

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

Procedura di selezione per la chiamata a professore di II fascia da ricoprire ai sensi dell'art. 18, comma 1, della Legge n. 240/2010 per il settore concorsuale 03/D1 - Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari

(settore scientifico-disciplinare CHIM/10 - Chimica degli Alimenti)

presso il Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari,

(avviso bando pubblicato sulla G.U. n. 30 del 14/04/2020) - Codice concorso 4330

Chiara Maria Di Lorenzo

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

COGNOME	DI LORENZO
NOME	CHIARA MARIA
DATA DI NASCITA	06 DICEMBRE 1978

Curriculum Accademico e Professionale

Studi Superiori	Maturità classica, conseguita nel Luglio 1997
Laurea	Farmacia conseguita in data 09/03/2004 presso l'Università degli Studi di Milano, con discussione della tesi dal titolo " <i>Diversità funzionale e diversità chimica: l'importanza della biodiversità nella scoperta dei nuovi prodotti naturali</i> ", con la votazione di 100/110.
Febbraio 2004-Agosto 2006	Collaboratrice presso alcune farmacie della provincia di Lecco. Attività principali: galenica, settore degli integratori alimentari a base erboristica e fitoterapici.
Settembre 2006	Borsa di ricerca presso l'Ospedale Maggiore Policlinico Mangiagalli Regina Elena di Milano, per il monitoraggio di sperimentazioni cliniche fase III e IV.
Maggio 2007	Contratto di libera professione presso il Servizio Assistenza Farmaceutica dell'A.S.L. della Provincia di Lecco. Attività svolte: farmaco/fitovigilanza, preparazioni galeniche pediatriche, gestione di pazienti affetti da celiachia, fenilchetonuria e glicogenosi.
Novembre 2005	Diploma di Specializzazione in Farmacia Ospedaliera , Facoltà di Farmacia, Università degli Studi di Milano, con la votazione di 70/70. Titolo della tesi sperimentale discussa: " <i>Interazione tra farmaci nella popolazione anziana della provincia di Lecco</i> ".
Maggio 2009	Assegno di ricerca finanziato da MIPAAF nell'ambito del programma di ricerca dal titolo: "Studi diretti a valutare la sicurezza per i soggetti allergici di vini chiarificati con proteine del latte e dell'uovo", presso il Laboratorio di Tossicologia sez. Chimica e Tossicologia degli Alimenti del Dipartimento di Scienze Farmacologiche, Facoltà di Farmacia, Università degli Studi di Milano .

Giugno 2009	Corso di perfezionamento “Novel food e claims nutrizionali nello sviluppo di integratori alimentari” organizzato dalla Prof.ssa Patrizia Restani presso il Dipartimento di Scienze Farmacologiche, Università degli Studi di Milano.
Gennaio-2010-Gennaio 2013	Dottorato di Ricerca in Scienze Farmaco-Tossicologiche, Farmacognostiche e Biotecnologie Farmacologiche XXV Ciclo con borsa di studio finanziata dall'Università degli Studi di Milano. Titolo dell'elaborato finale: “Caratterizzazione fitochimica e valutazione dell'attività biologica di ingredienti botanici contenuti in integratori alimentari”. L'attività di ricerca si è svolta principalmente nell'ambito del Progetto Europeo PlantLIBRA (Plant Food Supplement: Levels of Intake, Benefit Risk Assessment), finanziato nell'ambito del 7° PQ, presso, il Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari (DiSFeB) , Facoltà di Scienze del Farmaco , Università degli Studi di Milano .
Settembre 2013	Periodo di studio e ricerca presso l' Istituto Politecnico de Beja, Portogallo (Prof. Luis Perez de Sousa) nell'ambito del progetto di ricerca finanziato da OIV (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino) dal titolo: “Valutazione del profilo fenolico, dell'attività antiossidante e biologica di campioni di differenti varietà di uva da tavola e di bevande non fermentate derivate”.
Gennaio 2013-Luglio 2016	Assegnista di Ricerca (assegno di tipo B) presso il laboratorio di Chimica e Tossicologia degli Alimenti, Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari, Facoltà di Scienze del Farmaco, Università degli Studi di Milano . Il programma di ricerca dal titolo “Sviluppo di approcci analitici innovativi per la caratterizzazione e la quantificazione di ingredienti botanici da destinare agli integratori alimentari”, è svolto nell'ambito del Progetto Europeo PlantLIBRA.
Luglio 2016- 02 Agosto 2017	Assegnista di Ricerca (assegno di tipo A) presso il laboratorio di Chimica e Tossicologia degli Alimenti, Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari, Facoltà di Scienze del Farmaco, Università degli Studi di Milano . Programma di ricerca dal titolo “Development of methods to characterize nutraceuticals as ingredients of dietetic products and food supplements”.
Da 03 Agosto 2017	Ricercatore a tempo determinato (lettera A), SSD-CHIM/10, settore concorsuale 03/D1 - Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari presso il Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari, Università degli Studi di Milano .
31 Ottobre 2018	Abilitazione Scientifico Nazionale per Professore di II Fascia, Settore Concorsuale 03/D1, Settore Scientifico-Disciplinare CHIM/10.

PREMI E RICONOSCIMENTI

- Premio di Studio** rilasciato dal Centro Studi dell'Alimentazione **Nutrition Foundation of Italy (NFI)** il 26 Marzo 2009.
- Premio di cultura** relativo alla review “Molecular aspects of milk allergens and their role in clinical events” rilasciato **dall'Associazione per la Ricerca, Allergia e Asma Infantili** il 19 Gennaio 2010.
- Premiazione poster: C. Di Lorenzo, A. Dos Santos, E. Moro, P. Restani.** Catechin profile, polyphenol content and antioxidant activity in Italian commercial teas. Conferenza

Internazionale “Healthy Nutrition and Public Health” - IC-HNPH-2011, Transilvania University of Brasov (Romania), 13-16 Maggio 2011.

4. **Premiazione comunicazione orale:** A. Dos Santos, **C. Di Lorenzo**, F. Abbiati, D. Caruso, E. Moro, F. Uberti, E. Penas, P. Restani. Integratori a base di *Citrus aurantium*: aspetti di sicurezza per il consumatore. XVI Congresso Nazionale della **Società Italiana di Tossicologia (SITOX)** - La tossicologia nell'era della globalizzazione: sicurezza d'uso e nuovi mercati. Giardini di Naxos (ME), 21-23 Marzo 2012.
5. **Research Grant finanziato da OIV** (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino) (**periodo 09/2013-03/2014**) dal titolo “Valutazione del profilo fenolico, dell'attività antiossidante e biologica di campioni di differenti varietà di uva da tavola e di bevande non fermentate derivate” finanziata nell'ambito del piano strategico anni 2009-2014 dell'organizzazione. Il progetto è stato svolto in collaborazione con l'Università Politecnico di Beja (Portogallo) (referente Prof. Luis Peres de Sousa) e nazionale con i CRA di Asti (referente Dott.ssa A. Bosso) e Conegliano Veneto (TV) (referente Prof. L. Bavaresco).
6. Partecipazione al “**Young Scientist Award PlantLIBRA**” con valutazione positiva come autore del lavoro “Quality control and safety aspects of Plant Food Supplements containing *Citrus aurantium* L.” PlantLIBRA International Conference, Vienna 12-14 Maggio 2014.
7. **Young Scientist Paper Award** per la pubblicazione “New approaches for the assessment of antioxidant activity in food and food supplements”. **C. Di Lorenzo**, F. Colombo, G. Frigerio, E. Moro, M. Dell'Agli, P. Restani. I International Conference: New Trends on Sensing-Monitoring- Telediagnosis for Life Sciences. Brasov (Romania) 24-26 Luglio 2014.
8. **Premio di Studio** rilasciato dal Centro Studi dell'Alimentazione Nutrition Foundation of Italy (NFI) il 09 Luglio 2016.
9. **Premiazione comunicazione orale:** P. Restani, F. Colombo, F. Orgiu, S. Biella, **C. Di Lorenzo**. Plant food supplements: from efficacy to adverse events. 4th International Conference: New Trends on Sensing-Monitoring- Telediagnosis for Life Sciences. Brasov (Romania), 30 Agosto-1 Settembre 2018.

ATTIVITA' DI RICERCA E FORMAZIONE

Le principali attività di ricerca includono:

- 1) sviluppo di metodi analitici per il controllo di qualità e la caratterizzazione fitochimica di ingredienti botanici inclusi in integratori alimentari o consumati come alimenti;
- 2) sviluppo di metodi analitici per la determinazione di composti attivi e xenobiotici in alimenti e integratori alimentari (es. prodotti per migliorare le prestazioni sportive);
- 3) sviluppo di metodi analitici per l'identificazione di biomarkers di effetti benefici o avversi associati all'uso di botanicals;
- 4) analisi di matrici alimentari e prodotti dietetici tramite elettroforesi e il rilevamento di allergeni in matrici alimentari complesse tramite tecniche immunochimiche ed immunoelettroforetiche (Immunoblotting e ELISA).

TECNICHE ANALITICHE NOTE

- Tecniche cromatografiche per la purificazione degli alimenti (cromatografia a scambio ionico, per esclusione molecolare, di affinità).
- Tecniche elettroforetiche ed immunoelettroforetiche applicate all'analisi degli alimenti, con applicazioni nel campo degli alimenti e dei prodotti dietetici.
- Tecniche immunoenzimatiche (ELISA) per la ricerca e la quantificazione di allergeni in traccia in alimenti complessi.
- Tecniche cromatografiche (HPLC, LC-MS, TLC, HPTLC, GC) per la caratterizzazione di ingredienti botanici e la quantificazione di contaminanti o sostanze attive utilizzate a scopo di doping in integratori alimentari.

ATTIVITA' DIDATTICA

Compiti didattici

- **Titolare del modulo di esercitazioni obbligatorie a posto singolo (EOPS)** dell'insegnamento di **Chimica degli Alimenti**, corso di Laurea Triennale in Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologiche dell'ambiente, Facoltà di Scienze del Farmaco (Università degli Studi di Milano) dall'a.a.2017/2018. **Ore 48 di didattica EOPS (3 CFU).**

Master e corsi di perfezionamento universitari

- Docente del Corso di perfezionamento in Nutrizione e Benessere, Facoltà di Scienze del Farmaco, (Coordinatori Prof. P. Magni e Prof.ssa P. Limonta) a.a. 2017/2018. 4 ore

Dottorati

- Docente di Dietoterapia e integrazione alimentare nell'ambito del Dottorato in Scienze della Nutrizione (Università degli Studi di Milano) dall'a.a. 2017/2018. 5 ore

Altre attività didattiche

SEMINARI

- Seminario dal titolo "Gli antiossidanti e metodi per la determinazione di polifenoli nel tè verde" tenuto nell'ambito del corso di **Chimica degli Alimenti** (Docente **Prof.ssa Patrizia Restani**) della Laurea triennale in Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologiche dell'Ambiente (SSCTA), Facoltà di Scienze del Farmaco, Università degli Studi di Milano, **a.a. 2009-2010. 3 ore**
- Seminario dal titolo "Il vino" tenuto nell'ambito del corso di **Chimica degli Alimenti** (Docente **Prof.ssa Patrizia Restani**) della Laurea triennale in Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologiche dell'Ambiente (SSCTA), Facoltà di Scienze del Farmaco, Università degli Studi di Milano, **dall'a.a. 2010-2011 ad oggi. 3 ore**
- Seminario dal titolo "Analisi del vino" tenuto nell'ambito del corso di **Chimica degli Alimenti** (Docente **Prof.ssa Patrizia Restani**) della Laurea triennale in Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologiche dell'Ambiente (SSCTA), Facoltà di Scienze del Farmaco, Università degli Studi di Milano, **dall'a.a. 2010-2011 ad oggi. 3 ore**
- Seminario dal titolo "Il divezzamento" tenuto nell'ambito del corso di **Prodotti Dietetici** (Docente **Prof.ssa Patrizia Restani**) del corso di Laurea in **Farmacia**, Facoltà di Scienze del Farmaco, Università degli Studi di Milano, **dall'a.a. 2010-2011 ad oggi. 2 ore**
- Seminario dal titolo "Prodotti dietetici destinati allo sportivo" tenuto nell'ambito del corso di **Prodotti Dietetici** (Docente **Prof.ssa Patrizia Restani**) del corso di Laurea in **Farmacia**, Facoltà di Scienze del Farmaco, Università degli Studi di Milano, **dall'a.a. 2010-2011 ad oggi. 2 ore**
- Seminario dal titolo "Alimenti funzionali" tenuto nel corso di **Prodotti Dietetici** (Docente **Prof.ssa Patrizia Restani**) del corso di Laurea in **Farmacia**, **dall'a.a. 2010-2011 ad oggi. 2 ore**
- Seminario dal titolo "La dieta nella terza età" tenuto nell'ambito del corso di **Prodotti Dietetici** (Docente **Prof.ssa Patrizia Restani**) del corso di Laurea in **Farmacia**, Facoltà di Scienze del Farmaco, Università degli Studi di Milano **dall'a.a. 2010-2011 all'a.a. 2016-2017. 2 ore**
- **Journal Club** dal titolo "Estimation of total antioxidant capacity from diet and supplements in US adults" tenuto nell'ambito dell'attività didattica prevista dalla **Scuola di Dottorato in Scienze Farmaco-Tossicologiche, Farmacognostiche e Biotecnologie Farmacologiche**, XXV Ciclo, **aprile 2011. 2 ore**
- Seminario dal titolo "Interactions between drugs and food/food supplements" tenuto nell'ambito della **Scuola di Dottorato in Scienze Farmacologiche** (Pharmacological Sciences), XXVII Ciclo, **24 giugno 2013. 2 ore**

- Seminario dal titolo “Tè verde” tenuto nell’ambito del corso “Attività farmacologiche dei componenti alimentari” (Docenti: **Dott.ssa Giulia Chiesa** nell’anno 2013 e **Prof.ssa Anna Petroni** dal 2014) modulo del corso di **Prodotti Dietetici, attività farmacologiche dei componenti alimentari e fisiologia della nutrizione** del corso di Laurea in **Farmacia**, Facoltà di Scienze del Farmaco, Università degli Studi di Milano, **dall’a.a. 2012-2013 all’a.a.2014-2015**. 2 ore
- Seminario dal titolo “Tè verde” tenuto nell’ambito del corso di **Farmacognosia** (Docente **Prof. Fabio Fumagalli-Elena Marcello**), corso di Laurea in Scienze e Tecniche Erboristiche (STE), Facoltà di Scienze del Farmaco, Università degli Studi di Milano, **dall’a.a. 2013-2014 ad oggi**. 2 ore
- Seminario dal titolo “Rischi tossicologici: interazioni tra droghe vegetali e farmaci” tenuto nell’ambito del corso di **Farmacognosia** (Docente **Prof. Fabio Fumagalli-Elena Marcello**), corso di Laurea in Scienze e Tecniche Erboristiche (STE), Facoltà di Scienze del Farmaco, Università degli Studi di Milano, **dall’a.a. 2013-2014 ad oggi**. 2 ore
- Seminario dal titolo: “Interazioni tra ingredienti erboristici, farmaci e alimenti” tenuto nell’ambito del corso di **Dietofarmacia** (Docente **Prof.ssa Patrizia Restani**) della **Scuola di Specializzazione in Farmacia Ospedaliera**, Facoltà di Scienze del Farmaco, Università degli Studi di Milano, **dall’a.a. 2013-2014 all’a.a 2015-2016**. 4 ore
- **Seminario di Dipartimento** dal titolo “Adverse effects to plant food supplements and botanical ingredients: from case reports published in scientific papers to data produced during PlantLIBRA project” tenuto presso il Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari, Università degli Studi di Milano, **26 marzo 2015**.
- Seminario dal titolo: “Interazioni tra ingredienti erboristici, farmaci e alimenti” tenuto nell’ambito del corso di **Dietofarmacia** (Docente **Prof.ssa Patrizia Restani**) della **Scuola di Specializzazione in Farmacia Ospedaliera**, Facoltà di Scienze del Farmaco, Università degli Studi di Milano, **dall’a.a. 2013-2014 all’a.a 2015-2016**. 4 ore
- Seminario dal titolo “Interazioni farmaco-alimento” tenuto nell’ambito del corso di “**Piante velenose e allergeni**” (Docente **Prof. Susanna Colli**), corso di Laurea in Scienze e Tecniche Erboristiche (STE), Facoltà di Scienze del Farmaco, Università degli Studi di Milano, **dall’a.a. 2015-2016 all’a.a. 2016-2017**. 2 ore
- Seminario dal titolo “Attività farmacologiche di componenti alimentari” tenuto nell’ambito del corso di “**Farmacologia e Tossicologia**” (Docente **Prof. Susanna Colli**), corso di Laurea in Scienze e Tecniche Erboristiche (STE), Facoltà di Scienze del Farmaco, Università degli Studi di Milano, **a.a. 2015-2016 all’a.a. 2016-2017**. 2 ore
- Seminario dal titolo: “Integratori alimentari” tenuto nell’ambito del corso “**I principi attivi come tools farmacologici**” (Docente Prof. G. Racagni), corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Erboristiche, Facoltà di Scienze del Farmaco, **a.a. 2017-2018**. 2 ore
- Seminario dal titolo: “Alimenti funzionali” tenuto nell’ambito del corso “**I principi attivi come tools farmacologici**” (Docente Prof. G. Racagni), corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Erboristiche, Facoltà di Scienze del Farmaco, **a.a. 2017-2018**. 2 ore

ALTRE ATTIVITA' DI DOCENZA

Corsi di aggiornamento

- Seminario dal titolo “Rischi tossicologici: reazioni avverse” tenuto nell’ambito del **corso di aggiornamento professionale per erboristi organizzato dalla ARLE Confcommercio (FEI)** (Presidente F. Novetti) presso la sede C.A.P.A.C., Politecnico del Commercio, Milano, 12 marzo 2012. 4 ore

- Seminario dal titolo “Rischi tossicologici: interazioni tra droghe vegetali e farmaci” tenuto nell’ambito del **corso di aggiornamento professionale per erboristi organizzato dalla ARLE Confcommercio (FEI)** (Presidente F. Novetti) presso l’Unione Confcommercio di Milano, 26 marzo 2012. 2 ore

Corsi ECM

- **Corso di aggiornamento professionale ECM per farmacisti** dal titolo “Alimenti funzionali: probiotici, prebiotici e simbiotici” **organizzato dalla Fondazione Guido Muralti e tenuto presso le sedi:** 1) Ordine dei Farmacisti di Milano nelle date 10, ottobre, 19 ottobre e 5 novembre 2016 (6 ore totali); 2) Ordine dei Farmacisti di Cremona 11 ottobre 2016 (2 ore).
- **Corso FAD ECM a distanza per farmacisti dal titolo "Interazione tra farmaci, prodotti di origine vegetale e alimenti"** tenuto negli anni 2018 e 2019. 2 ore
- **Corso ECM per tecnologi alimentari** organizzato dalla Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare (AITA) dal titolo: “**Controllo di composti indesiderati negli alimenti**” tenuto a Milano il 28 settembre 2017. 2 ore
- **Seminario dal titolo “Interazioni tra alimenti, ingredienti botanici e farmaci”** tenuto nell’ambito di SANA Academy, BolognaFiere, 7 settembre 2019. 2 ore
- **Corso ECM per tecnologi alimentari** organizzato dalla Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare (AITA) dal titolo: “**Alimenti e ingredienti funzionali: aspetti di efficacia, qualità e sicurezza**” tenuto a Milano il 10 dicembre 2019.

ATTIVITA' DIDATTICA INTERNAZIONALE

- Seminario dal titolo “**Electrophoretic techniques: Immunoblotting**” tenuto nel corso “**Formator’s formation in the field of food allergens**” nell’ambito del progetto “**Mobility Project Leonardo da Vinci nr. LLP-LdV/VETPRO/2009/124**” tenuto presso il Dipartimento di Scienze Farmacologiche (Università degli Studi di Milano). (2 ore)
- Docente del corso di **Prodotti Dietetici** presso la Facoltà di Farmacia dell’Università Cattolica di Nostra Signora del Buon Consiglio a Tirana (Albania) dall’a.a. 2013-2014 all’a.a. 2015-2016. (32 ore)
- Docente presso l’**International Summer School “Food Safety and Healthy Living” FSHL-2019** tenutasi a Brasov (Romania) dal 30 giugno al 3 luglio 2019. Titolo del seminario: “**In vitro models to evaluate the biological activity of plant-derived compounds**”. 2 ore

COMMISSIONI DI ESAME

- **Culture della materia nelle commissioni d'esame** per il corso di **PRODOTTI DIETETICI** della Facoltà di Farmacia, Università degli Studi di Milano dall’a.a. 2012-2013 all’a.a. 2017-2018
- **Culture della materia nelle commissioni d'esame** per il corso di **RILEVAMENTO DI RESIDUI DI CONTAMINANTI TOSSICI NEGLI ALIMENTI**, per il corso di Laurea triennale in Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologiche dell’Ambiente, della Facoltà di Farmacia, Università degli Studi di Milano dall’a.a. 2012-2013 all’a.a. 2017-2018
- **Culture della materia nelle commissioni d'esame** per il corso di **CHIMICA DEGLI ALIMENTI**, per il corso di Laurea triennale in Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologiche dell’Ambiente, della Facoltà di Farmacia, Università degli Studi di Milano, dall’a.a. 2012-2013 all’a.a.2017-2018
- **Culture della materia nelle commissioni d'esame** per il modulo di Prodotti Dietetici del Corso di **PRODOTTI DIETETICI E ATTIVITA' FARMACOLOGICHE DEI COMPONENTI ALIMENTARI E FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE** della Facoltà di Scienze del Farmaco, Università degli Studi di Milano dall’a.a. 2012-2013 all’a.a.2017-2018

- **Membro della Commissione d'esame** per il corso di **CHIMICA DEGLI ALIMENTI**, corso di Laurea in Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologiche dell'ambiente, Facoltà di Scienze del Farmaco, dall'a.a. 2017-2018.
- **Membro della Commissione d'esame** per il corso di **PRODOTTI DIETETICI E ATTIVITA' FARMACOLOGICHE DEI COMPONENTI ALIMENTARI E FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE**, corso di Laurea in Farmacia, Facoltà di Scienze del Farmaco dall'a.a. 2017-2018.
- **Membro della Commissione d'esame** per il corso di **PRODOTTI DIETETICI E ATTIVITA' FARMACOLOGICHE DEI COMPONENTI ALIMENTARI E FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE**, corso di Laurea in Farmacia, Università Nostra Signora del Buon Consiglio di Tirana, Albania, dall'a.a. 2017-2018 all'a.a. 2019-2020.
- **Componente della commissione di vigilanza** per la prova scritta dell'esame di abilitazione alla professione di farmacista dall'a.a. 2018-2019.

ATTIVITA' TUTORIALE

Dall'a.a. 2009/2010

All'a.a. 2017/2018

Attività di tutoraggio nelle esercitazioni pratiche effettuate per il Corso di Chimica degli Alimenti (Titolare Prof.ssa P. Restani) del Corso di Laurea triennale in Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologiche dell'Ambiente, Università degli Studi di Milano (48 ore/anno).

Dall'a.a 2010/2011

Attività di tutoraggio durante il Corso opzionale "Rilevamento di residui di contaminanti tossici negli alimenti" (Titolare Prof.ssa P. Restani) per il corso di Laurea Triennale in Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologiche dell'Ambiente, della Facoltà di Farmacia, Università degli Studi di Milano (32 ore/anno).

Dall'a.a. 2010-2011

Assistenza alle tesi **sperimentali e compilative** per gli studenti della Facoltà di Farmacia, Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologiche dell'Ambiente, Tecniche Erboristiche, Università degli Studi di Milano.

Correlatore delle seguenti tesi di laurea:

1. "Integratori a base di tè verde: effetti avversi e interazioni con farmaci" (Laurea in Farmacia di Stefania Giannetti, Luglio 2010) - Tesi compilativa.
2. "Development of methods based on electrochemical sensors for the qualitative and quantitative analysis of heavy metals in biological samples" (Laurea Triennale di Simone Romano in Biotecnologie Farmaceutiche, Febbraio 2011) - Tesi sperimentale.
3. "Farmaci ed alimenti: possibili interazioni ed effetti sulla biodisponibilità dei principi attivi" (Laurea in Farmacia di Alberto Rampoldi, Luglio 2011) - Tesi compilativa.
4. "Il tè verde come fonte di principi attivi con valenza salutistica: studio e comparazione del contenuto di catechine in campioni commerciali e valutazione della stabilità durante il periodo di shelf-life" (Laurea in Farmacia di Monica Bernasconi, Ottobre 2011) - Tesi sperimentale.
5. "Valutazione di studi clinici a supporto delle proprietà benefiche di prodotti a base di *Camellia sinensis* e *Harpagophytum procumbens*" (Laurea in Farmacia di Alessia Riella, Febbraio 2012) - Tesi compilativa.
6. "Stabilità di composti fenolici e del potere antiossidante in campioni di tè commerciali in relazione a differenti modalità di conservazione" (Laurea Specialistica in Biotecnologie del Farmaco di Federica Brutto, Luglio 2012) - Tesi sperimentale.
7. "Attuali evidenze scientifiche sugli effetti benefici di integratori alimentari a base di *Aloe vera*" (Laurea in Farmacia di Linda Romanò, Luglio 2012) - Tesi compilativa.
8. "Analisi dei fattori che contribuiscono allo sviluppo dell'obesità infantile e relativo approccio dietetico" (Laurea in Farmacia di Elena Cassani, Ottobre 2012) - Tesi compilativa.
9. "Ipercolesterolemie: classificazione, fattori rischio e approccio dietetico" (Laurea in Farmacia di Alice Della Mussia, Marzo 2013) - Tesi compilativa.

10. "Eventi avversi ad alcuni ingredienti botanici comunemente utilizzati negli integratori alimentari" (Laurea in Farmacia di Glenda Adami, Marzo 2013) - Tesi compilativa.
11. "Valutazione del profilo antocianico, dei polifenoli totali e dell'attività antiossidante di derivati non fermentati di *Vitis vinifera* L." (Laurea in Scienze e Tecnologie Erboristiche di Anna Ardigò, Marzo 2013) - Tesi sperimentale.
12. "Messa a punto e validazione di metodiche in HPTLC ed HPLC per la caratterizzazione di ingredienti botanici utilizzati in integratori alimentari" (Laurea in Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologiche dell'Ambiente di Francesca Colombo, Marzo 2013) - Tesi sperimentale.
13. "Messa a punto di un metodo HPLC-UV per la determinazione del contenuto di ammine farmacologicamente attive in estratti di *Citrus aurantium* L. utilizzati come ingredienti di integratori alimentari" (Laurea in Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologiche dell'Ambiente di Juliana Vieira Rangel, Marzo 2013) - Tesi sperimentale.
14. "Messa a punto e validazione di metodi cromatografici per la caratterizzazione di integratori alimentari a base di *Camellia sinensis*" (Laurea in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche di Giulia Foglia, Luglio 2013) - Tesi sperimentale.
15. "Consumo di integratori alimentari nella popolazione generale con particolare riferimento all'utilizzo durante la gravidanza e l'allattamento" (Laurea in Farmacia di Marco Delucce, Luglio 2013) - Tesi compilativa.
16. "Nickel: allergia alimentare da contatto" (Laurea in Farmacia di Riccardo Tiberti, Luglio 2013) - Tesi compilativa.
17. "Messa a punto, validazione ed applicazione di un metodo HPLC-UV per la caratterizzazione di integratori alimentari a base di *Camellia sinensis*" (Laurea in Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologiche dell'Ambiente di Gianfranco Frigerio, Novembre 2013) - Tesi sperimentale.
18. "Il diabete mellito e la terapia nutrizionale" (Laurea in Farmacia di Elisa Didoni, Novembre 2013) - Tesi compilativa.
19. "Messa a punto, validazione e applicazione di un metodo HPLC-DAD e LC-MS per la caratterizzazione dei composti fenolici della *Vitis vinifera* L." - (Laurea in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche di Andrea Pessina, Marzo 2014) - Tesi sperimentale.
20. "Messa a punto, validazione e applicazione di un metodo HPLC-DAD per la caratterizzazione di composti fenolici di derivati della *Vitis vinifera* L." - (Laurea in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche di Verdiana Mambretti, Luglio 2014) - Tesi sperimentale.
21. "Il licopene: un carotenoide dalle promettenti proprietà salutistiche" - (Laurea in Farmacia di Alessandra Moscato, Settembre 2014) - Tesi compilativa.
22. "New approaches based on immunoenzymatic methods and electrochemic impedance spectroscopy for the detection of ochratoxin A in liquorice extract" - Laurea in Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologiche dell'Ambiente di Aurora Perini, Novembre 2014) - Tesi sperimentale.
23. "Analisi delle evidenze scientifiche a supporto dell'utilizzo di integratori alimentari nello sport" - (Laurea in Farmacia di Gabriele Faccendini, Novembre 2014) - Tesi compilativa.
24. "Messa a punto e applicazione di metodi analitici per la determinazione di biomarker di tossicità in casi di eventi avversi a ingredienti erboristici" - (Laurea in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche di Graziella Lombardi, Marzo 2015) - Tesi sperimentale.
25. "Il favismo: una patologia ancora controversa" - (Laurea in Farmacia di Roberta Mantegazza, Luglio 2015) - Tesi compilativa.
26. "Osteoporosi: classificazione, analisi dei fattori di rischio e relativo approccio dietetico" - (Laurea in Farmacia di Serena Masucci, Luglio 2015) - Tesi compilativa.
27. "Revisione degli studi scientifici volti alla valutazione dell'efficacia e sicurezza di ingredienti di integratori alimentari destinati a migliorare la funzionalità del sistema nervoso centrale" (Laurea in Farmacia di Fabiana Motteran, Settembre 2015) - Tesi compilativa.
28. "Specifiche implicazioni della malattia celiaca sulla salute della donna" (Laurea in Farmacia di Giada Locatelli, Febbraio 2016) - Tesi compilativa.
29. "L'acido folico in gravidanza: la vitamina che può cambiare una vita" (Laurea in Farmacia di Irene Riboli, Febbraio 2016) - Tesi compilativa.
30. "Messa a punto, validazione e applicazione di un metodo HPLC-FLD per la determinazione di biomarker di tossicità in campioni biologici in un caso di intossicazione dovuto ad *Artemisia vulgaris* - (Laurea in Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologiche dell'Ambiente di Valeria Gatto, Febbraio 2016) - Tesi sperimentale.
31. "L'influenza dell'alimentazione sul decorso della gravidanza" (Laurea in Farmacia di Maida Maria, Marzo 2016) - Tesi compilativa.
32. "Obesità infantile: epidemiologia, analisi dei fattori di rischio e possibile approccio dietetico" (Laurea in Farmacia di Claudia Meroni, Marzo 2016) - Tesi compilativa.

33. "New approaches for electrochemical detection of dopamine, uric acid and ascorbic acid" (Laurea in Farmacia di Cecilia Murdaca, Marzo 2016) - Tesi sperimentale.
34. "Effetto del trattamento termico sulla detossificazione dei semi di *Ginkgo biloba*" (Laurea in Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologiche dell'Ambiente di Stefano Vergani, Marzo 2016) - Tesi sperimentale.
35. "Sviluppo, validazione e applicazione di un metodo HPLC-DAD per la caratterizzazione di composti fenolici dell'uva passa (*Vitis vinifera* L.) (Laurea in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche di Helga Zanon, Settembre 2016) - Tesi sperimentale.
36. "La malattia celiaca: stato dell'arte nella ricerca di terapie alternative alla dieta aglutinata" (Laurea in Farmacia di Alessandro La Russa, Febbraio 2017) - Tesi compilativa.
37. "Valutazione dell'effetto di diversi trattamenti termici sulla detossificazione dei semi di *Ginkgo biloba* (Laurea in Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologiche dell'Ambiente di Ilaria Cesaro, Febbraio 2017) - Tesi sperimentale.
38. "New approaches for electrochemical detection of cysteine and glutathione" (Laurea in Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologiche dell'Ambiente di Anna Galbiati, Marzo 2017) - Tesi sperimentale.
39. "Analisi quali-quantitativa mediante HPLC-DAD-ESI-MS dei composti fenolici presenti in uve da tavola con e senza semi" (Laurea in Chimica e Tecnologie Farmaceutiche di Chiara Ferrario, Maggio 2017) - Tesi sperimentale.
40. "Linee guida per la formulazione di prodotti destinati ai lattanti" (Laurea in Farmacia di Anna Perego, Maggio 2017) - Tesi compilativa.
41. "Acrilammide: effetti tossici nell'uomo correlati all'esposizione con la dieta" (Laurea in Farmacia di Sonia Salerno, Maggio 2017) - Tesi compilativa.
42. "*Ginkgo biloba* L.: influenza dell'origine e dei trattamenti termici detossificanti sul contenuto della ginkgotossina nei semi" (Laurea in Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologiche dell'Ambiente di Pasquale Olivieri, Novembre 2017) - Tesi sperimentale.
43. "I parametri chimico-fisici per la definizione della qualità del vino: valutazione analitica di 128 vini valtellinesi" (Laurea in Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologiche dell'Ambiente di Andrea Righi, Novembre 2017) - Tesi sperimentale.
44. "Effetto dei trattamenti termici sull'abbattimento dei livelli di ginkgotossina nei semi di *Ginkgo biloba* L." (Laurea in Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologiche dell'Ambiente di Simone Biella, Marzo 2018) - Tesi sperimentale.
45. "Innovative strategies for electrochemical analysis of antioxidant capacities of bioactive compounds" (Laurea in Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologiche dell'Ambiente di Federico Di Modugno effettuata nell'ambito del programma Erasmus, Marzo 2018) - Tesi sperimentale.
46. "Eventi avversi associati all'impiego di integratori alimentari a base di riso rosso fermentato" (Laurea in Farmacia di Cristina Elitropi, Luglio 2018) - Tesi compilativa.
47. "Allergia alla nocciola: sensibilizzazione e cross-reattività" (Laurea in Farmacia di Giuseppe Pallavera, Marzo 2020) - Tesi compilativa.

Relatore delle seguenti tesi di laurea:

48. "Cromatografia su strato sottile ad alte prestazioni (HPTLC) e tecniche spettrofotometriche per la caratterizzazione del contenuto fenolico e del profilo antiossidante di differenti varietà di uva da tavola (*V. vinifera* L.)" (Laurea in Farmacia di Elisa De Poli, Nov. 2017) - Tesi sperimentale.
49. "Uso dei semi di *Ginkgo biloba* nell'alimentazione umana: aspetti di sicurezza associati alla presenza di ginkgotossina e approcci tecnologici in grado di ridurre il potenziale tossico" (Laurea in Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologiche dell'ambiente di Tiziana Sogaro, Luglio 2018) - Tesi sperimentale.
50. "Uso dei semi di *Ginkgo biloba* L. a scopo culinario: sviluppo di approcci analitici per la caratterizzazione chimica e relativi aspetti tecnologici" (Laurea in Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologiche dell'ambiente di Xenia Donzelli, Febbraio 2019) - Tesi sperimentale.
51. "Le principali patologie croniche nel soggetto anziano: analisi degli studi scientifici e valutazione critica dell'efficacia di un'integrazione alimentare" (Laurea in Farmacia di Chiara Ofelia Pezzini, Marzo 2019) - Tesi compilativa.
52. "Dieta vegetariana: valutazione dell'impatto sullo stato nutrizionale e sulla salute nelle diverse fasce di età" (Laurea in Farmacia di Irene Carolina Brambilla, Maggio 2019) - Tesi compilativa.
53. "Sviluppo e applicazione di metodiche in vitro spettrofotometriche e cromatografiche per la caratterizzazione del profilo fenolico e dell'attività antiossidante di sottoprodotti della vinificazione" (Laurea in Farmacia di Silvia Lombardi, Marzo 2020) - Tesi sperimentale.
54. "Ruolo della dieta chetogenica nella terapia della sindrome da deficit del trasportatore di tipo 1 del glucosio (GLUT1-DS) e di altre patologie genetiche dovute ad alterazione del metabolismo dei carboidrati" (Laurea in Farmacia di Daniele Brazzale, Marzo 2020) - Tesi compilativa.

55. “Nuovi approcci per l’identificazione degli stati carenziali di vitamina B12 in gravidanza allo scopo di evitare possibili effetti negativi sul nascituro” (Laurea in farmacia di Francesco Pallavera, Marzo 2020)
- Tesi compilativa.

Tabella riassuntiva:

Tipologia tesi	Corso di laurea	Relatore	Correlatore
Tesi sperimentali	Chimica e Tecnologia Farmaceutiche (CTF)	-	6
	Farmacia	2	2
	Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologiche dell’Ambiente (SSCTA)	2	12
	Biotecnologie Farmaceutiche (triennale e specialistica)	-	2
	Scienze e Tecnologie Erboristiche (STE)	-	1
Tesi compilative	Farmacia	4	24
Totale		8	47

PROGETTI DI RICERCA

Responsabilità di progetti di ricerca internazionali

- **Research Grant finanziato da OIV** (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino) (**periodo 09/2013-03/2014**) dal titolo “Valutazione del profilo fenolico, dell’attività antiossidante e biologica di campioni di differenti varietà di uva da tavola e di bevande non fermentate derivate” finanziata nell’ambito del piano strategico anni 2009-2014 dell’organizzazione. Il progetto è stato svolto in collaborazione con l’Università Politecnico di Beja (Portogallo) (referente Prof. Luis Peres de Sousa) e nazionale con i CRA di Asti (referente Dott.ssa A. Bosso) e Conegliano Veneto (TV) (referente Prof. L. Bavaresco).

Collaborazione in progetti di ricerca internazionali

- **Partecipante del Progetto europeo VII PQ n. 245199 PlantLIBRA** - Plant Food Supplements: Level of intake, benefit and risk assesment (**giugno 2010 - maggio 2014**) coordinato dalla **Prof.ssa Patrizia Restani**. Progetto con 25 partners di cui 4 extra-europei. Principali attività svolte: caratterizzazione dei costituenti chimici delle piante di interesse incluse nel progetto tramite la messa a punto di nuove metodiche analitiche; analisi degli eventi avversi associati al consumo di ingredienti erboristici; collaborazione all’implementazione del database e-PlantLIBRA per la raccolta dei dati inerenti la composizione, i rischi e i benefici associati agli ingredienti vegetali.
- **Partecipante del Progetto europeo STABIWINE (settembre 2012- agosto 2015):** Use of biopolymers for sustainable stabilization of quality wines - PF7-SME-2012. Activity 2.2: Research for the benefit of SME associations. EU Project n. 314903. Principali attività svolte: sviluppo di metodi per la valutazione della stabilità di biopolimeri utilizzati come stabilizzanti nei vini.
- **Partecipante del Progetto di Ricerca Giovani Ricercatori - Ricerca Finalizzata 2010: INTEGRall (settembre 2012- agosto 2015):** Developing innovative methods for detecting emerging food allergens and evaluation of their impact on consumer health: an integrated approach. Project Code: RF-2010-2319384. Principali attività svolte: sviluppo di metodi per l’identificazione e la caratterizzazione di nuovi allergeni alimentari emergenti e studio delle relative caratteristiche di termoresistenza allo scopo di valutare l’impatto sulla salute del consumatore.

Responsabilità di progetti di ricerca nazionali

- **Finanziamento promosso dall'Università degli Studi di Milano nell'ambito del progetto "Piano di sviluppo UNIMI. Linea 2, Azione A (2015-2017). Titolo del progetto:** Caratterizzazione di prodotti a valenza salutistica e sviluppo di approcci analitici per l'identificazione di biomarkers di tossicità/esposizione associati al loro consumo.
- **Finanziamento promosso dall'Università degli Studi di Milano nell'ambito del progetto "Piano di sviluppo UNIMI. Linea 2, Azione A (2017-2018). Titolo del progetto:** Caratterizzazione chimica di estratti vegetali da destinare ad integratori alimentari e sviluppo di approcci sperimentali da integrare in modelli predittivi dell'attività antiossidante nell'uomo.

Come responsabile di Unità

- **Bando Straordinario per Progetti Interdipartimentali (Bando SEED) - Piano di Sostegno alla Ricerca, Linea 3, 2019-2020. Titolo del progetto:** Polyphenols at the crossroads between the gut and the brain: nutraceutical strategies to protect from the development of multiple sclerosis and associated symptoms (PURPLE).

Collaborazione in progetti di ricerca nazionali

- **Ministero dell'Agricoltura e delle Risorse Agricole - MIPAAF (2008-2009).** Studi diretti a valutare la sicurezza per i soggetti allergici di vini chiarificati con proteine del latte e dell'uovo.
- **Regione Lombardia- Bando Hub Ricerca e Innovazione" (2020-2022).** Progetto MINDS FoodsHUB (area di specializzazione: Nutrizione) per l'eco-intensificazione delle produzioni agrarie e per la promozione di modelli alimentari per la salute e la longevità dell'uomo, a guida Arexpo.

Progetti di ricerca finanziati da aziende del settore alimentare

Come Responsabile Scientifico

- **Analisi conto terzi a tariffario per la determinazione del contenuto fenolico in bevande per l'azienda Bonomelli (2018)**

Come partecipante

- **Progetto di ricerca "Sviluppo vitamina B1 liposolubile" finanziato da Bonomelli Srl (agosto 2016 - luglio 2019).**

Proposte di progetto in attesa di valutazione

Come responsabile di WP

- **Call europea Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area (PRIMA) - section 1 (2020)- Progetto dal titolo:** REASSERT: Promotion of Mediterranean diet and healthy habits among school-aged children through gamification (Coordinatore: AIR Insitute, Spagna).

Come partecipante

- **Call europea Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area (PRIMA) - section 1 (2020)- Progetto dal titolo:** Innovative food technologies providing novel diet options based on Mediterranean Herbal's ingredients which benefit mood (HERBIE4MOOD) (Coordinatore: Università di Patras, Grecia).

Proposte di progetto non finanziate

- **Bando Cariplo 2017 “Ricerca biomedica condotta da giovani ricercatori”.** Titolo della proposta di progetto: “Transglutaminase: from its role in celiac disease to the development of a novel method to verify the safety of gluten-free products” **Ruolo: Principal Investigator.** Partners: Istituto Superiore di Sanità (Referente Dott. Marco Silano) e Instituto de Ciencia Y Tecnología de Alimentos Y Nutrición (ICTAN-CSIC) di Madrid (Referente Dott.ssa Elena Penas-Pozo).
- **Progetto di ricerca di interesse nazionale (PRIN)** finanziato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (2017) dal titolo: Predictive models of physiological effects of botanicals: from the analytical and experimental approaches to computational analysis (membro di unità del PI).
- **Call Europea Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area (PRIMA) - section 2 (2018).** Titolo della proposta di progetto: “Raisins: from a Mediterranean traditional food to a re-evaluation as an ingredient for healthy and functional foods” (membro di unità del PI).
- **Global Grants for Gut Health promosso da Yakult e Nature Research (2018).** Titolo della proposta di progetto: “The role of microbiota in modulating fructose-induced non-alcoholic fatty liver disease using unexplored polyphenol-rich foods” (ruolo: PI).
- **Bando “cibo, microbiota e salute” promosso dall’Accademia di Medicina di Torino e Beni di Batasiolo (2019).** Titolo della proposta di progetto: “Use it or lose it: impact of grape pomace on gut microbiota and atherosclerosis development” (membro di unità del PI).
- **Pilot Research Grant promosso dalla National Multiple Sclerosis Society (2019).** Titolo della proposta di progetto: “Polyphenols at the crossroads between the gut and the brain: nutraceutical strategies to protect from the development of multiple sclerosis and associated symptoms” (membro di unità del PI).
- **Call H2020-SFS-2019-2-RIA-SFS-37-2019 (2019).** Titolo della proposta di progetto: “Quality control of botanicals ingredients through the food chain (Bot-Chain)” (membro di unità del PI).
- **Call europea Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area (PRIMA) - section 2 (2019).** Titolo della proposta di progetto: “Innovative and sustainable technologies to improve the efficiency of table grape value chain by reducing losses and producing high quality, healthy grape-derived ingredients for human and animal nutrition (LONGLASTRINGRAPES)” (leader del WP1).
- **Call H2020-FNR-2020-2-RIA-FNR-11-2020 (Sub-topic B) (2020).** Titolo della proposta di progetto: “Biologically active compounds Extraction from Seafood side streams by advanced Technologies” (membro di unità del PI).

INCARICHI ISTITUZIONALI

- **Rappresentante** degli assegnisti di ricerca presso il Consiglio del Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari (Università degli Studi di Milano), da Gennaio 2013 a Luglio 2017.
- **Membro del Collegio dei Docenti Milanese** dell’Università Nostra Signora del Buon Consiglio di Tirana (Albania) dall’a.a. 2013-2014 all’a.a. 2015-2016.
- **Responsabile** dei liofilizzatori a uso comune del Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari (Università degli Studi di Milano) da Novembre 2016.
- **Membro della Delegazione Italiana del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali all’OIV** (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino) per il gruppo di Esperti: Consumo, nutrizione e salute da Aprile 2017.

- Collaborazione all'organizzazione dell'edizione 2017 dell'evento "MeetMeTonight" (il cui coordinamento è stato affidato all'Università degli Studi di Milano) in veste di **rappresentante del Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari**.
- **Membro del Collegio Docenti del Corso di Dottorato in Scienze della Nutrizione** (Università degli Studi di Milano) dall'a.a. 2018-2019.
- **Referente** del nuovo sito web del CdL SSCTA (Università degli Studi di Milano) da Aprile 2019.
- **Segretaria verbalizzante** del Collegio Didattico Interdipartimentale del CdL SSCTA (Università degli Studi di Milano) da Gennaio 2020.

ORGANIZZAZIONE DI CONGRESSI ED EVENTI SCIENTIFICI

- **Comitato Scientifico del Congresso** "International Conference on healthy nutrition and public health". Università della Transilvania, Brasov (Romania), 13-16 Maggio 2011.
- **Comitato Organizzatore** della Conferenza finale del Progetto europeo PlantLIBRA. Vienna (Austria), 12-14 Maggio 2014.
- Collaborazione all'organizzazione dell'evento annuale Next-Step: la giovane ricerca avanza" nel gruppo "Abstract" dall'a.a. 2013-2014 all'a.a. 2017-2018.
- Moderatore della Sessione "Nutraceutica, metabolismo, infiammazione" Next-Step 4: la giovane ricerca avanza. Milano, Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari, 16 Luglio 2013.
- Moderatore della Sessione "Nutraceutica, metabolismo, infiammazione" Next-Step 5: la giovane ricerca avanza. Milano, Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari, 3 Giugno 2014.
- Moderatore della Sessione "Nutraceutica, metabolismo, infiammazione" Next Step 6: la giovane ricerca avanza. Milano, Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari, 2 Luglio 2015.
- Moderatore della Sessione "Nutraceutica, metabolismo, infiammazione" Next Step 7: la giovane ricerca avanza. Milano, Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari, 11 Luglio 2016.
- Collaborazione all'organizzazione dell'edizione 2017 dell'evento "MeetMeTonight": faccia a faccia con la ricerca tenutosi a Milano (29-30 Settembre 2017).
- **Comitato Organizzatore della I Giornata Giovani del gruppo Inter-Divisionale di Chimica degli Alimenti della SCI** (26 settembre 2017) tenutosi in concomitanza con il convegno "Contaminazioni, adulterazioni e contraffazioni di alimenti e integratori alimentari: come controllare, tecnologie analitiche disponibili e normative di riferimento I edizione" (25 Settembre 2017).
- **Comitato Organizzatore** della giornata "Recenti sviluppi nella tecnologia e nelle applicazioni HPTLC" in collaborazione con Alfatech e CAMAG tenutasi presso il DiSFeB (11 Giugno 2018).
- **Proponente** di una delle iniziative selezionate per l'evento **Meet me Tonight 2018**: faccia a faccia con la ricerca, intitolata: "Il glutine: Dr. Jackyll e Mr. Hyde per l'intestino" tenutosi a Milano (28-29 Settembre 2018).
- **Comitato Organizzatore della II Giornata Giovani del gruppo Inter-Divisionale di Chimica degli Alimenti della SCI** dal titolo: "La chimica degli alimenti e i giovani ricercatori: nuovi approcci in tema di qualità, sicurezza e aspetti funzionali di ingredienti alimentari Una giornata per il futuro della ricerca nella Chimica degli Alimenti" (Università degli Studi di Milano, Sala Napoleonica, 23-24 Settembre 2019).

PARTECIPAZIONE A CONGRESSI IN QUALITA' DI RELATORE

1. **C. Di Lorenzo**, A. Dos Santos, C. Ballabio, F. Uberti, A. Persico, P. Restani. Determinazione del contenuto di polifenoli totali in tè commerciali". VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti - Qualità e tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute. Marsala (TP), 20-24 Settembre 2010.
2. **C. Di Lorenzo**. "Polyphenols content, antioxidant activity and HPLC analysis of anthocyanins in grape, grape juices and musts". Seminario "Il bere responsabile nella dieta mediterranea e nello stile di vita italiano", Certosa di Pontignano (SI), 10-11 Giugno 2011- Pubblicato su Eur J Nutr 50, 494,2011
3. **C. Di Lorenzo**, M. Dell'Agli, A. Dos Santos, F. Uberti, E. Penas, P. Restani. Catechin stability in commercial teas during their shelf-life. IX Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti- Alimenti - Alimenti Funzionali e Nutraceutici: Aspetti Chimici, Biologici e Tecnologici. Ischia (NA), 3-7 Giugno 2012.
4. **C. Di Lorenzo**, F. Colombo, E. Penas, E. Moro, F. Uberti, P. Restani. Rapid methods for the screening of active compounds and antioxidant activity in grape derivatives. XXXVI Congresso mondiale della vigna e del vino, Bucarest (Romania) 2-7 Giugno 2013.
5. **C. Di Lorenzo**, F. Colombo, G.Frigerio, P. Restani. Quality control and safety aspects of Plant Food Supplements containing Citrus aurantium L. International PlantLIBRA Conference "Integrating botanical science for safer products" Vienna, (Austria), 12-14 Maggio 2014.
6. **C. Di Lorenzo**, F.Colombo, G.Frigerio, P. Restani presentazione orale: Quality control of plant food supplements containing Citrus aurantium L.: a new HPLC method to measure active amines" X Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, Firenze, 6-10 Luglio, 2014.
7. **C. Di Lorenzo**, F. Colombo, G. Frigerio, A. Dos Santos, A. Ceschi, S. Lude, Hugo Kupferschmidt, P. Restani. Eventi avversi associati ad integratori alimentari con ingredienti botanici: dai dati della letteratura alle evidenze sperimentali. 17° Congresso Nazionale della Società Italiana di Tossicologia - "Sicurezza, salute, sviluppo sostenibile. La tossicologia al servizio della società", Milano, 17-20 Marzo 2015.
8. **C. Di Lorenzo**, F. Colombo, G. Frigerio, P. Restani. Allergy to lupin proteins: a review of clinical cases. 17° International Lupin Conference 2015 - Developing lupin crop into a major and sustainable food and feed source. Milano, 21-26 giugno 2015.
9. P.Restani, **C. Di Lorenzo**, F.Uberti, C.Magni, M.Duranti, A.Fiocchi. Sensitization pattern as a tool to prevent clinical events due to cross-reactivity between lupin and peanut in allergic children. XXIV International Lupin Conference - Milano, Giugno 21-26, 2015.
10. **C.Di Lorenzo**, A.Ceschi, F.Colombo, G.Frigerio, M.G.Bianchetti, S.Lüde, M.von Dechend, E.Valoti, P.Restani. 4'-O-methylpyridoxine and ginkgolides as biological markers of Ginkgo biloba poisoning. 11° Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti - Qualità e Sicurezza degli Alimenti, Cagliari, Ottobre, 4-7, 2016.
11. **C. Di Lorenzo**, G. Frigerio, F. Colombo, L. Perez de Sousa, A. Altindisli, M. Dell'Agli, P. Restani. Phenolic profile and antioxidant activity of different raisin (*Vitis vinifera* L.) samples. XXXIX World Congress on Vine and Wine - Bento Goncalves (Brasile), 24-28 Ottobre, 2016.
12. **C. Di Lorenzo**, M. Badea, F. Colombo, F. Orgiu, G. Frigerio, R. F. Pastor, P. Restani. Antioxidant activity of wine assessed by different *in vitro* methods". 40° World Congress on Vine and Wine - Sofia (Bulgaria) 29 maggio-2 giugno 2017.
13. **C. Di Lorenzo**, M. Badea, F. Colombo, F. Orgiu, A. Miccoli, P. Restani. Combined experimental approaches to assess the antioxidant activity in food. New Trends on Sensing-Monitoring-Telediagnosis for Life Science, Bucharest (Romania), 7-9 Settembre 2017.

14. **C. Di Lorenzo**, F. Colombo, M. Badea, F. Orgiu, G. Frigerio, P. Restani. New in vitro approaches to evaluate antioxidant activity of food and their application to real samples. Giornata Giovani del gruppo Inter-Divisionale di Chimica degli Alimenti della SCI. Milano, Sala Napoleonica, 25 settembre 2017.
15. **C. Di Lorenzo**, F. Ferretti, F. Colombo, E. Moro, A. Ceschi, G. Frigerio, F. Orgiu, S. Lüde, P. Restani. Ricerca e quantificazione di α,β -tujone in campioni biologici in un caso di avvelenamento dovuto a un infuso di *Artemisia vulgaris* L. 18° Congresso nazionale SITOX, Bologna, 10-13 aprile 2018.
16. **C. Di Lorenzo**, F. Colombo, F. Orgiu, S. Biella, P. Restani. Utilizzo dell'HPLC nella caratterizzazione di ingredienti botanici ed integratori alimentari: controllo dell'identità botanica, screening semi-quantitativo delle molecole attive e identificazione delle contraffazioni. Seminario dal titolo "Recenti sviluppi nella tecnologia e nelle applicazioni HPTLC" organizzato da Alfatch Spa in collaborazione con CAMAG e il Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari. Milano, DiSFeB, 11 giugno 2018.
17. **C. Di Lorenzo**, F. Colombo, S. Biella, F. Orgiu, G. Frigerio, E. Valoti, P. Restani. Ginkgo biloba seeds in human diet: effect of domestic and industrial heating on ginkgotoxin content. XII Italian Congress of Food Chemistry, Camerino (MC), 24-27 Settembre 2018.
18. **C. Di Lorenzo**, F. Colombo, S. Biella, F. Orgiu, G. Frigerio, L. Regazzoni, L. P. de Sousa, L. Bavaresco, A. Bosso, G. Aldini and P. Restani. (2018). Phenolic profile and antioxidant activity of different grape (*Vitis vinifera* L.) varieties. 41° World Congress on Vine and Wine. Punta del Este (Uruguay), 19-23 Novembre 2018.
19. **C. Di Lorenzo**. Scarti alimentari della Castagna: possibili impieghi ed aspetti nutraceutici. Convegno "Alimentarsi nel rispetto dell'ambiente "Maria Alfa", Università degli Studi di Messina, Messina, 17 Maggio 2019 (Invited Speaker).
20. **C. Di Lorenzo**, F. Colombo, E. Sangiovanni, S. Biella, L. Regazzoni, L. Peres de Sousa, L. Bavaresco, D. Tomasi, A. Bosso, G. Aldini, M. Dell'Agli, P. Restani. Phenolic profile and biological activity of table grape (*Vitis vinifera* L.). 42° World Congress on Vine and Wine. Ginevra (Svizzera), 15-19 Luglio 2019.
21. P. Restani, S. Vecchio, **C. Di Lorenzo**, S. Biella, F. Colombo. Frequenza e gravità degli eventi avversi ad integratori alimentari contenenti ingredienti botanici: una revisione dei casi italiani con valutazione della causalità. 19° Congresso Nazionale della Società Italiana di Tossicologia. Bologna, 10-12 Febbraio 2020.

PARTECIPAZIONE A CONGRESSI COME AUTORE/COAUTORE DI POSTER O CONTRIBUTI ORALI

1. M. Galassi, **C. Di Lorenzo**, R. Bajetta, L. Ascani. Utilizzo di una cappa di classe III per l'allestimento di citotossici: l'esperienza dell'Istituto Nazionale dei Tumori di Milano. Atti del XXVII Congresso SIFO 2006, Genova 27-30 settembre 2006 (poster). Abstract pubblicati nel Giornale Italiano di Farmacia Clinica, 20 (2-3), 2006, Il Pensiero Scientifico Editore, p. 318.
2. G. Giuliani, R. Rivolta, F. Facchini, **C. Di Lorenzo**. Appropriatelyzza e costi della Terapia con statine: 6 anni di osservazioni. Atti del XXVIII Congresso SIFO 2007, Rimini 8-11 ottobre 2007 (poster). Abstract pubblicati nel Giornale Italiano di Farmacia Clinica, 21 (3), 2007, Il Pensiero Scientifico Editore, p. 170.
3. G. Giuliani, R. Rivolta, F. Facchini, **C. Di Lorenzo**. Appropriatelyzza, costi e monitoraggio dell'ossigenoterapia a lungo termine (OLT) nei pazienti affetti da insufficienza respiratoria cronica. Atti del XXVIII Congresso SIFO 2007, Rimini 8-11 ottobre 2007 (poster). Abstract pubblicati nel Giornale Italiano di Farmacia Clinica, 21 (3), 2007, Il Pensiero Scientifico Editore, p. 189.
4. G. Giuliani, **C. Di Lorenzo**, R. Rivolta, V. Marangon. Interazioni tra farmaci nella popolazione anziana della provincia di Lecco. Atti del XXIX Congresso SIFO 2008, Napoli 12-15 ottobre 2008 (poster). Abstract pubblicati nel Giornale Italiano di Farmacia Clinica, 22 (3), 2008, Il Pensiero Scientifico Editore, pp. 387-388.

5. **C. Di Lorenzo**, A. Persico, E. Moro, P. Restani. HPLC profile of polyphenols in commercial teas. Next-Step- la giovane ricerca avanza. Milano, Dip. Scienze Farmacologiche e Biomolecolari (Università degli Studi di Milano), 1 Luglio 2010 (poster).
6. C. Ballabio, F. Uberti, **C. Di Lorenzo**, A. Dos Santos, E. Peñas, C. Magni, M. Duranti, A. Fiocchi, P. Restani. Sensitization pattern to lupine in peanut-allergic children. Next step 2 - La giovane ricerca avanza. Milano, Dip. Scienze Farmacologiche e Biomolecolari (Università degli Studi di Milano), 1 Luglio 2010 (poster).
7. P. Restani, **C. Di Lorenzo**, F. Uberti. The role of bioavailability on benefit assessment associated with the intake of plant food supplement. Lettura Magistrale alla Conferenza Internazionale "Healthy Nutrition and Public Health" - IC-HNPH-2011, Transilvania University of Brasov (Romania), 13-16 Maggio 2011 (comunicazione orale).
8. **C. Di Lorenzo**, A. Dos Santos, E. Moro, C. Ballabio, F. Uberti, E. Penas, P. Restani. Polyphenols content and antioxidant activity of grape, grape juices and musts. Next-Step 2: la giovane ricerca avanza. Milano, Dipartimento di Scienze Farmacologiche, 24 Giugno 2011 (poster).
9. P. Restani, F. Uberti, C. Ballabio, E. Penas, **C. Di Lorenzo**, R. Danzi, C. Tarantino. Assessment of the presence of allergenic residues in commercial wines fined with caseinates or egg white proteins. XXXIV World Congress on Vine and Wine, Porto (Portugal), 19-25 Giugno, 2011 (comunicazione orale).
10. **C. Di Lorenzo**, A. Dos Santos, F. Uberti, C. Ballabio, E. Moro, P. Restani. Comparative study of catechin profile, total polyphenol and antioxidant activity in italian commercial teas. International Congress on Cocoa, Coffee and Tea. Università degli Studi del Piemonte Orientale, Novara, 13-16 Settembre 2011 (poster).
11. A. Dos Santos, D. Caruso, **C. Di Lorenzo**, E. Moro, F. Abbiati, F. Giavarini, P. Restani. Identification and quantification of illegal active compounds in plant food supplements. Conference on Quality Control of Botanicals, TCM, Herbal Food Supplement and Herbal Medicinal Products. Erlangen-Norimberga, 10-12 Ottobre 2011 (poster).
12. P. Restani, **C. Di Lorenzo**, A. Dos Santos. Sicurezza d'uso e globalizzazione: integratori. XVI Congresso Nazionale della Società Italiana di Tossicologia (SITOX) - La tossicologia nell'era della globalizzazione: sicurezza d'uso e nuovi mercati. Giardini di Naxos (ME), 21-23 Marzo 2012 (comunicazione orale).
13. F. Uberti, E. Penas, C. Ballabio, **C. Di Lorenzo**, C. Catassi, S. Manferdelli, P. Restani. Coeliac disease and oats: molecular assessment of their suitability for coeliac's diet. IX Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti- Alimenti - Alimenti Funzionali e Nutraceutici: Aspetti Chimici, Biologici e Tecnologici. Ischia (NA), 3-7 Giugno 2012 (poster).
14. **C. Di Lorenzo**, A. Dos Santos, E. Penas, E. Moro, F. Uberti, P. Restani. Anthocyanin profile and antioxidant activity of unfermented grape derivatives. Next-Step 3: la giovane ricerca avanza. Milano, Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari, 26 Giugno 2012 (poster).
15. E. Sangiovanni, **C. Di Lorenzo**, E. Colombo, F. Uberti, P. Restani, E. Bosisio, M. Dell'Agli. Correlation between catechin content and NF-kB inhibition by green and black tea infusions. 1st Mediterranean Symposium on Medicinal and Aromatic Plants (MESMAP-2013). Gazimagosa (Cipro), 17-20 Aprile 2013 (poster).
16. C. Brunelli, E. Sangiovanni, Y. Manzoni, E. Colombo, **C. Di Lorenzo**, P. Restani, M. Dell'Agli. Anti-inflammatory effect of *Calendula officinalis* L., *Matricaria recutita* L. and *Vitis vinifera* L. aqueous extracts in human keratinocytes. 36° Congresso Nazionale della Società Italiana di Farmacologia, Torino 23-26 Ottobre 2013 (comunicazione orale).
17. G. Frigerio, F. Colombo, **C. Di Lorenzo**, E. Moro, M. Dell'Agli, E. Sangiovanni, C. Franz, S. Sponza, P. Restani. Development, validation and application of a HPLC-UV method for the characterization of plant food supplements containing *Camellia sinensis* L. (poster). International

PlantLIBRA Conference “Integrating botanical science for safer products”. Vienna, Austria, 12-14 Maggio, 2014 (poster).

18. P. Restani, **C. Di Lorenzo**, A. Ceschi, S. Lude, M.G. Bianchetti, E. Valoti, F. Colombo, G. Frigerio, E. Moro, H. Kupferschmidt. Analytical approaches in identifying and confirming adverse effects to botanicals: the experience of PlantLIBRA with European Poisons Centers. International PlantLIBRA Conference “Integrating botanical science for safer products”. Vienna, Austria, 12-14 Maggio, 2014 (comunicazione orale).
19. M. Dell'Agli, **C. Di Lorenzo**, E. Sangiovanni, F. Colombo, M. Fumagalli, E. Colombo, P. Restani. In vitro assays to test the beneficial effects of Plant Food Supplements in the gastro-intestinal tract: experimental results from UMiL International PlantLIBRA Conference 2014. Vienna (Austria), 12-14 Maggio, 2014 (comunicazione orale).
20. F. Colombo, **C. Di Lorenzo**, G. Frigerio, E. Moro, C. Franz, S. Sponza, P. Restani. New Methods by High Performance Thin Layer Chromatography for the screening of food supplements and their botanical ingredients. International PlantLIBRA Conference 2014. Vienna (Austria), 12-14 Maggio, 2014 (poster).
21. M. Fumagalli, E. Sangiovanni, **C. Di Lorenzo**, C. Brunelli, F. Colombo, E. Colombo, P. Restani, M. Dell'Agli. Anti-inflammatory activity of an aqueous extract of *Vitis vinifera* L. (var. teinturiers) in gastric epithelial cells. International PlantLIBRA Conference 2014, Vienna (Austria), 12-14 Maggio, 2014 (poster).
22. R.F. Pastor, J.C. Pico, N.A. Terragno, G. Domínguez, M.I. Gimenez, R. Uicich, M. Mendez, P. Restani, **C. Di Lorenzo**, R.H. Iermoli. Identification and quantification of urinary biomarkers after ingestion of grape seed extract in healthy adult volunteers. International PlantLIBRA Conference 2014, Vienna (Austria), 12-14 Maggio, 2014 (poster).
23. G. Frigerio, F. Colombo, **C. Di Lorenzo**, E. Moro, E. Valoti, H. Kupferschmidt, R. Ghidossi, P. Restani. Ginkgolides and 4'-O-methylpyridoxine as biological markers of *Ginkgo biloba* poisoning. Next Step 5- la giovane ricerca avanza. Milano, Dip. Scienze Farmacologiche e Biomolecolari (Università degli Studi di Milano), 3 Giugno 2014 (in qualità di moderatore della sessione “Nutraceutica, metabolismo e infiammazione”) (comunicazione orale).
24. E. Colombo, E. Sangiovanni, **C. Di Lorenzo**, M. Fumagalli, P. Restani, M. Dell'Agli. *Vitis vinifera* L.: anti-inflammatory activity on the gastrointestinal tract. Convegno monotematico della Società Italiana di Farmacologia “Farmacognosia, nuove opportunità terapeutiche dal mondo vegetale”, Napoli, 20-21 Giugno, 2014 (poster).
25. **C. Di Lorenzo**, F. Colombo, G. Frigerio, E. Moro, M. Dell'Agli, P. Restani. New approaches for the assessment of antioxidant activity in food and food supplements. New Trends on Sensing-Monitoring-Telediagnosis for Life Sciences, Brasov, 24-26 Luglio, 2014 (poster).
26. F. Colombo, **C. Di Lorenzo**, A. Ceschi, G. Frigerio, M. Bianchetti, S. Lude, M. von Dechend, E. Valoti, P. Restani. Avvelenamento da semi di *Ginkgo biloba* in un bambino di 2 anni con conferma dell'esposizione mediante ricerca di biomarkers in sangue e urine. Poster presentato al 17° Congresso Nazionale della Società Italiana di Tossicologia - Sicurezza, salute, sviluppo sostenibile. La tossicologia al servizio della società. Milano, 17-20 Marzo 2015 (poster).
27. **C. Di Lorenzo**, F. Colombo, G. Frigerio, P. Restani. Allergy to lupin proteins: a review of clinical cases. 14th International Lupin Conference. Milano, 21-26 giugno 2015 (poster).
28. M. Fumagalli, E. Sangiovanni, E. Colombo, **C. Di Lorenzo**, G. Frigerio, F. Colombo, P. Restani, M. Dell'Agli. Anti-inflammatory activity of different varieties of raisin (*Vitis vinifera* L.) in human gastric epithelial cells: a comparative study. Next Step 6- la giovane ricerca avanza. Milano, Dip. Scienze Farmacologiche e Biomolecolari (Università degli Studi di Milano), 2 Luglio 2015 (comunicazione orale).
29. F. Colombo, **C. Di Lorenzo**, G. Frigerio, M. Fumagalli, M. Dell'Agli, P. Restani. Development of novel rapid methods to assess the antioxidant activity associated with foods compounds. Next Step 6- la giovane ricerca avanza. Milano, Dip. Scienze Farmacologiche e Biomolecolari (Università

degli Studi di Milano), 2 Luglio 2015 (in qualità di moderatore della sessione “Nutraceutica, metabolismo e infiammazione”) (comunicazione orale).

30. **C. Di Lorenzo**, G. Frigerio, L. Regazzoni, F. Colombo, L. Bavaresco, A. Bosso, L. Peres de Sousa, E. Moro, G. Aldini, P. Restani. Characterization of phenolic profile in different grape (*Vitis vinifera* spp.) varieties. XXXVIII World Congress of Vine and Wine, Mainz, 4-11 luglio 2015 (poster).
31. **C. Di Lorenzo**, F. Colombo, G. Frigerio, P. Restani. Development of *in vitro* assays for the evaluation of gastrointestinal digestion and absorption of biopolymers. New Trends on Sensing-Monitoring-Telediagnosis for Life Sciences Brasov, 3-5 Settembre 2015 (poster).
32. P. Restani, M. Badea, G. Frigerio, F. Colombo, **C. Di Lorenzo**. Methods for the identification and quantification of molecules responsible for benefits and/or adverse effects of plant food supplements. 6th International Conference: Bioatlas on Food and Tourism, Brasov (Romania), Aro Palace Hotel and Faculty of Food and Tourism, 27-28 Maggio 2016 (comunicazione orale).
33. F. Colombo, **C. Di Lorenzo**, G. Frigerio, M. Silano, A. Budelli, C. Catassi, P. Restani. Molecular and clinical approaches to evaluate the suitability of oat varieties for gluten-free diet. 11° Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti - Qualità e Sicurezza degli Alimenti, Cagliari, 4-7 Ottobre 2016 (comunicazione orale).
34. P. Restani, M. Badea, G. Frigerio, F. Colombo, **C. Di Lorenzo**. Adverse effects of Plant Food Supplements and botanical preparation: data collected during the EU project PlantLIBRA. EUROTOX 2016, Seville (Spagna), 4-7 Settembre 2016 (comunicazione orale).
35. P. Restani, **C. Di Lorenzo**. Illeciti ed adulterazioni nel campo degli integratori alimentari. Convegno SIF e SITOX: Contraffare la salute. Rimini, 19 Settembre 2016 (comunicazione orale).
36. F. Colombo, **C. Di Lorenzo**, G. Frigerio, M. Silano, A. Budelli, C. Catassi, P. Restani. Molecular and clinical approaches to evaluate the suitability of oat varieties for gluten-free diet. 11° Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti - Qualità e Sicurezza degli Alimenti, Cagliari, 4-7 Ottobre 2016 (comunicazione orale).
37. P. Restani, A. Ceschi, G. Frigerio, F. Colombo, S. Lüde, H. Kupferschmidt, **C. Di Lorenzo**. Adverse effects to food supplements containing botanical ingredients: a review of results from the european project PlantLIBRA. 11° Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti - Qualità e Sicurezza degli Alimenti, Cagliari, 4-7 Ottobre 2016 (comunicazione orale).
38. G. Frigerio, **C. Di Lorenzo**, F. Colombo, M. Fumagalli, E. Sangiovanni, E. Colombo, L. Peres de Sousa, A. Altindışli, M. Dell'Agli, P. Restani. HPLC-DAD characterization and *in vitro* biological activity of raisins (*Vitis vinifera* L.). 11° Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti - Qualità e Sicurezza degli Alimenti, Cagliari, Ottobre, 4-7 2016 (poster).
39. P. Restani, G. Frigerio, F. Colombo, L. Perez de Sousa, A. Altindışli, R.F. Pastor, **C. Di Lorenzo**. Raisins in human health: a review. XXXIX World Congress on Vine and Wine - Bento Goncalves, Brasile, 24-28 Ottobre 2016 (comunicazione orale).
40. F. Colombo, **C. Di Lorenzo**, F. Orgiu, P. Restani. Fast methods for the detection of adulterations and counterfeits in food supplements: their development and validation. Next step 8- la giovane ricerca avanza. Milano, Dip. Scienze Farmacologiche e Biomolecolari (Università degli Studi di Milano), 29 Giugno 2017 (comunicazione orale).
41. P. Restani, **C. Di Lorenzo**. Quality control to assess benefit and safety of food supplements. New trends on sensing-monitoring-telediagnosis for life sciences. Bucarest (Romania), 7-9 Settembre 2017 (comunicazione orale).
42. F. Colombo, **C. Di Lorenzo**, F. Orgiu, G. Frigerio, P. Restani. Detection of adulterations and counterfeits in food supplements: development and validation of fast analytical methods. La chimica degli alimenti e i giovani ricercatori: nuovi approcci in tema di qualità, sicurezza e aspetti funzionali di ingredienti alimentari, Milano 25-26 Settembre 2017 (comunicazione orale).

43. F. Colombo, S. Biella, **C. Di Lorenzo**, L. Regazzoni, L. P. De Sousa, L. Bavaresco, A. Bosso, G. Aldini, P. Restani. Phenolic profile of different table grape varieties characterized by HPLC/DAD/ESI/MS. 2° Seminario sulla Spettrometria di Massa, Milano, 21-22 Giugno 2018 (poster).
44. F. Colombo, K. Petroni, **C. Di Lorenzo**, F. Orgiu, R. Pilu, P. Restani. Phenolic profile and antioxidant activity of different pigmented corn (*Zea mays* L.) samples. Next Step 9-la giovane ricerca avanza. Milano, Dip. Scienze Farmacologiche e Biomolecolari (Università degli Studi di Milano), 3 Luglio 2018 (comunicazione orale).
45. S. Biella, F. Colombo, F. Orgiu, G. Frigerio, E. Moro, E. Valoti, P. Restani, **C. Di Lorenzo**. Detoxification of *Ginkgo biloba* seeds by home cooking and industrial processes: quantification of 4'-O-methylpyridoxine by HPLC-FLD. Next Step 9-la giovane ricerca avanza. Milano, Dip. Scienze Farmacologiche e Biomolecolari (Università degli Studi di Milano), 3 Luglio 2018 (comunicazione orale).
46. F. Colombo, F. Mori, **C. Di Lorenzo**, F. Orgiu, S. Biella, E. Novembre, S. Barni, P. Restani. Goose's egg allergy in a child: pattern of sensitization and its modulation by heating processes. XII Italian Congress of Food Chemistry, Camerino (MC), 24-27 Settembre 2018 (poster).
47. P. Restani, F. Colombo, F. Orgiu, S. Biella, **C. Di Lorenzo**. Food supplements containing botanicals: a scientific challenge ranging from bioavailability to adverse events. XII Italian Congress of Food Chemistry, Camerino (MC), 24-27 Settembre 2018 (Keynotes).
48. S. Biella, F. Colombo, **C. Di Lorenzo**, L. Regazzoni, L. P. De Sousa, L. Bavaresco, A. Bosso, G. Aldini, P. Restani. Phenolic fingerprint of 16 different grape varieties by HPLC/DAD/ESI/MS. XII Italian Congress of Food Chemistry, Camerino (MC), 24-27 Settembre 2018 (poster).
49. F. Colombo, K. Petroni, **C. Di Lorenzo**, S. Biella, R. Pilu, P. Restani. Development and application of fast methods to measure the phenolic profile and antioxidant activity in yellow and purple corn (*Zea mays* L.). New Trends on Sensing-Monitoring- Telediagnosis for Life Sciences. Brasov (Romania), 30 Agosto-1 Settembre 2018 (comunicazione orale).
50. F. Colombo, P. Restani, S. Biella, **C. Di Lorenzo**. HPTLC as a screening method to control the quality of botanical raw material and detect adulterants. 48° International Symposium on High-Performance Liquid Phase Separations and Related Techniques. Milano, 16-20 Giugno 2019 (comunicazione orale).
51. F. Colombo, S. Biella, L. Regazzoni, L. Peres de Sousa, L. Bavaresco, D. Tomasi, A. Bosso, G. Aldini, P. Restani, **C. Di Lorenzo**. Development of two chromatographic methods for the characterization of table and wine grapes (*Vitis vinifera* L.). 42° World Congress on Vine and Wine. Ginevra (Svizzera) 15-19 Luglio 2019 (poster).
52. G. Magni, **C. Di Lorenzo**, F. Colombo, S. Biella, A. Marinelli, D. Lecca, C. Milani, M. Ventura, M.P. Abbracchio, C. Tonelli, P. Restani, K. Petroni, S. Ceruti. Corn (*Zea mays* L.) Extracts as source of active compounds with promising effects in reducing trigeminal pain through microbiota modulation. 10th International Congress on Probiotics, Prebiotics, nutraceuticals and botanicals for nutrition and human and microbiota health. Roma, Università Urbaniana, 8-10 Settembre 2019 (poster).
53. P. Restani, F. Colombo, S. Biella, **C. Di Lorenzo**. Adverse effects to plant food supplements. 10th International Congress on Probiotics, Prebiotics, nutraceuticals and botanicals for nutrition and human and microbiota health. Roma, Università Urbaniana, 8-10 Settembre 2019 (comunicazione orale).
54. S. Biella, F. Colombo, **C. Di Lorenzo**, L. Regazzoni, G. Frigerio, M. Fumagalli, E. Sangiovanni, L. Peres de Sousa, L. Bavaresco, D. Tomasi, A. Bosso, G. Aldini, P. Restani, M. Dell'Agli. In vitro evaluation of the gastric anti-inflammatory activity of different grape varieties. Next Step 10 - la giovane ricerca avanza. Milano, Dip. Scienze Farmacologiche e Biomolecolari (Università degli Studi di Milano), 18 Settembre 2019 (comunicazione orale).

55. F. Colombo, C. Di Lorenzo, S. Biella, M. Bassini, P. Restani. Allergy to honey and royal jelly: a case report. La Chimica degli Alimenti e i Giovani Ricercatori: nuovi approcci in tema di qualità, sicurezza e aspetti funzionali di ingredienti alimentari (II ed.). Milano, 24 Settembre 2019 (comunicazione orale).
56. C. Di Lorenzo, F. Colombo, S. Biella, G. Frigerio, P. Restani. Effetto di diversi trattamenti termici e tecnologici sulla detossificazione dei semi di *Ginkgo biloba* L. 19° Congresso Nazionale della Società Italiana di Tossicologia. Bologna, 10-12 Febbraio 2020 (poster).

PARTECIPAZIONE A CORSI/CONVEGNI

1. Partecipazione al Corso: "Alterazioni immunometaboliche nell'anziano e farmacoterapia innovativa". Lecco, 25 Settembre 2004.
2. Partecipazione al Corso: "Fisiologia e trattamento del dolore". Erba (CO), 8-10 Ottobre 2004.
3. Frequenza a corso di omeopatia organizzato da GUNA. Lecco, Ottobre-Gennaio 2004.
4. Partecipazione al Corso: "Il farmacista e le parassitosi di cane e gatto: consigli pratici". Lecco, 11 Maggio 2005.
5. Partecipazione al Corso: "La fitoterapia nell'era della medicina basata sull'evidenza". Lecco, 9 Ottobre 2005.
6. Partecipazione al Corso: "Target Therapy: viaggio tra speranze, insuccessi e nuove realtà nella terapia antitumorale". Milano, Istituto Nazionale dei Tumori di Milano, 25 Maggio 2006.
7. Corso sulla Farmacovigilanza presso la Sede Regione Lombardia. Milano, 10 Febbraio 2007.
8. Partecipazione al Corso: "Le valutazioni economiche e l'Health Technology Assessment: strumenti per il Farmacista Ospedaliero". Bologna, 28 Settembre 2007.
9. Partecipazione al Corso: "Le anemie renali: lo stato dell'arte e prospettive future". Taormina, 16-17 Novembre 2007.
10. Partecipazione al Corso "Le infezioni nosocomiali". Mantova, 21 Maggio 2008.
11. Partecipazione al XXIX Congresso SIFO 2008 "SIFO e istituzioni - Funzioni e competenze del farmacista per un Paese ed un SSN in evoluzione". Napoli, 12-15 Ottobre 2008.
12. Partecipazione al Corso di formazione sul campo: "Farmaceutica: utilizzo integrato dai dati ai fini di monitoraggio e controllo dell'appropriatezza delle varie tipologie di assistenza (farmaceutica, ossigenoterapia domiciliare, nutrizione artificiale, assistenza integrativa)" organizzato dall'A.S.L. della Provincia di Lecco, Lecco, 28-31 Ottobre 2008.
13. Partecipazione al 2° Convegno internazionale organizzato da NFI: "Il regolamento (CE) 1924/2006 sui claims nutrizionali e di salute - Recenti sviluppi". Università degli Studi di Milano, via Festa del Perdono 7, 30 Aprile 2009.
14. Partecipazione al Convegno organizzato da S.I.S.T.E.: "Integratori alimentari erboristici: dalla tradizione al futuro". SANA, Fiera di Bologna, 11 Settembre 2009.
15. Partecipazione all'8° Giornata di Studio sulle Cellule Staminali organizzata da UnisStem. Convegno organizzato presso il Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari, Milano, 29 Gennaio 2010.
16. Partecipazione al Convegno: "Allergeni alimentari: stimolare la ricerca per proteggere il consumatore". Atahotel Executive, via Don Luigi Sturzo 45, Milano, 4 Febbraio 2010.

17. Partecipazione al 1° Congresso Nazionale SINut. Università degli Studi di Milano, via Festa del Perdono 7, 11-13 Febbraio 2010.
18. Partecipazione al Convegno organizzato da NFI: "Novel Foods and Novel Food Ingredients: Sviluppi normativi e scientifici in materia di nuovi alimenti ed ingredienti". Milano, 9 Luglio 2010.
19. Partecipazione all'evento NutriMI "5° Forum Internazionale di Nutrizione Pratica". Centro Congressi Stella Polare, Fiera di Milano, Rho, 7 Aprile 2011.
20. Partecipazione al Convegno organizzato da FEDERSALUS: "Integratori alimentari e sano stile di vita. Le ragioni scientifiche dell'integrazione nella società moderna". Sala Volta, Palazzo delle Stelline, Milano, 14 Aprile 2011.
21. Partecipazione al Convegno: "Botanical food supplement regulatory and scientific framework in EU: open questions and possible solutions, a dissemination activity of the EC-funded PlantLIBRA project (EC FP7 N. 245199)". Transilvania University of Brasov (Romania), 16 Maggio 2011.
22. Partecipazione all'evento "Fitoterapia in Farmacia". Hotel Griso, Malgrate, Lecco, 3 Aprile 2012.
23. Partecipazione al corso "Formazione generale dei lavoratori" - AIFOS. Milano, 10 Ottobre 2013.
24. Partecipazione al seminario dal titolo "How to monitor the quality of plants for food supplements". Università degli Studi di Milano, Sala Napoleonica, 11 Febbraio 2014.
25. Partecipazione al Convegno "40 anni di HPLC-MS e FT-MS: stato dell'arte, novità, innovazione e strumentazione". Università degli Studi di Milano, via Festa del Perdono 7, Milano, 12 Dicembre 2014.
26. Partecipazione alla Giornata di aggiornamento scientifico "la spettrometria di massa e l'elettroforesi capillare" organizzato da SCIEX. Milano, Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari, 23 Aprile 2015.
27. Workshop Scientifico: "Nutraceutica tra metodologia e potenzialità". Milano, Auditorium Padiglione Italia, EXPO 2015, 28 Maggio 2015.
28. P. Restani. Plant Food Supplements: an overview of results obtained by the EU Project PlantLIBRA. Conference in the framework of EXPO 2015: Botanicals for nutrition and health: from the Nagoya protocol to the international cooperation. Milano, Sala Napoleonica, 13 Luglio 2015.
29. Partecipazione al ciclo di conferenze organizzate da NFI in occasione di EXPO: "Evoluzione tecnologica nella produzione di alimenti", Giugno-Ottobre 2015.
30. Partecipazione al convegno: "Nutrire il pianeta, nutrirlo in salute". Milano, Padiglione Italia di EXPO 2015, 27-28 Ottobre 2015.
31. Partecipazione al 2° "Hot topics" in Nutrizione "Microbiota Revolution: dove siamo oggi e quali risposte ci aspettiamo in futuro", Milano, l'Università degli Studi di Milano, 5 aprile 2019.
32. Partecipazione al Convegno: "L'uso di piante e preparati vegetali per il benessere animale". Bologna, Fiera di Bologna, 6 Maggio 2019.
33. Partecipazione al corso di aggiornamento on-line "Covid-19 e lavoro: cosa conoscere" - AIFOS. Milano, 11-12 Maggio 2020.

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE: TABELLA RIASSUNTIVA

	Numero
Pubblicazioni internazionali peer reviewed con Impact Factor	31
Altre pubblicazioni internazionali senza Impact Factor	15
Pubblicazioni a diffusione nazionale	4
Capitoli di libri	11
Pubblicazioni divulgative	6
TOTALE	67

IMPACT FACTOR TOTALE= 107.00

H-INDEX (Maggio 2020)= 14

Citazioni totali= 499

PUBBLICAZIONI INTERNAZIONALI PEER-REVIEWED CON IF

1. P. Restani, C. Ballabio, **C. Di Lorenzo**, S. Tripodi, A. Fiocchi. Molecular aspects of milk allergens and their role in clinical events. *Anal. Bioanal. Chem.* (2009) 395:47-56. **ISSN: 1618-2642; citazioni: 97 IF=3.480**
2. A. Persico, G. Bacis, F. Uberti, C. Panzeri, **C. Di Lorenzo**, E. Moro, P. Restani. Identification of taxine derivatives in biological fluids from a patient after attempted suicide by ingestion of yew (*Taxus baccata*) leaves. *J Anal Toxicol* (2011) 35:238-41. **ISSN: 0146-4760; citazioni: 9 IF=2.022**
3. C. Ballabio, F. Uberti, **C. Di Lorenzo**, A. Brandolini, E. Penas, P. Restani. Biochemical and immunochemical characterization of different varieties of amaranth (*Amaranthus L. ssp.*) as a safe ingredient for gluten-free products. *J. Agric. Food Chem.* (2011) 59: 12969-74 **ISSN: 0021-8561; citazioni: 29 IF=2.823**
4. C. Stockley, P.L. Teissedre, M. Boban, **C. Di Lorenzo**, P. Restani. Bioavailability of wine-derived phenolic compounds in humans: a review. *Food and Function* (2012) 3: 995-1007 **ISSN 2042-6496; citazioni: 45 IF= 2.694**
5. **C. Di Lorenzo**, E. Moro, A. Dos Santos, F. Uberti, P. Restani. Could 1,3 dimethylamylamine (DMAA) in food supplements have a natural origin? *Drug Testing and Analysis* (2013), 5:116-21 **ISSN: 1942-7603; citazioni: 18 IF=2.840**
6. M. Dell'Agli, **C. Di Lorenzo**, M. Badea, E. Sangiovanni, L. Dima, E. Bosisio, P. Restani. Plant food supplements with anti-inflammatory properties: a systematic review (I). *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, (2013) 53:507-13. **ISSN: 1040-8398; citazioni: 34 IF=5.548**
7. **C. Di Lorenzo**, M. Dell'Agli, M. Badea, E. Sangiovanni, L. Dima, E. Colombo, P. Restani, E. Bosisio. Plant food supplements with anti-inflammatory properties: a systematic review (II). *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, (2013) 53:507-16. **ISSN: 1040-8398; citazioni:30 IF=5.548**
8. **C. Di Lorenzo**, M. Dell'Agli, E. Colombo, P. Restani. Metabolic syndrome and inflammation: a critical review of *in vitro* and clinical approaches for benefit assessment of plant food supplements. *Evid Based Complement Alternat Med*, (2013) 2013: 782461. **ISSN: 1741-427X; citazioni: 14 IF=2.175**

9. **C. Di Lorenzo**, M. Dell'Agli, E. Sangiovanni, A. Dos Santos, F. Uberti, E. Moro, E. Bosisio, P. Restani. Correlation between catechin content and NF- κ B inhibition by infusions of green and black tea. *Plant Foods Hum Nutr* (2013) 68:149-54. **ISSN: 0921-9668; citazioni:17 IF=2.416.**
10. F. Uberti, R. Danzi, C. Stockley, E. Penas, C. Ballabio, **C. Di Lorenzo**, C. Tarantino, P. Restani. Immunochemical investigation of allergenic residues in experimental and commercially-available wines fined with egg white proteins. *Food Chemistry* (2014) 159:343-352. **ISSN: 0308-8146; citazioni:6 IF=3.391**
11. E. Penas, F. Uberti, G. Baviera, **C. Di Lorenzo**, P. Restani. Clinical monosensitivity to salmon and rainbow trout: a case report. *Pediatric Allergy and Immunology* (2014) 25:98-100. **ISSN: 0905-6157; citazioni:7 IF=3.397**
12. **C. Di Lorenzo**, A. Dos Santos, F. Colombo, E. Moro, M. Dell'Agli, P. Restani. Development and validation of HPLC method to measure active amines in plant food supplements containing *Citrus aurantium* L. *Food Control* (2014) 46:136-142. **ISSN: 0956-7135; citazioni:11 IF=2.806**
13. E. Peñas, F. Uberti, **C. Di Lorenzo**, C. Ballabio, A. Brandolini, P. Restani. Biochemical and immunochemical evidences supporting the inclusion of quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) as a gluten-free Ingredient. *Plant Foods Hum Nutr* (2014) 69: 297-303. **ISSN: 0921-9668; citazioni:16 IF=1.976.**
14. **C. Di Lorenzo**, A. Ceschi, H. Kupferschmidt, S. LÜde, E. De Souza Nascimento, A. Dos Santos, F. Colombo, G. Frigerio, K. Nørby, J. Plumb, P. Finglas, P. Restani. Adverse effects of plant food supplements and botanical preparations: a systematic review with critical evaluation of causality. *Br J Clin Pharmacol* (2015) 79:578-592 **ISSN: 0306-5251 citazioni:54 IF=3.830.**
15. F. Uberti, E. Peñas, Y. Manzoni, **C. Di Lorenzo**, C. Ballabio, A. Fiocchi, L. Terracciano, Restani P. Molecular characterization of allergens in raw and processed kiwifruit. *Pediatr Allergy Immunol* (2015) 26: 139-144 **ISSN: 0905-6157; citazioni:6 IF=3.947.**
16. **C. Di Lorenzo**, A. Ceschi, F. Colombo, G. Frigerio, M.G. Bianchetti, S. LÜde, M. von Dechend, E. Valoti, Restani P. Identification and quantification of biomarkers to confirm the poisoning by *Ginkgo biloba* seeds in a 2-year-old boy. *Tox Res* (2015) 4:922-930 **ISSN: 2045-452X; citazioni:4 IF = 2.161**
17. E. Peñas, **C. Di Lorenzo**, F. Uberti, P. Restani. Allergenic proteins in Enology: a review on technological applications and safety aspects. *Molecules* (2015) 20: 13144-13164. **ISSN: 1420-3049 citazioni: 16 IF=2.465**
18. E. Sangiovanni, **C. Di Lorenzo**, E. Colombo, F. Colombo, M. Fumagalli, G. Frigerio, P. Restani, M. Dell'Agli. The effect of *in vitro* gastrointestinal digestion on the anti-inflammatory activity of *Vitis vinifera* L. leaves. *Food Funct.* (2015) 6:2453-63 **ISSN 2042-6496; citazioni:25 IF = 2.686**
19. P. Restani, **C. Di Lorenzo**, A. Garcia-Alvarez, M. Badea, A. Ceschi, B. Egan, L. Dima, S. LÜde, F.M. Maggi, A. Marculescu, R. Milà-Villarroel, M.M. Raats, L. Ribas-Barba, L. Uusitalo, L. Serra-Majem. Adverse effects of plant food supplements self-reported by consumers in the PlantLIBRA survey involving six European Countries. *PloS One* (2016), 11:e0150089. **ISSN: 1932-6203; citazioni:16 IF = 2.806**
20. LÜde S., Vecchio S., Sinno-Tellier S., Dopter A., Mustonen H., Vucinic S., Jonsson B., Müller D., Fruchtgarten LVG, Hruby K, De Souza Nascimento E., **Di Lorenzo D.**, Restani P., Kupferschmidt H., Ceschi A. Adverse effects of plant food supplements and plants consumed as food: results from the poisons centres-based PlantLIBRA study. *Phytotherapy Research* (2016), 30: 988-996 **ISSN: 0951-418X citazioni:15 IF= 3.092**
21. **C. Di Lorenzo**, E. Sangiovanni, M. Fumagalli, E. Colombo, G. Frigerio, F. Colombo, L. Peres de Sousa, A. Altindışli, **P. Restani**, M. Dell'Agli. Evaluation of the anti-inflammatory activity of raisins (*Vitis vinifera* L.) in human gastric epithelial cells: a comparative study. *Int J Molecular Sci* (2016), 17:piiE1156; DOI:10.3390/ijms17071156 **ISSN: 1422-0067; citazioni: 10 IF = 3.226**

22. P. Restani, **C. Di Lorenzo**, A. Garcia-Alvarez, G. Frigerio, F. Colombo, F.M. Maggi, R. Milà-Villarroel, L. Serra-Majem. The PlantLIBRA consumer survey: findings on the use of plant food supplements in Italy. PloS One (2018) DOI: 10.1371/journal.pone.0190915, **ISSN: 1932-6203; citazioni:1 IF=2.766**
23. **C. Di Lorenzo**, F. Ferretti, E. Moro, A. Ceschi, F. Colombo, G. Frigerio, S. Lüde, P. Restani. Identification and quantification of thujone in a case of poisoning due to repeated ingestion of an infusion of *Artemisia vulgaris* L. J Food Sci (2018), 83:2257-2264, **ISSN: 0022-1147; citazioni: 0 IF=2.081**
24. E. Sangiovanni, S. Piazza S, U. Vrhovsek, M. Fumagalli, S. Khalilpour, D. Masuero, **C. Di Lorenzo**, L. Colombo, F. Mattivi, E. De Fabiani, M. Dell'Agli. A bio-guided approach for the development of a chestnut-based proanthocyanidin-enriched nutraceutical with potential anti-gastritis properties. Pharmacol Res (2018), 134:145-155 **ISSN: 1043- 6618; citazioni:3 IF=4.897**
25. F. Colombo, P. Restani, E. Novembre, S. Barni, **C. Di Lorenzo**, F. Orgiu, S. Biella, F. Mori. Apovitellin identified as a novel major egg allergen in goose egg allergy. Pediatr Allergy Immunol (2018), 30:246-248. **ISSN: 1399-3038; citazioni:1 IF=4.654**
26. R. F. Pastor, P. Restani, **C. Di Lorenzo**, F. Orgiu, P.L. Teissedre, C. Stockley, J.C. Ruf, C.I. Quini, N. García Tejedor, R. Gargantini, C. Aruani, S. Prieto, M. Murgo, R. Videla, A. Penissi, R.H. Iermoli. Resveratrol, human health and winemaking perspectives. Crit Rev Food Sci Nutr (2019) 58:1237-1255, **ISSN: 1040-8398 (Print) 1549-7852 (Online); citazioni: 7 IF=6.704**
27. F. Colombo, **C. Di Lorenzo (corresponding author)**, L. Regazzoni, M. Fumagalli, E. Sangiovanni, L. Peres de Sousa, L. Bavaresco, D. Tomasi, A. Bosso, G. Aldini, P. Restani and M. Dell'Agli. Phenolic profile and anti-inflammatory activity of sixteen table Grape (*Vitis vinifera* L.) varieties. Food & Function (2019), 10:1797-1907 **ISSN 2042-6496; citazioni:7 IF=3.241.**
28. E. Sangiovanni, **C. Di Lorenzo**, S. Piazza, Y. Manzoni, C. Brunelli, M. Fumagalli, A. Magnavacca, G. Martinelli, F. Colombo, A. Casiraghi, G. Melzi, L. Marabini, P. Restani, M. Dell'Agli. *Vitis vinifera* L. leaf extract inhibits *in vitro* mediators of inflammation and oxidative stress involved in inflammatory-Based Skin Diseases. Antioxidants (2019), 8:piiE134, **ISSN: 2076-3921; citazioni:1 IF=4.520.**
29. P. Restani, U. Fradera, J.C. Ruf, C. Stockley, P.L. Teissedre, S. Biella, F. Colombo, **C. Di Lorenzo**. Grapes and their derivatives in modulation of cognitive decline: a critical review of epidemiological and randomized-controlled trials in humans. Crit Rev Food Sci Nutr (2020), 25:1-11 **ISSN: 1040-8398 (print); citazioni:0 IF=6.704**
30. F. Colombo, P. Restani, S. Biella, **C. Di Lorenzo**. Botanicals in functional foods and food supplements: tradition, efficacy and regulatory aspects. Appl Sci (2020), 10:2387-2402 **ISSN: 2076-3417; citazioni:0 IF:2.217.**
31. F. Colombo, **C. Di Lorenzo (corresponding author)**, S. Biella, S. Vecchio, G. Frigerio, P. Restani. Adverse effects to food supplements containing botanical ingredients. J Funct Foods (2020) **ISSN: 1756-4646 IF: 3.197 (Accepted for publication on 27-04-2020).**

Tabella riassuntiva:

N. totale pubblicazioni peer-reviewed con IF	31
Totale citazioni (Scopus)	499
Numero medio citazioni	16.10
IF totale	107.00
IF medio	3.45
h-Index (Scopus)	14
Percentuale 1,2, ultimo nome, corresponding	57.58%

ALTRE PUBBLICAZIONI INTERNAZIONALI SENZA IMPACT FACTOR

1. P. Restani, F. Uberti, C. Ballabio, **C. Di Lorenzo**, A. Persico, C. Tarantino. Development of analytical methods to detect egg allergens in wines according to the EU directive on labelling. Le Bulletin de l'OIV - Revue technique International (2010), vol. 83 n: 953-955.
2. **C. Di Lorenzo**, C. Ballabio, F. Uberti, A. Persico, P. Restani. Polyphenol content and antioxidant activity of red wine and other beverages containing grape. XXXIII World Congress of Vine and Wine, Tbilisi, Georgia, 20-27 Giugno 2010.
3. **C. Di Lorenzo**, A. Dos Santos, E. Penas, E. Moro, C. Ballabio, F. Uberti, P. Restani. Polyphenols content and antioxidant activity of grape, grape juices and musts. Atti del XXXIV World Congress of Vine and Wine (ID 48 - ISBN 978-989-20-2449-3). Oporto, Portogallo, 19-25 Giugno 2011.
4. P. Restani, F. Uberti, C. Ballabio, E. Penas, **C. Di Lorenzo**, R. Danzi, C. Tarantino. Assessment of the presence of allergenic residues in commercial wines fined with caseinates or egg white proteins. Atti del XXXIV Congress of Vine and Wine (ID 50 - ISBN 978-989-20-2449-3). Oporto, Portogallo, 19-25 Giugno 2011.
5. **C. Di Lorenzo**, A. Dos Santos, E. Penas, E. Moro, F. Uberti, P. Restani. Anthocyanin profile and antioxidant activity of unfermented grape derivatives. XXXV Congress of Vine and Wine. Izmir, Turchia, 22-28 Giugno 2012.
6. **C. Di Lorenzo**, M. Dell'Agli, A. Dos Santos, F. Uberti, E. Penas, P. Restani. Catechin stability in commercial teas during their shelf-life. IX Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti- Alimenti - Alimenti Funzionali e Nutraceutici: Aspetti Chimici, Biologici e Tecnologici. Ischia (NA), 3-7 Giugno 2012 - Pubblicato in: Emirates Journal of Food and Agriculture 2012; 24:31 CO50. ISSN 2079-052X (print) - ISSN 2079-0538 (online).
7. F. Uberti, E. Penas, C. Ballabio, **C. Di Lorenzo**, C. Catassi, S. Manferdelli, P. Restani. Coeliac disease and oats: molecular assessment of their suitability for coeliac's diet. IX Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti- Alimenti - Alimenti Funzionali e Nutraceutici: Aspetti Chimici, Biologici e Tecnologici. Ischia (NA), 3-7 Giugno 2012 - Pubblicato in: Emirates Journal of Food and Agriculture 2012; 24:156 P228. ISSN 2079-052X (print) - ISSN 2079-0538 (online).
8. **C. Di Lorenzo**, F. Colombo, E. Penas, E. Moro, F. Uberti, P. Restani. Rapid methods for the screening of active compounds and antioxidant activity in grape derivatives. Atti del XXXVI Congress of Vine and Wine (ISBN: 979-10-91799-16-4). Bucarest, Romania, 2-7 Giugno 2013.
9. **C. Di Lorenzo**, F. Colombo, L. Bavaresco, A. Bosso, L. Peres de Sousa, E. Moro, P. Restani. Evaluation of the phenolic profile and antioxidant activity of table grapes and unfermented derivatives. XXXVII World Congress on Vine and Wine - Mendoza (Argentina), 6-14 Novembre, 2014. ID 2014-534 - ISBN: 979-10-91799-33-1
10. **C. Di Lorenzo**, L. Perez de Sousa, R.F. Pastor, F. Colombo, G. Frigerio, P. Restani. Beneficial effects of non-alcoholic grape-derived products on human health: a literature review. XXXVIII World Congress on Vine and Wine - Mainz (Germania), 5-10 Luglio, 2015. ISBN: 979-10-91799-45-4. BIO Web of Conferences 5, 04002 (2015) - DOI: 10.1051/bioconf/20150504002
11. P. Restani, G. Frigerio, F. Colombo, L. Perez de Sousa, A. Altindisli, R.F. Pastor, **C. Di Lorenzo**. Raisins in human health: a review. XXXIX World Congress on Vine and Wine - Bento Goncalves, Brasile, 24-28 Ottobre 2016. BIO Web of Conferences 7, 04005 (2016) - DOI: 10.1051/bioconf/20160704005
12. **C. Di Lorenzo**, G. Frigerio, F. Colombo, L. Perez de Sousa, A. Altindisli, M. Dell'Agli, P. Restani. Phenolic profile and antioxidant activity of different raisin (*Vitis vinifera* L.) samples. XXXIX World Congress on Vine and Wine - Bento Goncalves, Brasile, 24-28 Ottobre 2016. BIO Web of Conferences 7, 04006 (2016) - DOI: 10.1051/bioconf/20160704006.

13. **C. Di Lorenzo** (corresponding author), C. Stockley, F. Colombo, S. Biella, F. Orgiu, M. Dell'Agli, P. Restani. The role of wine in modulating inflammatory processes: a review. *Beverages*, 4, 88 (2018).
14. **C. Di Lorenzo**, F. Colombo, S. Biella, F. Orgiu, G. Frigerio, L. Regazzoni, G. Aldini, L. Perez de Sousa, L. Bavaresco, A. Bosso, G. Aldini, P. Restani. 2019. Phenolic profile and antioxidant activity of different grape (*Vitis vinifera* L.) varieties. *BIO Web of Conferences*, 12, 04005. doi.org/10.1051/bioconf/20191204005 (2019).
15. F. Colombo, **C. Di Lorenzo**, C. Casalegno, G. Triulzi, S. Marroncelli, S. Biella, F. Orgiu, P. Restani 2019. Further experimental data supporting the safety of potassium polyaspartate used as a food additive in wine stabilization. *BIO Web of Conferences*, 12, 04009. doi.org/10.1051/bioconf/20191204009 (2019).

PUBBLICAZIONI A DIFFUSIONE NAZIONALE

1. **C. Di Lorenzo**, A. Dos Santos, C. Ballabio, F. Uberti, A. Persico, P. Restani. Determinazione del contenuto di polifenoli totali in tè commerciali". VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti - Qualità e tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute. Marsala (TP), 20-24 Settembre 2010. ISBN: 8886208618, 9788886208611 pp 42-45.
2. C. Ballabio, F. Uberti, **C. Di Lorenzo**, A. Brandolini, P. Restani. Caratterizzazione molecolare ed aspetti di sicurezza dell'amaranto come possibile nuovo ingrediente nella dieta del celiaco. VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti - Qualità e tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute. Marsala (TP), 20-24 Settembre 2010. ISBN: 8886208618, 9788886208611 pp. 295-299.
3. A. Persico, F. Uberti, E. Moro, D. Caruso, **C. Di Lorenzo**, A. Dos Santos, C. Panzeri, G. Bacis, P. Restani. Identificazione di metaboliti delle taxine nei liquidi biologici di un paziente dopo tentato suicidio per ingestione di *Taxus baccata*. VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti - Qualità e tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute. Marsala (TP), 20-24 Settembre 2010. ISBN: 8886208618, 9788886208611 pp.463-466.
4. P. Restani, **C. Di Lorenzo**. Controlli di qualità e sicurezza: materie prime, produzione, prodotto finito, contraffazione (quality control and safety: raw material, production line, final product, and counterfeit). *Giornale Italiano di Farmacoeconomia e Farmacoutilizzazione* 2017; 9(1): 36-46.

CAPITOLI DI LIBRI A CARATTERE DIDATTICO

1. B. Beretta - **C. Di Lorenzo**. La dieta in gravidanza e allattamento. In: *Prodotti dietetici - Chimica, Tecnologia e loro Applicazione*. F. Evangelisti, P. Restani. Eds. PICCIN Nuova Libreria, Padova, 2011, ISBN 978-88-299-2119-5. Cap. 11, pp. 245-259
2. A. Cattaneo- **C. Di Lorenzo**. La dieta nella terza età. In: *Prodotti dietetici - Chimica, Tecnologia e loro Applicazione*. F. Evangelisti, P. Restani. Eds. PICCIN Nuova Libreria, Padova, 2011, ISBN 978-88-299-2119-5. Cap. 12, pp. 261-275
3. A. Cattaneo- **C. Di Lorenzo**. I prodotti destinati allo sportivo. In: *Prodotti dietetici - Chimica, Tecnologia e loro Applicazione*. F. Evangelisti, P. Restani. Eds. PICCIN Nuova Libreria, Padova, 2011, ISBN 978-88-299-2119-5. Cap. 14, pp. 289-310.

CAPITOLI DI LIBRI SCIENTIFICI A DIFFUSIONE INTERNAZIONALE

1. P. Restani, F. Colombo, G. Frigerio, D. Caruso, E. Moro, **C. Di Lorenzo**. HPTLC: new applications in the fields of food and food supplements - in: sensing, monitoring, telediagnosis for life sciences, VOL: 2 "Food and Environment" Eds: L. Floroian, M. Badea, M. Moga, Chap. 1, pp. 1-13 Ebook ISBN: 978-606-19-0388-7 gen; - ISBN 978-606-19-0390-0 Vol II.

2. **C. Di Lorenzo**, F. Colombo, G. Frigerio, E. Moro, M. Dell'agli, P. Restani. New approaches for the assessment of antioxidant activity in food and food supplements In: Sensing, monitoring, telediagnosis for life sciences. VOL. 2 "Food and Environment" Eds. L. Floroian, M. Badea, M. Moga, Chap.2, pp. 14-25. EBook ISBN 978-606-19-0388-7 gen; ISBN: 978-606-19-0390 Vol. II.
3. M. Dell'Agli, **C. Di Lorenzo**, E. Sangiovanni, G. Williamson, P. Meoni, P. Restani R. Pieters. Tradition of use, experimental models and human studies to support health claims and other sources to support health claims. In: Food Supplements Containing Botanicals: Benefits, Side Effects and Regulatory Aspects. Eds Springer Nature. ISBN 978-3-319-62228-6 ISBN 978-3-319-62229-3 (eBook) DOI 10.1007/978-3-319-62229-3.
4. **C. Di Lorenzo (corresponding author)**, A. Dopter, S. Vecchio, S. Lude, F. Colombo, F. Orgiu, P. Restani. The other face of the moon: side effects, interactions and molecules of concern. In: Food Supplements Containing Botanicals: Benefits, Side Effects and Regulatory Aspects. Eds Springer Nature ISBN 978-3-319-62228-6 ISBN 978-3-319-62229-3 (eBook) DOI 10.1007/978-3-319-62229-3.
5. **C. Di Lorenzo**, J. Ruzicka, F. Colombo, F. Orgiu, G. Frigerio, J. Novak, M. Badea, P. Restani. Classic/recommended methods and development of new methods to monitor phytochemical composition of plant food supplements and their content in active molecules. In: Food Supplements Containing Botanicals: Benefits, Side Effects and Regulatory Aspects. Eds Springer Nature ISBN 978-3-319-62228-6 ISBN 978-3-319-62229-3 (eBook) DOI 10.1007/978-3-319-62229-3.
6. **C. Di Lorenzo (corresponding author)**, F. Colombo, F. Orgiu, G. Frigerio, D. Caruso, P. Restani. Classic/recommended methods and development of new methods to control adulteration and counterfeits. In: Food Supplements Containing Botanicals: Benefits, Side Effects and Regulatory Aspects. ISBN 978-3-319-62228-6 ISBN 978-3-319-62229-3 (eBook) DOI 10.1007/978-3-319-62229-3.
7. **C. Di Lorenzo**, F. Colombo, S. Biella, M. Dell'Agli, M. Badea, P. Restani. 2019. *In vitro* models to evaluate the biological activity of plant-derived compounds In: Food Safety Monitoring and Health Living Ebook. - Transilvania University of Brasov Publishing House, 2019- ISBN 978-606-19-1140-0.
8. P. Restani, F. Colombo, S. Biella, M. Badea, **C. Di Lorenzo**. 2019. The prevention of anaphylaxis in food allergy needs a multidisciplinary approach- In: Food Safety Monitoring and Health Living Ebook. - Transilvania University of Brasov Publishing House, 2019 - ISBN 978-606-19-1140-0.

PUBBLICAZIONI A CARATTERE DIVULGATIVO

1. **C. Di Lorenzo**. Il the verde: una bevanda dal sapore antico ma dalle proprietà salutistiche di grande attualità (I parte). Celiachia Notizie (2009), CN-3, pp- 44-48 .
2. **C. Di Lorenzo**. Il the verde: una bevanda dal sapore antico ma dalle proprietà salutistiche di grande attualità (II parte). Celiachia Notizie Anno (2010), CN-1, 62-64.
3. **C. Di Lorenzo**, P. Restani. Celiachia, quando il glutine non è più amico. Natural 1, numero di Settembre 2015, pp 46-54.
4. P. Restani. **C. Di Lorenzo**. La manioca: fonte calorica fondamentale per la dieta dei paesi poveri. Natural 1, numero di Aprile 2016, pp 54-57.
5. A. Moscato, P. Restani, **C. Di Lorenzo**. Il licopene: un carotenoide dalle promettenti proprietà salutistiche. Natural 1, numero di Settembre 2017, pp. 64-78.

6. P. Restani, C. Di Lorenzo, S. Biella, F. Colombo. Contaminazione microbiologica dei vini: ricadute igienico-sanitarie. OICCE TIMES, 79, 2019.

REVISORE DI MANOSCRITTI PER LE SEGUENTI RIVISTE

- PLOS ONE
- Food Research International
- Journal of Functional Foods
- BMC Pharmacology and Toxicology
- Medical Letter
- Applied Sciences (membro del Reviewer Board)
- Advances in Endocrinology (membro del Reviewer board)

APPARTENENZA A SOCIETÀ SCIENTIFICHE

SCI (dal 2015) - Società Chimica Italiana. Divisione: Chimica Farmaceutica. Gruppo Interdivisionale: Chimica degli Alimenti.

SITOX (dal 2018) - Società Italiana di Tossicologia.

Dal 2007 al 2009 - Società Italiana di Farmacia Ospedaliera e dei Servizi Farmaceutici delle Aziende Sanitarie.

CONSULENZE/COLLABORAZIONI

- Novembre 2011 - Febbraio 2012: collaborazione scientifica con ESSECO riguardante la raccolta di dati della letteratura scientifica sul possibile uso dei poliaspartati nelle pratiche enologiche
- Da Gennaio 2016 a Gennaio 2018: collaborazione con la società LSWR (gruppo EDRA) nell'ambito delle interazioni farmacologiche (farmaco-farmaco e farmaci-principi attivi vegetali/alimenti), in particolar modo quelle riguardanti le interazioni tra farmaci e principi attivi vegetali/nutrienti).

Data

13/05/2020

Luogo

Introbio (LC)