) A. Bassoli, G. Borgonovo, G. Busnelli, G. Morini

Studi sulla configurazione assoluta della monatina e dei suoi stereoisomeri

Scuola Estiva Nazionale di Spettroscopie Chiroottiche, Potenza, giugno 2004.

42) A. Bassoli, G. Borgonovo, G. Busnelli, G. Morini, L. Merlini

Rational design of new cooling compounds

ECRO meeting, Dijon, September 2004.

43) A. Bassoli

Il recettore del sapore dolce: un target ideale per il design di nuovi dolcificanti intensivi naturali e di sintesi

Scuola di Sostanze Naturali e di Chimica Bioorganica "L. Minale"- 2 Ed. , Napoli, giugno 2005.

44) A. Bassoli, G. Borgonovo, G. Busnelli, G. Morini

Rational design di nuovi composti rinfrescanti

7° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Cernobbio (CO), 19-20 settembre 2005.

45) A. Bassoli, G. Borgonovo, G. Busnelli, G. Morini

Why should an organic chemist study sweet taste

American Chemical Society National Meeting, Atlanta, GA, March 26-30, 2006.

46) A. Bassoli, G. Morini, P. Temussi

Multiple receptors or multiple sites? Modeling the human T1R2-T1R3 receptor

231 ACS National Meeting, Atlanta, GA, March 26-30, 2006

47) A. Bassoli, G. Borgonovo, G. Busnelli and G. Morini

Taste properties of natural and synthetic avenanthramides, ECRO Meeting, Grenada, September 2006

48) A. Bassoli, G. Borgonovo, G. Busnelli and G. Morini

Extraction of bitter compounds from the bulbs of *Muscari comosum* (Lampascione), ECRO Meeting, Grenada,

September 2006.

- 49) A. Bassoli, G. Borgonovo, G. Busnelli, G. Morini,
“Le avenantramidi: una nuova classe di composti rinfrescanti di origine naturale”, VII Convegno Nazionale: giornate di chimica delle sostanze naturali, Maratea, 7-10 Giugno 2006
- 50) A. Bassoli, G. Borgonovo, G. Busnelli, G. Morini
“Estrazione di principi attivi amari da bulbi di *Muscari comosum* (Lampascioni)”, VII Convegno Nazionale: giornate di chimica delle sostanze naturali, Maratea, 7-10 Giugno 2006
- 51) A. Bassoli, G. Borgonovo, S. Caimi and G. Morini
Sostanze naturali amare da lampascioni (bulbi di *Muscari comosum*), Congresso SCI, Arcavacata di Rende Settembre 2007.
- 52) A. Bassoli, G. Borgonovo, S. Caimi and G. Farina
Analoghi di diidroisocumarine ad attività antifungina, Congresso SCI, Arcavacata di Rende, Settembre 2007.
- 53) A. Bassoli, G. Borgonovo, and G. Morini
Unusual tastes from traditional food, Flavour & Fragrances 2007, London, September 2007.
- 54) A. Bassoli, G. Borgonovo, S. Caimi and G. Farina
Valutazione dell'attività biologica di diidroisocumarine naturali e di loro analoghi, Giornate Fitopatologiche, Cervia (RA), 12-14 marzo 2008.
- 55) A. Bassoli, G. Borgonovo, M. Laureati, G. Morini, E. Pagliarini, Mee Ra Rhyu
Korean taste explained to Italians: an experiment of “teaching lunch” about the “umami” and “kokumi” concepts, Il Convegno Nazionale SISS, Milano, 30 giugno - 1 luglio 2008
- 56) A. Bassoli, G. Borgonovo, S. Caimi, G. Morini and L. Scaglioni
Taste guided analysis of traditional food: identification of bitter principles in cultivated and wild “Lampascione”, Il Convegno Nazionale SISS, Milano, 30 giugno - 1 luglio 2008
- 57) A. Bassoli, G. Borgonovo, S. Caimi, L. De Petrocellis, V. Di Marzo, G. Morini, L. Scaglioni, Taste-guided isolation of a TRP active compound from the korean food plant kaennip (*Perilla frutescens*), ISOT-AChemS Meeting, San Francisco (US), July 2008.
- 58) A. Bassoli, G. Borgonovo, G. Morini, W. Meyerhof, B. Bufe, M. Winning,
Isovanillic sweeteners present a different binding site than the structurally related compound neohesperidin dihydrochalcone (NHDC), ISOT-AChemS Meeting, San Francisco (US), July 2008.
- 59) A. Bassoli, “Have a nice TR(1)P: a kamikaze menu for true men”, XX Congresso internazionale Los mejor de la gastronomía, San Sebastian (E), 24-27 November 2008.
- 60) Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Sara Caimi, Gabriella Morini, Francesco D'Errico, Giada D'Errico,
In Vitro Nematocidal Activity of TRPA1 Active Compounds from *Perilla frutescens*, AChemS Meeting, Sarasota US, April 2009
- 61) A. Bassoli, G. Borgonovo, G. Morini, L. De Petrocellis, V. Di Marzo,
Synthesis and biological activity on TRPA1 receptor of perillaketone analogues
XIX ECRO meeting, Villasimius, Settembre 2009
- 62) A. Bassoli, G. Borgonovo, C. Calamello, G. Morini and L. Scaglioni,
Taste guided analysis of traditional food: identification of bitter principles in cultivated and wild “Lampascione”, Taste&Food Acceptance Meeting, Procida-Italy, 14-17 April 2010

63) Monica Laureati, Ella Pagliarini, Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, How do Italian and Korean consumers perceive the same food? The case of *Perilla frutescens*, ECRO Meeting, Avignone (FR), 2010

64) Livia Martinetti, Antonio Ferrante, Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Alberto Tosca, Paola Spoleto, Characterization of some qualitative traits in different perilla cultivars, 28th International Horticultural Congress, Lisbon-Portugal, 22-27 August 2010.

65) Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Taste Chemistry Makes Sense: from Food Plants New Bioactive Compounds for Agrifood and Pharmaceutical Industry, NAT- Scuola di Sostanze Naturali e di Chimica Bioorganica "L. Minale", Napoli, Giugno 2011.

66) A. Bassoli, G. Borgonovo, G. Morini, L. De Petrocellis, V. Di Marzo, New Natural and Synthetic Perillaketone Derivatives: Isolation, Synthesis and in vitro Activity on the Somatosensory TRPA1 Receptor, AChemS annual meeting, San Pete beach (FL, US), April 2011

67) Alberto Maria Cattaneo, Angela Bassoli, Jonas M Bengtsson, Gigliola Borgonovo, Gianfranco Anfora, Electrophysiological and behavioural response of the Grapevine Moth to odours of *Perilla frutescens*, ECRO-ISOT meeting Stockholm, June 2012.

68) A. Bassoli, Sentire col naso: odori e profumi nella comunicazione sensoriale, Edolo, Università della Montagna, 28 Novembre 2012.

69) Alberto Maria Cattaneo, Jonas M Bengtsson, Emmanuelle Jacquin-Joly, Nicolas Montagné, Angela Bassoli, Peter Witzgall, A Anfora
A transient receptor potential is expressed with multiple splicing isoforms in the Codling Moth *Cydia pomonella*, 2014, 24th International Meeting European Chemoreception Research Organization ECRO, (P12)

70) Alberto Maria Cattaneo, Yuriy V Bobkov, Elizabeth A Corey, Jonas M Bengtsson, Nicolas Montagné, Umberto Salvagnin, Emmanuelle Jacquin-Joly, Barry W Ache, Angela Bassoli, Peter Witzgall and Gianfranco Anfora, Functional characterization of heterologously expressed Codling Moth Olfactory Receptors, AChemS 37th Annual Meeting, April 22-25, 2015, Bonita Springs, FL (US)

71) A. Giorgi, A. Bassoli, G. Borgonovo, S. Panseri, A. Manzo, L. De Petrocellis and A. Schiano Moriello, IN VITRO ACTIVITY OF WALDHEIMIA GLABRA (DECNE.) REGEL EXTRACTS ON THE SOMATOSENSORY AND PAIN RECEPTOR TRPA1. 110 Congresso della Società Botanica Italiana, Pavia, 14-18 settembre 2015.

72) Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Nuovi approcci integrati per lo studio e la valorizzazione del *Sisymbrium officinale* (erisimo) SIFIT, Società Italiana di Fitoterapia, Fiuggi, 26 maggio 2018

73) A. Bassoli, invito a Convegno sulla voce, Policlinico di Milano, 16 aprile 2018

DISSEMINATION

20/01/2018, Intervista a Radio Popolare, Sidecar sul progetto "Erisimo a Milano"

A. Bassoli, Sento, vedo, parlo: ecco perché andremo tutti alla ricerca di erisimo.

Invito al convegno Ortiinparco 2018, Parco di Levico Terme (BZ), 21-22 aprile

03/05/2018 Consegna dell'erisimo al Giardino condiviso San Faustino, Milano

08/05/2018, partecipazione su invito al convegno "Food for all", solutions lab Fondazione Feltrinelli, Milano

ORTICOLA, partecipazione su invito , Milano, Giardini di Porta Venezia, 12 13 maggio 2018

13/05/2018- Con le Guardie Ecologiche Volontarie sul Monte Stella. Partecipazione su invito al primo evento di visite guidate nei parchi con i GEV

25/05/2018 partecipazione a "Amico ulivo" in piazza Leonardo da Vinci, Milano con gli alunni delle scuole elementari della zona 3. Comune di Milano Municipio 3.

06/06/2018, Partecipazione su invito a pranzo di fine anno con esame finale IPSEOA Alberghiero Vespucci-

14/09/2018 Intervista a Radio Lombardia Live Social, <https://www.radiolombardia.it/programmi/live-social/>

Angela Bassoli, "Aromi aggiunti. Il tabù è giustificato?" intervista su "Gambero rosso", giugno 2017, <http://www.gamberorosso.it/it/food/1045247-aromi-aggiunti-il-tabu-e-giustificato>

Angela Bassoli, "Erbe di montagna, un tesoro da riscoprire", su Agronotizie, giugno 2017, <http://agronotizie.imagelinenetwork.com/agricoltura-economia-politica/2017/06/29/erbe-di-montagna-un-tesoro-da-riscoprire/54725>

A.Bassoli, G.Borgonovo, E.Galanti, Taste and Chemosensing Lab, open day della ricerca - DeFENS, Milano 23/5/2017

A.Bassoli, Africa, continente del futuro. Università e nuova imprenditoria. Fondazione Feltrinelli, Milano, 21 Marzo 2017

A.Bassoli, G.Borgonovo, Taste and Chemosensing Lab, open day della ricerca , DeFENS, Milano 13/5/2016

A.Bassoli, Composti da fonti naturali attivi sul sapore e sul chemical sensing , Convegno AITA, Milano , 6/10/2015

A. Bassoli, L'amara cura: importanza dei sapori "cattivi", Biblioteca di Verderio, 23/5/2015

A.Bassoli, Taste Vintage: oldies but goldies in traditional food. Convegno "Gusti vintage", Milano, 20/11/ 2014

OTHER PUBLICATIONS

Bassoli A., Borgonovo G., Scaglioni L., "In cucina con l'erisimo: le nostre ricette con l'erba dei cantanti", 2018 (in press)