

INFORMAZIONI PERSONALI **Angela Bassoli**

POSIZIONE RICOPERTA **Professore associato confermato, Chimica Organica**

ESPERIENZA PROFESSIONALE

da 01/12/2002 **Professore associato in Chimica Organica (confermato dal 01/12/2005)**
Università degli Studi di Milano, DeFENS-Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente, Via Mangiagalli 25, Milano I-20135. www.unimi.it;

▪ Ricerca scientifica nel settore della chimica organica applicata al settore agroalimentare
[Area Min 03, Settore Chim/06-Chimica organica](#)

ORCID ID: 0000-0001-5442-3808
SCOPUS ID: 6701642348

Titolare degli insegnamenti:
[Chimica Organica; Basi Molecolari del Gusto](#)

da 31/10/95 **Ricercatore (confermato dal 01/11/1998)**
Università degli Studi di Milano, Dipartimento di Scienze Molecolari Agroalimentari
▪ Ricerca scientifica; assistenza alla didattica in aula e laboratorio; insegnamento autonomo nei seguenti corsi:
[Chimica Organica, Chimica Generale e Inorganica;](#)

Da 28/02/1990 a 30/10/1995 **Tecnico laureato**
Università degli Studi di Milano, DISMA, Dipartimento di Scienze Molecolari Agroalimentari
▪ Assistenza alla ricerca e alla didattica
[Chimica Organica](#)

1989-27/2/1990 **Chimico**
Presidio Multizonale di Igiene e Prevenzione Unità Operativa Fisica e Tutela Ambiente - U.S.S.L. 75/11, Via Iuvara Milano ••
▪ Preparazione campioni, analisi e monitoraggio chimico della radioattività in campioni ambientali e alimentari ;
▪
[Chimica ambientale; chimica analitica](#)

1985-1987 **Titolare di borsa di studio**
Università degli Studi di Milano
Analisi di campioni di origine biologica e ambientale (acque di vegetazione di oleifici e lanifici); messa a punto di modelli di processi di ozonizzazione per depurazione di reflui organici; pirolisi e analisi GCMS di clorofenoli per lo studio della formazione di diossine in impianti di incenerimento di RSU.
[Chimica organica; chimica ambientale; chimica analitica](#)

1985-1987

Insegnante

Istituto professionale Labor, Milano •

- Insegnante di Chimica Organica per periti chimici con supplenza annuale
- Manifattura Tabacchi, insegnante di Chimica per operai e tecnici (programma 150 ore)
-

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1992 **Abilitazione all'insegnamento di Chimica**

Provveditorato agli Studi della Lombardia, Milano (I)

1987-1990 **Dottorato di Ricerca in Scienze Chimiche**

PhD

Università degli Studi di Milano, Milano (I)

Composti organometallici nelle reazioni organiche catalizzate di ossidazione e carbonilazione riduttiva

1979-1985 **Laurea in Chimica**

Università degli Studi di Milano, Milano (I)

- Chimica organica dei prodotti naturali.

1978 **Diploma di Maturità Classica**

Liceo Classico statale "Paolo Sarpi", Bergamo (I)

▪

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre

Italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	C1	C1	C1	C1	C1
	Sostituire con il nome del certificato di lingua acquisito. Inserire il livello, se conosciuto				
Francese	A1	A1	A1	A1	A1
	Sostituire con il nome del certificato di lingua acquisito. Inserire il livello, se conosciuto				

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato
[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

Competenze comunicative

- buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza di insegnante; ho frequentato corsi professionali di dizione, public speaking e lettura espressiva (Università degli Studi di Milano)

Competenze organizzative e gestionali

- coordinamento gruppi di ricerca (attualmente responsabile del gruppo di ricerca sulla chimica della percezione sensoriale);
- coordinamento e gestione progetti: stesura proposte progettuali; costruzione della partnership; ricerca finanziamenti, rendicontazione (esperienze acquisite tramite il coordinamento di diversi progetti di ricerca nazionali e internazionali)

- organizzazione eventi (esperienza acquisita tramite l'organizzazione di eventi scientifici , didattici e artistici all'interno di progetti di ricerca)
- organizzazione di attività pratiche in laboratorio: scelta attività; programmazione calendario; organizzazione dei turni; raccolta e elaborazione dei dati (esperienza acquisita tramite insegnamento di esperienze in laboratorio con corsi fino a 350 studenti)
- gestione problematiche relative alla sicurezza nei laboratori chimici (per molti anni referente della sicurezza all'interno del dipartimento DISMA)

Competenze professionali

- Chimica della percezione sensoriale; elaborazione modelli di percezione dei sapori e delle sensazioni somatosensoriali.
Isolamento, sintesi e studio dell'attività di composti organici naturali biologicamente attivi, in particolare composti attivi sul sapore e sulla percezione sensoriale, agrofarmaci e loro applicazioni in campo farmaceutico, medico, agroalimentare e ambientale.
Alcuni dei filoni di ricerca sviluppati o in corso di svolgimento:
-Composti attivi sul sapore e sul chemical sensing da fonti naturali; isolamento da piante alimentari e da cibi tradizionali utilizzando la tecnica della "taste guided analysis";
-Biodiversità gustativa: recupero e valorizzazione dei sapori "negletti" (in particolare del gusto amaro e delle sensazioni gustative "forti" e "strane") e del loro significato biologico;
- Impatto delle preferenze sensoriali sulle scelte dei consumatori e sulla nutrizione.
-Composti attivi sui canali ionici TRP: percezione gustativa e applicazioni in campo farmaceutico, agroalimentare e ambientale.
-Nutrient sensing, meccanismi molecolari in uomo, mammiferi e invertebrati.
-Sviluppo e applicazione di nuovi percorsi didattici per la cooperazione con i paesi in via di sviluppo, acquisite durante la cooperazione con l'Università di Makeni, Sierra Leone, 2013.
-Sviluppo e applicazione di nuovi modelli didattici, acquisite con corsi di formazione , Università degli Studi di Milano, 2017.

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
avanzato	intermedio	intermedio	base	base

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato
[Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione](#)

Sostituire con il nome dei certificati TIC

- buona padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione)
- buona competenza sull'uso dei software di disegno strutture chimiche 2 e 3D
- competenze di base nella gestione di software di molecular modelling
- conoscenza di base dei programmi per l'elaborazione digitale delle immagini; conoscenza di base di software di scrittura musicale.

Altre competenze

-

Patente di guida

A, B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni

Per elenco pubblicazioni completo: vedi allegato.

Alcune pubblicazioni scelte:

Borgonovo G., Zimbaldi N., Guarise M., De Nisi P., De Petrocellis L., Schiano-Moriello A., Bassoli A., "Isothiocyanates and glucosinolates from *Sisymbrium officinale* (L.) Scop. (the "singers'plant")":

isolation and in vitro assays on the somatosensory and pain receptor TRPA1 channel”, (2019) *Molecules*, 24, 949. DOI:10.3390/molecules24050949

Leone, A.; Bertoli, S.; Di Lello, S.; 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

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

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 *Waldehemia glabra*, a ritual medicinal plant from Himalaya . *Phytochemistry*, 1 May 2017. Ms. Ref. No.: PHYMED-D-16-01077R2 <https://doi.org/10.1016/j.phymed.2017.04.012>

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

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

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

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).

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

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

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

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. .

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

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.

Brevetti

Progetti	<p>A. Bassoli, G. Borgonovo, G. Busnelli, G. Morini Applicant: Università di Milano ““Uso di derivati ammidici come agenti modificatori del gusto, composizioni aromatizzanti e prodotti che li contengono”, priorità IT.MI2005A 000674</p> <p>A. Bassoli, G. Borgonovo, G. Busnelli, G. Morini -Estensione a PTC: “Use of amide derivatives as taste-modifying agents, flavouring compositions and products containing them” PTC/IB2005/000845 (12.04. 06)</p>
Conferenze	<p>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)</p>
Seminari	<p>-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)</p>
Riconoscimenti e premi	
Appartenenza a gruppi / associazioni	
Menzioni	Elenco completo conferenze, seminari e attività di terza missione : vedi allegato
Corsi	
Certificazioni	<p>ABC workshop: progettazione della didattica con il modello ABC (Arena Blended Connected) curriculum design, Università di Milano (in collaborazione con University College di Londra), 2017</p> <p>Corso Re)design your course with Blended Learning”, Università degli studi di Milano (in collaborazione con Università di Utrecht), 2017.</p>

ALLEGATI

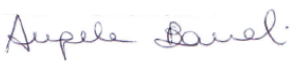
Angela Bassoli_Elenco completo pubblicazioni, brevetti, conferenze e seminari

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 (Codice in materia di protezione dei dati personali) e sue successive modifiche e integrazioni, nonché del Regolamento UE 679/2016 (Regolamento Generale sulla Protezione dei dati o, più

brevemente, RGPD).

Data, 8/11/2018

Firma 

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

Pubblicazioni scientifiche (P)

65) Borgonovo G., Zimbaldi N., Guarise M., De Nisi P., De Petrocellis L., Schiano-Moriello A., Bassoli A.; *Isothiocyanates and glucosinolates from Sisymbrium officinale (L.) Scop. (the “singers’ plant”): isolation and in vitro assays on the somatosensory and pain receptor TRPA1 channel*. (2019) *Molecules*, 24, 949. DOI:10.3390/molecules24050949

64) Guarise, M.; Borgonovo, G.; Bassoli, A.; Ferrante, A.; *Evaluation of Two Wild Populations of Hedge Mustard (Sisymbrium officinale (L.) Scop.) as a Potential Leafy Vegetable*, *Horticulturae* (2019), 5, 13; doi:10.3390/horticulturae5010013

63) Leone, A.; Bertoli, S.; Di Lello, S.; 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

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.
- 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. 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. 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. Merlino, 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. Merlino, G. Morini

Isovanillyl sweeteners. From molecules to receptors
Pure Appl. Chem., 74, 1181-1187 (2002).

32) A. Bassoli, M.G.B. Drew, L. Merlino, 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) doi 10.1021/jm020833v

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

Quantitative Structure-Activity Relationships of Sweet Isovanillyl Derivatives
QSAR, 20, 3-16, (2001). DOI: 10.1002/1521-3838(200105)20:1<3::AID-QSAR3>3.0.CO;2-H

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

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

Flavour and Fragrance Chemistry, V. Lanzotti and O. Taglialatela-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). Doi 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).
- 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). 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).
- 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).
- 24) A. Bassoli, G. Borgonovo, L. Merlini, L. Scaglioni
On the structure of Haematein.
Gazzetta Chimica Italiana, 126, 761-763, (1996).
- 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).
- 22) A. Arnoldi, A. Bassoli, L. Merlini
Progress in isovanillyl sweet compounds
Food Chemistry, (UK), 56, 247-253, (1996).
- 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).
- 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).
- 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).

- 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).
- 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).
- 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).
- 13) A. Bassoli, C. Crotti, S. Cenini, F. Demartin, B. Rindone
Synthesis of carbazole by Ru₃(CO)₁₂-catalyzed reductive carbonylation of 2-nitrobiphenyl: the crystal and molecular structure of Ru₃(3-NC₆H₄-o-C₆H₅)₂(CO)₉
Journal of Molecular catalysis (Lausanne, Switzerland), 70, 175-187, (1991).
- 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). doi [10.1016/0304-5102\(91\)80009-R](https://doi.org/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).
- 10) A. Bassoli, B. Rindone, S. Tollari, F. Chioccaro
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). doi [10.1016/0304-5102\(90\)](https://doi.org/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).
- 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).
- 7) A. Bassoli, G. Di Gregorio, B. Rindone, S. Tollari, F. Chioccaro
Metal complex-catalyzed phenol coupling of phenolic benzilisoquinoline alkaloids
Journal of molecular catalysis (Lausanne, Switzerland) , 53, 173-178, (1989).
- 6) A. Bassoli, G Di Gregorio, M. Nali, B. Rindone, S. Tollari , F. Chioccaro 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. Chioccaro ,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).
- 4) A. Bassoli, F. Chioccaro, 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). 10.1016/S0021-9673(01)94024-5, PMID:3204131. DOI: 10.1016/S0021-9673(01)94024-5
- 3) A. Bassoli, E. Bolzacchini, F. Chioccaro, 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). 10.1016/S0021-9673(00)94431-5, PMID: 3209654. DOI: 10.1016/S0021-9673(00)94431-5
- 2) A. Bassoli, G. di Gregorio, G. Galliani , M. Riboldi, B. Rindone, S. Tollari, F. Chioccaro
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. Chioccaro
A simple synthesis of aaptamine, a 1H-benzo(de)-1,6- naphthiridine alkaloid
Journal of the Chemical Society, Chemical Communications, (UK) 150-151, (1987). DOI: 10.1039/C39870000150

Capitoli di libri

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.

Brevetti (B)

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

Applicant: Università di Milano

““Uso di 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)

Partecipazioni a congressi - poster e comunicazioni orali (C)

- 1) A. Bassoli, F. Chioccarà, 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. Chioccarà
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. Chioccarà, 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. Chioccarà, 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. Chioccarà, 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. Chioccarà, G. Di Gregorio, V. Pincioli, 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. Chioccarà, 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. Chioccarà, 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. Chioccaro, 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. Chioccaro, 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. Chioccaro, 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 FECHM 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
AChemS 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 avenanthramidi: 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(I)P: a kamikaze menu for true men”, XX Congresso internazionale Los mejor de la gastronomia, 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

ATTIVITA' DI DIVULGAZIONE (TERZA MISSIONE)

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

08/05/2108, 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

ALTRE PUBBLICAZIONI

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