

ALLEGATO A

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: 07/B2, Scienze e Tecnologie dei Sistemi Arborei e Forestali (settore scientifico-disciplinare: AGR/03 - Arboricoltura Generale e Coltivazioni Arboree) presso il Dipartimento di SCIENZE AGRARIE E AMBIENTALI - PRODUZIONE, TERRITORIO, AGROENERGIA, (avviso bando pubblicato sulla G.U. 4ª Serie Speciale - Concorsi ed Esami n. 53 del 05.07.2019) - Codice concorso: 4109

[Anna Spinardi] CURRICULUM VITAE

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

COGNOME	SPINARDI
NOME	ANNA
DATA DI NASCITA	[07 marzo 1960]

FORMAZIONE SUPERIORE E UNIVERSITARIA

- 1992 -Laurea in Scienze Agrarie conseguita presso l'Università degli Studi di Milano. Titolo della tesi: "Regolazione della attività della H⁺-ATPasi da parte del complesso Calcio-Calmodulina." Votazione: 110/110.
- 1992-1995 -Dottorato di ricerca in Biologia Vegetale e Produttività della Pianta Coltivata, svolta presso il Dipartimento di Fisiologia delle Piante Coltivate e Chimica Agraria (DIFCA), Università degli Studi di Milano. Titolo della ricerca: "La germinazione del seme: relazione tra attivazione delle funzioni di membrana e riattivazione metabolica".
- 1996 -Conseguimento del titolo di Dottore di Ricerca

ATTIVITÀ LAVORATIVA

- 1996 Borsa di studio della Azienda Regionale delle Foreste, presso il DIFCA, relativa agli "Effetti della contaminazione atmosferica sugli ecosistemi forestali".
- 1997 Collaboratore tecnico laureato (VII qualifica) presso l'Istituto di Coltivazioni Arboree (D.R. 7237 del 10/4/1996, G.U. 4° Serie speciale n.42-bis del 24/5/1996)
- 2002 ad oggi Ricercatore universitario, settore scientifico-disciplinare: AGR/03, in servizio presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali (DISAA) (ex DIPROVE, Dipartimento di Produzione Vegetale) sezione di Coltivazioni Arboree dell'Università degli Studi di Milano.

Abilitazione scientifica nazionale

- 31.03.2017 Idoneità al ruolo di Professore Associato settore concorsuale: 07/B2, Scienze e Tecnologie dei

TEMATICHE DI RICERCA

Gli interessi di ricerca sono rivolti ai settori riguardanti la fisiologia di sviluppo, maturazione e senescenza del frutto, alle tematiche concernenti le caratteristiche qualitative e nutrizionali in relazione a fattori ormonali, colturali, ambientali ed in seguito a trattamenti tecnologici di prodotti vegetali, ad approcci utili alla salvaguardia della biodiversità di colture arboree da frutto a rischio di erosione genetica ed a attività utili per il miglioramento varietale indirizzato alla qualità del frutto.

Gli argomenti di ricerca che attualmente la coinvolgono riguardano principalmente:

- lo studio di aspetti biochimici ed ormonali legati alla qualità, alle proprietà nutrizionali ed alle caratteristiche sensoriali e chimico-fisiche dei frutti e dell'impatto che su tali aspetti hanno fattori varietali, ambientali e colturali;
- lo studio dell'effetto di fattori varietali e colturali sull'allegagione e produzione in piante arboree da frutto;
- la valutazione di markers biochimici, metaboliti secondari ed attività enzimatiche connessi all'insorgenza di fisiopatie e danni da stress durante lo sviluppo e la maturazione ed in fase postraccolta di prodotti ortofrutticoli;
- la messa a punto di metodi innovativi e non distruttivi per la valutazione della qualità, del contenuto in sostanze bioattive, di composti aromatici e volatili e dello stadio di maturazione dei frutti;
- l'identificazione di tecniche innovative di conservazione di frutti in postraccolta e loro effetto sulla qualità dei frutti;
- la messa a punto di metodi innovativi e non distruttivi per la valutazione della qualità di prodotti vegetali di IV gamma;
- lo studio di trattamenti pre- e postraccolta capaci di aumentare il valore nutrizionale di prodotti ortofrutticoli e la loro serbevolezza;
- lo studio delle condizioni e la messa a punto di protocolli di moltiplicazione in vitro di specie arboree;
- la fenotipizzazione di materiale frutticolo presente *ex situ* in campi collezione.

RESPONSABILE SCIENTIFICO DI PROGETTI DI RICERCA

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

PROGETTI DI RICERCA PRESENTATI MA NON FINANZIATI

"Valorizzazione della produzione di mirtillo e lampone attraverso tecniche innovative in pre e postraccolta (VALMIR)" - bando MIPAAF OIGA III (2009), finanziamento richiesto: 49.720,00 euro. Ruolo: Coordinatore di Progetto.

- "Productive efficiency and postharvest quality of mountain berries (BERRYMOUNT)" - bando Cariplo (2016), Thought for food, finanziamento richiesto: 428.808,00 euro; non finanziato. Ruolo: Project Coordinator

- "Un prodotto ad alto valore aggiunto e innovativo nella filiera del melo: il sidro (VALSIDRO)" - PSR Regione Lombardia, Misura 16, SOTTOMISURA 16.1 - "Sostegno per la costituzione e la gestione dei Gruppi Operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura", Operazione 16.1.01 - "Gruppi Operativi PEI" (2018), fase 1: superata. Ruolo: Coordinatore Scientifico. Finanziamento richiesto: non previsto in fase 1. Fase 2: non presentata.

- "POMacee Antiche Locali Lombarde a rischio di estinzione (POMALL)" - PSR Regione Lombardia, Misura 10, Operazione 10.2.01 - "Conservazione della biodiversità animale e vegetale" (2018), finanziamento richiesto:

€ 187.380,39 euro. Ruolo: Responsabile Progetto. Punteggio raggiunto: 85/100.

PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA

Ha partecipato ai seguenti progetti finanziati dal MIUR e dalla UE:

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

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

PRIN 2007: RESPONSABILE UR, "Sequenziamento ed analisi di EST derivanti da una libreria cDNA di seme di pesco (*Prunus persica* L. Batsch) var. Fantasia. Mappaggio di geni candidati putativamente coinvolti nel metabolismo degli zuccheri, nel metabolismo dei fenoli, nella regolazione ormonale dell'embriogenesi e nell'attività dei fattori di trascrizione";

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

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

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

Ha partecipato ai seguenti progetti finanziati da Regione Lombardia:

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

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

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

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

Ha inoltre partecipato ai seguenti progetti di ricerca:

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

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

FIRST 2005-2006: Definizione delle curve di maturazione e formazione di sostanze nutraceutiche per la

validazione di metodi di valutazione non distruttiva della qualità in campo. Resp.: Prof. I. Mignani

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

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

EX MURST 60% 1999: Miglioramento della qualità nelle produzioni arboree: influenza delle modificazioni dei carboidrati della parete cellulare sulla maturazione dei frutti Resp.: dott.ssa I. Mignani;

MURST 60% 1997: Metabolismo delle pareti cellulari durante la maturazione ed influenza sulla qualità e serbevolezza dei frutti. Resp.: dott.ssa I. Mignani;

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

RIVISTE INTERNAZIONALI (Indicizzate Scopus)

1. **Spinardi**, A., Cola, G., Gardana, C. S., Mignani, I. (2019). Variation of anthocyanins content and profile throughout fruit development and ripening of highbush blueberry cultivars grown at two different altitudes. *Frontiers in Plant Science*, accettato il 29 luglio 2019.
2. Spadafora, N. D., Cocetta, G., Cavaiuolo, M., Bulgari, R., Dhorajiwala, R., Ferrante, A., Rogers, H. J., **Spinardi**, A., Müller, C. T. (2019). A complex interaction between pre-harvest and post-harvest factors determines fresh-cut melon quality and aroma. *Scientific reports*, 9(1): 2745, doi: 10.1038/s41598-019-39196-0.
3. **Spinardi**, A., Cocetta, G., Martinetti, L., Mignani, I., Ferrante, A. (2018). Quality changes of lamb's lettuce during postharvest storage. *Acta Horticulturae*, 1209: 329-334, doi: 10.17660/ActaHortic.2018.1209.48.
4. Cocetta, G., Spadafora, N.D., Cavaiuolo, M., Bulgari, R., Rogers, H.J., **Spinardi**, A., Müller, C.T., Ferrante, A. (2018). Effect of temperature and cut size on the volatile organic compound profile, and expression of Chorismate synthase in fresh-cut melon. *Acta Horticulturae*, 1194: 1175-1180, doi: 10.17660/ActaHortic.2018.1194.167.
5. **Spinardi**, A., Mignani, I. (2018). Ascorbic acid content and senescence in blueberry (*Vaccinium corymbosum* L.) during storage. *Advances in Horticultural Science*, 32(3): 335-341, doi: 10.13128/ahs-22472.
6. Bulgari, R., Morgutti, S., Cocetta, G., Negrini, N., Farris, S., Calcante, A., **Spinardi**, A., Ferrari, E., Mignani, I., Oberti, R., Ferrante, A. (2017). Evaluation of borage extracts as potential biostimulant using a phenomic, agronomic, physiological, and biochemical approach. *Frontiers in Plant Science*, 8: 935, doi: 10.3389/fpls.2017.00935.
7. Cocetta, G., Beghi, R., Mignani, I., **Spinardi**, A. (2017). Non-destructive apple ripening stage determination using the delta absorbance meter at harvest and after storage. *HortTechnology*, 27(1), pp. 54-64, doi: 10.21273/HORTTECH03495-16.
8. Cocetta, G., Mignani, I., **Spinardi**, A. (2016). Ascorbic acid content in 'Passe-Crassane' winter pear as affected by 1-methylcyclopropene during cold storage and shelf life. *HortScience*, 51(5): 543-548, doi: 10.21273/HORTSCI.51.5.543.
9. Cavaiuolo, M., Cocetta, G., Bulgari, R., **Spinardi**, A., Ferrante, A. (2015). Identification of innovative potential quality markers in rocket and melon fresh-cut produce. *Food Chemistry*: 225-233, doi: 10.1016/j.foodchem.2015.04.143.
10. Cocetta, G., Mignani, I., **Spinardi**, A. (2015). Effects of long-term storage on highbush blueberry

(*Vaccinium corymbosum* L.) antioxidant quality. Acta Horticulturae 1071: 477-482, doi: 10.17660/ActaHortic.2015.1071.61

11. Cocetta, G., Rossoni, M., Gardana, C., Mignani, I., Ferrante, A., **Spinardi, A.** (2015). Methyl jasmonate affects phenolic metabolism and gene expression in blueberry (*Vaccinium corymbosum*). Physiologia Plantarum 153(2): 269-283, doi: 10.1111/ppl.12243.

12. Cocetta, G., Baldassarre, V., **Spinardi, A.**, Ferrante, A. (2014). Effect of cutting on ascorbic acid oxidation and recycling in fresh-cut baby spinach (*Spinacia oleracea* L.) leaves. Postharvest Biology and Technology 88: 8-16, doi: 10.1016/j.postharvbio.2013.09.001.

13. Beghi, R., Giovenzana, V., **Spinardi, A.**, Guidetti, R., Bodria, L., Oberti, R. (2013). Derivation of a blueberry ripeness index with a view to a low-cost, handheld optical sensing device for supporting harvest decisions. Transactions of the ASABE 56(4): 1551-1559, doi: 10.13031/trans.56.10169.

14. Beghi, R., **Spinardi, A.**, Bodria, L., Mignani, I., Guidetti, R. (2013). Apples Nutraceutical Properties Evaluation Through a Visible and Near-Infrared Portable System. Food and Bioprocess Technology 6(9): 2547-2554, doi: 10.1007/s11947-012-0824-7.

15. **Spinardi, A.**, Bassi, D. (2012). Olive fertility as affected by cross-pollination and boron. The Scientific World Journal: 375631, doi: 10.1100/2012/375631.

16. Cocetta, G., Karppinen, K., Suokas, M., Hohtola, A., Häggman, H., **Spinardi, A.**, Mignani, I., Jaakola, L. (2012). Ascorbic acid metabolism during bilberry (*Vaccinium myrtillus* L.) fruit development. Journal of Plant Physiology 169(11): 1059-1065, doi: 10.1016/j.jplph.2012.03.010.

17. **Spinardi, A.**, Ferrante, A. (2012). Effect of storage temperature on quality changes of minimally processed baby lettuce. Journal of Food, Agriculture and Environment 10(1): 38-42.

18. Ghiani, A., Negrini, N., Morgutti, S., Baldin, F., Nocito, F. F., **Spinardi, A.**, Mignani, I., Bassi, D., Cocucci, M. (2011). Melting of 'Big Top' nectarine fruit: Some physiological, biochemical, and molecular aspects. Journal of the American Society for Horticultural Science 136(1): 61-68, doi: 10.21273/JASHS.136.1.61.

19. Benedetti, S., **Spinardi, A.**, Mignani, I., Buratti, S. (2010). Non-destructive evaluation of sweet cherry (*Prunus avium* L.) ripeness using an electronic nose. Italian Journal of Food Science 22(3): 298-304, ISSN 1120-1770.

20. **Spinardi, A.**, Cocetta, G., Baldassarre, V., Ferrante, A., Mignani, I. (2010). Quality changes during storage of spinach and lettuce baby leaf. Acta Horticulturae 877: 571-576, doi: 10.17660/ActaHortic.2010.877.74

21. Baldassarre, V., Antonacci, S., Cocetta, G., **Spinardi, A.**, Mignani, I., Ferrante, A. (2010). Isolation and gene expression analysis of postharvest senescence marker in baby spinach leaves. Acta Horticulturae 877: 1071-1076, doi: 10.17660/ActaHortic.2010.877.145.

22. **Spinardi, A.**, Mignani, I., Folini, L., Beghi, R. (2009). Quality and nutraceutical content of blueberries (*Vaccinium corymbosum*) grown at two different altitudes (450 and 650 m above sea level). Acta Horticulturae 810: 817-822, doi: 10.17660/ActaHortic.2009.810.108.

23. Sinelli, N., Di Egidio, V., Casiraghi, E., **Spinardi, A.**, Mignani, I. (2009). Evaluation of quality and nutraceutical content in blueberries (*Vaccinium corymbosum*) by near and mid infrared spectroscopy. Acta Horticulturae 810: 807-816, doi: 10.17660/ActaHortic.2009.810.107.

24. Guidetti, R., Beghi, R., Bodria, L., **Spinardi, A.**, Mignani, I., Folini, L. (2009). Prediction of blueberry (*Vaccinium corymbosum*) ripeness by a portable vis-NIR device. Acta Horticulturae 810: 877-886, doi: 10.17660/ActaHortic.2009.810.117

25. Sinelli, N., **Spinardi, A.**, Di Egidio, V., Mignani, I., Casiraghi, E. (2008). Evaluation of quality and nutraceutical content of blueberries (*Vaccinium corymbosum* L.) by near and mid-infrared spectroscopy.

Postharvest Biology and Technology 50(1): 31-36, doi: 10.1016/j.postharvbio.2008.03.013.

26. Ferrante, A., **Spinardi**, A., Maggiore, T., Testoni, A., Gallina, P.M. (2008). Effect of nitrogen fertilisation levels on melon fruit quality at the harvest time and during storage. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 88(4): 707-713, doi: 10.1002/jsfa.3139.

27. Benedetti, S., Buratti, S., **Spinardi**, A., Mannino, S., Mignani, I. (2008). Electronic nose as a non-destructive tool to characterise peach cultivars and to monitor their ripening stage during shelf-life. *Postharvest Biology and Technology* 47(2): 181-188, doi: 10.1016/j.postharvbio.2007.06.012.

28. Vannini, C., Campa, M., Iriti, M., Genga, A., Faoro, F., Carravieri, S., Rotino, G. L., Rossoni, M., **Spinardi**, A., Bracale, M. (2007). Evaluation of transgenic tomato plants ectopically expressing the rice *Osmyb4* gene. *Plant Science* 173(2): 231-239, doi: 10.1016/j.plantsci.2007.05.007.

29. Dalla Valle, A.Z., Mignani, I., **Spinardi**, A., Galvano, F., Ciappellano, S., (2007). The antioxidant profile of three different peaches cultivars (*Prunus persica*) and their short-term effect on antioxidant status in human. *European Food Research and Technology* 225(2): 167-172, doi: 10.1007/s00217-006-0396-8.

30. **Spinardi**, A.M. (2005). Effect of harvest date and storage on antioxidant systems in pears. *Acta Horticulturae* 682: 135-140, doi: 10.17660/ActaHortic.2005.682.11

31. **Spinardi**, A.M., Visai, C., Bertazza, G. (2005). Effect of rootstock on fruit quality of two sweet cherry cultivars. *Acta Horticulturae* 667: 201-206, doi: 10.17660/ActaHortic.2005.667.29.

32. Tamai, G., Brancadoro, L., Failla, O., **Spinardi**, A., Scienza, A. (2003). Realisation of new variability by means of inbreeding in some indigenous red grapevine cultivar of Verona (North East Italy), *Acta Horticulturae* 603: 345-356, doi: 10.17660/ActaHortic.2003.603.44.

33. Labra, M., Fasoli, V., Failla, O., **Spinardi**, A., Nikolau, N., Stefanini, M., Villa, P., Scienza, A. (2003). Molecular, chemical and morphological tools to explore Vertzami / Marzemino / Barzemino / Balsamina cultivar group. *Acta Horticulturae* 603: 217-223, doi: 10.17660/ActaHortic.2003.603.30.

34. Rossoni, M., Fasoli, V., Labra, M., **Spinardi**, A., Failla, O., Scienza, A., Sala, F. (2001). Exploration of elite grapevine germplasm of Oltrepò pavese (northern Italy) using genetic, chemotaxonomic and morphological markers. *Advances in Horticultural Science* 15(1-4): 72-78, doi: 10.1400/14080.

ALTRE RIVISTE INTERNAZIONALI

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

RIVISTE NAZIONALI

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

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

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

4. Ferrante, A., **Spinardi**, A., Baldassarre, V., Podetta, N., Cocetta, G., Martinetti, L., Mignani, I. (2010). Variazione dei componenti della qualità e marcatori per la caratterizzazione degli ortaggi di IV gamma.

Italus Hortus 17 (3): 24-27.

5. Baldassarre, V., **Spinardi**, A., Cocetta, G., Martinetti, L., Mignani, I., Ferrante, A. (2010). Uso della fluorescenza della clorofilla a per valutare la qualità della lattuga da IV gamma conservata in atmosfera controllata. Italus Hortus 17 (3): 92-97.

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

7. **Spinardi**, A., Mignani, I., Bassi, D. (2006). Il contenuto di acido ascorbico in frutti di Pesco [*Prunus persica* L. (Batsch)] a diversa tipologia di polpa ed evoluzione della maturazione. Italus Hortus 13(5): 24-28. ISSN 1127-3496.

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

CAPITOLI DI LIBRI (Indicizzati Scopus)

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

CAPITOLI E ARTICOLI DI LIBRI (Non indicizzati Scopus)

1. **Spinardi** A., Cocetta G. (2010). Parametri chimici utili al monitoraggio della shelf life dei prodotti di IV gamma. In: Ferrante A., Cattaneo T.M.P. (eds.). Valutazione della qualità di ortaggi di IV gamma, pp.143-158, Aracne Editrice, Roma. ISBN 978-88-548-2930-5.

2. Ferrante A., Baldassarre V., **Spinardi** A. (2010). La spettroscopia di fluorescenza: strumento rapido di valutazione della shelf life nel settore agro-alimentare. In: Ferrante A., Cattaneo T.M.P. (eds.). Valutazione della qualità di ortaggi di IV gamma, pp. 91-102, Aracne Editrice, Roma. ISBN: 978-88-548-2930-5.

3. **Spinardi**, A.M., Giovenzana, V., Mignani, I. (2007). The effect of chilling and 1-MCP on quality attributes and physicochemical aspects of cell wall components of Passe-Crassane pears. In: Ramina A. et al. (eds.). Advances in Plant Ethylene Research, pp. 249-251, Spriger, Dordrecht (NL). ISBN 978-1-4020-6013-7.

4. Ghiani, A., Negrini, N., Morgutti, S., Nocito F.F., **Spinardi**, A., Ortugno, C., Mignani, I., Bassi, D., Cocucci, M. (2007). Flesh softening in Melting Flesh, Non Melting Flesh and Stony Hard peaches: endopolygalacturonase expression and phosphorylation of soluble polypeptides in relation to ethylene production. In: Ramina A. et al. (eds.). Advances in Plant Ethylene Research, pp. 175-180, Spriger, Dordrecht (NL). ISBN 978-1-4020-6013-7.

ABSTRACT A CONGRESSI

1. **Spinardi**, A., Beghi, R., Cocetta, G., Mignani, I. (2019). Quality prediction of chitosan treated blueberry during cold storage. VI International Symposium on Modeling in Horticultural Supply Chain, Molfetta 9-12 June 2019.

2. **Spinardi**, A., Beghi, R., Sambo, F., Valenti, L. (2019). Evaluation of different analytical methods to determine grape organic acids. VI International Symposium on Modeling in Horticultural Supply Chain, Molfetta 9-12 June 2019.

3. Cirilli M., Baccichet I., **Spinardi** A., Bassi D. (2019). Organic acids content in fruit flesh and peel from a large apricot collection. XVII International Symposium on Apricot Breeding and Culture, Malatya (Turkey) 6-

10 July 2019.

4. **Spinardi A.**, Mignani I. (2017). Analisi del contenuto di acido ascorbico e del grado di senescenza in mirtillo gigante americano (*Vaccinium corymbosum*, L) durante la conservazione. Convegno Nazionale Postraccolta 2017, Pisa 28-29 Settembre 2017.
5. Cocetta G., Cavaiuolo M., Bulgari R., Colombo M., **Spinardi A.**, Ferrante A. (2016). Studio dell'espressione di geni legati alla qualità in melone di IV gamma. XI giornate Scientifiche SOL, Bolzano, 14-16 settembre 2016.
6. **Spinardi A.**, Cocetta G., Mignani I. (2014). Effects of postharvest chitosan treatment on nutritional quality of blueberry (*Vaccinium corymbosum*). V International Conference Postharvest Unlimited, Lemesos (Cyprus) 10-13 June 2014.
7. Cavaiuolo M., **Spinardi A.**, Ferrante A. (2013). Isolamento di marcatori molecolari per la valutazione della qualità in rucola. X giornate Scientifiche SOL, Padova, 25-27 giugno 2013. Acta Italus Hortus 12: 90.
8. **Spinardi A.**, Cocetta G., Mignani I. (2010). Studio dell'evoluzione di sostanze nutraceutiche nel corso della maturazione di mirtillo (*Vaccinium corymbosum* L.) coltivato a due differenti altitudini. Atti delle IX Giornate Scientifiche SOL., Firenze 10-12 marzo 2010. Italus Hortus 17 (2), supplemento al n°2: 55. ISSN 1127-3496.
9. G. Chietera, I. Eduardo, I. Pacheco, R. Pirona, D. Bassi, A. **Spinardi**, L. Rossini, C. Pozzi, A. Vecchietti (2010). Peach volatile compounds QTL analysis and candidate gene co-localisation. In: Proceedings of the 54th Italian Society of Agricultural Genetics Annual Congress. Matera, 2010, Società Italiana di Genetica Agraria, ISBN: 9788890457005.
10. Bassi D., Ghiani A., Mignani I., Morgutti S., Negrini N., **Spinardi A.**, Giovannini D., Liverani A., Foschi S., Rizzo M. (2009). La nettarina 'Big Top', un caso di studio. Atti del VI Convegno Nazionale sulla Peschicoltura Meridionale. Caserta 6-7 marzo 2008. pp. 20-27. ISBN 978-88-95230-09-2.
11. Ferrante A., **Spinardi A.**, Baldassarre V., Cocetta G., Martinetti L., Mignani I. (2009). Variazione dei componenti della qualità e marcatori molecolari per la caratterizzazione degli ortaggi di IV gamma. Ortofrutta di IV gamma: la ricerca incontra l'industria. Foggia 4 Settembre 2009, p. 2.
12. Baldassarre V., **Spinardi A.**, Cocetta G., Martinetti L., Mignani I., Ferrante A. (2009). Uso della fluorescenza della clorofilla a per valutare la qualità della lattuga da quarta gamma conservata in atmosfera controllata. Ortofrutta di IV gamma: la ricerca incontra l'industria. Foggia 4 Settembre 2009, p. 18.
13. Casiraghi E., Sinelli N., Cabassi G., Folini L., Mignani I., **Spinardi A.** (2007). Valutazione degli indici di maturazione e delle sostanze nutraceutiche di mirtillo gigante americano (*V. corymbosum*, L.) mediante metodi tradizionali e spettroscopia NIR. VI° Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Alba, 7-10 Novembre 2006. A cura di Coisson J.D., Arlorio M., Martelli A, Editrice Taro, Alessandria, 535-539, 2007. ISBN: 978-88-87359-52-7.
14. Buratti S., Benedetti S., **Spinardi A.**, Mignani I., Mannino S. (2007). Electronic Nose as a Non-Destructive Tool to Evaluate the Fruit Ripeness and to Discriminate among Cultivars. Proceedings of the 3rd CIGR Section VI International Symposium on "Food and Agricultural Products: Processing and Innovations". Naples, Italy, 24-26 September 2007.
15. Guidetti R., Bodria L., Mignani I., **Spinardi A.**, Beghi R., Pincu M. (2007). Apples ripening stage and nutraceutic properties evaluation through a Vis-NIR portable device and an on-line NIR system. Proceedings. of the 3rd CIGR Section VI International Symposium on "Food and Agricultural Products: Processing and Innovations". Naples, Italy, 24-26 September 2007.
16. Piagnani M.C., **Spinardi A.**, Mignani I. (2007). Effetto della variazione somaclonale sulle caratteristiche morfologico-qualitative dei frutti di *Prunus avium* cv 'Hedelfinger'. Atti delle VIII Giornate Scientifiche SOL. Sassari 8-12 maggio 2007. Italus Hortus 14 (supplemento al n.2): 54. ISSN 1127-3496.
17. Guidetti R., Beghi R., **Spinardi A.**, Mignani I., Bodria L. (2007). Nuove tecniche non distruttive per la determinazione delle sostanze nutraceutiche della frutta. Atti delle VIII Giornate Scientifiche SOL. Sassari

8-12 maggio 2007. Italus Hortus 14 (supplemento al n.2): 203-204. ISSN 1127-3496.

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

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

Partecipazione come relatore a convegni di carattere scientifico

- "Strategie innovative per caratterizzare e migliorare la qualità della produzione delle mele". Postraccolta 2014 - Reducing postharvest losses to better feed the world, Barletta 22-23 maggio 2014.

- "Uso del DA Meter per la valutazione del grado di maturazione in mela". X Giornate SOI, Padova 25-27 giugno 2013.

- "Effetti dei trattamenti in postraccolta con 1-MCP sull'attività antiossidante in pere invernali (*Pyrus communis* L. cv 'Passa Crassana'), Workshop SOI Postharvest, Sassari 2005.

Organizzazione di convegni di carattere scientifico in Italia o all'estero

Membro del Comitato Organizzatore e del Comitato Scientifico nel Convegno Nazionale Postraccolta 2019,

presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali (DiSAA) dell'Università degli Studi di Milano.

INDICI BIBLIOMETRICI (fonte Scopus, data: 29 luglio 2019)

Scopus Author Identifier: 23036532900

Numero di Pubblicazioni: 35

H-Index (escluse autocitazioni): 13

Numero di citazioni: 643.

•ATTIVITÀ DIDATTICA, DIDATTICA INTEGRATIVA E SERVIZIO AGLI STUDENTI

CORSI UNIVERSITARI presso Università degli Studi di Milano

PROFESSORE AGGREGATO dell'insegnamento

ELEMENTI DI BIOLOGIA GENERALE

MODULO 1: biologia generale (36 ore)

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

FACOLTA' DI AGRARIA

Settore AGR/03 - Arboricoltura Generale e Coltivazioni Arboree

Anni accademici: 2006/2007, 2007/2008.

PROFESSORE AGGREGATO dell'insegnamento

ELEMENTI DI BIOLOGIA GENERALE

MODULO 1: biologia generale (28 ore)

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

FACOLTA' DI AGRARIA

Settore AGR/03 - Arboricoltura Generale e Coltivazioni Arboree

Anni accademici: 2008/2009, 2009/2010.

AFFIDAMENTO dell'insegnamento

ELEMENTI DI BIOLOGIA GENERALE

MODULO 2: citologia (24 ore)

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

FACOLTA' DI AGRARIA

Settore AGR/13 - Chimica Agraria

Anni accademici: 2008/2009.

PROFESSORE AGGREGATO dell'insegnamento

ELEMENTI DI BIOLOGIA GENERALE

MODULO 2: citologia (24 ore)

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

FACOLTA' DI AGRARIA

Settore AGR/13 - Chimica Agraria

Anni accademici: 2009/2010.

PROFESSORE AGGREGATO dell'insegnamento

ELEMENTI DI BIOLOGIA GENERALE (52 ore)

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

FACOLTA' DI AGRARIA

Settore AGR/03 - Arboricoltura Generale e Coltivazioni Arboree

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

COMPITO DIDATTICO dell'insegnamento

ELEMENTI DI BIOLOGIA GENERALE (52 ore)
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26)
FACOLTA' DI AGRARIA
Settore AGR/03 - Arboricoltura Generale e Coltivazioni Arboree
Anni accademici: dal 2015/2016 al 2016/2017.

COMPITO DIDATTICO dell'insegnamento
ECOLOGIA AGRARIA E SISTEMI CULTURALI, Unità didattica: 2 (COLTIVAZIONI ARBOREE) (40 ore)
CORSO DI LAUREA IN AGROTECNOLOGIE PER L'AMBIENTE E IL TERRITORIO (Classe L-25)
FACOLTA' DI AGRARIA
Anni accademici: dal 2017/2018 ad oggi.

COMPITO DIDATTICO dell'insegnamento
ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE E ANIMALE, modulo1: ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE (40 ore)
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE DELLA RISTORAZIONE (Classe L-26)
FACOLTA' DI AGRARIA
Settore AGR/03 - Arboricoltura Generale e Coltivazioni Arboree
Anni accademici: dal 2017/2018 ad oggi.

ALTRO

2019 Partecipazione al gruppo proponente il laboratorio REE "FRU-BQE" (FRUIT Breeding and Quality Experience).

RELATORE TESI DI LAUREA

Dal 2005 ad oggi è stato relatore di 21 tesi/elaborato finale tra Laurea Triennale e Magistrale di studenti dell'Università degli Studi di Milano.

ESAMI VERBALIZZATI (dati disponibili a partire dal 2015)

ELEMENTI DI BIOLOGIA GENERALE:	2015: 132;
	2016: 125;
	2017: 130.

ECOLOGIA AGRARIA E SISTEMI CULTURALI:	2018: 17;
	2019: 5. (aggiornato al 03.05.2019)

ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE E ANIMALE:	2018: -;
	2019: 79. (aggiornato al 03.05.2019)

MEMBRO DEL COLLEGIO DI DOTTORATO

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

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

SUPPORTO AI DOTTORANDI DI RICERCA

- Dott.ssa Irina Baccichet, XXXIII ciclo, titolo del lavoro (in corso): "GENOMIC APPROACHES AND PHENOTYPIC ANALYSIS FOR IMPROVING THE SELECTION OF FRUIT QUALITY TRAITS IN PEACH AND APRICOT": Tutore, dal

2018 ad oggi.

-Dott. Giacomo Cocetta, titolo del lavoro: “CHARACTERIZATION OF BIOACTIVE COMPOUNDS AND QUALITY ATTRIBUTES IN VACCINIUM SPP. DURING DEVELOPMENT RIPENING AND STORAGE”: Docente di supporto, dal 2009 al 2011.

MEMBRO DI COMMISSIONE GIUDICATRICE DI DOTTORATO

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

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

ATTIVITÀ GESTIONALI, ORGANIZZATIVE E DI SERVIZIO

Socia delle seguenti Società Scientifiche:

Società Orticola Italia (SOI) dal 2007

International Society for Horticultural Science (ISHS) dal 2007

American Society for Horticultural Science (ASHS) dal 2016.

Ha svolto funzione di referee per le seguenti riviste: Journal of the Science of Food and Agriculture; Plant, Soil and Environment; Journal of Agricultural and Food Chemistry; Postharvest Biology and Technology; Frontiers in Plant Science

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

Data

29 luglio 2019

Luogo

Milano