

## CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM di **ROLLE Luca Giorgio Carlo**

Dopo la scuola dell'obbligo si è iscritto all'Istituto Tecnico Agrario Statale "G. Dalmasso" di Pianezza (TO) ove si è diplomato Perito Agrario nel 1983. Nello stesso anno si è iscritto alla Facoltà di Agraria di Torino ove si è laureato nell'anno accademico 1993/94.

Durante il corso degli studi ha svolto il servizio militare di leva (1983-84) presso l'Aeroporto di Decimomannu (CA) e il Comando Distaccamento Aereoportuale di Caselle T.se (TO), 144 Corso V.A.M., congedandosi con il grado di Aviere Scelto.

Dal 1991 al 1994 ha lavorato presso il DEIAFA - Sezione Meccanica Agraria (Università degli Studi di Torino) a seguito della vincita di una Borsa di studio pluriennale bandita della Regione Piemonte - Assessorato Tutela Ambientale ed a contratti B.A.S. In tali anni si è occupato di ricerca e sperimentazione nell'ambito della meccanica enologica.

Dal 1995 al 1998 in qualità di libero professionista e titolare della Eno-Agri snc, società di consulenze nell'ambito enologico e dei Sistemi Qualità, ha collaborato con il Di.Va.P.R.A. - Settore Microbiologia e Industrie Agrarie e con il C.R.A. - Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti a progetti di ricerca enologica.

Dal 1999, in quanto vincitore di concorso pubblico per titoli ed esami è stato assunto presso il Di.Va.P.R.A. - Microbiologia e Industrie Agrarie dell'Università degli Studi di Torino in qualità di funzionario tecnico (cat. D2) area tecnico-scientifica e socio-sanitaria (ex VIII qualifica funzionale). A seguito di collocazione utile in graduatoria mobilità orizzontale è passato a categoria D3 nel 2004.

Dal 1 Ottobre 2006, è Ricercatore presso l'Università di Torino, Di.Va.P.R.A. - Microbiologia e Industrie Agrarie prima, DISAFA - Microbiologia Agraria e Tecnologie Alimentari ora. Regolarmente confermato a RU nel 2009. Dal 1 Novembre 2014, a seguito di vincita procedura selettiva ai sensi dell'art. 18 comma 1 della legge 240/2010, è Professore Associato presso l'Università di Torino, DISAFA - Microbiologia Agraria e Tecnologie Alimentari. Dal 1 Novembre 2014, a seguito di vincita procedura selettiva ai sensi dell'art. 18 comma 1 della legge 240/2010, è Professore Associato presso l'Università di Torino, DISAFA - Microbiologia Agraria e Tecnologie Alimentari. Dal 1 Aprile 2021, a seguito di vincita procedura selettiva ai sensi dell'art. 18 comma 1 della legge 240/2010, è **Professore Ordinario presso l'Università di Torino**, DISAFA - Microbiologia Agraria e Tecnologie Alimentari.

## I - ATTIVITA' SCIENTIFICA

### (A) - ATTIVITA' EDITORIALE

**05-Co-Guest Editor** - FOOD RESEARCH INTERNATIONAL - ISSN 0963-9969 - VSI 'Macromolecules and Secondary Metabolites of Grapevine and Wine: new knowledge and future perspectives' - Macrowine 2021 Congress.

**04-Editorial Board** - MOLECULES/MDPI - ISSN 1420-3049 (da Ottobre 2019 - in corso).

**03-Associate Editor** - OENO - ONE - ISSN 2491-1271 (da Maggio 2016 - in corso).

**02-Co-Editor** - ITALIAN JOURNAL of FOOD SCIENCE - ISSN 1120-1770 (da Febbraio 2014 - Dicembre 2020).

**01-Comitato Scientifico Editoriale** - Quaderni di Scienze Viticole ed Enologiche - ISSN 1970-6545 (da Giugno 2011 – in corso).

**(B) – PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE - ELENCO COMPLETO RIPARTITO**

**Articoli su riviste indicizzate ISI – Scopus**

**178**-Ferracini C., Pogolotti C., Giacosa S., Fontana E.V., **Rolle L.**, Alma A. (2022). Assessment of chesnut gall toughness: implications for a bio-control agent. *Insects*, 13, 1095.

**177**-Englezos V., Mota-Gutierrez J., Giacosa S., Río Segade S., Pollon M., Gambino G., **Rolle L.**, Ferrocino I., Rantsiou K. (2022). Effect of alternative fungicides and inoculation strategy on yeast biodiversity and dynamics from the vineyard to the winery. *Food Res. Int.*, 111935.

**176**-Englezos V., Di Gianvito P., Peyer L., Giacosa S., Río Segade S., Edwards N., **Rolle L.**, Rantsiou K., Coccolin L. (2022). Bioprotective effect of *Pichia kluyveri* and *Lactiplantibacillus plantarum* in wine-making conditions. *Am. J. Enol. Vitic.*, 73, 4, 293-306.

**175**-Slaghenaufi D., Vanzo L., Luzzini G., Arapitsas P., Marangon M., Curioni A., Mattivi F., Piombino P., Moio L., Versari A., Ricci A., Río Segade S., **Rolle L.**, Ugliano M. (2022). Monoterpenoids and norisoprenoids in Italian red wines. *Oeno-one*, 56 (3), 185-193.

**174**-Carlin S., Piergiovanni M., Pittari E., Lisanti M.T., Moio L., Piombino P., Marangon M., Curioni A., **Rolle L.**, Río Segade S., Versari A., Ricci A., Parpinello G.P., Luzzini G., Ugliano M., Perenzoni D., Vrhovsek U., Mattivi F. (2022). The contribution of varietal thiols in the diverse aroma of Italian monovarietal white wines. *Food Res. Int.*, 157, 111404.

**173**-Marangon M., De Iseppi A., Gerbi V., Mattivi F., Moio L., Piombino P., Parpinello G.P., **Rolle L.**, Slaghenaufi D., Versari A., Vrhovsek U., Ugliano M., Curioni A. (2022). The macromolecular diversity of Italian monovarietal red wines. *Oeno-one*, 56-2, 81-90.

**172**-Paissoni M.A., Bitelli G., Vilanova M., Montanini C., Río Segade S., **Rolle L.**, Giacosa S. (2022). Relative impact of oenological tannins in model solutions and red wine according to phenolic, antioxidant, and sensory traits. *Food Res. Int.*, 157, 111203.

**171**-Gambino G., Ferrero L., Scalzini G., De Paolis C., Paissoni M.A., Río Segade S., Giacosa S., Boccacci P., **Rolle L.** (2022). Impact of oenological processing aids and additives on the genetic traceability of 'Nebbiolo' wine produced with withered grapes. *Food Res. Int.*, 151, 110874.

**170**-Scalzini G., Giacosa S., Río Segade S., Paissoni M.A., **Rolle L.** (2021). Effect of withering process on the evolution of phenolic acids in winegrapes: A systematic review. *Trends Food Sci. Technol.*, 116, 545-558.

**169**-Bellincontro A., Pollon M., Río Segade S., **Rolle L.**, Mencarelli F. (2021). Volatile organic compounds in sweet Passito wines as markers of grape dehydration/withering/drying process. *Am. J. Enol. Vitic.*, 72, 152-163.

**168**-Giacosa S., Parpinello G.P., Río Segade S., Ricci A., Passignoni M.A., Curioni A., Marangon M., Mattivi F., Arapistas P., Moio L., Piombino P., Ugliano M., Slaghenaufer D., Gerbi V., **Rolle L.**, Versari A. (2021). Diversity of Italian red wines: a study by enological parameters, colour, and phenolic indices. *Food Res. Int.*, 143, 110277.

**167**-Crespan M., Migliaro D., Vezzulli S., Zenoni S., Tornielli G.B., Giacosa S., Passignoni M.A., Río Segade S., **Rolle L.** (2021). A major QTL is associated with berry grape texture characteristics. *Oeno-one*, 1, 183-206.

**166**-Scalzini G., López-Prieto A., Passignoni M.A., Englezos V., Giacosa S., **Rolle L.**, Gerbi V., Río Segade S., Pérez Cid B., Moldes A.B., Cruz J.M. (2020). Can a corn-derived biosurfactant improve colour traits of wine? First insight on its application during winegrape skin maceration versus oenological tannins. *Foods*, 9, 1747.

**165**-Río Segade S., Bautista-Ortín A.B., Passignoni M.A., Giacosa S., Gerbi V., **Rolle L.**, Gómez-Plaza E. (2020). Changes in skin flavanol composition as response to ozone induced stress during postharvest dehydration of red winegrapes with different phenolic profile. *J. Agric. Food. Chem.*, 68, 13439-13449.

**164**-Arapistas P., Ugliano M., Marangon M., Piombino P., **Rolle L.**, Gerbi V., Versari A., Mattivi F. (2020). Use of untargeted LC-MS metabolome to discriminate Italian mono-varietal red wines, produced in their different terroirs. *J. Agric. Food. Chem.*, 68, 13353-13366.

**163**-Passignoni M.A., Waffo-Teguo P., Ma W., Jourdes M., Giacosa S., Río Segade S., **Rolle L.**, Teissedre P-L. (2020). Sensory assessment of grape polyphenolic fractions: an insight into the effects of anthocyanins on in-mouth perceptions. *Oeno-one*, 54, 1059-1075.

**162**-Pettinelli S., Pollon M., Costantini L., Bellincontro A., Río Segade S., **Rolle L.**, Mencarelli F. (2020). The effect of flotation and vegetal fining agents on the aromatic characteristics of Malvasia del Lazio (*Vitis vinifera* L.) wine. *J. Sci. Food. Agric.*, 100, 5269-5275.

**161**-Gabrielli M., Englezos V., **Rolle L.**, Río Segade S., Giacosa S., Cocolin L., Passignoni M.A., Lambri M., Rantsiou K., Maury C. (2020). Chloroanisoles occurrence in wine from grapes subjected to electrolyzed water treatments in the vineyard. *Food Res. Int.*, 137, 109704.

**160**-Piombino P., Pittari E., Gambuti A., Curioni A., Giacosa S., Mattivi F., Parpinello G.P., **Rolle L.**, Ugliano M., Moio L. (2020). Preliminary sensory characterization of the diverse astringency of mono-varietal Italian red wines and correlation of sub-qualities with chemical parameters. *Aust. J. Grape Wine Res.*, 26, 233-246.

**159**-Pisciotta A., Planeta D., Giacosa S., Passignoni M.A., Di Lorenzo R., **Rolle L.** (2020). Quality of grapes grown inside paper bags in Mediterranean area. *Agronomy*, 10, 792.

**158**-Rantsiou K., Giacosa S., Pugliese M., Englezos V., Ferrocino I., Río Segade S., Monchiero M., Gribaudo I., Gambino G., Gullino M.L., **Rolle L.** (2020). Impact of chemical and alternative fungicides applied to grapevine cv Nebbiolo on microbial ecology and chemical-physical grape characteristics at harvest. *Front. Plant Sci.*, 11, 700.

**157**-Corona O., Planeta D., Bombina P., Giacosa S., Papissoni M.A., Squadrino M., Torchio F., Río Segade S., Cinquanta L., Gerbi V., **Rolle L.** (2020). Influence of different dehydration levels on volatile profiles, phenolic contents and skin hardness of alkaline pre-treated grapes cv Muscat of Alexandria (*Vitis vinifera* L.). *Foods*, 9, 666.

**156**-Lemos Junior W.J.F., Nadai C., **Rolle L.**, da Silva Gulão E., Rocha Leão M.H.M., Giacomini A., Corich V., Vincenzi S. (2020). Influence of the mannoproteins of different strains of *Starmerella bacillaris* used in single and sequential fermentations on foamability, tartaric and protein stabilities of wines. *Oeno-one*, 54 (2), 231-243.

**155**-Mazzetto F., Lessio F., Giacosa S., **Rolle L.**, Alma A. (2020). Relationships between *Drosophila suzukii* (Diptera: Drosophilidae) and grapevine in Northwestern Italy: seasonal presence and cultivar susceptibility. *Bull. Insectology*, 73 (1), 29-38.

**154**-Papissoni M.A., Río Segade S., Carrero-Carralero C., Montanini C., Giacosa S., **Rolle L.** (2020). Role of anthocyanin traits on the impact of oenological tannins addition in the first stage of red winegrape skin simulated maceration. *Food Chem.*, 320, 126633.

**153**-Río Segade S., Papissoni M.A., Vilanova M., Gerbi V., **Rolle L.**, Giacosa S. (2020). Phenolic composition influences the effectiveness of fining agents in vegan-friendly red wine production. *Molecules*, 25, 120.

**152**-Boccacci P., Chitarra W., Schneider A., **Rolle L.**, Gambino G. (2020). Single-nucleotide polymorphism (SNP) genotyping assays for the varietal authentication of 'Nebbiolo' musts and wines. *Food Chem.*, 312, 126100.

**151**-Ossola C., Giacosa S., Río Segade S., Gerbi V., **Rolle L.** (2019). Investigation on 'Freisa' red grape variety: physico-chemical properties of grapes from five piedmont growing areas and of the produced wines. *Ital. J. Food Sci.*, 31, 685-704.

**150**-Englezos V., Castrillo Cachón D., Rantsiou K., Blanco P., Petrozziello M., Pollon M., Giacosa S., Río Segade S., **Rolle L.**, Cocolin L. (2019). Effect of mixed species alcoholic fermentation on growth and malolactic activity of lactic acid bacteria. *Appl. Microbiol. Biotechnol.*, 103, 7687-7702.

**149**-Englezos V., Rantsiou K., Torchio F., Pollon M., Giacosa S., Río Segade S., Gerbi V., **Rolle L.**, Cocolin L. (2019). Efficacy of ozone against different strains of *Brettanomyces bruxellensis* on winegrapes postharvested and impact on wine composition. *Am. J. Enol. Vitic.*, 70, 249-258.

**148**-Englezos V., Rantsiou K., Cravero F., Torchio F., Giacosa S., Río Segade S., Gai G., Dogliani E., Gerbi V., Cocolin L., **Rolle L.** (2019). Minimizing the environmental impact of cleaning in winemaking industry by using ozone for Cleaning-in-Place (CIP) of wine bottling machine. *J. Clean. Prod.*, 233, 582-589.

**147**-Bertolino M., Barbosa-Pereira L., Ghirardello D., Botta C., **Rolle L.**, Guglielmetti A., Borotto Dalla Vecchia S., Zeppa G. (2019). Coffee silver skin as nutraceutical ingredient in yogurt: its effect on the functional properties and its bioaccessibility. *J. Sci. Food. Agric.*, 99, 4267-4275.

**146**-Río Segade S., Vincenzi S., Giacosa S., **Rolle L.** (2019). Changes in stilbene composition during postharvest ozone treatment of 'Moscato bianco' winegrapes. *Food Res. Int.*, 123, 251-257.

**145**-Englezos V., Pollon M., Rantsiou K., Julien-Ortiz A., Botto R., Río Segade S., Giacosa S., **Rolle L.**, Cocolin L. (2019). *Saccharomyces cerevisiae*-*Starmerella bacillaris* strains interaction modulates chemical and volatile profile in red wine mixed fermentations. *Food Res. Int.*, 122, 392-401.

**144**-Giacosa S., Gabrielli M., Torchio F., Río Segade S., Moar Grobasa A.M., Ricauda Aimonino D., Gay P., Gerbi V., Maury C., **Rolle L.** (2019). Relationships among electrolyzed water postharvest treatments on winegrapes and chloroanisoles occurrence in wine. *Food Res. Int.*, 120, 235-243.

**143**-Giacosa S., Ossola C., Botto R., Río Segade S., Paissoni M.A., Pollon M., Gerbi V., **Rolle L.** (2019). Impact of specific inactive dry yeast application on grape skin mechanical properties, phenolic compounds extractability, and wine composition. *Food Res. Int.*, 116, 1084-1093.

**142**-Giacosa S., Giordano M., Vilanova M., Cagnasso E., Río Segade S., **Rolle L.** (2019). On-vine withering process of 'Moscato bianco' grapes: effect of cane-cut system on volatile composition. *J. Sci. Food. Agric.*, 99, 1135-1144.

**141**-Colangelo D., Torchio F., **Rolle L.**, Gerbi V., De Faveri M., Lambri M. (2019). Modelling by Response Surface Methodology of the clarifying process of Muscat blanc must for the production of a sweet sparkling wine. *Am. J. Enol. Vitic.*, 70, 42-49.

**140**-Pollon M., Torchio F., Giacosa S., Río Segade S., **Rolle L.** (2019). Use of density sorting for the selection of aromatic grape berries with different volatile profile. *Food Chem.*, 276, 562-571.

**139**-Englezos V., Rantsiou K., Giacosa S., Río Segade S., **Rolle L.**, Cocolin L. (2019). Cell-to-cell contact mechanism modulates *Starmerella bacillaris* death in mixed culture fermentations with *Saccharomyces cerevisiae*. *Int. J. Food Microbiol.*, 289, 106-114.

**138**-Río Segade S., Paissoni M.A., Giacosa S., Bautista-Ortín A.B., Gómez-Plaza E., Gerbi V., **Rolle L.** (2019). Winegrapes dehydration under ozone-enriched atmosphere: influence on berry skin phenols release, cell wall composition and mechanical properties. *Food Chem.*, 271, 673-684.

**137**-Río Segade S., Vilanova M., Pollon M., Giacosa S., Torchio F., **Rolle L.** (2018). Grape VOCs response to postharvest short-term ozone treatments. *Front. Plant Sci.*, 9, 1826.

**136**-Paissoni M.A., Waffo-Teguo P., Ma W., Jourdes M., **Rolle L.**, Teissedre P-L. (2018). Chemical and sensorial investigation of in-mouth sensory properties of grape anthocyanins. *Sci. Rep.*, 8, 17098.

**135**-Englezos V., Rantsiou K., Cravero F., Torchio F., Giacosa S., Ortiz-Julien A., Gerbi V., **Rolle L.**, Cocolin L. (2018). Volatile profiles and chromatic characteristics of red wines produced with *Starmerella bacillaris* and *Saccharomyces cerevisiae*. *Food Res. Int.*, 109, 298-309.

**134**-Petrozziello M., Torchio F., Piano F., Giacosa S., Ugliano M., Bosso A., **Rolle L.** (2018). Impact of increasing levels of oxygen consumption on the evolution of color, phenolic and volatile compounds of Nebbiolo wines. *Front. Chem.*, 6, 137.

**133**-Cravero F., Englezos V., Rantsiou K., Torchio F., Giacosa S., Río Segade S., Gerbi V., **Rolle L.**, Cocolin L. (2018). Control of *Brettanomyces bruxellensis* on wine grapes by post-harvest treatments with electrolyzed water, ozonated water and gaseous ozone. *Innov. Food Sci. Emerg. Technol.*, 47, 309-316.

**132**-Englezos V., Rantsiou K., Cravero F., Torchio F., Pollon M., Fracassetti D., Ortiz-Julien A., Gerbi V., **Rolle L.**, Cocolin L. (2018). Volatile profile of white wines fermented with sequential inoculation of *Starmerella bacillaris* and *Saccharomyces cerevisiae*. *Food Chem.*, 257, 350-360.

**131-Rolle L.**, Englezos V., Torchio F., Cravero F., Río Segade S., Rantsiou K., Giacosa S., Gambuti A., Gerbi V., Cocolin L. (2018). Alcohol reduction in red wines by technological and microbiological approaches: a comparative study. *Aust. J. Grape Wine Res.*, 24, 62-74.

**130**-Englezos V., Cravero F., Torchio F., Rantsiou K., Ortiz-Julien A., **Rolle L.**, Lambri M., Gerbi V., Cocolin L. (2018). Oxygen availability and strain combination modulate yeast growth dynamics in mixed culture fermentations of grape must with *Starmerella bacillaris* and *Saccharomyces cerevisiae*. *Food Microb.*, 69, 179-188.

**129**-Río Segade S., Vilanova M., Giacosa S., Perrone I., Chitarra W., Pollon M., Torchio F., Boccacci P., Gambino G., Gerbi V., Rolle L. (2017). Ozone improves the aromatic fingerprint of white grapes. *Sci. Rep.*, 7, 16301.

**128**-Englezos V., Giacosa S., Rantsiou K., **Rolle L.**, Cocolin L. (2017). *Starmerella bacillaris* in winemaking: opportunities and risks. *Curr. Opin. Food Sci.*, 17, 30-35.

**127**-Gambuti A., Picariello L., **Rolle L.**, Moio L. (2017). Evaluation of the use of sulfur dioxide and glutathione to prevent oxidative degradation of malvidin 3-monoglucoside by hydrogen peroxide in the model solution and real wine. *Food Res. Int.*, 99, 454-460.

**126**-Rantsiou K., Marengo F., Englezos V., Torchio F., Giacosa S., **Rolle L.**, Gerbi V., Cocolin L. (2017). *Saccharomyces cerevisiae* biodiversity in Monferrato, North West Italy, and selection of indigenous starter cultures for Barbera wine production. *Ital. J. Food Sci.*, 29, 518-536.

**125**-Rantsiou K., Englezos V., Torchio F., Risse P-A., Cravero F., Gerbi V., **Rolle L.**, Cocolin L. (2017). Modeling of the fermentation behavior of *Starmerella bacillaris*. *Am. J. Enol. Vitic.*, 68, 378-385.

**124**-Paissoni M.A., Río Segade S., Giacosa S., Torchio F., Cravero F., Englezos V., Rantsiou K., Carboni C., Gerbi V., Teissedre P-L., **Rolle L.** (2017). Impact of post-harvest ozone treatments

on the skin phenolic extractability of red winegrapes cv Barbera and Nebbiolo (*Vitis vinifera* L.). *Food Res. Int.*, 98, 68-78.

**123-**Ossola C., Giacosa S., Torchio F., Río Segade S., Caudana A., Cagnasso E., Gerbi V., **Rolle L.** (2017). Comparison of fortified, sfursat, and passito wines produced from fresh and dehydrated grapes of aromatic black cv. Moscato nero (*Vitis vinifera* L.). *Food Res. Int.*, 98, 59-67.

**122-**Benucci I., Río Segade S., Cerreti M., Giacosa S., Paisonni M.A., Liburdi K., Bautista-Ortín A.B., Gómez-Plaza E., Gerbi V., Esti M., **Rolle L.** (2017). Application of enzyme preparations for extraction of berry skin phenolics in withered winegrapes. *Food Chem.*, 237, 756-765.

**121-**Belviso S., Torchio F., Novello V., Giacosa S., de Palma L., Río Segade S., Gerbi V., **Rolle L.** (2017). Modelling of the evolution of phenolic compounds in berries of 'Italia' table grape cultivar using response surface methodology. *J. Food Comp. Anal.*, 62, 14-22.

**120-**Brillante L., Gaiotti F., Lovat L., Giacosa S., Río Segade S., Vincenzi S., Torchio F., **Rolle L.**, Tomasi D. (2017). Changes in Texture Analysis parameters of wine grape berries at two ripeness stages: a study on varietal effect. *Ital. J. Food Sci.*, 29, 243-252.

**119-**Urcan D-E., Giacosa S., Torchio F., Río Segade S., Raimondi S., Bertolino M., Gerbi V., Pop N., **Rolle L.** (2017). 'Fortified' wines volatile composition: effect of different postharvest dehydration conditions of winegrapes cv. Malvasia moscata (*Vitis vinifera* L.). *Food Chem.*, 219, 346-356.

**118-**Belviso S., Dal Bello B., Giacosa S., Bertolino M., Ghirardello D., Giordano M., **Rolle L.**, Gerbi V., Zeppa G. (2017). Chemical, mechanical and sensory monitoring of hot air- and infrared-roasted hazelnuts (*Corylus avellana* L.) during nine months of storage. *Food Chem.*, 217, 398-408.

**117-**Cravero F., Englezos V., Rantsiou K., Torchio F., Giacosa S., Río Segade S., Gerbi V., **Rolle L.**, Cocolin L. (2016). Ozone treatments of post harvested wine grapes: impact on fermentative yeasts and wine chemical properties. *Food Res. Int.*, 87, 134-141.

**116-**Englezos V., Torchio F., Cravero F., Marengo F., Giacosa S., Gerbi V., Rantsiou K., **Rolle L.**, Cocolin L. (2016). Aroma profile and composition of Barbera wines obtained by mixed fermentations of *Starmerella bacillaris* (synonym *Candida zemplinina*) and *Saccharomyces cerevisiae*. *LWT – Food Sci. Technol.*, 73, 567-575.

**115-**Torchio F., Giacosa S., Vilanova M., Río Segade S., Gerbi V., Giordano M., **Rolle L.** (2016). Use of response surface methodology for the assessment of changes in the volatile composition of Moscato Bianco (*Vitis vinifera* L.) grape berries during ripening. *Food. Chem.*, 212, 576-584.

**114-**Lung M-H., Pamfil D., Pop N., Catana C., Lazar S-L., Giacosa S., Torchio F., Ferrandino A., Río Segade S., **Rolle L.** (2016). Investigation on phenolic and aroma compounds of table grapes from Romania. *Not. Bot. Horti Agrobot. Cluj-Na.*, 44, 140-146.

**113**-Englezos V., Rantsiou K., Cravero F., Torchio F., Ortiz-Julien A., Gerbi V., **Rolle L.**, Cocolin L. (2016). *Starmarella bacillaris* and *Saccharomyces cerevisiae* mixed fermentations to reduce ethanol content in wine. *Appl. Microbiol. Biotechnol.*, 100, 5515-5526.

**112**-Corona O., Torchio F., Giacosa S., Río Segade S., Planeta D., Gerbi V., Squadrito M., Mencarelli F., **Rolle L.** (2016). Assessment of postharvest dehydration kinetics and skin mechanical properties of 'Muscat of Alexandria' grapes by response surface methodology. *Food Bioprocess Technol.*, 9, 1060-1069.

**111**-Cravero F., Englezos V., Torchio F., Giacosa S., Río Segade S., Gerbi V., Rantsiou K., **Rolle L.**, Cocolin L. (2016). Post-harvest control of wine-grape mycobiota using electrolyzed water. *Innov. Food Sci. Emerg. Technol.*, 35, 21-28.

**110**-Laureano J., Giacosa S., Río Segade S., Torchio F., Cravero F., Gerbi V., Englezos V., Carboni C., Cocolin L., Rantsiou K., Faroni L.R.D., **Rolle L.** (2016). Effects of continuous exposure to ozone gas and electrolyzed water on the skin hardness of table and wine grape varieties. *J. Text. Stud.*, 47, 40-48.

**109**-Río Segade S., Torchio F., Gerbi V., Quijada-Morín N., García-Estévez I., Giacosa S., Escribano-Bailón M.T., **Rolle L.** (2016). Impact of postharvest dehydration process of winegrapes on mechanical and acoustic properties of the seeds and their relationship with flavanol extraction during simulated maceration. *Food Chem.*, 199, 893-901.

**108**-Giacosa S., Belviso S., Bertolino M., Dal Bello B., Gerbi V., Ghirardello D., Giordano M., Zeppa G., **Rolle L.** (2016). Hazelnut kernels (*Corylus avellana* L.) mechanical and acoustic properties determination: comparison of test speed, compression or shear axis, roasting, and storage condition effect. *J. Food Eng.*, 173, 59-68.

**107**-Ghirardello D., Bertolino M., Belviso S., Dal Bello B., Giordano M., **Rolle L.**, Gerbi V., Antonucci M., Spigolon N., Zeppa G. (2016). Phenolic composition, antioxidant capacity and hexanal content of hazelnuts (*Corylus avellana* L.) as affected by different storage conditions. *Postharvest Biol. Technol.*, 112, 95-104.

**106**-Urcan D.E., Lung M-L., Giacosa S., Torchio F., Ferrandino A., Vincenzi S., Río Segade S., Pop N., **Rolle L.** (2016). Phenolic substances, flavour compounds and textural properties of three native Romanian wine grape varieties. *Int. J. Food Prop.*, 19, 76-98.

**105**-Torchio F., Urcan D.E., Lin L., Gerbi V., Giacosa S., Río Segade S., Pop N., Lambri M., **Rolle L.** (2016). Influence of different withering conditions on phenolic composition of Avanà, Chatus and Nebbiolo grapes for the production of 'Reinforced' wines. *Food Chem.*, 194, 247-256.

**104**-Brillante L., Tomasi D., Gaiotti F., Giacosa S., Torchio F., Río Segade S., Siret R., Zouid I., **Rolle L.** (2015). Relationships between skin flavonoid content and berry physical-mechanical properties in four red wine grape cultivars (*Vitis vinifera* L.). *Sci. Hortic.*, 197, 272-279.

**103**-Fantozzi P., Caboni M.F., Gallina Toschi T., Gerbi V., Hidalgo A., Lavelli V., Perretti G., Pittia P., Pompei C., Rantsiou K., **Rolle L.**, Sinigaglia M., Zanoni B. (2015). Italy on the spotlight: Expo Milan 2015 and Italian Journal of Food Science. *Ital. J. Food Sci.*, 27, 407-408.



**102**-Lambri M., Torchio F., Colangelo D., Río Segade S., Giacosa S., De Faveri M., Gerbi V., **Rolle L.** (2015). Influence of different berry thermal treatment conditions, grape anthocyanin profile, and skin hardness on the extraction of anthocyanin compounds in the colored grape juice production. *Food Res. Int.*, 77, 584-590.

**101**-García-Estévez I., Andrés- García P., Alcalde-Eon C., Giacosa S., **Rolle L.**, Rivas-Gonzalo J.C., Quijada-Morin N., Escribano-Bailon T. (2015). Relationship between agronomic parameters, phenolic composition of grape skin and texture properties of *Vitis vinifera* L. cv. Tempranillo. *J. Agric. Food. Chem.*, 63, 7663-7669.

**100**-Brillante L., Gaiotti F., Lovat L., Vincenzi S., Giacosa S., Torchio F., Río Segade S., **Rolle L.**, Tomasi D. (2015). Investigating the use of gradient boosting machine, random forest and their ensemble to predict skin flavonoid content from berry physical-mechanical characteristics in wine grapes. *Comput. Electron. Agric.*, 117, 186-193.

**99**-Valentini N., Moraglio S.T., **Rolle L.**, Tavella L., Botta R. (2015). Nut and kernel growth and shell hardening in eighteen hazelnut cultivars. *Hort. Sci. (Prague)*, 42, 149-158.

**98**-Delprete C., Giacosa S., Raviolo E., **Rolle L.**, Sesana R. (2015). Experimental characterization and numerical modeling of the compressive mechanical behavior of hazelnut kernels. *J. Food Eng.*, 166, 364-369.

**97**-Blandino M., Locatelli M., Gazzola A., Coïsson J-D., Giacosa S., Travaglia F., Bordiga M., Reyneri A., **Rolle L.**, Arlorio M. (2015). Hull-less barley pearling fractions: nutritional properties and their effect on the functional and technological quality in bread-making. *J. Cereal Sci.*, 65, 48-56.

**96**-Blandino M., Locatelli M., Sovrani V., Coïsson J-D., **Rolle L.**, Travaglia F., Giacosa S., Bordiga M., Scarpino V., Reyneri A., Arlorio M. (2015). Progressive pearling of barley kernel: new ingredients for the production of functional breads. *J. Agric. Food. Chem.*, 63, 5875-5884.

**95**-Perini M., **Rolle L.**, Franceschi P., Simoni M., Torchio F., Di Martino V., Marianella R.M., Gerbi V., Camin F. (2015). H, C and O stable isotope ratios of Passito wine. *J. Agric. Food. Chem.*, 63, 5851-5857.

**94**-Battista F., Tomasi D., Porro D., Caicci F., Giacosa S., **Rolle L.** (2015). Winegrape berry skin thickness determination: comparison between histological observation and texture analysis determination. *Ital. J. Food Sci.*, 27, 2, 8-13.

**93**-Bertolino M., Belviso S., Dal Bello B., Ghirardello D., Giordano M., **Rolle L.**, Gerbi V., Zeppa G. (2015). Influence of the addition of different hazelnut skins on the physicochemical, antioxidant, polyphenol and sensory properties of yogurt. *LWT – Food Sci. Technol.*, 63, 1145-1154.

**92**-Giacosa S., Zeppa G., Baiano A., Torchio F., Río Segade S., Gerbi V., **Rolle L.** (2015). Assessment of sensory firmness and crunchiness of table grapes by acoustic and mechanical properties. *Aust. J. Grape Wine Res.*, 21, 213-225.

**91**-Zeppa G., Belviso S., Bertolino M., Cavallero M. C., Dal Bello B., Ghirardello D., Giordano M., Giorgis M., Grosso A., **Rolle L.**, Gerbi V. (2015). The effect of hazelnut roasted skin from different cultivars on the quality attributes, polyphenol content and texture of fresh egg pasta. *J. Sci. Food. Agric.*, 95, 1678-1688.

**90**-Río Segade S., Pace C., Torchio F., Giacosa S., Gerbi V., **Rolle L.** (2015). Impact of maceration enzymes on skin softening and relationship with anthocyanin extraction in wine grapes with different anthocyanin profiles. *Food Res. Int.*, 71, 50-57.

**89**-Englezos V., Rantsiou K., Torchio F., **Rolle L.**, Gerbi V., Cocolin L. (2015). Exploitation of the non-*Saccharomyces* yeast *Starmerella bacillaris* (synonym *Candida zemplinina*) in wine fermentation: physiological and molecular characterization. *Int. J. Food Microbiol.*, 199, 33-40.

**88**-Giacosa S., Marengo F., Guidoni S., **Rolle L.**, Hunter J.J. (2015). Anthocyanin yield and skin softening during maceration, as affected by vineyard row orientation and grape ripeness of *Vitis vinifera* L. cv. Shiraz. *Food Chem.*, 174, 8-15.

**87**-**Rolle L.**, Torchio F., Giacosa S., Río Segade S. (2015). Berry density and size as factors related to the physicochemical characteristics of Muscat Hamburg table grapes (*Vitis vinifera* L.). *Food Chem.*, 173, 105-113.

**86**-Moraglio S.T., Tavella L., Valentini N., **Rolle L.** (2014). Incidence of damage by nut weevil on Northwest Italy. *Acta Hort.*, 1052, 293-296.

**85**-Ghirardello D., Zeppa G., **Rolle L.**, Gerbi V., Contessa C., Valentini N., Griseri G. (2014). Effect of different storage conditions on hazelnut quality. *Acta Hort.*, 1052, 315-318.

**84**-Río Segade S., Torchio F., Giacosa S., Ricauda Aimonino D., Gay P., Lambri M., Dordoni R., Gerbi V., **Rolle L.** (2014). Impact of several pre-treatments on the extraction of phenolic compounds in winegrape varieties with different anthocyanin profile and skin mechanical properties. *J. Agric. Food. Chem.*, 62, 8437-8451.

**83**-Pace C., Giacosa S., Torchio F., Río Segade S., Cagnasso E., **Rolle L.** (2014). Extraction kinetics of anthocyanins from skin to pulp during carbonic maceration of winegrape berries with different ripeness levels. *Food Chem.*, 165, 77-84.

**82**-Belviso S., Ghirardello D., Rantsiou K., Giordano M., Bertolino M., Borgogna D., Cavallero M.C., Dal Bello B., Cena C., **Rolle L.**, Zeppa G., Gerbi V. (2014). Phytochemical and microbiological stability of spent espresso coffee grounds in capsules. *Food Res. Int.*, 61, 93-99.

**81**-Giacosa S., Torchio F., Río Segade S., Giust M., Tomasi D., Gerbi V., **Rolle L.** (2014). Selection of a mechanical property for flesh firmness of table grapes in accordance with an OIV ampelographic descriptor. *Am. J. Enol. Vitic.*, 65, 206-214.

**80**-Torchio F., Giacosa S., Río Segade S., Gerbi V., **Rolle L.** (2014). Berry heterogeneity as a possible factor affecting the potential of seed mechanical properties to classify winegrape varieties and estimate flavanols release in wine-like solution. *S. Afr. J. Enol. Vitic.*, 35, 20-42.

**79-**Cugnetto A., Santagostini L., **Rolle L.**, Guidoni S., Gerbi V., Novello V. (2014). Tracing the "terroirs" via the elemental composition of leaves, grapes and derived wines in cv Nebbiolo (*Vitis vinifera* L.). *Sci. Hortic.*, 172, 101-108.

**78-**Giordano M., Zecca O., Belviso S., Reinotti M., Gerbi V., **Rolle L.** (2013). Volatile fingerprint and physico-mechanical properties of 'Muscat blanc' grapes grown in mountain area: a first evidence of the influence of water regimes. *Ital. J. Food Sci.*, 25, 329-338.

**77-**Torchio F., Río Segade S., Giacosa S., Gerbi V., **Rolle L.** (2013). Effect of growing zone and vintage on the prediction of extractable flavanols in winegrape seeds by a FT-NIR method. *J. Agric. Food. Chem.*, 61, 9076-9088.

**76-Rolle L.**, Giacosa S., Torchio F., Perenzoni D., Río Segade S., Gerbi V., Mattivi F. (2013). Use of instrumental acoustic parameters of winegrape seeds as possible predictors of extractable phenolic compounds. *J. Agric. Food. Chem.*, 61, 8752-8764.

**75-**Alessandria V., Giacosa S., Campolongo S., **Rolle L.**, Rantsiou K., Cocolin L. (2013). Yeast population diversity on grapes during on-vine withering and their dynamics in natural and inoculated fermentations in the production of ice wines. *Food Res. Int.*, 54, 139-147.

**74-**Río Segade S., Giacosa S., Torchio F., de Palma L., Novello V., Gerbi V., **Rolle L.** (2013). Impact of different advanced ripening stages on berry texture properties of 'Red Globe' and 'Crimson Seedless' table grape cultivars (*Vitis vinifera* L.). *Sci. Hortic.*, 160, 313-319.

**73-**Blandino M., Sovrani V., Marinaccio F., Reyneri A., **Rolle L.**, Giacosa S., Locatelli M., Bordiga M., Travaglia F., Coïsson J-D., Arlorio M. (2013). Nutritional and technological quality of bread enriched with an intermediated pearled wheat fraction. *Food Chem.*, 141, 2549-2557.

**72-**Perrone B., Giacosa S., **Rolle L.**, Cocolin L., Rantsiou K. (2013). Investigation of the dominance behavior of *Saccharomyces cerevisiae* strains during wine fermentation. *Int. J. Food Microbiol.*, 165, 156-162.

**71-**Vincenzi S., Tomasi D., Gaiotti F., Lovat L., Giacosa S., Torchio F., Río Segade S., **Rolle L.** (2013). Comparative study of the resveratrol content in twenty-one Italian red grape varieties. *S. Afr. J. Enol. Vitic.*, 34, 30-35.

**70-**Zouid I., Siret R., Jourjon F., Mehinagic E., **Rolle L.** (2013). Impact of grapes heterogeneity according to sugar level on both physical and mechanical berries properties and their anthocyanins extractability at harvest. *J. Text. Stud.*, 44, 95-103.

**69-Rolle L.**, Giacosa S., Río Segade S., Ferrarini R., Torchio F., Gerbi V. (2013). Influence of different thermohygrometric conditions on changes in instrumental texture properties and phenolic composition during postharvest withering of Corvina winegrapes (*Vitis vinifera* L.). *Dry. Technol.*, 31, 549-564.

- 68-**Ghirardello D., Contessa C., Valentini N., Zeppa G., **Rolle L.**, Gerbi V., Botta R. (2013). Effect of storage conditions on chemical and physical characteristics of hazelnut (*Corylus avellana* L.). *Postharvest Biol. Technol.*, 81, 37-43.
- 67-**Giacosa S., Torchio F., Río Segade S., Gaiotti F., Tomasi D., Lovat L., Vincenzi S., **Rolle L.** (2013). Physico-mechanical evaluation of the aptitude of berries of red winegrape varieties to resist the compression in carbonic maceration vinification. *Int. J. Food Sci. Technol.*, 48, 817-825.
- 66-Rolle L.**, Giacosa S., Gerbi V., Bertolino M., Novello V. (2013). Varietal comparison of the chemical, physical and mechanical properties of five colored table grapes. *Int. J. Food Prop.*, 16, 598-612.
- 65-**Rantsiou K., Campolongo S., Alessandria V., **Rolle L.**, Torchio F., Cocolin L. (2013). Yeast populations associated with grapes during withering and their fate during alcoholic fermentation of high sugar must. *Aust. J. Grape Wine Res.*, 19, 40-46.
- 64-**Río Segade S., Giacosa S., de Palma L., Novello V., Torchio F., Gerbi V., **Rolle L.** (2013). Effect of the cluster heterogeneity on mechanical properties, chromatic indices and chemical composition of Italia table grapes berries (*Vitis vinifera* L.) sorted by flotation. *Int. J. Food Sci. Technol.*, 48, 103-113.
- 63-**Torchio F., Giacosa S., Río Segade S., Mattivi F., Gerbi V., **Rolle L.** (2012). Optimization of a method based on the simultaneous measurement of acoustic and mechanical properties of winegrape seeds for the determination of the ripening stage. *J. Agric. Food. Chem.*, 60, 9006-9016.
- 62-Rolle L.**, Giacosa S., Torchio F., Río Segade S. (2012). Changes in acoustic and mechanical properties of Cabernet sauvignon seeds during ripening. *Am. J. Enol. Vitic.*, 63, 413-418.
- 61-**Torchio F., Río Segade S., Gerbi V., Cagnasso E., Giordano M., Giacosa S., **Rolle L.** (2012). Changes in varietal volatile composition during shelf-life of two types of aromatic red sweet Brachetto sparkling wines. *Food Res. Int.*, 48, 491-498.
- 60-**Vincenzi S., Tolin S., Cocolin L., Rantsiou K., Curioni A., **Rolle L.** (2012). Proteins and enzymatic activities in Erbaluce grape berries with different response to the withering process. *Anal. Chim. Acta*, 732, 130-136.
- 59-Rolle L.**, Giordano M., Giacosa S., Vincenzi S., Río Segade S., Torchio F., Perrone B., Gerbi V. (2012). CIEL\*a\*b\* parameters of white dehydrated grapes as quality markers according to chemical composition, volatile profile and mechanical properties. *Anal. Chim. Acta*, 732, 105-113.
- 58-Rolle L.**, Torchio F., Giacosa S., Río Segade S., Cagnasso E., Gerbi V. (2012). Assessment of physicochemical differences in Nebbiolo grape berries from different production areas sorted by flotation. *Am. J. Enol. Vitic.*, 63, 195-204.

**57-**Ferrandino A., Carra A., **Rolle L.**, Schneider A., Schubert A. (2012). Profiling of hydroxycinnamoyl tartrates and of acylated anthocyanins in the skin of 34 *Vitis vinifera* genotypes. *J. Agric. Food. Chem.*, 60, 4931-4945.

**56-**Giacosa S., Torchio F., Río Segade S., Caudana A., Gerbi V., **Rolle L.** (2012). Varietal relationship between skin break force and off-vine withering process for winegrapes. *Dry. Technol.*, 30, 726-732.

**55-Rolle L.**, Torchio F., Lorrain-Lorette B., Giacosa S., Río Segade S., Cagnasso E., Gerbi V., Teissedre P.-L. (2012). Rapid methods for the evaluation of total phenol content and extractability in intact grape seeds of Cabernet-Sauvignon: instrumental mechanical properties and FT-NIR spectrum. *J. Int. Sci. Vigne Vin.*, 46, 29-40.

**54-**Rantsiou K., Dolci P., Giacosa S., Torchio F., Tofalo R., Torriani S., Suzzi G., **Rolle L.**, Cocolin L. (2012). *Candida zemplinina* can reduce acetic acid production by *Saccharomyces cerevisiae* in sweet wine fermentations. *Appl. Environ. Microbiol.*, 78, 1987-1994.

**53-Rolle L.**, Torchio F., Ferrandino A., Guidoni S. (2012). Influence of wine-grape skin hardness on the kinetics of anthocyanin extraction. *Int. J. Food Prop.*, 15, 249-261.

**52-Rolle L.**, Siret R., Río Segade S., Maury C., Gerbi V., Jourjon F. (2012). Instrumental texture analysis parameters as markers of table-grapes and winegrape quality: a review. *Am. J. Enol. Vitic.*, 63, 11-28.

**51-**Zeppa G., Bertolino M., **Rolle L.** (2012). Quantitative Descriptive Analysis of Italian "polenta" produced with different corn cultivars. *J. Sci. Food. Agric.*, 92, 412-417.

**50-**Giribaldi M., Purritti M., Pacifico D., Santini D., Mannini F., Caciagli P., **Rolle L.**, Cavallarin L., Giuffrida G.M., Marzachi C. (2011). A multidisciplinary study on the effects of phloem-limited viruses on the agronomical performance and berry quality of *Vitis vinifera* cv. Nebbiolo. *J. Proteomics*, 75, 306-315.

**49-**Cocolin L., Campolongo S., Gorra R., **Rolle L.**, Rantsiou K. (2011). *Saccharomyces cerevisiae* biodiversity during the brewing process of an artisanal beer: a preliminary study. *J. Inst. Brew.*, 117, 352-358.

**48-**Cagnasso E., Torchio F., Gerbi V., Río Segade S., Giacosa S., **Rolle L.** (2011). Evolution of the phenolic content and extractability indices during ripening of Nebbiolo grapes from the Piedmont growing areas over six consecutive years. *S. Afr. J. Enol. Vitic.*, 32, 229-241.

**47-**Santini D., **Rolle L.**, Cascio P., Mannini F. (2011). Modifications in chemical, physical and mechanical properties of Nebbiolo (*Vitis vinifera* L.) grape berries induced by mixed virus infection. *S. Afr. J. Enol. Vitic.*, 32, 183-189.

**46-**Río Segade S., Orriols I., Giacosa S., **Rolle L.** (2011). Instrumental texture analysis parameters as winegrapes varietal markers and ripeness predictors. *Int. J. Food Prop.*, 14, 1318-1329.

**45-Rolle L.**, Gerbi V., Schneider A., Spanna F., Río Segade S. (2011). Varietal relationship between instrumental skin hardness and climate for grapevines (*Vitis vinifera* L.). *J. Agric. Food. Chem.*, 59, 10624-10634.

**44-Zeppa G.**, Bertolino M., **Rolle L.** (2011). Valutazione strutturale di fette biscottate del commercio. *Industrie Alimentari*, 50, 512, 24-27.

**43-Rolle L.**, Río Segade S., Torchio F., Giacosa S., Cagnasso E., Marengo F., Gerbi V. (2011). Influence of grape density and harvest date on the changes in phenolic composition, phenol extractability indices and instrumental texture properties during ripening. *J. Agric. Food. Chem.*, 59, 8796-8805.

**42-Bertolino M.**, Dolci P., Giordano M., **Rolle L.**, Zeppa G. (2011). Evolution of chemico-physical characteristics during manufacture and ripening of Castelmagno PDO cheese in wintertime. *Food Chem.*, 129, 1001-1011.

**41-Torchio F.**, Río Segade S., Gerbi V., Cagnasso E., **Rolle L.** (2011). Changes in chromatic characteristics and phenolic composition during winemaking and shelf-life of two types of red sweet sparkling wines. *Food Res. Int.*, 44, 729-738.

**40-Rolle L.**, Giacosa S., Gerbi V., Novello V. (2011). Comparative study of texture properties, color characteristics and chemical composition of ten white table grape varieties. *Am. J. Enol. Vitic.*, 62, 49-56.

**39-Río Segade S.**, Soto Vázquez E., Oriols I., Giacosa S., **Rolle L.** (2011). Possible use of texture characteristics of winegrapes as markers for zoning and their relationship with anthocyanin extractability index. *Int. J. Food Sci. Technol.*, 46, 386-394.

**38-Rolle L.**, Caudana A., Giacosa S., Gerbi V., Río Segade S. (2011). Influence of the skin hardness on the wine-grape dehydration kinetics. *J. Sci. Food Agric.*, 91, 505-511.

**37-Río Segade S.**, Giacosa S., Gerbi V., **Rolle L.** (2011). Berry skin thickness as main texture parameter to predict anthocyanin extractability in winegrapes. *LWT – Food Sci. Technol.*, 44, 392-398.

**36-Porro D.**, Ramponi M., Tomasi T., **Rolle L.**, Poni S. (2010). Nutritional implications of water stress in grapevine and modifications of mechanical properties of berries. *Acta Hort.*, 868, 73-80.

**35-Giacalone G.**, Chiabrando V., Stroppiana R., **Rolle L.** (2010). Conservazione frigorifera di frutta di IV gamma sottoposta a differenti regimi di temperatura. *Industrie Alimentari*, 49, 504, 5-11.

**34-Blandino M.**, Mancini M.C., Peila A., **Rolle L.**, Vanara F., Reyneri A. (2010). Determination of maize kernel hardness: comparison of different laboratory tests to predict dry-milling performance. *J. Sci. Food Agric.*, 90, 11, 1870-1878.

**33-Rolle L.**, Torchio F., Cagnasso E., Gerbi V. (2010). Evolution of mechanical variables of the winegrapes for icewine production during on-vine drying. *Ital. J. Food Sci.*, 22, 143-149.

**32-Zeppa G., Rolle L., Ghirardello D.** (2010). Survey on overcooking resistance of Italian and Tunisian spaghetti. *J. Food Qual.*, 33, 98-111.

**31-Torchio F., Cagnasso E., Gerbi V., Rolle L.** (2010). Mechanical properties, phenolic composition and extractability indexes of Barbera grapes of different soluble solids contents from several growing areas. *Anal. Chim. Acta*, 660, 183-189.

**30-Ghirardello D., Rolle L., Zeppa G.** (2009). Effects of storage conditions on hazelnut (*Corylus avellana* L.) textural characteristics. *Acta Hort.*, 845, 681-685.

**29-Contessa C., Giacalone G., Calizzano F., Caviglione M., Zeppa G., Rolle L., Tavella L., Moraglio S., Spanna F., Sanna M., Corte M., Griseri G., Valle W., Botta R.** (2009). Hazelnut research in Piedmont (NW Italy): strategies for the improvement in yield and quality. *Acta Hort.*, 845, 359-362.

**28-Torello Marinoni D., Raimondi S., Mannini F., Rolle L.** (2009). Genetic and phenolic characterization of several intraspecific crosses (*Vitis vinifera* L.). *Acta Hort.*, 827, 485-492.

**27-Río Segade S., Orriols I., Gerbi V., Rolle L.** (2009). Phenolic characterization of thirteen red grape cultivars from Galicia by anthocyanin profile and flavanol composition. *J. Int. Sci. Vigne Vin.* 43, 4, 189-198.

**26-Giordano M., Rolle L., Zeppa G., Gerbi V.** (2009). Chemical and volatile composition of three Italian sweet white passito wines. *J. Int. Sci. Vigne Vin.* 43, 3, 159-170.

**25-Rolle L., Torchio F., Giacosa S., Gerbi V.** (2009). Modification of mechanical characteristic and phenolic composition in berry skins and seeds of Mondeuse winegrapes throughout the on-vine drying process. *J. Sci. Food Agric.*, 89, 1973-1980.

**24-Chiabrando V., Giacalone G., Rolle L.** (2009). Mechanical behaviour and quality traits of highbush blueberry during postharvest storage. *J. Sci. Food Agric.*, 89, 6, 989-992.

**23-Rolle L., Torchio F., Zeppa G., Gerbi V.** (2009). Relationship between skin break force and anthocyanin extractability at different ripening stages. *Am. J. Enol. Vitic.*, 60, 1, 93-97.

**22-Cagnasso E., Rolle L., Caudana A., Gerbi V.** (2008). Relations between grape phenolic maturity and red wine phenolic composition. *Ital. J. Food Sci.* 20, 3, 365-380.

**21-Rolle L., Torchio F., Zeppa G., Gerbi V.** (2008). Anthocyanin extractability assessment of grape skins by texture analysis. *J. Int. Sci. Vigne Vin.* 42, 3, 157-162.

**20-Urso R., Rantsiou K., Dolci P., Rolle L., Comi G., Cocolin L.** (2008). Yeast biodiversity and dynamics during sweet wine production as determined by molecular methods. *FEMS Yeast Res.*, 8, 1053-1062.

**19-Río Segade S., Rolle L., Gerbi V., Orriols I.** (2008). Phenolic ripeness assessment of grape skin by texture analysis. *J. Food Comp. Anal.*, 21, 644-649.

**18**-Letaief H., **Rolle L.**, Gerbi V. (2008). Mechanical behavior of winegrapes under compression tests. *Am. J. Enol. Vitic.*, 59, 3, 323-329.

**17**-Letaief H., **Rolle L.**, Zeppa G., Gerbi V. (2008). Assessment of grape skin hardness by a puncture test. *J. Sci. Food Agric.*, 88, 1567-1575.

**16**-Zeppa G., **Rolle L.** (2008). A study on organic acids, sugar and ketone contents in typical Piedmont cheeses. *Ital. J. Food Sci.*, 20, 1, 127-141.

**15**-Dolci P., Alessandria V., Rantsiou K., **Rolle L.**, Zeppa G., Cocolin L. (2008). Microbial dynamics of Castelmagno PDO, a traditional Italian cheese, with a focus on lactic bacteria ecology. *Int. J. Food Microbiol.*, 122, 302-311.

**14**-**Rolle L.**, Guidoni S. (2007). Color and anthocyanin evaluation of red winegrapes by CIE L\*, a\*, b\* parameters. *J. Int. Sci. Vigne Vin.*, 41, 4, 193-201.

**13**-Zeppa G., **Rolle L.**, Piazza L. (2007). Textural characteristics of typical Italian "Grissino stirato" and "Rubatà" bread-sticks. *Ital. J. Food Sci.*, 19, 4, 449-459.

**12**-Stévinny C., **Rolle L.**, Valentini N., Zeppa G. (2007). Optimisation of extraction of phenolic compounds from hazelnut shell using response surface methodology. *J. Sci. Food Agric.*, 87, 2817-2822.

**11**-Guidone L., Valentini N., **Rolle L.**, Me G., Tavella L. (2007). Early nut development as a resistance factor to the attacks of *Curculio nucum* (Coleoptera: Curculionidae). *Ann. Appl. Biol.*, 150, 3, 323-329.

**10**-Letaief H., **Rolle L.**, Zeppa G., Orriols I., Gerbi V. (2007). Phenolic characterization of grapevine cultivars from Galicia (Spain) Brancellao, Merenzao and Mencia (*Vitis vinifera* L.). *Ital. J. Food Sci.*, 19, 1, 101-109.

**09**-Valentini N., **Rolle L.**, Stévinny C., Zeppa G. (2006). Mechanical behaviour of hazelnuts used for table consumption under compression loading. *J. Sci. Food. Agric.*, 86, 8, 1257-1262.

**08**-Chiabrando V., Peano C., Beccaro G., Bounous G., **Rolle L.** (2006). Postharvest quality of highbush blueberry (*Vaccinium corymbosum* L.) cultivars in relation to storage methods. *Acta Hort.*, 715, 545-551.

**07**-Valentini N., **Rolle L.**, Zeppa G. (2005). Characterization of hazelnut varieties by texture analysis. *Acta Hort.*, 686, 485-489.

**06**-Malusà E., Laurenti E., Ghibardo E., **Rolle L.** (2004). Influence of organic and conventional management on yield and composition of Grignolino grapes. *Acta Hort.*, 640, 135-141.

**05**-Mannini F., **Rolle L.**, Guidoni S. (2003). Vineyard management to optimize grape quality in virus-free clones of *Vitis vinifera* L. *Acta Hort.*, 603, 121-126.



**04-Zeppa G., Rolle L., Gerbi V., Peira G., Vesce E.** (2002). Caratterizzazione di un prodotto tradizionale piemontese, la "Focaccia Novese". *Industrie Alimentari*, 41, 1213-1217.

**03-Zeppa G., Rolle L., Gerbi V., Guidoni S.** (2001). Anthocyanin composition of four autochthonous *Vitis Vinifera* grapevine varieties from the Piedmont. *Ital. J. Food Sci.*, 13, 4, 405-412.

**02-Zeppa G., Rolle L., Gerbi V., Valentini N., Me G.** (2000). Application of sensory analysis to characterize new selection of hazelnut. *Industrie Alimentari*, 39, 1249-1257.

**01-Zeppa G., Rolle L., Gerbi V.** (1999). Use of consumer test for the sensory evaluation of a red grape. *Industrie Alimentari*, 38, 818-824.

#### **Articoli su riviste senza IF a diffusione internazionale**

**07-Urcan D.E., Pop N., Rolle L., Bora F.D.** (2016). Importance of grape phenols in the human diet. *J. Hort. Forest. Biotech.*, 20 (1), 46-50.

**06-Rolle L., Torchio F., Cagnasso E., Gerbi V.** (2010). Evolution of mechanical variables of the winegrapes for icewine production during on-vine drying. *Ital. Food & Bev. Tech.* 62, 5-12.

**05-Cagnasso E., Rolle L., Caudana A., Gerbi V.** (2009). Relationship between grape phenolic maturity and red wine phenolic composition. *Ital. Food & Bev. Tech.* 56, 4, 5-16.

**04-Rolle L., Letaief H., Gerbi V.** (2008). Application of Texture Analysis for the evaluation of the wine grape quality. *Bulletin de l'OIV*, 81, 221-229.

**03-Río Segade S., Soto Vázquez E., Rolle L.** (2008). Valoración de parámetros mecánicos como estimadores de la madurez fenólica de cultivares tintos. *Viticultura Enología Profesional*, 117, 23-30.

**02-Rolle L., Zeppa G., Schneider A., Cavallo L., Cravero M.C., Tsolakis C., Gerbi V.** (2007). Évaluation des raisins produits dans la Vallée de Suse : aspects œnologiques et sensoriales. *Viticulture de montagne*, 16, 34-43.

**01-Schneider A., Cavallo L., Zeppa G., Rolle L.** (2007). Évaluation de cépages autochtones du Haut Val de Suse dans le cadre du projet EAGLE Wines : aspects ampélographiques et agronomiques. *Viticulture de montagne*, 16, 24-33.

#### **Articoli su riviste a diffusione nazionale**

**92-Ferrero L., Gambino G., Scalzini G., De Paolis C., Paissoni M.A., Río Segade S., Giacosa S., Boccacci P., Rolle L.** (2022). Impatto dei coadiuvanti e degli additivi enologici sulla tracciabilità genetica di vini Nebbiolo. *L'Enologo*, 12, 83-97.

**91-Giacosa S., Montanini C., Río Segade S., Paissoni M.A., Carrero-Carralero C., Parascandolo F., Rolle L.** (2022). Ruolo dei tannini enologici nella vinificazione di uve con differenti caratteristiche antocianiche. *OICCE Times*, 92, 17-22.

**90-Rolle L.**, Giacosa S., Paissoni M.A., Ferrero L., Río Segade S., Gerbi V. (2022). L'importanza dei vinaccioli – Ruolo dei vinaccioli nell'estrazione e nella stabilizzazione degli antociani durante la macerazione. *OICCE Times*, 92, 11-16.

**89-Río Segade S.**, De Paolis C., Paissoni M.A., Giacosa S., Cagnasso E., Caudana A., **Rolle L.**, Gerbi V. (2022). Alternative e analisi per vini senza solfiti. *VQ vite, vino & qualità*, 5, 7, 26-29.

**88-Montanini C.**, Parascandolo F., Paissoni M.A., Río Segade S., Gerbi V., Giacosa S., **Rolle L.** (2022). L'importanza dell'aggiunta di tannini enologici in relazione ai vitigni e alla macerazione. *l'Enologo*, 4, 85-90.

**87-Rolle L.** (2021). Il ruolo della ricerca nell'analisi di sostenibilità delle tecniche viticolo-enologiche. *OICCE Times*, 89, 26-30.

**86-Giacosa S.**, Parpinello G.P., Río Segade S., Ricci A., Paissoni M.A., Curioni A., Marangon M., Mattivi F., Arapistas P., Moio L., Piombino P., Ugliano M., Slaghenaufi D., Gerbi V., **Rolle L.**, Versari A. (2021). La diversità dei vini rossi – Caratteristiche compositive di base, del colore e degli indici fenolici per descrivere la diversità dei vini rossi monovarietal italiani. *OICCE Times*, 88, 15-21.

**85-Paissoni M.A.**, Río Segade S., Gerbi V., Giacosa S., **Rolle L.**, Montanini C., Parascandolo F. (2020). Tannini, ad ogni vitigno i più idonei. *Vigne, Vini & Qualità*, 5, 14-19.

**84-Piombino P.**, Pittari E., Gambuti A., Curioni A., Giacosa S., Mattivi F., Parpinello G.P., **Rolle L.**, Ugliano M., Moio L. (2020). Verso una descrizione oggettiva della astringenza dei vini rossi italiani. *OICCE Times*, 83, 27-33.

**83-Giacosa S.**, Gerbi V., Río Segade S., Caudana A., Battista F., **Rolle L.** (2019). Trattamenti con lieviti e qualità dell'uva. *Millevigne*, 2, 14-16

**82-Giacosa S.**, Englezos V., Torchio F., Cravero F., Río Segade S., Rantsiou K., Cocolin L., **Rolle L.**, Gerbi V. (2019). Esperienze di riduzione del grado alcolico dei vini. *Corriere Vinicolo*, 16, 20-21.

**81-Rolle L.**, Río Segade S., Giacosa S., Gerbi V. (2019). L'Ozono migliora la qualità aromatica delle uve bianche. *OICCE Times*, 78, XX, 27-30.

**80-Rantsiou K.**, Englezos V., **Rolle L.**, Cocolin L. (2018). Riduzione del grado alcolico nei vini mediante colture miste di *Starmenella bacillaris* e *Saccharomyces cerevisiae*. *OICCE Times*, 77, XIX, 50-52.

**79-Giacosa S.**, Botto R., Ossola C., Paissoni M.A., Pollon M., Gerbi V., Río Segade S., **Rolle L.**, Battista F. (2017). Applicazione fogliare di specifici lieviti secchi inattivi e qualità dell'uva. *Vigne, Vini & Qualità*, 3, 52-55.

**78-Rolle L.** (2016). Trattamenti post-raccolta con ozono. *Corriere Vinicolo*, 28, 18-20.

**77-Gerbi V.**, **Rolle L.**, Giacosa S., Cagnasso E. (2016). Il Nebbiolo e la ricerca enologica. *l'Enologo*, 9, 26-32.

**76-Rolle L.** (2015). Nuove tecniche analitiche per un monitoraggio puntuale della maturazione del vigneto. *Corriere Vinicolo*, 19, 20-21.

**75-Craverio. F., Torchio F., Giacosa S., Río Segade S., Gerbi V., Cagnasso E., Rolle L.** (2014). Metodi analitici strumentali rapidi nella valutazione della qualità delle uve. *Millevigne*, 3, 20-22.

**74-Gerbi V., Cagnasso E., Caudana A., Giacosa S., Rolle L., Torchio F.** (2013). Temperatura e shelf life dell'Asti Docg. *VQ vite, vino & qualità*, 9, 3, 52-54.

**73-Zeppa G., Bertolino M., Ghirardello D., Rolle L.** (2013). Valutazione strutturale in post-cottura di spaghetti per la ristorazione collettiva. *Tecnica Molitoria*, 64, 380-385.

**72-Giordano M., Caudana A., Hock M., Zeppa G., Rolle L., Gerbi V.** (2012). Prime esperienze di vinificazione per il miglioramento dell'espressione varietale del Vermentino. *Riv. Vitic. Enol.*, 65, 2, 17-28.

**71-Arru R., Zeppa G., Dolci P., Alessandria V., Bertolino M., Giordano M., Rantsiou K., Cocolin L., Rolle L., Coïsson J-D., Travaglia F., Arlorio M., Tallone G., Dalmaso A., Civera T.** (2012). Isolamento e caratterizzazione delle popolazioni microbiche autoctone da formaggio Castelmagno DOP e Raschera DOP ai fini della predisposizione di starter per la caseificazione. *Supplemento Quaderni Regione Piemonte - Agricoltura*, 77, 45-52.

**70-Rolle L., Torchio F., Cagnasso E., Giacosa S., Río Segade S., Gerbi V.** (2012). Parametri meccanici e acustici: nuovi indici di maturità e qualità delle uve. *L'Assaggiatore*, 34, 2, 5-7.

**69-Gerbi V., Cagnasso E., Torchio F., Caudana A., Giacosa S., Rolle L.** (2012). Esperienze di macerazione su vini rossi piemontesi. *OICCE Times*, 13, 50, 21-26.

**68-Bertolino M., Rolle L., Zeppa G.** (2011). Caratterizzazione compositiva di mozzarelle vaccine e bufaline del commercio. *Sci Tecn Latt-Cas*, 62, 6, 419-426.

**67-Cagnasso E., Torchio F., Campolongo S., Giacosa S., Rolle L., Gerbi V.** (2011). Bollicine: i segreti di un successo. *Millevigne*, 6, 21-24.

**66-Botta R., Contessa C., Valentini N., Caviglione M., D'Oria M., Strano T., Calizzano F., Beltramo C., Zeppa G., Rolle L., Ghirardello D., Celi L., Said-Pullicino D., Biason E., Nicoli M., Barberis E., Tavella L., Moraglio S., Spanna F., Sanna M., Corte M., Patrone V., Griseri G.** (2011). Filera del nocciolo: la ricerca a supporto della competitività del prodotto piemontese. *Quaderni Regione Piemonte - Agricoltura*, 75, 38-41.

**65-Giordano M., Marchiani R., Mussino G., Stuerdo G., Gribaldi E., Rolle L., Zeppa G., Bertolino M.** (2011). Prestazioni chimico-fisiche e sensoriali di un biscotto iposodico. *Ingredienti Alimentari*, 10, 58, 12-17.

**64-Munfulletto G., Zeppa G., Rolle L., Bertolino M.** (2011). Applicazione della texture analysis alla caratterizzazione di fette biscottate commerciali. *Tecnica Molitoria*, 62, 777-785.

**63**-Gerbi V., Rossotto F., Caudana A., Hock M., **Rolle L.** (2011). Freisa... da Cenerentola a principessa. Seconda Parte. *L'Assaggiatore*, 33, 2, 5-9.

**62**-Guidoni S., Dellavalle D., Torchio F., **Rolle L.**, Gerbi V. (2011). Il cordone speronato per il vitigno 'Barbera' in Piemonte. *Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino*, 31, 247-257.

**61**-Gerbi V., Caudana A., Hock M., **Rolle L.** (2011). Freisa... da Cenerentola a principessa. Prima Parte. *L'Assaggiatore*, 33, 1, 5-9.

**60**-Guidoni S., Gangemi L., Russo F., Della Valle D., Bragagnolo S., Novara M., Voglino L., Torchio F., **Rolle L.**, Gerbi V. (2011). Il cordone speronato sul vitigno Barbera. *Millevigne*, 1, 8-11.

**59**-Gerbi V., **Rolle L.**, Torchio F. (2010). La shelf life del Brachetto. *Millevigne*, 3, 14-15.

**58**-Zeppa G., Bertolino M., **Rolle L.**, Giordano M., Tallone G., Comba G., Nota F., Garosi M., Bozzola M., Cardia R., Mossetto R. (2010). Birra & Gusti: nuovi prodotti a base di carne e latte in abbinamento con la birra artigianale piemontese. *Quaderni Regione Piemonte - Agricoltura*, 67, 43-46.

**57**-Mannini F., Cavallo L., Mollo A., **Rolle L.**, Ferrandino A. (2009). Selezione genetica e sanitaria dell'Avanà, il principale vitigno della Val di Susa. *Quaderni Regione Piemonte - Agricoltura*, 66, 38-41.

**56**-Caudana A., **Rolle L.**, Gerbi V. (2009). Nuove tecniche di vinificazione per la valorizzazione del Freisa. *Vino & Tecnica*, 6, 3, 24-26.

**55**-Cocolin L., Alessandria V., Rantsiou K., Cavadore F., **Rolle L.** (2009). Biodiversità molecolare di *Saccharomyces cerevisiae* isolati da fermentazioni di Nebbiolo condotte spontaneamente o inoculate con starter commerciali. *Industrie delle Bevande*, 38, 224, 42-49.

**54**-Zeppa G., Fontana M., Bisotti S., **Rolle L.** (2009). Valutazione strutturale dell'utilizzo di caglio microbico nella produzione di formaggio dura da grattugia. *Sci Tecn Latt-Cas*, 60, 3, 273-277.

**53**-**Rolle L.**, Gerbi V. (2009). Utilizzo della CO<sub>2</sub> nella vinificazione del Brachetto d'Acqui DOCG. *OICCE Times*, 10, 39, 28-31.

**52**-Gerbi V., **Rolle L.**, Zeppa G., Dellavalle D., Laiolo L., Rosa A. (2009). Miglioramento qualitativo del Caluso Passito. *Quaderni Regione Piemonte - Agricoltura*, 64, 36-39.

**51**-**Rolle L.**, Cagnasso E., Guidoni S., Caudana A., Gerbi V. (2009). Durezza della buccia dell'uva indice di estraibilità dei Polifenoli. *Informatore Agrario*, 26, 30-33.

**50**-Gerbi V., **Rolle L.**, Torchio F., Ghirardello D., Eberle D., Bogliolo E., Cordero B. (2009). Influenze della tecnica di vinificazione sulla shelf life di Asti DOCG. *Quaderni Regione Piemonte - Agricoltura*, 62, 32-35.

**49-Rolle L.** (2008). Anche l'uva ha le sue proprietà meccaniche. *VQ vite, vino & qualità*, 4, 10, 38-42.

**48-Rolle L.** (2008). Valutazione della qualità dell'uva mediante texture analysis. *Millevigne*, 2, 8-9.

**47-Rolle L.**, Torchio F., Zeppa G., Comberiat G., Gerbi V., Stecca F., Cerruti M., Fiorina P., Viglione G., Salaris C. (2008). Ricerca di microcomponenti inorganici tossici, ocratossina A, ammine biogene in vini a base Nebbiolo (Barolo DOCG, Barbaresco DOCG e Roero DOCG). *Industrie delle Bevande*, 37, 213, 33-37.

**46-Gerbi V.**, Torchio F., **Rolle L.** (2007). Shelf life dell'Asti. *Moscato d'Asti*, 2, 29-30.

**45-Zeppa G.**, **Rolle L.**, Gerbi V., Bosca P. (2007). Valutazione della composizione e del gradimento di bevande di fantasia a base di vino. *Ingredienti Alimentari*, 6, 33, 6-13.

**44-Rolle L.**, Zeppa G., Letaief H., Ghirardello D., Gerbi V. (2007). Metodi per lo studio delle proprietà meccaniche delle uve da vino. *Riv. Vitic. Enol.*, 60, 2, 59-71.

**43-Cagnasso E.**, Zeppa G., **Rolle L.**, Caudana A., Gerbi V. (2007). Il colore dei vini derivati dal Nebbiolo. *Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino*, 29, 169-183.

**42-Rolle L.**, Letaief H., Cagnasso E., Ghirardello D., Zeppa G., Gerbi V. (2006). Studio delle proprietà meccaniche di uve Nebbiolo coltivate in ambienti diversi. *Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino*, 28, 185-194.

**41-Gerbi V.**, Caudana A., **Rolle L.**, Cagnasso E., Zeppa G. (2006). La vinificazione del Nebbiolo. *Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino*, 28, 167-184.

**40-Rolle L.**, Ghirardello D., Zeppa G., Gerbi V. (2006). Applicazione della Texture Analysis alla valutazione della qualità dell'uva. *Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino*, 28, 75-84.

**39-Cagnasso E.**, Caudana A., **Rolle L.**, Gerbi V. (2006). Valutazione delle potenzialità fenoliche di uve rosse piemontesi. *Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino*, 28, 61-73.

**38-Mellano M.G.**, Valentini N., **Rolle L.**, Zeppa G., Botta R. (2006). Impiego della "consumer science" per la valutazione qualitativa di albicocche prodotte in Piemonte. *Rivista di frutticoltura e di ortofloricoltura*, 68, 6, 54-57.

**37-Zeppa G.**, **Rolle L.**, Gerbi V. (2006). Indagine sulle caratteristiche e sul gradimento di bevande di fantasia a base di vino. *Industrie delle Bevande*, 35, 203, 234-236.

**36-Re G.**, Verona M., Possetto D., Nicola S., Hoeberechts J., Fontana E., Zeppa G., **Rolle L.**, Spegis I. (2005). Prove di coltivazione biologica della patata in areali montani. *Bollettino di agricoltura biologica - C.R.A.B.*, 2, 79-91.

**35-Mellano M.G.**, Valentini N., Zeppa G., **Rolle L.**, Botta R. (2005). Applicazione dell'analisi sensoriale alla caratterizzazione delle albicocche. *Rivista di frutticoltura e di ortofloricoltura*, 67, 6, 41-44.

**34**-Zeppa G., **Rolle L.**, Alessandria V. (2005). Gnocchi ed analisi di struttura. *Pasta & Pastai*, 43, 44-48.

**33**-Cagnasso E., Caudana A., **Rolle L.**, Gerbi V. (2005). Profili di maturazione e scelta di vinificazione per la valorizzazione varietale. *Informatore Agrario*, Supplemento n°1 al n° 14, 23-26.

**32**-Gerbi V., **Rolle L.**, Zeppa G., Guidoni S., Schneider A. (2005). Indagine sul profilo antocianico di vitigni autoctoni piemontesi. *Industrie delle Bevande*, 34, 195, 23-27.

**31**-Mannini F., Argamante N., Gribaudo I., Cozzo D., Credi R., Lenzi R., **Rolle L.**, Tragni R. (2004). Nuove selezioni di vitigni liguri e piemontesi: i cloni CVT omologati 2002-2004. *Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino*, 27, 203-232.

**30**-Zeppa G., Tallone G., **Rolle L.**, Di Blasi G., Giaccone D., Gerbi V. (2004). Caratterizzazione tecnologica, compositiva e sensoriale di quattro formaggi piemontesi tipici: la Toma del lait brusc, il Cevrin di Coazze, il Tomino del Talucco, la Tuma d'Trausela. *Sci Tecn Latt-Cas*, 55, 6, 389-402.

**29**-Zeppa G., **Rolle L.**, Gerbi V. (2004). Studio per la caratterizzazione dei prodotti tradizionali regionali: il Salame cotto "Piemonte". *Quaderni Regione Piemonte - Agricoltura*, 8, 43, 25-28.

**28**-Mannini F., **Rolle L.**, Gerbi V., Zeppa G., Boccacci P. (2004). Caratterizzazione genetica e fenolica degli incroci Albarossa e Cornarea (*Vitis Vinifera L.*). *Vignevini*, 31, 11, 123-127.

**27**-Valoti P., Zeppa G., Pinna M., Gamba U., Spagolo S., Cardone A., Conti D., Motto M., Verderio A., Billo S., Zanini R., Angeletti G., Petrini A., Antonelli M., **Rolle L.** (2004) – Mais da polenta: il confronto tra varietà tradizionali e ibridi. *Informatore Agrario*, 16, 47-51.

**26**-Zeppa G., **Rolle L.**, Di Blasi G., Tallone G., Spegis I., Careglio V., Comba G., Gamba L., Arru R., Giaccone D. (2004). Caratterizzazione della produzione tradizionale regionale dei prodotti lattiero-caseari: Toma del lait brusc, Murianengo, Formaggio crosta rossa, Cevrin di Coazze (seconda parte). *Quaderni Regione Piemonte - Agricoltura*, 8, 42, 24-28.

**25**-**Rolle L.**, Zeppa G., Gerbi V. (2004). Impiego di enzimi pectolitici nella vinificazione di vitigni autoctoni: esperienze di vinificazione dell'Avanà. *OICCE Times*, 5, 19, 21-24.

**24**-Zeppa G., **Rolle L.**, Di Blasi G., Tallone G., Spegis I., Careglio V., Comba G., Gamba L., Arru R., Giaccone D. (2004). Caratterizzazione della produzione tradizionale regionale dei prodotti lattiero-caseari: Toma del lait brusc, Murianengo, Formaggio crosta rossa, Cevrin di Coazze (prima parte). *Quaderni Regione Piemonte - Agricoltura*, 8, 41, 26-29.

**23**-Cagnasso E., Caudana A., **Rolle L.**, Gerbi V. (2003). Contributo allo studio della maturità fenolica in uve piemontesi. *Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino*, 26, 61-80.

**22-Zeppa G., Rolle L., Gerbi V. (2003).** Studio per la caratterizzazione dei prodotti tradizionali regionali: il Marrone della Valle di Susa. *Quaderni Regione Piemonte - Agricoltura*, 7, 38, 35-39.

**21-Valentini N., Zeppa G., Rolle L. (2003).** Applicazione della colorimetria, della "Texture Analysis" e dell'analisi sensoriale nella caratterizzazione delle nocciole italiane. *Rivista di frutticoltura e di ortofloricoltura*, 65, 10, 54-57.

**20-Zeppa G., Rolle L. (2003).** Studio per la caratterizzazione sensoriale del mais autoctono piemontese. *Bollettino di agricoltura biologica - C.R.A.B.*, 1, 93-96.

**19-Re G., Possetto D., Nicola S., Hoeberechts J., Fontana E., Saglietti D., Piovano G., Zeppa G., Rolle L. (2003).** La coltivazione della patata nelle aree montane: verifica dell'applicabilità delle tecniche di produzione biologiche e individuazione delle migliori varietà con particolare riferimento ai parametri qualitativi. *Bollettino di agricoltura biologica - C.R.A.B.*, 1, 51-64.

**18-Zeppa G., Tallone G., Giordano M., Rolle L., Gerbi V. (2003).** Caratterizzazione tecnologica, compositiva e sensoriale del Formaggio Ossolano. *Sci Tecn Latt-Cas*, 54, 2, 95-109.

**17-Zeppa G., Rolle L., Valentini N. (2002).** Nocciole a confronto – Analisi sensoriale della "Tonda Gentile delle Langhe". *Quaderni Regione Piemonte - Agricoltura*, 6, 34, 27-30.

**16-Zeppa G., Tallone G., Rolle L., Manassero D., Gerbi V. (2002).** La ricotta "del fieno". *Caseus International*, 7, 5, 39-41.

**15-Gerbi V., Berruto R., Caudana A., Zeppa G., Rolle L. (2002).** Concentrazione a freddo per il miglioramento della qualità dei mosti. *Quaderni Regione Piemonte - Agricoltura*, 6, 30, 29-31.

**14-Zeppa G., Marengo G.F., Rolle L. (2001).** Caratterizzazione sensoriale di succhi di mela prodotti con vecchie varietà piemontesi. *Quaderni Regione Piemonte - Agricoltura*, 5, 29, 24-27.

**13-Zeppa G., Gerbi V., Rolle L. (2001).** Applicazione della criomacerazione nella vinificazione dell'Erbaluce. *Quaderni Regione Piemonte - Agricoltura*, 5, 28, 28-31.

**12-Ferrari D., Alessandria F., Rolle L., Rovetto I., Zeppa G. (2001).** Valutazione viticologico- enologica dell'antibotritico fenexamide. *Informatore Agrario*, 57, 29, 73-75.

**11-Zeppa G., Rolle L., Gerbi V., Parisio M. (2001).** Studio per la valorizzazione enologica del vitigno Grisa nera. *Quaderni Regione Piemonte - Agricoltura*, 5, 27, 24-27.

**10-Zeppa G., Rolle L., Gerbi V. (2001).** Impiego di preparati enzimatici pectolitici nella vinificazione del Caluso Passito DOC. *Industrie delle Bevande*, 30, 173, 244-249.

**09-Zeppa G., Gerbi V., Rolle L. (2001).** Sperimentazione sulla vinificazione dell'Avanà. *Quaderni Regione Piemonte - Agricoltura*, 5, 26, 29-32.

**08**-Gerbi V., Caudana A., **Rolle L.**, Cagnasso E. (2000). Esperienze di micro-ossigenazione su vini piemontesi. *OICCE Times*, 1, 2, 16-18.

**07**-Zeppa G., Gerbi V., **Rolle L.** (2000). Utilizzo della consumer science nella caratterizzazione del vino Canavese D.O.C. rosso. *Industrie delle Bevande*, 29, 167, 225-230.

**06**-Zeppa G., **Rolle L.**, Gerbi V. (2000). E se utilizzassimo la 'Grisa Roussa' come uva da tavola? *Alta e bella Valle di Susa*, 3, 7, 19-22.

**05**-Zeppa G., **Rolle L.**, Gerbi V., Parisio M. (1999). Valutazione della 'Grisa Roussa' come uva da tavola. *Quaderni Regione Piemonte - Agricoltura*, 4, 15, 25-27.

**04**-Gerbi V., **Rolle L.**, Zeppa G. (1998). Caratteristiche e prospettive del Canavese D.O.C. rosso. *Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino*, 22, 233-243.

**03**-Mannini F., Gerbi V., Pelizza G.C., **Rolle L.** (1998). Scelta varietale in Canavese: nuovi vitigni a bacca nera. *Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino*, 22, 165-176.

**02**-Zeppa G., Gerbi V., Gandini A., **Rolle L.** (1998). Applicazione del sistema HACCP nella produzione della "Toma piemontese". *Il Latte*, 23, 6, 132-140.

**01**-Zeppa G., Gerbi V., **Rolle L.**, Schneider A. (1997). Recupero, conservazione e valutazione di vitigni autoctoni in Valle di Susa: caratterizzazione delle produzioni enologiche. *Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino*, 21, 67-83.

#### **Articoli in atti di convegni internazionali o Società Internazionali o Scuole (articoli per esteso)**

**42**-Scalzini G., Paissoni M.A., Giacosa S., Río Segade S., **Rolle L.**, Gerbi V. (2022). Harvets time and withering lenght: combined effect on the phenolic composition of Nebbiolo grapes destined to the production of Valtellina Sfursat DOCG wine. Proceeding VII International Congress of Mountain and Steep Slopes Viticulture – Extreme viticulture: from a cultural landscape to an economic and environmental sustainability, Edited by Baptista A. (UTAD), 170-174. Portugal, Vila Real, 12-14 May 2022. ISBN 978-989-704-471-7.

**41**-Río Segade S., Malabaila M., Montanini C., Paissoni M.A., Giacosa S., **Rolle L.** (2021). Tratamiento enzimático durante maceración prefermentativa favorece la extracción de compuestos aromáticos y reduce el pardeamiento del mosto. *Atti I Simposio en ciencia y tecnología enológica, Univesidad Católica de Cujo*, 78-80. Argentina, Mendoza, 12 Novembre 2021.

**40**-Río Segade S., Vilanova M., Pollon M., Giacosa S., Carboni C., **Rolle L.** (2019). Short-term ozone treatments during postharvest manegement influence grape volatile composition. '24<sup>th</sup> World Congress & Exhibition – Ozone and advanced oxidation leading-edge science and technologies', 16.4 -1-6. France, Nice, 20-25 October 2019. ISBN 979-10- 92607-05-5.



**39**-Río Segade S., Giacosa S., **Rolle L.** (2019). Factores vitícolas que interfieren en la textura de la uva. Evolución durante la maduración. XIV Encuentro Técnico: El suelo y manejo del viñedo, 73-80. Spain, Madrid, 21 March 2019.

**38**-Belviso S., Torchio F., Novello V., Giacosa S., De Palma L., Río Segade S., Gerbi V., **Rolle L.** (2017). Combined effect of berry density and harvest date on the accumulation of phenolic compounds during ripening of 'Italia' table grape cultivar. *20<sup>th</sup> GiESCO International Meeting*, 534-538. Argentina, Mendoza, 5-10 November 2017.

**37**-Englezos V., Torchio F., Giacosa S., Cravero F., Río Segade S., Laureano J., Rantsiou K., Carboni C., **Rolle L.**, Gerbi V., Cocolin L. (2015). Effect of ozone treatments on wine grape microbiota, skin mechanical properties and phenolic compounds extractability. '*22<sup>nd</sup> World Congress & Exhibition – Ozone and advanced oxidation leading-edge science and technologies*', 2.7 -1-6. Spain, Barcelona, 28 June – 3 July 2015. ISBN 979-10- 92607-02-4.

**36**-Giacosa S., Torchio F., Río Segade S., Caudana A., Giordano M., Gerbi V., **Rolle L.** (2014). Withering aptitude of Italian autochthonous Erbaluce wine grape variety: withering kinetics, grape composition and wine aroma evaluation. *Atti 2nd International Symposium Oenoviti International network 'Exploitation of autochthonous and more common vine varieties – Genetic pedigree and Phenotyping, tolerance and stress, diseases to control, rootstocks'*, coordonnateurs P-L. Teissedre, 71-76. Germany, Geisenheim, 3-5 November 2014. ISBN 2-915883-13-0.

**35**-Ferrandino A., Carra A., **Rolle L.**, Schneider A., Schubert A. (2012). Phenolic profiles of minor *Vitis vinifera* L. genotypes. ICP 2012 - XXVI<sup>th</sup> International Conference on Polyphenols - Polyphenols Communications 2012, Vol. II, 379-380. Italy, Florence, 23-26 July 2012. ISBN 978-88-907511-0-3.

**34**-Torchio F., Cagnasso E., Giacosa S., **Rolle L.**, Gerbi V. (2011). Application of automatic sampler to intact winegrape analysis by FT-NIR technology. *Proceedings of the 17<sup>th</sup> International Symposium of the Group of International Experts of vitivinicultural Systems for CoOperation (GiESCO 2011)*, 217-219. Italia, Asti-Alba, 29 August-2 September 2011.

**33**-Torchio F., Río Segade S., Gerbi V., Cagnasso E., Giacosa S., **Rolle L.** (2011). Valutazione della shelf-life dello spumante rosso dolce e aromatico Brachetto d'Acqui DOCG. *Proceedings of the XXXIV<sup>th</sup> OIV World Congress of Vine and Wine*. Portugal, Porto, 20-27 June 2011. *Flask Disk*. ISBN 978-989-20-2449-3.

**32**-Torchio F., Cagnasso E. **Rolle L.**, Giacosa S., Gerbi V. (2010). Phenolic maturity of Nebbiolo grapes growing in mountain areas: monitoring and influence of sugar content. *Proceeding Third International Congress on mountain and steep slope viticulture*, 153-154. Italy, Castiglione di Sicilia (CT), 12-14 Maggio 2010. CD-R.

**31**-Gerbi V., Caudana A., **Rolle L.**, Giacosa S., Giordano M. (2010). Winemaking protocols for the mountain grapes and wines valorization. *Proceeding Third International Congress on mountain and steep slope viticulture*, 76-77. Italy, Castiglione di Sicilia (CT), 12-14 Maggio 2010. CD-R.

**30-Rolle L.**, Torchio F., Zeppa G., Bertolino M., Cagnasso E. (2010). On-vine drying: berries physical-mechanical parameters as varietal markers to assess the aptitude at the icewines production. *Proceeding Third International Congress on mountain and steep slope viticulture*, 74-75. Italy, Castiglione di Sicilia (CT), 12-14 Maggio 2010. CD-R.

**29-Santini D., Rolle L.**, Mannini F. (2009). Control of grape berry mechanical properties modifications due to GFLV by mean of texture analysis. *16<sup>e</sup> Meeting of the International Council for the Study of Virus and Virus-like Diseases of the Grapevine*, 258-259. France, Dijon, 31 Août – 4 Septembre 2009.

**28-Alessandria V., Rantsiou K., Rolle L.**, Torchio F., Cocolin L. (2008). Dinamiche di lieviti in fermentazioni naturali ed inoculate in mosti di Nebbiolo. *Atti 31<sup>o</sup> Congresso mondiale della vigna e del vino – OIV*, 315. Italia, Verona, 15-20 Giugno 2008. CD-R.

**27-Borsa D., Asproudi A., Torchio F., Rolle L.**, Gerbi V. (2008). Evoluzione dei composti terpenici di vini Moscato a diversi gradi alcolici in condizioni differenti di conservazione. *Atti 31<sup>o</sup> Congresso mondiale della vigna e del vino - OIV*, 271. Italia, Verona, 15-20 Giugno 2008. CD-R.

**26-Rolle L.**, Caudana A., Gerbi V. (2008). Tecniche di vinificazione per la valorizzazione del vitigno Freisa. *Atti 31<sup>o</sup> Congresso mondiale della vigna e del vino - OIV*, 265. Italia, Verona, 15-20 Giugno 2008. CD-R.

**25-Giordano M., Rolle L.**, Belviso S., Caudana A., Gerbi V. (2008). Valutazione dell'attitudine del vitigno a bacca nera Doux d'Henry alla produzione di vini dolci da dessert. *Atti 31<sup>o</sup> Congresso mondiale della vigna e del vino - OIV*, 264. Italia, Verona, 15-20 Giugno 2008. CD-R.

**24-Lavezzaro S., Guidoni S., Morando A., Ferrandino A., Rolle L.** (2008). Esperienze di diradamento chimico su vitigno Nebbiolo. *Atti 31<sup>o</sup> Congresso mondiale della vigna e del vino - OIV*, 202. Italia, Verona, 15-20 Giugno 2008. CD-R.

**23-Río Segade S., Rolle L.**, Gerbi V., Orriols I. (2008). Texture analysis as an analytical tool for phenolic ripeness evaluation of grape skin. *Proceeding Second International Congress on mountain and steep slope viticulture*, 145. Spain, Monforte de Lemos (Galicia), 13-15 Marzo 2008. ISBN 978-88-902330-1-2, CD-R.

**22-Zeppa G., Rolle L.**, Gerbi V. (2008). Chemical and sensory characterisation of Nebbiolo VQPRD wines from North Piedmont. *Proceeding Second International Congress on mountain and steep slope viticulture*, 129. Spain, Monforte de Lemos (Galicia), 13-15 Marzo 2008. ISBN 978-88-902330-1-2, CD-R.

**21-Rolle L.**, Raimondi S., Zeppa G., Cavallo L., Torello Marinoni D., Schneider A. (2008). An interesting option emerging from the ancient varietal assortment of the alpine Susa Valley: agronomical features and wine quality of the white grapes Baratuciàt. *Proceeding Second International Congress on mountain and steep slope viticulture*, 127. Spain, Monforte de Lemos (Galicia), 13-15 Marzo 2008. ISBN 978-88-902330-1-2, CD-R.

**20-Schneider A., Rolle L.,** Raimondi S., Torello Marinoni D., Gerbi V. (2008). Recovery and exploitation of an endangered alpine cultivar: agronomical features and wine quality of the *Vitis vinifera* black grape Montanera. *Proceeding Second International Congress on mountain and steep slope viticulture*, 43. Spain, Monforte de Lemos (Galicia), 13-15 Marzo 2008. ISBN 978-88-902330-1-2, CD-R.

**19-Mannini F., Cavallo L., Rolle L.,** Ferrandino A., Mollo A. (2008). Genetic and sanitary selection of Avanà (*Vitis vinifera* L.), the main variety of the mountain viticultural area of Susa Valley. *Proceeding Second International Congress on mountain and steep slope viticulture*, 27. Spain, Monforte de Lemos (Galicia), 13-15 Marzo 2008. ISBN 978-88-902330-1-2, CD-R.

**18-Rolle L.,** Letaief H., Gerbi V. (2007). Application of Texture Analysis for the evaluation of the wine grape quality. *Proceedings of the XXX<sup>th</sup> OIV World Congress of Vine and Wine*. Hungary, Budapest, 10-16 June 2007. CD-R.

**17-Chiabrando V., Giacalone G., Rolle L.,** Zeppa G. (2007). Effect of storage method on postharvest quality of highbush blueberry. In *SLIM 2006 - Shelf-life International Meeting*, edited by G. Muratore, F. Licciardello. *Special Issue Ital. J. Food Sci.*, 497-500.

**16-Gerbi V., Rolle L.,** Ghirardello D., Giordano M., Zeppa G. (2007). Influence of the storage temperature and the ethyl alcohol content on the shelf life of Asti Spumante DOCG. In *SLIM 2006 - Shelf-life International Meeting*, edited by G. Muratore, F. Licciardello. *Special Issue Ital. J. Food Sci.*, 354-357.

**15-Letaief H., Rolle L.,** Zeppa G., Gerbi V. (2006). Grape skin and seeds hardness assessment by texture analysis. *IUFoST 13<sup>th</sup> World Congress of Food Science & Technology - Food is Life*, 1887-1896. France, Nantes, 17-21 September 2006.

**14-Stévigny C., Rolle L.,** Valentini N., Zeppa G. (2006). Optimisation of phenolics extraction method in hazelnut shell. *Proceedings IUFoST 13<sup>th</sup> World Congress of Food Science & Technology - Food is Life*, 1011-1012. France, Nantes, 17-21 September 2006.

**13-Conterno L., Gadoury D., Gerbi V., Rolle L.,** Seem R., Wilcox W., Zeppa G., Henick-Kling T. (2006). Grape Fungal Infection and Wine Quality. *Proceedings 35<sup>th</sup> Annual New York Wine Industry Workshop*, 1-5. USA, Geneva (NY), 5-7 April 2006.

**12-Rolle L.,** Letaief H., Zeppa G., Gerbi V. (2006). Texture characteristics appraisal of mountainous Nebbiolo grapes. *Actes Premier Congrès International sur la viticulture de montagne et en forte pente*, P79-80, T1-P-10. Italie, Saint-Vincent (AO), 17-18 Marzo 2006. ISBN 88-902330-0-1. CD-R.

**11-Gerbi V., Rolle L.,** Cagnasso E., Caudana A. (2006). Valorization of mountainous grapevine varieties through grape ripening indices and vinification planning. *Actes Premier Congrès International sur la viticulture de montagne et en forte pente*, 29-30, T1-0-13. Italie, Saint-Vincent (AO), 17-18 Marzo 2006. ISBN 88-902330-0-1. CD-R.

**10-Schneider A., Cavallo L., Rolle L.,** Zeppa G., Gerbi V. (2006). Evaluation of autochthonous grape varieties (agronomy and wine features) in Susa Valley (Western Alps): outcome of the

project "Eagle Wines". Actes Premier Congrès International sur la viticulture de montagne et en forte pente, 7-8, T1-O-02. Italie, Saint-Vincent (AO), 17-18 Marzo 2006. ISBN 88-902330-0-1. CD-R.

**09**-Chiabrando V., Giacalone G., Peano C., **Rolle L.**, Zeppa G. (2005). Measurement of *Vaccinium corymbosum* firmness during low temperature storage: comparison of different methods. *7<sup>th</sup> Fruit, Nut and Vegetable Production Engineering Symposium - Information and Technology for Sustainable Fruit and vegetable Production - Frutic05*, P34. France, Montpellier, 12-16 September 2005. CD-R.

**08**-Zeppa G., **Rolle L.**, Tallone G., Gerbi V. (2004). Technological, chemical and sensory characterization of Piedmont cheeses. *Atti Cheese art 2004, 6<sup>th</sup> International Meeting on mountain cheese, dairy food biodiversity: flavour and health properties*, 126-139. Italy, Ragusa, 1<sup>st</sup>- 2<sup>nd</sup> June 2004. CD-R.

**07**-Zeppa G., Tallone G., Gerbi V., **Rolle L.** (2003). Characterization of a dairy mountain product: the "Sarass del fen". *Atti International Association of Geomorphologists - Working group on terroirs viticoles - Spaces, environments and landscapes of terroirs*, edited by A. Bianciotti, G. Pambianchi, A. M. Pioletti, 153-157. Italia, S. Giorgio Canavese (TO), 5-7 Aprile 2002.

**06**-Gerbi V., **Rolle L.**, Zeppa G. (2003). Oenology and mountain in the Torino province. *Atti International Association of Geomorphologists - Working group on terroirs viticoles - Spaces, environments and landscapes of terroirs*, edited by A. Bianciotti, G. Pambianchi, A. M. Pioletti, 144-152. Italia, S. Giorgio Canavese (TO), 5-7 Aprile 2002.

**05**-Zeppa G., Tallone G., Gerbi V., **Rolle L.** (2003). Characterisation of a typical Piedmontese ricotta cheese. *Atti XXX CIOSTA - CIGRV Congress - Management and technology applications to empower agriculture and agro-food systems*, editor P. Piccarolo, 3, 1336-1339. Italy, Turin, 22-24 September 2003, ISBN 88-88854-09-6.

**04**-Zeppa G., **Rolle L.**, Gerbi V. (2002). Application of sensory analysis to discriminate the origin of S. Andrea rice - *Atti Riceuconf 5<sup>th</sup> FP - Quality of Life and Management of Living Resources - Dissemination conference of current European Research on rice*, 27-28. Italy, Turin, 6-8 June 2002.

**03**-Zeppa G., **Rolle L.**, Gerbi V. (2001). Sensory characterisation of "Focaccia di Novi", a typical Italian flat bread - *Atti Third Congress of the European Society for Agricultural and Food Ethics - Food Safety, Food Quality, Food Ethics*, 525-526. Italy, Florence, 3-5 October 2001.

**02**-Schubert A., Lovisolo C., Ubigli M., Gerbi V., Zeppa G., **Rolle L.**, Gily M. (2000). Characterisation des productions vitivinicoles des terroirs du Barolo (Piemonte, Italie). *Atti Simposio Internazionale 'Zonification Vitivinicola'*, 1-10. España, Puerto de la Cruz, Tenerife, 8-12 Mayo 2000.

**01**-Gerbi V., Zeppa G., **Rolle L.**, Bosso A., Cravero M.C. (1998). Caratterizzazione delle produzioni vitivinicole dell'area del Barolo: una esperienza pluridisciplinare triennale. *Atti Simposio Internazionale "Territorio e Vino"*, 374-382. Italia, Siena, 19-24 Maggio 1998.

**Articoli in atti di convegni nazionali o Società Nazionali o Workshop  
(articoli per esteso)**

**60-**De Paolis C., **Rolle L.** (2022). Impact of different filtration processes on genetic traceability of monovarietal wines. Proceedings of the 26<sup>th</sup> Workshop on the 'Developments in the Italian PhD research on food science technology and biotechnology', University di Torino, 71-72. Italy, Asti, 19-21 September 2022. ISBN 9788875902278.

**59-**Scalzini G., **Rolle L.** (2022). What is the best time to harvest grapes destined to whitening? A three-years study. Proceedings of the 26<sup>th</sup> Workshop on the 'Developments in the Italian PhD research on food science technology and biotechnology', University di Torino, 522-526. Italy, Asti, 19-21 September 2022. ISBN 9788875902278.

**58-**Failla O., Gerbi V., Balducci A., Bonfante A., Borin S., Boselli E., Budroni M., Cardinale M., Cocolin L., Foschino R., Giacosa S., Longo E., Lucchi A., Mannazzu I., Mencarelli F., Montali M., Parpinello G.P., Poggesi S., Priori S., Ragni L., Rantsiou K., Ricci A., **Rolle L.**, Romano P., Romanazzi G., Serantoni M., Ugliano M., Vasileios E., Versari A., Vigentini I., Vieri M., Zenoni S. (2022). Intensificazione sostenibile nella filiera vite-vino. Atti XVIII Convegno AISSA 'Il contributo della ricerca italiana all'intensificazione sostenibile in agricoltura', 3, 51-77. Italia, Milano, 18-19 Febbraio 2021. ISBN: 978-88-945925-2-8.

**57-**Scalzini G., **Rolle L.** (2021). What is the best time to harvest grapes destined for whitening? Ripeness and dehydration length affect phenolic composition of Nebbiolo grapes. Proceedings of first Virtual Workshop (or XXV) on the 'Developments in the Italian PhD research on food science technology and biotechnology', University of Palermo, 289-293. Italy, Palermo, 14-15 September 2021. ISBN 978-88-5509-314-9 (a stampa), ISBN 978-88-5509-315-6.

**56-**Petrozziello M., Torchio F., Piano F., Giacosa S., Ugliano M., Bosso A., **Rolle L.** (2020). Impact of different levels of oxygenation on phenolic and volatile compounds of Nebbiolo wine during bottle storage. Atti Enoforum2019, 1-7. Italia, Vicenza, 21-23 Maggio 2019.

**55-**Paissoni M.A., Teissedre P-L., **Rolle L.** (2018). The taste of colour: do grape anthocyanins contribute to wine in-mouth perception? Proceedings of XXIII Workshop on the 'Developments in the Italian PhD research on food science technology and biotechnology', University of Sassari, editors Piga A., Zara S., Fadda C., Del Caro A., Montanari L., Deiana P., Budroni M., Mannazzu I., Mangia N.P., Urgeghe P.P., 289-293. Italy, Oristano, 19-21 September 2018. ISBN 978-88-907678-6-9.

**54-**Pollon M., **Rolle L.** (2018). Innovative approaches to grape withering and winemaking for the enhancement of the aromatic profiles of wines. Proceedings of XXIII Workshop on the 'Developments in the Italian PhD research on food science technology and biotechnology', University of Sassari, editors Piga A., Zara S., Fadda C., Del Caro A., Montanari L., Deiana P., Budroni M., Mannazzu I., Mangia N.P., Urgeghe P.P., 97-98. Italy, Oristano, 19-21 September 2018. ISBN 978-88-907678-6-9.

**53-**Bertolino M., Borotto Dalla Vecchia S., Ghirardello D., **Rolle L.**, Zeppa G., Blandino M. (2018). Qualità tecnologica e nutrizionale di pani arricchiti con crusca e decorticato di

frumenti pigmentati. Atti 11° Convegno AISTEC – *I Cereali per un sistema agroalimentare di qualità*, a cura di R. Acquistucci, M. Blandino, M. Carcea, M.G. D'Egidio, E. Marconi, A. Marti, M.A. Pagani, G. Panfili, G.G. Pinnavaia, R. Redaelli, 321-324. Italia, Roma, 22-24 Novembre 2018. ISBN 9788890668067.

**52-Paissoni M.A., Teissedre P-L., Rolle L.** (2017). Effect of short and continuous post-harvest ozone treatment on skin phenolic compounds of fresh and withered red winegrapes. Proceedings of XXII Workshop on the 'Developments in the Italian PhD research on food science technology and biotechnology', Free University of Bolzano, Faculty of Science and Technology, editors Boselli E., Brusetti L., Ferrentino G., Morozova K., Scampicchio M., 153-154. Italy, Bolzano, 20-22 September 2017. ISBN 978-88-98416-97-4.

**51-Rolle L.,** Giacosa S., Río Segade S., Gerbi V. (2016). Informazioni 'enologiche' dalla conoscenza delle proprietà meccaniche e acustiche delle uve. Atti del VI Convegno Nazionale di Viticoltura, editore C. D'Onofrio. *Acta Italus Hortus*, 19, 191-192.

**50-Brillante L., Gaiotti F., Lovat L., Vincenzi S., Giacosa S., Torchio F., Río Segade S., Rolle L., Siret R., Zouid I., Tomasi D.** (2016). Predire la quantità di flavonoidi totali nella buccia utilizzando le proprietà fisico-meccaniche dell'acino dell'uva. Atti del VI Convegno Nazionale di Viticoltura, editore C. D'Onofrio. *Acta Italus Hortus*, 19, 105-106.

**49-Giacosa S., Torchio F., Río Segade S., Gerbi V., Cagnasso E., Rolle L.** (2014). Uso della separazione densimetrica per la differenziazione chimico-fisica degli acini di uva da tavola destinati alla produzione di macedonie di frutta 'ready-to-eat'. In *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*, Vol. 11, a cura di S. Porretta, 611-615. Chiriotti Editori, Pinerolo (TO). Italia, Rho (MI), 21-22 Maggio 2013. ISBN 978-88-96027-19-6. CD-R.

**48-Giacosa S., Rolle L.** (2014). Improving the quality of wines by knowing the grape mechanical properties and phenolic content changes during withering and maceration processes. XIX Workshop on the 'Developments in the Italian PhD research on food science technology and biotechnology', University of Bari Aldo Moro, editori Calasso M., Caponio F., De Angelis M., Gambacorta G., Gobetti M., Gomes T., Minervini F., Paradiso V., 298-302. Italy, Bari, 24-26 September 2014. ISBN 978-88-88793-48-1.

**47-Sovrani V., Blandino M., Marinaccio F., Rolle L., Reyneri A., Locatelli M., Bordiga M., Arlorio M.** (2013). Nuovi prodotti della panificazione ad elevato profilo nutrizionale ottenuti da decortazione selettiva di frazioni cruscali di frumento tenero. Atti 9° Convegno AISTEC – *Un mondo di Cereali: potenzialità e sfide*, a cura di R. Acquistucci, M.G. D'Egidio, G. Panfili, R. Redaelli, 266-269. Italia, Bergamo, 12-14 Giugno 2013. ISBN 9788890668012.

**46-Giacosa S., Rolle L.** (2013). Influence of the physical characteristics and phenolic content of fresh and dried grapes on the composition and quality of wines. 18<sup>th</sup> Workshop on the 'Developments in the Italian PhD research on food science technology and biotechnology', Universities of Padova and Udine, editori Corich V., Celotti E., 251-252. Italy, Conegliano, 25-27 September 2013. ISBN 978-88-97385-68-4.

**45-Bertolino M., Grosso A., Rolle L., Zeppa G.** (2012). Caratterizzazione tecnologica e compositiva dei 'Nocciolini di Chivasso'. In *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*,

Vol. 10, a cura di S. Porretta, 476-481. *Chiriotti Editori*, Pinerolo (TO). Italia, Rho (MI), 9-10 Maggio 2011. ISBN 978-88-96027-11-0.

**44-Zeppa G., Bertolino M., Ghirardello D., Rolle L.** (2012). Valutazione strutturale in post-cottura di spaghetti per la ristorazione collettiva. In *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*, Vol. 10, a cura di S. Porretta, 460-465. *Chiriotti Editori*, Pinerolo (TO). Italia, Rho (MI), 9-10 Maggio 2011. ISBN 978-88-96027-11-0.

**43-Giordano M., Mussino G., Stuerdo G., Gribaldi E., Marchiani R., Rolle L., Zeppa G., Bertolino M.** (2012). Modificazione della formulazione di un prodotto da forno iposodico e valutazione degli effetti su parametri chimico-fisici e sensoriali. In *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*, Vol. 10, a cura di S. Porretta, 51-56. *Chiriotti Editori*, Pinerolo (TO). Italia, Rho (MI), 9-10 Maggio 2011. ISBN 978-88-96027-11-0.

**42-Giacosa S., Rolle L.** (2012). Influence of the chemical and physical characteristics and microbiota of fresh and dried grapes on the composition and quality of wines. 17<sup>th</sup> Workshop on the 'Developments in the Italian PhD research on food science technology and biotechnology', Alma Master Studiorum, editori Petracci M., Gallina Toschi T., 313-314. Italy, Cesena, 19-21 September 2012. ISBN 978-88-6541-224-4.

**41-Mollo A., Cuozzo D., Rolle L., Tragni R., Mannini F.** (2012). Espressione della variabilità clonale della cv Barbera nel territorio delle Langhe piemontesi. *Atti del III Convegno Nazionale di Viticoltura – Vol.2*, editori S. Pedò, D. Porro. *Acta Italus Hortus*, 3, 444-450.

**40-Rolle L., Giacosa S., Torchio F., Gerbi V., Ferrarini R.** (2011). Influenza della durezza della buccia sulla cinetica di disidratazione di uve Moscato Bianco, Erbaluce e Corvina. *Atti Territori divini – Progetti di ricerca per il settore vitivinicolo*, 80-84. Italia, Ponzano V. To (TV), 24 Giugno 2011.

**39-Gerbi V., Torchio F., Zeppa G., Borsa D., Asproudi A., Rolle L.** (2011). Influenza della temperatura di conservazione e della gradazione alcolica sulla shelf-life dell'Asti Spumante DOCG. *Atti Territori divini – Progetti di ricerca per il settore vitivinicolo*, 47-53. Italia, Ponzano V. To (TV), 24 Giugno 2011.

**38-Cocolin L., Dolci P., Rolle L., Rantsiou K.** (2011). *Candida zemplinina*: approcci biotecnologici innovativi per la riduzione del contenuto in acido acetico in fermentazioni di mosti ad alto contenuto zuccherino. *Atti del Workshop Qualità, innovazione e territorio: la ricerca microbiologica per i vini del futuro*, 13-15. Italia, Palermo, 4-5 Febbraio 2011.

**37-Rolle L., Torchio F., Zeppa G., Bertolino M., Giordano M., Gerbi V.** (2010). Modificazione dei parametri meccanici delle uve impiegate nella produzione di ice wines durante l'appassimento sulla pianta. In *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*, Vol. 9, a cura di S. Porretta, 446-450. *Chiriotti Editori*, Pinerolo (TO). Italia, Rho (MI), 11-12 Giugno 2009. ISBN 978-88-96027-05-9.

**36-Zeppa G., Bertolino M., Rolle L.** (2010). Valutazione strutturale di fette biscottate del commercio. In *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*, Vol. 9, a cura di S. Porretta, 441-445. *Chiriotti Editori*, Pinerolo (TO). Italia, Rho (MI), 11-12 Giugno 2009. ISBN 978-88-96027-05-9.

**35-Zeppa G., Giordano M., Rolle L., Agourram A., Rantsiou K., Ghirardello D. (2010).** Caratterizzazione chimica e attività antimicrobica di sostanze polifenoliche estratte da sottoprodotti di filiere vegetali. In *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*, Vol. 9, a cura di S. Porretta, 212-216. *Chiriotti Editori*, Pinerolo (TO). Italia, Rho (MI), 11-12 Giugno 2009. ISBN 978-88-96027-05-9.

**34-Cagnasso E., Torchio F., Rolle L., Ferrari G., Campolongo G., Gerbi V. (2010).** Applicazione della spettrometria FT-NIR all'analisi della maturità fenolica e tecnologica dell'uva. *Atti 4° Simposio Italiano di Spettroscopia NIR – NIR Italia 2010*, 55-60. Italia, Sestri Levante (GE), 13-14 Maggio 2010. ISBN 978-88-904064-3-0.

**33-Rolle L., Zeppa G. (2009).** Valutazione del comportamento meccanico in cottura di riso "Arborio" del commercio. *Atti VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti*, a cura di L. Cossignani, P. Damiani, M. S. Simonetti, POS87. Italia, Perugia, 23-26 Giugno 2008. ISBN 978-88-86993-28-9.

**32-Torchio F., Rolle L., Schneider A., Comberiat G., Gerbi V. (2009).** Caratterizzazione polifenolica delle uve di vitigni autoctoni minori della Provincia di Alessandria. *Atti VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti*, a cura di L. Cossignani, P. Damiani, M. S. Simonetti, POS42. Italia, Perugia, 23-26 Giugno 2008. ISBN 978-88-86993-28-9.

**31-Chiabrand V., Rolle L., Giacalone G., Zeppa G. (2008).** Prove di conservazione in atmosfera protettiva di mirtillo gigante americano. In *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*, Vol. 8, a cura di S. Porretta, 1028-1032. *Chiriotti Editori*, Pinerolo (TO). Italia, Rho (MI), 7-8 maggio 2007. ISBN-13: 978-88-96027-00-4. CD-R.

**30-Zeppa G., Ghirardello D., Scursatone B., Rolle L. (2008).** Ottimizzazione delle condizioni di estrazione di componenti polifenolici da semi, gusci e perisperma di nocciola. In *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*, Vol. 8, a cura di S. Porretta, 923-927. *Chiriotti Editori*, Pinerolo (TO). Italia, Rho (MI), 7-8 maggio 2007. ISBN-13: 978-88-96027-00-4. CD-R.

**29-Rolle L., Letaief H., Zeppa G., Gerbi V. (2008).** Evoluzione delle proprietà meccaniche dei vinaccioli durante la maturazione delle uve. In *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*, Vol. 8, a cura di S. Porretta, 611-615. *Chiriotti Editori*, Pinerolo (TO). Italia, Rho (MI), 7-8 maggio 2007. ISBN-13: 978-88-96027-00-4. CD-R.

**28-Rolle L., Zeppa G., Stévigny C., Ghirardello D., Gerbi V. (2007).** Valutazione dell'effetto della tostatura sul comportamento meccanico di noccioline "Tonda Gentile delle Langhe". *Atti VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti*, a cura di J. D. Coisson, M. Arlorio, A. Martelli, 650-653. *Editrice Taro*, Alessandria. Italia, Alba (CN), 7-10 Novembre 2006. ISBN 978-88-87359-52-7.

**27-Zeppa G., Gerbi V., Rolle L. (2007).** Valutazione del contenuto in acidi organici, zuccheri, diacetile e acetoino di formaggi DOP piemontesi. *Atti VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti*, a cura di J. D. Coisson, M. Arlorio, A. Martelli, 409-412. *Editrice Taro*, Alessandria. Italia, Alba (CN), 7-10 Novembre 2006. ISBN 978-88-87359-52-7.



**26**-Gerbi V., Cagnasso E., **Rolle L.**, Caudana A., Zeppa G. (2007). Valutazione a fini tecnologici della componente fenolica di uve rosse coltivate in Piemonte. *Atti VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti*, a cura di J. D. Coisson, M. Arlorio, A. Martelli, 104-109. Editrice Taro, Alessandria. Italia, Alba (CN), 7-10 Novembre 2006. ISBN 978-88-87359-52-7.

**25**-Zeppa G., **Rolle L.**, Antonelli A., Gerbi V. (2006). Caratterizzazione compositiva di aceti monovarietalì. In *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*, Vol. 7, a cura di S. Porretta, 526-531. Chiriotti Editori, Pinerolo (TO). Italia, Cernobbio (CO), 19-20 Settembre 2005. ISBN 88-85022-96-0.

**24**-Zeppa G., Acquati A., Fortina M.G., **Rolle L.**, Dolci P. (2006). Applicazione di batteri lattici autoctoni nella produzione di Toma di alpeggio. In *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*, Vol. 7, a cura di S. Porretta, 521-525. Chiriotti Editori, Pinerolo (TO). Italia, Cernobbio (CO), 19-20 Settembre 2005. ISBN 88-85022-96-0.

**23**-**Rolle L.**, Chiabrandò V., Giacalone G., Peano C., Zeppa G. (2006). Prove di confronto fra tecniche di valutazione della consistenza del mirtillo gigante americano (*Vaccinium corymbosum* L.). In *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*, Vol. 7, a cura di S. Porretta, 517-520. Chiriotti Editori, Pinerolo (TO). Italia, Cernobbio (CO), 19-20 Settembre 2005. ISBN 88-85022-96-0.

**22**-Zeppa G., Dolci P., **Rolle L.** (2006). Caratterizzazione tecnologica, compositiva e microbiologica di due salumi tipici piemontesi: il salame di Turgia e il salame di Giora. In *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*, Vol. 7, a cura di S. Porretta, 512-516. Chiriotti Editori, Pinerolo (TO). Italia, Cernobbio (CO), 19-20 Settembre 2005. ISBN 88-85022-96-0.

**21**-Gerbi V. Letaief H., Zeppa G., **Rolle L.** (2006). Caratterizzazione del profilo antocianico di vitigni liguri. In *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*, Vol. 7, a cura di S. Porretta, 508-511. Chiriotti Editori, Pinerolo (TO). Italia, Cernobbio (CO), 19-20 Settembre 2005. ISBN 88-85022-96-0.

**20**-**Rolle L.**, Zeppa G., Gerbi V. (2006). Innovazione tecnologica nella vinificazione del Brachetto d'Acqui DOCG. In *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*, Vol. 7, a cura di S. Porretta, 160-164. Chiriotti Editori, Pinerolo (TO). Italia, Cernobbio (CO), 19-20 Settembre 2005. ISBN 88-85022-96-0.

**19**-Zeppa G., **Rolle L.**, Gerbi V. (2006). Indagine sulle caratteristiche e sul gradimento di bevande di fantasia a base di vino. In *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*, Vol. 7, a cura di S. Porretta, 92-96. Chiriotti Editori, Pinerolo (TO). Italia, Cernobbio (CO), 19-20 Settembre 2005. ISBN 88-85022-96-0.

**18**-**Rolle L.**, Zeppa G., Gerbi V. (2006). Tecniche di vinificazione per la valorizzazione dei vitigni di montagna: esperienze sul vino Becouët. *Atti I vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normativi, e commerciali*, sez. 4, 9-13. Italia, Torino, 30 Novembre -1 Dicembre 2006. ISBN 88-6136-001-7. CD-R.

**17**-Mannini F., Gobetto M., **Rolle L.**, Rabino M. (2004). Aumento della biodiversità in *Vitis Vinifera* L. tramite incrocio intraspecifico: l'esempio delle cultivar Albarossa, Bussanello e

Cornarea. Atti VI Convegno Nazionale Biodiversità - Opportunità di sviluppo sostenibile, a cura di G. Russo, 3, 315-322. Italia, Valenzano (BA), 6-7 Settembre 2001.

**16-Zeppa G., Tallone G., Manassero D., Rolle L.** (2004). Caratterizzazione tecnologica e compositiva di prodotti tradizionali piemontesi. Nota II: il Tomino di Talucco, la Tuma di Trausela e la Tuma d'lait brusc. In *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*, Vol. 6, a cura di S. Porretta, 868-872. Chiriotti Editori, Pinerolo (TO). Italia, Cernobbio (CO), 18-19 Settembre 2003. ISBN 88-85022-82-0.

**15-Barzaghi L., Cremonesi K., Cattaneo T.M.P., Rolle L., Zeppa G.** (2004). Caratteristiche strutturali di ricotta stagionata piemontese: risultati preliminari. In *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*, Vol. 6, a cura di S. Porretta, 524-530. Chiriotti Editori, Pinerolo (TO). Italia, Cernobbio (CO), 18-19 Settembre 2003. ISBN 88-85022-82-0.

**14-Gerbi V., Rolle L., Guidoni S., Zeppa G., Schneider A.** (2004). Indagine sul profilo antocianico di vitigni autoctoni piemontesi. In *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*, Vol.6, a cura di S. Porretta, 377-383. Chiriotti Editori, Pinerolo (TO). Italia, Cernobbio (CO), 18-19 Settembre 2003. ISBN 88-85022-82-0.

**13-Rolle L., Piazza L., Zeppa G., Gerbi V.** (2004). Caratterizzazione di cultivar di patate coltivate in Piemonte mediante parametri di analisi fisica e sensoriale. In *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*, Vol. 6, a cura di S. Porretta, 371-376. Chiriotti Editori, Pinerolo (TO). Italia, Cernobbio (CO), 18-19 Settembre 2003. ISBN 88-85022-82-0.

**12-Mellano M.G., Valentini N., Zeppa G., Rolle L.** (2004). Analisi sensoriale delle albicocche: test del consumatore. Atti VII Giornate Scientifiche SOI, 402. Italia, Napoli, 4-6 Maggio 2004. CD-R.

**11-Zeppa G., Gerbi V., Rolle L., Di Blasi G.** (2003). Caratterizzazione sensoriale dei grissini tradizionali piemontesi. Atti 1° Congresso Nazionale SISS - Ruolo dell'Analisi Sensoriale per la Valorizzazione delle Produzioni Alimentari Italiane, P27. Italia, Roma, 13-14 Novembre 2003.

**10-Zeppa G., Di Blasi G., Rolle L., Gerbi V.** (2003). Caratterizzazione di grissini tradizionali piemontesi: il 'Rubatà' e lo 'Stirato'. Atti 5° Convegno AISTEC - Cereali: scienza e benessere dal campo alla tavola, a cura di R. Cubadda, E. Marconi, 87-93. Italia, Tramariglio-Alghero, 26-28 Giugno 2003. ISBN 88-901055-8-5.

**09-Ghirardello D., Rolle L., Zeppa G., Piazza L.** (2003). Caratterizzazione chimica, fisica e sensoriale di spaghetti tunisini. Atti 5° Convegno AISTEC - Cereali: scienza e benessere dal campo alla tavola, a cura di R. Cubadda, E. Marconi, 79-86. Italia, Tramariglio-Alghero, 26-28 Giugno 2003. ISBN 88-901055-8-5.

**08-Rolle L., Zeppa G., Turchi A.** (2003). Applicazione dell'analisi sensoriale alla caratterizzazione di varietà di mais da polenta piemontesi. Atti 5° Convegno AISTEC - Cereali: scienza e benessere dal campo alla tavola, a cura di R. Cubadda, E. Marconi, 23-26. Italia, Tramariglio-Alghero, 26-28 Giugno 2003. ISBN 88-901055-8-5.

**07-Valentini N., Zeppa G., Rolle L., Me G.** (2003). Caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale della nocciola Tonda Gentile delle Langhe. Atti n°24 - 2° Convegno Nazionale sul

Nocciolo - *Le frontiere della corilicoltura italiana*, 279-287. Italia, Giffoni Valle Piana (SA), 5 Ottobre 2002.

**06**-Zeppa G., **Rolle L.**, Ghirardello D., Piazza L. (2003). Valutazione della prestazione in cottura di spaghetti tunisini. *Atti V Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti - Qualità e sicurezza degli alimenti*, 467-470. Morgan edizioni tecniche, Milano. Italia, Parma 9-12 Giugno 2003. ISBN 88-86208-22-7.

**05**-Gerbi V., Giordano M., Zeppa G., **Rolle L.** (2003). Caratterizzazione della frazione volatile di vini passiti italiani. *Atti V Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti - Qualità e sicurezza degli alimenti*, 383-387. Morgan edizioni tecniche, Milano. Italia, Parma 9-12 Giugno 2003. ISBN 88-86208-22-7.

**04**-Gerbi V., Zeppa G., **Rolle L.** (2002). Evoluzione delle antocianine nel corso della vinificazione delle uve nebbiolo. In *Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare*, Vol. 5, a cura di S. Porretta, 420-427. Chiriotti Editori, Pinerolo (TO). Italia, Cernobbio (CO), 13-14 Settembre 2001. ISBN 88-85022-78-2.

**03**-Gerbi V., Caudana A., **Rolle L.**, Cagnasso E. (2001). Esperienze di micro-ossigenazione su vini piemontesi. *Atti Convegno OICCE "I gas in enologia"*, a cura di P. Berta, M. Castino, A. Silva, Chiriotti Editori, Pinerolo (TO), 15-19. Italia, Rocca d'Arazzo (AT), 7 Aprile 2000. ISBN 88-85022-69-3.

**02**-Gerbi V., **Rolle L.**, Zeppa G. (1998). Caratteristiche e prospettive del Canavese D.O.C. rosso. *Atti Convegno Vite e vino in Canavese*, 93-103. Italia, Caluso (TO), 12 Settembre 1998.

**01**-Mannini F., Gerbi V., Pelizza G.C., **Rolle L.** (1998). Scelta varietale in Canavese: nuovi vitigni a bacca nera. *Atti Convegno Vite e vino in Canavese*, 25-36. Italia, Caluso (TO), 12 Settembre 1998.

#### **Abstract di comunicazioni e poster in atti di convegni internazionali**

**89**-Paissoni M.A., Lee L., Río Segade S., Giacosa S., Gerbi V., Rolle L. (2022). Text mining of wine reviews to investigate quality markers of 'Nebbiolo' wines from Valtellina. In *Vino Analitica Scientia 2022 - Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits*, IVES Conference Series. Germany, Neustadt an der Weinstraße, 3-7 July 2022.

**88**-Giacosa S., Río Segade S., Vilanova M., Paissoni M.A., Rolle L., Gerbi V. (2022). Physico-chemical parameters as possible markers of sensory quality for 'Barbera' commercial red wines. In *Vino Analitica Scientia 2022 - Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits*, IVES Conference Series. Germany, Neustadt an der Weinstraße, 3-7 July 2022.

**87**-Marangon M., Marassi V., Roda B., Zattoni A., Reschiglian P., Mattivi F., Moio L., Parpinello G.P., Piombino P., Río Segade S., Rolle L., Slaghenaufi D., Versari A., Vrhovsek U., Ugliano M., Curioni A. (2022). Asymmetrical flow field-flow fractionation with online multidetection is available tool to investigate colored red wine colloids. In *Vino Analitica Scientia 2022 - Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits*, IVES Conference Series. Germany, Neustadt an der Weinstraße, 3-7 July 2022.

**86**-Piergiovanni M., Carlin S., Masuero D., Rolle L., Río Segade S., Slaghenaufi D., Ugliano M., Marangon M., Curioni A., Parpinello G.P., Versari A., Piombino P., Pittari E., Mattivi F., Vrhovsek U. (2022). A methyl salicylate glycoside mapping of monovarietal Italian white wines. In *Vino Analitica Scientia 2022 - Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits*, IVES Conference Series. Germany, Neustadt an der Weinstraße, 3-7 July 2022.

**85**-Río Segade S., Škrab D., Paisonni M.A., Giacosa S., Luzzini G., Ugliano M., Piergiovanni M., Mattivi F., Marangon M., Curioni A., Parpinello G.P., Versari A., Piombino P., Moio L., Gerbi V., Rolle L. (2022). Fermentative volatile compounds and chromatic characteristics can contribute to Italian white wines diversity. In *Vino Analitica Scientia 2022 - Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits*, IVES Conference Series. Germany, Neustadt an der Weinstraße, 3-7 July 2022.

**84**-Ugliano M., Luzzini G., Slaghenaufi D., Carlin S., Curioni A., Marangon M., Mattivi F., Moio L., Parpinello G.P., Piombino P., Río Segade S., Rolle L., Versari A. (2022). Varietal volatile patterns of Italian white wines. In *Vino Analitica Scientia 2022 - Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits*, IVES Conference Series. Germany, Neustadt an der Weinstraße, 3-7 July 2022.

**83**-Piombino P., Pittari E., Lisanti M.T., Parpinello G.P., Ricci A., Carlin S., Curioni A., Luzzini G., Marangon M., Mattivi F., Río Segade S., Rolle L., Ugliano M., Moio L. (2022). The aroma diversity of Italian white wines: a further piece added to the D-Wines project. In *Vino Analitica Scientia 2022 - Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits*, IVES Conference Series. Germany, Neustadt an der Weinstraße, 3-7 July 2022.

**82**-Scalzini G., Giacosa S., Paisonni M.A., Río Segade S., Rolle L., Gerbi V. (2022). Bunch placement effects on dehydration kinetics and physico-chemical composition of Nebbiolo grapes. In *Vino Analitica Scientia 2022 - Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits*, IVES Conference Series. Germany, Neustadt an der Weinstraße, 3-7 July 2022.

**81**-Río Segade S., Boz S., Malabaila M., Škrab D., Paisonni M.A., Giacosa S., **Rolle L.** (2021). Influence of short-time skin maceration combined with enzyme treatment on the volatile composition of musts from fresh and withered Fiano winegrapes. *Macrowine 2021*, IVES Conference Series, Novel tools and strategies for precision and sustainable varietal and regional enology. Virtual 23-30 June 2021.

**80**-Paisonni M.A., Bitelli G., Vilanova M., Montanini C., **Rolle L.**, Río Segade S., Giacosa S. (2021). Phenolic, antioxidant, and sensory heterogeneity of enological tannins: what are their possible winemaking applications? *Macrowine 2021*, IVES Conference Series, Novel tools and strategies for precision and sustainable varietal and regional enology. Virtual 23-30 June 2021.

**79**-Paisonni M.A., Río Segade S., **Rolle L.**, Giacosa S. (2021). Grape seed flavanols extraction and mechanical-acoustic properties as influenced by maceration time and ethanol content. *Macrowine 2021*, IVES Conference Series, Novel tools and strategies for precision and sustainable varietal and regional enology. Virtual 23-30 June 2021.

**78**-Gambino G., Boccacci P., Chitarra W., Schneider A., **Rolle L.** (2021). Genetic traceability of 'Nebbiolo' musts and wines by single nucleotide polymorphism (SNP) genotyping assays.

Macrowine 2021, IVES Conference Series, Novel tools and strategies for precision and sustainable varietal and regional enology. Virtual 23-30 June 2021.

**77-**Malabaila M., Boz S., Pissoni M.A., Montanini C., Giacosa S., Río Segade S., **Rolle L.**, (2021). Enzyme treatments during pre-fermentative maceration of white winegrapes: effect on volatile organic compounds and chromatic traits. Macrowine 2021, IVES Conference Series, Novel tools and strategies for precision and sustainable varietal and regional enology. Virtual 23-30 June 2021.

**76-**Crespan M., Vezzulli S., Zenoni S., Torielli G.B., Giacosa S., Pissoni M.A., Río Segade S., **Rolle L.**, (2021). Grape texture characteristics are linked to one major QTL. Macrowine 2021, IVES Conference Series, Grapevine diversity and viticultural practices for sustainable grape growing. Virtual 23-30 June 2021.

**75-**Giacosa s., Pissoni M.A., Río Segade S., Curioni A., Mattivi F., Piombino P., Ricci A., Ugliano M., Gerbi V., **Rolle L.**, (2021). Phenolic extraction and mechanical properties of skins and seeds during maceration of four main Italian red wine grape varieties. Macrowine 2021, IVES Conference Series, Novel tools and strategies for precision and sustainable varietal and regional enology. Virtual 23-30 June 2021.

**74-**Sesenna M., Longo E., Fornasier A., **Rolle L.**, Pedri U., Chiotti D., Boselli E. (2021). Application of ultrasonic and refractometric measurements in enological samples and related model solution. Macrowine 2021, IVES Conference Series, Novel tools and strategies for precision and sustainable varietal and regional enology. Virtual 23-30 June 2021.

**73-**Río Segade S., Englezos V., López-Prieto A., Pissoni M.A., Giacosa S., Rantsiou K., **Rolle L.**, Pérez Cid B., Moldes A.B., Cruz J.M. Biosurfactant from corn-milling industry improves the release of phenolic compounds during red winemaking. Macrowine 2021, IVES Conference Series, Novel tools and strategies for precision and sustainable varietal and regional enology. Virtual 23-30 June 2021.

**72-**Slaghenaufi D., Luzzini G., Marangon M., Mattivi F., Moio L., Versari A., **Rolle L.**, Ugliano M. (2021). Terpenoids and norisoprenoids in Italian red wines. Macrowine 2021, IVES Conference Series, Chemical diversity of 'special' wine styles: fortified wines, passito style, botrytized and ice wines, orange wines, sparkling wines. Virtual 23-30 June 2021.

**71-**Englezos V., Ferrocino I., Giacosa S., Río Segade S., Mota-Gutierrez J., Cocolin L., Rantsiou K. (2021). Effect of environmentally friendly vineyard protection strategies on yeast ecology during fermentation. Macrowine 2021, IVES Conference Series, Microbial ecology from vineyard to consumption. Virtual 23-30 June 2021.

**70-**Gabrielelli M., Chrétien P., Le Muerlay D., Grelier C., Lançon-Verdier V., **Rolle L.** (2021). Impact of electrolyzed water applied as an alternative treatment in vineyard on grape and wine quality. Macrowine 2021, IVES Conference Series, Grapevine diversity and viticultural practices for sustainable grape growing. Virtual 23-30 June 2021.

**69-**Scalzini G., Pissoni M.A., Giacosa S., Drocco D., Rainoldi A., Ortiz Jacob D., Bitelli G., Río Segade S., Gerbi V., **Rolle L.** (2021). What is the best time to harvest grape destined for whitering? Ripeness and dehydration length affect phenolic composition of Nebbiolo

grapes. Macrowine 2021, IVES Conference Series, Chemical diversity of 'special' wine styles: fortified wines, passito style, botrytized and ice wines, orange wines, sparkling wines. Virtual 23-30 June 2021.

**68**-Ugliano M., Marangon M., Mattivi F., Parpinello G.P., Piombino P., **Rolle L.** (2021). The aroma diversity of Italian white wines. Macrowine 2021, IVES Conference Series, Novel tools and strategies for precision and sustainable varietal and regional enology. Virtual 23-30 June 2021.

**67**-Paissoni M.A., Waffo-Teguo P., Ma W., Jourdes M., Giacosa S., Río Segade S., **Rolle L.**, Teissedre P-L. (2021). The taste of color: how grape anthocyanin fractions affect in-mouth perceptions. Enoforum Web Conferences 2021, IVES Conference Series, Wine session. Virtual 23-25 Febbraio 2021.

**66**-Paissoni M., Giacosa S., Río Segade S., Englesoz V., Gerbi V., **Rolle L.** (2020). The challenge of sulphite content reduction in organic wines: possible strategies for red winemaking. *Atti International Conference OENO BIO*, 17. Germany, Geisenheim, 9 Novembre 2020.

**65**-López-Prieto A., Scalzini G., Paissoni M.A., Englesoz V., Giacosa S., **Rolle L.**, Río Segade S., Pérez Cid B., Moldes A.B., Cruz J.M. (2019). Effect of a biosurfactant from the corn-milling industry on anthocyanins extracted during winegrape skin maceration. XXV Encontro Gallego-Portugués de química, 212. Spain, Santiago de Compostela, 20-22 November 2019. 978-84-09-16320-5.

**64**-Giacosa S., Río Segade S., Curioni A., Mattivi F., Moio L., Ricci A., Ugliano M., Gerbi V., **Rolle L.** (2019). Survey on the variability in the composition and phenolic profile of the main monovarietal Italian red wines. CENOIVAS 2019, Oeno 2019 - *In Vino Analytica Scientia 2019 - Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits*, 350. France, Talence, 25-28 June 2019.

**63**-Paissoni M.A., Giacosa S., Carrero-Carrallero C., Río Segade S., Ossola C., Montanini C., **Rolle L.**, (2019). Role of grape anthocyanin traits on the impact of oenological tannins addition in the first stage of red wine maceration. CENOIVAS 2019, Oeno 2019 - *In Vino Analytica Scientia 2019 - Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits*, 348. France, Talence, 25-28 June 2019.

**62**-Ossola C., Giacosa S., Río Segade S., Gerbi V., **Rolle L.** (2019). First investigations on the oenological potential of Freisa red grapes: physico-chemical properties of grapes from five different Piedmont growing locations and of the produced wines. CENOIVAS 2019, Oeno 2019 - *In Vino Analytica Scientia 2019 - Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits*, 320. France, Talence, 25-28 June 2019.

**61**-Río Segade S., Bautista-Ortín A.B., Paissoni M.A., Giacosa S., Gerbi V., **Rolle L.**, Gómez-Plaza E. (2019). Changes in skin flavanol composition as response to ozone-induced stress during postharvest dehydration of red winegrapes with different phenolic profile. CENOIVAS 2019, Oeno 2019 - *In Vino Analytica Scientia 2019 - Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits*, 300. France, Talence, 25-28 June 2019.

**60**-Englesoz V., Castrillo Cachón D., Rantsiou K., Pilar B., Petrozziello M., Pollon M., Giacosa S., Río Segade S., **Rolle L.**, Cocolin L. (2019). Influence of mixed fermentations with *Starmerella bacillaris* and *Saccharomyces cerevisiae* on malolactic fermentation by *Lactobacillus plantarum* and *Oenococcus oeni* in wines. CENOIVAS 2019, Oeno 2019 - *In Vino Analytica Scientia 2019 - Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits*, 136. France, Talence, 25-28 June 2019.

**59**-Arapitsas P., Ugliano M., Marangon M., Moio L., **Rolle L.**, Versari A., Mattivi F. (2019). D-Wines: use of LC-MS metabolomic space to discriminate Italian mono-varietal red wines. CENOIVAS 2019, Oeno 2019 - *In Vino Analytica Scientia 2019 - Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits*, 108. France, Talence, 25-28 June 2019.

**58**-Paissoni M.A., Waffo-Teguo P., Ma W., Jourdes M., **Rolle L.**, Teissedre P-L. (2018). Grape anthocyanins sensory properties: chemical and sensory approaches to investigate their contribution. 41<sup>st</sup> World Congress of Vine and Wine, 507-509. Uruguay, Punta del Este, 19-23 November 2018.

**57**-Río Segade S., Vilanova M., Pollon M., Giacosa S., Torchio F., **Rolle L.** (2018). Changes in volatile compounds of aromatic white winegrapes as response to postharvest short-term ozone treatments. International Congress on Grapevine and Wine Sciences, 228. Spain, Logroño, 7-9 November 2018.

**56**-Río Segade S., Bautista-Ortín A.B., Paissoni M.A., Giacosa S., Gerbi V., **Rolle L.**, Gómez-Plaza E. (2018). Ozone-induced changes in the skin flavanol composition of red winegrapes during dehydration. International Congress on Grapevine and Wine Sciences, 227. Spain, Logroño, 7-9 November 2018.

**55**-Gerbi V., **Rolle L.**, Río Segade S., Giacosa S. (2018). Potenzialità enologiche delle Malvasie in Piemonte. 6<sup>o</sup> Simposio internazionale delle Malvasie nel bacino Mediterraneo. Italia, Alghero-Bosa, 6-9 Settembre 2018.

**54**-Piombino P., Pittari E., Moio L., Curioni A., Mattivi F., **Rolle L.**, Parpinello G.P., Ugliano M. (2018). Impact of olfactory cues on the perception of astringency sub-qualities in Italian red wines. Eurosense 2018 – Eighth European Conference on Sensory and Consumer Research, A Sense of Taste, P2-021. Italy, Verona, 2-5 Settembre 2018.

**53**-Paissoni M.A., Waffo-Teguo P., Ma W., Jourdes M., **Rolle L.**, Teissedre P.L. (2018). Chemical and sensorial investigation of in-mouth sensory properties of grape anthocyanins. Eurosense 2018 – Eighth European Conference on Sensory and Consumer Research, A Sense of Taste, P2-104. Italy, Verona, 2-5 Settembre 2018.

**52**-Bertolino M., Ghirardello D., Giordano M., **Rolle L.**, Belviso S., Dal Bello B., Gerbi V., Zeppa G. (2018). Influence of the addition of hazelnut skins on the physico-chemical and polyphenol content of yogurt and fresh egg pasta. 2<sup>nd</sup> Workshop of Food Waste Recovery & Open Innovation. Germany, Stuttgart, 2 July 2018. ISBN 978-3-900932-58-9.

**51**-Piombino P., Gambuti A., Rinaldi A., Moio L., Slaghenaufi D., Versari A., **Rolle L.**, Mattivi F., Curioni A., Ugliano M. (2018). Astringency diversity of Italian red wines. *Atti Macrowine 2018*, 199. Spain, Zaragoza, 28-31 May 2018.

- 50**-Paissoni M.A., Waffo-Teguo P., Ma W., Jourdes M., **Rolle L.**, Teissedre P.L. (2018). Fractionation of grape anthocyanins through centrifugal partition chromatography (CPC) and evaluation of their sensory properties. *Atti Macrowine 2018*, 188. Spain, Zaragoza, 28-31 May 2018.
- 49**-Englezos S., Pollon M., Rantsiou K., Giacosa S., Río Segade S., **Rolle L.**, Cocolin L. (2018). Aroma profile and composition of Barbera wines fermented with ten different couples of *Starmarella bacillaris* and *Saccharomyces cerevisiae*. *Atti Macrowine 2018*, 165. Spain, Zaragoza, 28-31 May 2018.
- 48**-Río Segade S., Vilanova M., Giacosa S., Vincenzi S., Pollon M., Torchio F., **Rolle L.** (2018). Improvement of grape aroma and stilbene compositional characteristics during postharvest ozone treatment. *Atti Macrowine 2018*, 130. Spain, Zaragoza, 28-31 May 2018.
- 47**-Cocolin L., Englezos S., Giacosa S., Río Segade S., Rantsiou K., **Rolle L.** (2018). Microbial diversity and interactions and wine quality. *Atti Macrowine 2018*, 47. Spain, Zaragoza, 28-31 May 2018.
- 46**-Marangon M., Moio L., Perenzoni D., **Rolle L.**, Versari A., Vincenzi S., Ugliano M., Curioni A. (2018). Macromolecular diversity of Italian red wines. *Atti Macrowine 2018*, 44. Spain, Zaragoza, 28-31 May 2018.
- 45**-Di Lorenzo R., Giacosa S., **Rolle L.**, Brucculeri D., Scafidi P., Pisciotta A. (2017). Quality of grape grown inside paper bags in Mediterranean area. *8<sup>th</sup> International Table Grape Symposium*, 40-41. Italy, Apulia & Sicily, 1 - 7 October 2017. ISBN 979-12-200-2305-4.
- 44**-Carboni C., Giacosa S., Vincenzi S., Ossola C., Paissoni M.A., Torchio F., Lambri M., Gerbi V., **Rolle L.**, Río Segade S. (2017). Grape postharvest ozone treatments: impact on berry skin stilbenes content after short and continuous exposure. *IOA Word Congress*, 67. USA, Washinton DC, 13-17 August 2017.
- 43**-Giacosa S., C. Ossola C., Gil-Muñoz R., Botto R., Río Segade S., Paissoni M.A., Pollon M., Fernández-Fernández J.I., Bleda-Sánchez J.A., **Rolle L.** (2017). Impact of specific inactive dry yeast application at veraison on berry skin mechanical properties, phenolic compounds extractability, and chemical composition of resulting wines. *In Vino Analitica Scientia 2017 - Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits*, 159. Spain, Salamanca, 17-20 July 2017.
- 42**-Torchio F., Pollon M., **Rolle L.**, Giacosa S., Gerbi V., Río Segade S. (2017). Use of berry density for the selection of grapes with different volatile profile. *In Vino Analitica Scientia 2017 - Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits*, 157. Spain, Salamanca, 17-20 July 2017.
- 41**-Arapitsas P., Curioni A., Gambuti A., Gerbi V., Giacosa S., Marangon M., Mattivi F., Moio L., Parpinello G., Piombino P., Ricci A., Río Segade S., **Rolle L.**, Simonato B., Torielli G., Versari A., Vincenzi S., Ugliano M. (2017). The diversity of tannins in Italian red wines: chemical and sensory characteristics. *In Vino Analitica Scientia 2017 - Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits*, 155. Spain, Salamanca, 17-20 July 2017.



**40-**Giacosa S., Vincenzi S., Ossola C., Pissoni M.A., Torchio F., Lambri M., **Rolle L.**, Río Segade S. (2017). Impact of postharvest ozone treatments on the berry skin resveratrol content: short and continuous exposure. In *Vino Analitica Scientia 2017 - Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits*, 149. Spain, Salamanca, 17-20 July 2017.

**39-Rolle L.**, Englezos V., Torchio F., Cravero F., Río Segade S., Rantsiou K., Giacosa S., Gambuti A., Gerbi V., Cocolin L. (2017). Comparison among technological and microbiological approaches in the red wine ethanol content reduction. In *Vino Analitica Scientia 2017 - Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits*, 141. Spain, Salamanca, 17-20 July 2017.

**38-**Río Segade S., Pissoni M.A., Giacosa S., Bautista-Ortín A.B., Gómez-Plaza E., Gerbi V., **Rolle L.** (2017). Winegrape dehydration under ozone enriched atmosphere: influence on berry skin phenols release, cell wall composition and mechanical properties. In *Vino Analitica Scientia 2017 - Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits*, 112. Spain, Salamanca, 17-20 July 2017.

**37-**Rantsiou K., Englezos V., Risse P.-A., Cravero F., Torchio F., **Rolle L.**, Cocolin L. (2016). Modeling fermentation behaviour of *Starmerella bacillaris*. *Food Micro 2016 – One health meets food microbiology*, 150. Ireland, Dublin, 19 – 22 July 2016.

**36-**Giacosa S., Río Segade S., Pissoni M.A., Ossola C., Gerbi V., Téllez Quemada J., Torchio F., Lambri M., Caudana A., Cagnasso E., **Rolle L.** (2016). Foliar spray application of inactive dry yeast at veraison: effect on berry skin thickness, aroma, and phenolic quality. ASEV 67<sup>th</sup> Annual Meeting – Science a platform for progress, 88. USA, Monterey (CA), 27-30 June 2016.

**35-**Río Segade S., Suárez Martínez C., Ossola C., Battista F., Téllez Quemada J., **Rolle L.**, Pissoni M.A., Vagnoli P., Giacosa S., Gerbi V. (2016). Influence of inactive dry yeast treatments during grape ripening on postharvest berry skin texture parameters and phenolic compounds extractability. *Atti Macrowine 2016*, 180. Switzerland, Changins (Nyon), 27-30 June 2016.

**34-**Ossola C., Torchio F., Mosso F., **Rolle L.**, Giacosa S., Río Segade S., Gerbi V. (2016). Comparison of fortified, sfursat and passito winemaking techniques for the enhancement of the oenological potential of the black grape cultivar Moscato nero d'Acqui (*Vitis vinifera* L.). *Atti Macrowine 2016*, 117. Switzerland, Changins (Nyon), 27-30 June 2016.

**33-**Pissoni M.A., Carboni C., Torchio F., Cravero F., Rantsiou K., Cocolin L., Teissedre P-L., Giacosa S., Río Segade S., Englezos V., Gerbi V., **Rolle L.** (2016). Effect of post-harvest ozone treatments on the skin phenolic composition and extractability of red winegrapes cv Nebbiolo and Barbera. *Atti Macrowine 2016*, 116. Switzerland, Changins (Nyon), 27-30 June 2016.

**32-**Battista F., Giacosa S., Río Segade S., Pissoni M.A., Ossola C., Gerbi V., Vagnoli P., **Rolle L.** (2016). Impact of inactive dry yeast treatments during ripening on winegrapes physicochemical, texture and phenolic traits at harvest. *Atti X International Symposium on Grapevine Physiology and Biotechnology*, 138. Italy, Verona, 13-18 June 2016.

**31**-Brillante L., Flamini R., De Rosso M., Dalla Vedova A., Giacosa S., **Rolle L.**, Tomasi D. (2016). Withering grape metabolomics: dehydration on-vine vs warehouse. *Atti X International Symposium on Grapevine Physiology and Biotechnology*, 85. Italy, Verona, 13-18 June 2016.

**30**-Urcan D.E., Pop N., **Rolle L.**, Bora F.D. (2016). Importance of grape phenols in the human diet. *Atti 7<sup>th</sup> CASEE Conference 'The role of Life Sciences in Europe's 2020 Strategy'*, 24. Romania, Timisoara, 22-24 May 2016.

**29**-Lambri M., Mastrocinque R., De Faveri D.M., **Rolle L.**, Gerbi V., Torchio F. (2015). Modelling of the impact of bentonite treatment on 'Muscat blanc' must before of 'prise de mousse' in the production of Asti DOCG aromatic sweet sparkling wine. *Atti In Vino Analitica Scientia 2015 - Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits*, 234-235. Italy, Trento, 14-17 July 2015.

**28**-Río Segade S., Torchio F., Gerbi V., Quijada-Morín N., García-Estévez I., Giacosa S., Escribano-Bailón M.T., **Rolle L.** (2015). Impact of postharvest dehydration process of Nebbiolo winegrapes on mechanical and acoustic properties of the seeds and their relationship with flavanol extraction during simulated maceration. *Atti In Vino Analitica Scientia 2015 - Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits*, 154-155. Italy, Trento, 14-17 July 2015.

**27**-Giacosa S., García-Estévez I., Quijada-Morín N., Torchio F., Río Segade S., Gerbi V., Rivas-Gonzalo J.C., **Rolle L.**, Escribano-Bailón M.T. (2015). Impact on the anthocyanin content and extraction of the postharvest dehydration process of Nebbiolo winegrapes and their relationship with mechanical properties and skin cell wall composition. *Atti In Vino Analitica Scientia 2015 - Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits*, 96-97. Italy, Trento, 14-17 July 2015.

**26**-Cravero F., Rantsiou K., Torchio F., Englezos V., Giacosa S., Río Segade S., **Rolle L.**, Cocolin L. (2015). Low environmental impact sanitization treatments: effect of electrolyzed water and ozone treatments on grape and wine microbiota. "*CEno 2015, 10<sup>th</sup> International Symposium of Enology of Bordeaux*", 183. France, Bordeaux, 29 June – 1 July 2015.

**25**-Marengo F., Rantsiou K., Torchio F., **Rolle L.**, Cocolin L. (2015). Isolation, selection, and characterization of autochthonous *Oenococcus oeni* strains according to their oenological properties. "*CEno 2015, 10<sup>th</sup> International Symposium of Enology of Bordeaux*", 166. France, Bordeaux, 29 June – 1 July 2015.

**24**-Englezos V., Rantsiou K., Ortiz-Julien A., Torchio F., Cravero F., **Rolle L.**, Cocolin L. (2015). Mixed fermentations with *Starmarella bacillaris* (synonym *Candida zemplinina*) and *Saccharomyces cerevisiae* for the reduction of the alcohol in the wine. "*CEno 2015, 10<sup>th</sup> International Symposium of Enology of Bordeaux*", 159. France, Bordeaux, 29 June – 1 July 2015.

**23**-García-Estévez I., Andrés- García P., Alcalde-Eon C., Giacosa S., **Rolle L.**, Rivas-Gonzalo J.C., Quijada-Morin N., Escribano-Bailon T. (2014). Relationship between agronomic parameters, anthocyanin composition and texture properties of *Vitis vinifera* L. cv. Tempranillo. XXVII<sup>th</sup> International Conference on Polyphenols & 8<sup>th</sup> Tannin Conference – Polyphenols Communication. Japan, Nagoya, 2-6 September 2014.

**22-Perrone B., Rolle L., Cocolin L., Rantsiou K.** (2012). Behavior of *Saccharomyces cerevisiae* strains in mixed alcoholic fermentations. *23<sup>rd</sup> International ICFMH Symposium - Food Micro 2012 – Safety and quality of traditional fermented food products*, 674. Turkey, Istanbul, 3 - 7 September 2012. ISBN 978-975-561-423-6.

**21-Bertolino M., Ghirardello D., Rolle L., Dal Bello B., Grosso A., Belviso S., Zeppa G.** (2012). Using hazelnuts skins as a source of dietary fibre and antioxidant in fresh pasta. *5<sup>th</sup> International Dietary Fibre Conference 2012*, 90. Italy, Rome, 7-9 May 2012.

**20-Pacifico D., Giribaldi M., Purrotti M., Santini D., Mannini F., Caciagli P., Rolle L., Cavallarin L., Giuffrida M.G., Marzachi C.** (2011). An integrated study on the effects of GLRaV-1, GVA and RSPaV on field performance and berry quality of *Vitis vinifera* cv. Nebbiolo. *Atti XVII Convegno Nazionale SIPAV – Società Italiana di Patologia Vegetale*, 45. Italia, Bologna, 12-14 Settembre 2011.

**19-Vincenzi S., Tolin S., Cocolin L., Rantsiou K., Curioni A., Rolle L.** (2011). Study of proteins and enzymatic activities in Erbaluce grape berries with different response to the drying process. *7<sup>th</sup> Symposium In Vino Analytica Scientia*, P22 (CA). Austria, Graz, 21-23 July 2011. ISBN 978-3-85125-166-1.

**18-Rolle L., Torchio F., Giacosa S., Río Segade S., Cagnasso E., Gerbi V.** (2011). Rapid methods for the evaluation of phenol content and extractability in grape seeds: FT-NIR spectrum and instrumental mechanical properties. *7<sup>th</sup> Symposium In Vino Analytica Scientia*, P9 (CA). Austria, Graz, 21-23 July 2011. ISBN 978-3-85125-166-1.

**17-Torchio F., Gerbi V., Giacosa S., Cagnasso E., Giordano M., Río Segade S., Rolle L.** (2011). Monitoring the changes in aroma compounds during shelf-life of two types of red sweet sparkling wines using central composite design and response surface methodology. *7<sup>th</sup> Symposium In Vino Analytica Scientia*, P8 (CA). Austria, Graz, 21-23 July 2011. ISBN 978-3-85125-166-1.

**16-Rolle L., Giordano M., Giacosa S., Vincenzi S., Río Segade S., Torchio F., Perrone B., Gerbi V.** (2011). Relationship between CIELab parameters of white dried grapes and their chemical-physical characteristics. *7<sup>th</sup> Symposium In Vino Analytica Scientia*, P7 (CA). Austria, Graz, 21-23 July 2011. ISBN 978-3-85125-166-1.

**15-Torchio F., Gerbi V., Rolle L., Giacosa S., Cagnasso E.,** (2010). Application of a rapid analysis method to intact winegrape by FT-NIR fiber optic. *Third International symposium on Macromolecules and Secondary Metabolites of Grapevine and Wines*, 121. Italy, Turin, 16-18 June 2010.

**14-Rolle L., Río Segade S., Torchio F., Giacosa S., Cagnasso E., Gerbi V.** (2010). Winegrapes skin texture parameters as predictors of anthocyanin extractability. *Third International symposium on Macromolecules and Secondary Metabolites of Grapevine and Wines*, 111. Italy, Turin, 16-18 June 2010.

**13-Zouid I., Siret R., Maury C., Jourjon F., Mehinagic E., Río Segade S., Rolle L.** (2010). Relationship between physical and mechanical berries properties and phenol extractability of different varieties of *Vitis vinifera* L. grapes. *Third International symposium on*

*Macromolecules and Secondary Metabolites of Grapevine and Wines*, 24. Italy, Turin, 16-18 June 2010.

**12-Rantsiou K., Rolle L.,** Minuto M., Alessandria V., Cocolin L. (2009). Oenococcus oeni biodiversity during malolactic fermentation for production of Barolo. *2° International Symposium "Microsafetywine" - Wine Microbiology and Safety: from the vineyard to the bottle*, 65, Italy, Martina Franca (TA), 19-20 November 2009.

**11-Torchio F., Cagnasso E., Gerbi V., Rolle L.** (2009). Study of mechanical properties, phenolic composition and extractability in Brabera grapes at different solids soluble content. *VI<sup>th</sup> Symposium In Vino Analitica Scientia*, P99. France, Angers, 2-4 July 2009.

**10-Giordano M., Zecca O., Belviso S., Reinotti M., Lale-Demoz P., Rolle L.** (2009). Influence of the irrigation on the aromatic composition and mechanical properties of 'Muscat blanc' growing in mountain areas. *VI<sup>th</sup> Symposium In Vino Analitica Scientia*, P82. France, Angers, 2-4 July 2009.

**09-Rantsiou K., Campolongo S., Rolle L. Cocolin L.** (2009). Yeast populations dynamics in natural and inoculated sweet wine. *ASEV 60<sup>th</sup> Annual Meeting – Science a platform for progress*, 110. USA, Napa (CA), 23-26 June 2009. *Am. J. Enol. Vitic.*, 60, 3, 406A.

**08-Gerbi V., Cagnasso E., Rolle L.** (2009). Nuovi indici per la valutazione dell'estraibilità delle sostanze fenoliche e loro utilizzo nella vinificazione delle uve Nebbiolo. *Nebbiolo Grapes Convegno Internazionale sul vitigno Nebbiolo*. Italia, Sondrio, 27-29 Marzo 2009.

**07-Rantsiou K., Giordano M., Rolle L.,** Varzakas T., Cocolin L. (2008). Direct analysis of the microbial populations in traditional greek cheeses. *Atti The 21<sup>st</sup> International ICFMH Symposium - Food Micro 2008 – Evolving microbial food quality and safety*, 185. Scotland, Aberdeen, 1-4 September 2008.

**06-Rolle L.,** Torchio F., Zeppa G., Gerbi V. (2008). Anthocyanins extractability of winegrapes with different skin hardness. *Second International symposium on Macromolecules and Secondary Metabolites of Grapevine and Wines*, 99 (P46). France, Montpellier, 4-6 June 2008.

**05-Cagnasso E., Rolle L.,** Caudana A., Gerbi V. (2008). Technological assessment of phenolic potential in Piedmont red grapes. *Second International symposium on Macromolecules and Secondary Metabolites of Grapevine and Wines*, 90 (P36). France, Montpellier, 4-6 June 2008.

**04-Dolci P., Rolle L.,** Alessandria V., Zeppa G. (2006). Preliminary study of microbial dynamics in a traditional Italian cheese: Castelmagno DOP. *Atti The 20<sup>th</sup> International ICFMH Symposium - Food Micro 2006 – Food safety and food biotechnology: diversity and global impact*, 265. Italy, Bologna, 29 August – 2 September 2006.

**03-Zeppa G., Rolle L.,** Gerbi V. (2005). Sensory characterisation of Barolo and Barbaresco VQPRD wines. *In Vino Analitica Scientia 2005 - Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits*, P183. France, Montpellier, 7-9 July 2005.

**02-Zeppa G., Rolle L.,** Giordano M., Gerbi V. (2005). Sensory and compositional characterisation of Italian sweet wines. *In Vino Analitica Scientia 2005 - Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits*, P182. France, Montpellier, 7-9 July 2005.

**01-Gerbi V., Rolle L.,** Letaief H., Guidoni S., Schneider A., Zeppa G. (2005). Phenolic characterisation of Piedmond mountain grape varieties. *Atti In Vino Analitica Scientia 2005 - Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits*, P94. France, Montpellier, 7-9 July 2005.

### **Abstract di comunicazioni e poster in atti di convegni nazionali**

**28-Pogolotti C., Giacosa S., Rolle L.,** Ferracini C., Alma A. (2022). Valutazione della durezza delle galle di *Dryocosmus kuriphilus*. Abstarct del VIII Convegno Nazionale del Castagno, 64. Italia, Napoli, 14-16 Settembre 2022.

**27-Rolle L.,** Englezos V., Torchio F., Cravero F., Río Segade S., Rantsiou K., Giacosa S., Gambuti A., Gerbi V., Cocolin L. (2017). Riduzione del tenore di etanolo nei vini rossi mediante approcci tecnologici e microbiologici: uno studio comparativo. *Atti Enoforum2017*, RO. Italia, Vicenza, 16-18 Maggio 2017.

**26-Ghirardello D., Zeppa G. Rolle L.,** Gerbi V., Contessa C., Valentini N., Botta R. (2015). La qualità delle nocciole in post-raccolta: tecniche di conservazione a confronto. *Atti XIII Convegno AISSA'Nutrire il pianeta con l'agricoltura: il punto di vista dei ricercatori'*, 17. Italia, Torino, 26-27 Novembre 2015.

**25-Bertolino M., Belviso S., Dal Bello B., Ghirardello D., Giordano M., Rolle L.,** Zeppa G. (2015). Funzionalizzazione dello yogurt con perisperma di nocciola. *Atti XIII Convegno AISSA'Nutrire il pianeta con l'agricoltura: il punto di vista dei ricercatori'*, 5. Italia, Torino, 26-27 Novembre 2015.

**24-Englezos V., Rantsiou K., Ortiz-Julien A., Torchio F., Cravero F., Rolle L.,** Cocolin L. (2015). An innovative tool to reduce the production of alcohol in the wine: mixed fermentations with *Starmmerella bacillaris* (synonym *Candida zemplinina*) and *Saccharomyces cerevisiae*. *Atti Enoforum2015*, P133. Italia, Vicenza, 5-7 Maggio 2015.

**23-Cravero F., Englezos V., Torchio F., Rantsiou K., Giacosa S., Río Segade S., Carboni C., Rolle L.,** Cocolin L. (2015). Use of ozone for Clean-in-Place (CIP) in the winery. *Atti Enoforum2015*, P132. Italia, Vicenza, 5-7 Maggio 2015.

**22-Rantsiou K., Englezos V., Risse P-A., Cravero F., Torchio F., Rolle L.,** Cocolin L. (2015). Fermentative behavior of *Candida zemplinina*. *Atti Enoforum2015*, P126. Italia, Vicenza, 5-7 Maggio 2015.

**21-Cocolin L., Rolle L.,** Torchio F., Englezos V., Laureano J., Giacosa S., Cravero F., Río Segade S., Rantsiou K., Carboni C., Gerbi V. (2015). Effetto di trattamenti sanitizzanti a basso impatto ambientale sull'estraibilità dei composti fenolici e sull'ecologia microbica dell'uva: ozono e acqua elettrolizzata. *Atti Enoforum2015*, RO. Italia, Vicenza, 5-7 Maggio 2015.

**20-Zeppa G., Belviso S., Bertolino M., Dal Bello B., Gerbi V., Ghirardello D., Giordano M., Guglielmetti A., Marchiani R., Rolle L.** (2014). Sviluppo di alimenti funzionali da sottoprodotti

agricoli. Atti XII Convegno AISSA 'Produrre di più e meglio in agricoltura, selvicoltura e agroalimentare: innovazioni pronte all'uso'. Italia, Sassari, 6-7 Novembre 2014.

**19-Zeppa G., Benucci I., Belviso S., Bertolino M., Dal Bello B., Esti M., Gerbi V., Giordano M., Liburdi K., Rolle L.** (2014). Applicazione di caglio vegetale nello sviluppo di formaggi innovativi. Atti XII Convegno AISSA 'Produrre di più e meglio in agricoltura, selvicoltura e agroalimentare: innovazioni pronte all'uso'. Italia, Sassari, 6-7 Novembre 2014.

**18-Perini M., Torchio F., Rolle L., Marianella R.M., Di Martino V., Simoni M., Gerbi V., Camin F.** (2014). Using stable isotope ratio analysis to verify the authenticity of 'Passito' wine. "*ChimAli 2014*" X Italian Congress of Food Chemistry, 39 (OC27). Italy, Florence, 6-10 July 2014. ISBN 978-88-940043-0-4.

**17-Zeppa G., Pace C., Giacosa S., Torchio F., Rolle L.** (2013). Studio della composizione antocianica dei vitigni autoctoni piemontesi Avanà e Becouet e della sua evoluzione nel corso della vinificazione. Atti *Enoforum*2013, P116. Italia, Arezzo, 7-9 Maggio 2013.

**16-Giacosa S., Torchio F., Río Segade S., Gerbi V., Rolle L.** (2013). Sviluppo di tecniche analitiche innovative per la valutazione del grado di maturità dei vinaccioli: l'analisi delle proprietà meccaniche e acustiche. Atti *Enoforum*2013, R72. Italia, Arezzo, 7-9 Maggio 2013.

**15-Torchio F., Río Segade S., Giacosa S., Cagnasso E., Gerbi V., Rolle L.** (2013). Applicazione della spettroscopia FT-NIR per la valutazione rapida della composizione fenolica dei vinaccioli. Atti *Enoforum*2013, R71. Italia, Arezzo, 7-9 Maggio 2013.

**14-Río Segade S., Giacosa S., Torchio F., Gerbi V., Rolle L.** (2013). Relationship among texture properties, phenolic composition and postharvest dehydration kinetics of wine grapes. Atti *Enoforum*2013, R41. Italia, Arezzo, 7-9 Maggio 2013.

**13-Ferranti P., De Simone C., Nasi A., Rolle L., Giordano M., Dolci P., Gerbi V.** (2012). Yeast strains and production of odorous thiols in Sauvignon blanc wine. *VII ITPA Annual Congress*, 71. Italy, Viterbo, June 12-15 2012.

**12-Ferranti P., De Simone C., Nasi A., Rolle L., Giordano M., Dolci P., Gerbi V.** (2012). Yeast strains and production of odorous thiols in Sauvignon blanc wine. "*ChimAlsi\_2012*" IX° Italian Congress of Food Chemistry. "*Food, Functional Foods and Nutraceuticals*", 80. Italy, Ischia (NA), June 3-7 2012.

**11-Rolle L., Zecca O., Marengo F., Giacosa S., Gerbi V.** (2011). Influenza dell'esposizione dei grappoli sulle caratteristiche strutturali e sulla composizione fenolica della buccia di uve Petit rouge e Cornalin. Atti *Enoforum*2011, 88 (P26). Italia, Arezzo, 3-5 Maggio 2011.

**10-Giacosa S., Torchio F., Caudana A., Cagnasso E., Gerbi V., Rolle L.** (2011). Relazione tra la durezza della buccia e la cinetica di appassimento di uve bianche. Atti *Enoforum*2011, 88 (P25). Italia, Arezzo, 3-5 Maggio 2011.

**09-Caudana A., Hock M., Rolle L., Giordano M., Gerbi V.** (2010). Esperienze di microvinificazione per il miglioramento dell'espressione varietale del Vermentino. *Simposio II*

*Vermentino, un vitigno mediterraneo: peculiarità viticole ed enologiche*. 74. Italia, Alberese (GR), 26-27 Maggio 2010.

**08-Torchio F., Gerbi V., Rolle L.** (2009). Monitoraggio della shelf life dei vini aromatici mediante Response-Surface methodology. *Atti Enoforum2009*, 100 (P48). Italia, Piacenza, 21-23 Marzo 2009.

**07-Giacosa S., Comberiat G., Torchio F., Rolle L.** (2009). Composizione polifenolica e caratteristiche strutturali della buccia di uve di vitigni autoctoni minori piemontesi. *Atti Enoforum2009*, 100 (P47). Italia, Piacenza, 21-23 Marzo 2009.

**06-Rolle L., Zeppa G., Giordano M., Bertolino M., Gerbi V.** (2009). Nuovi parametri analitici per la valutazione della maturità dell'uva: le caratteristiche meccaniche. *Atti Enoforum2009*, 99 (P46). Italia, Piacenza, 21-23 Marzo 2009.

**05-Zeppa G., Rolle L.** (2008). Caratterizzazione sensoriale della Robiola d'Alba. *Il Convegno Nazionale di Scienze Sensoriali*, 67. Italia, Milano, 30 Giugno – 1 Luglio 2008.

**04-Rolle L., Torchio F., Gerbi V.** (2008). Innovazione tecnologica nella vinificazione del Brachetto d'Acqui DOCG spumante e valutazione della shelf life del prodotto. *III Simposio Tecnico Vini Spumeggianti – Spumanti DOC e non DOC: tutela del vino e garanzia per il consumatore*. Italia, Valdobbiadene (TV), 9-10 Maggio 2008.

**03-Rolle L., Gerbi V.** (2007). Influenza della temperatura di conservazione e della gradazione alcolica sulla shelf life dell'Asti Spumante DOCG. *Simposio Tecnico – Ricerca Scientifica, Sperimentazione e ... per la Tutela e per le Denominazioni d'Origine degli Spumanti*. Italia, Valdobbiadene (TV), 11-12 Maggio 2007.

**02-Cagnasso E., Rolle L., Caudana A., Zeppa G., Gerbi V.** (2007). Profilo cromatico di vitigni rossi piemontesi. *Atti Enoforum2007*, 91 (P46). Italia, Piacenza, 13-15 Marzo 2007.

**01-Rolle L., Letaief H., Gerbi V., Zeppa G., Mannini F.** (2007). Valutazione dell'effetto del virus GLRaV-3 sulle proprietà meccaniche delle uve. *Atti Enoforum2007*, 85 (P32). Italia, Piacenza, 13-15 Marzo 2007.

### Capitolo di libri a diffusione internazionale

**06- Rolle L.,** Río Segade S., Paissoni M.A., Giacosa S., Gerbi V. (2021). Assessment and control of grape maturity and quality. In *White Wine Technology*, edited by Morata A., 1-13. Academic Press, London, United Kingdom. ISBN 978-0-12-823497-6.

**05-Giacosa S.,** Río Segade S., Cagnasso E., Caudana A., Gerbi V., **Rolle L.** (2018). SO<sub>2</sub> in wines: rational use and possible alternatives. In *Red Wine Technology*, edited by Morata A., 309-321. Academic Press, London, United Kingdom. ISBN 978-0-12-814399-5.

**04-Río Segade S.,** Giacosa S., Gerbi V., **Rolle L.** (2018). Grape maturity and selection: automatic grape selection. In *Red Wine Technology*, edited by Morata A., 1-16. Academic Press, London, United Kingdom. ISBN 978-0-12-814399-5.

**03-Rolle L.**, Gerbi V. (2013). Changes in physical and mechanical properties of dehydrating berries. In *Sweet, reinforced and fortified wines. Grape Biochemistry, technology and Vinification*, edited by Mencarelli F., Tonutti P., 119-129. Wiley-Blackwell, Chichester, United Kingdom. ISBN 978-0-470-67224-2.

**02-Rolle L.**, Zeppa G., Letaief H., Gerbi V. (2007). Phenolic characteristics and wine quality of autochthonous grapevine variety Brunetta di Rivoli (*Vitis vinifera* L.): promotion of the sustainable use of local biodiversity. In *Macromolecules and secondary Metabolites of Grapevine and Wines*, edited by Jeanden P., Clément C., Conreux A., 281-285. Editions TEC&DOC, Lavoisier, Paris. ISBN 978-2-7430-0965-6.

**01-Guidoni S.**, Schneider A., **Rolle L.**, Zeppa G., Ferrandino A., Gerbi V. (2003). Relationships among grape cultivars "Neretti" ("The Black Ones") autochthonous of western alps, based on their phenolic profiles. *Atti 7<sup>th</sup> International Symposium of Oenology*, coordonnateurs A. Lonvaud-Funel, G. de Revel, P. Darriet., 155-158. Editions TEC&DOC, Lavoisier, Paris. France, Bordeaux, 19-21 June 2003. ISBN 2-7430-0649-8.

### Capitolo di libri a diffusione nazionale

**24-Gerbi V.**, Beria d'Argentina S., Cagnasso E., Caudana A., De Paolis C., Ferrero L., Giacosa S., Kukhareno O., Liscio G.P., Motta G., Paissoni M.A., Río Segade S., Scalzini G., Škrab D., Zava A., **Rolle L.** (2022). Tecnologia dei vini passiti. In *VitEnda 2023*, 278-283. *Ed.Vit. En.*, Calosso (AT). ISBN 978-88-86055-40-6.

**23-De Paolis C.**, Cagnasso E., Caudana A., Ferrero L., Giacosa S., Liscio G.P., Motta G., Paissoni M.A., Río Segade S., Scalzini G., Škrab D., **Rolle L.**, Zava A., Gerbi V. (2021). I parametri per la valutazione della qualità dell'uva nella vinificazione in bianco. In *VitEnda 2022*, 270-272. *Ed.Vit. En.*, Calosso (AT). ISBN 978-88-86055-39-0.

**22-Gerbi V.**, Cagnasso E., Caudana A., De Paolis C., Giacosa S., Liscio G.P., Malabaila M., Paissoni M.A., Ortiz D., Río Segade S., **Rolle L.**, Scalzini G. (2020). La gestione della macerazione nella vinificazione in rosso. In *VitEnda 2021*, 286-288. *Ed.Vit. En.*, Calosso (AT). 9788886055383.

**21-Bitelli G.**, Cagnasso E., Caudana A., De Paolis C., Gerbi V., Giacosa S., Liscio G.P., Ossola C., Paissoni M.A., Pollon M., Río Segade S., **Rolle L.**, Scalzini G. (2019). I tannini esogeni e il loro utilizzo in vinificazione. In *VitEnda 2020*, 278-279. *Ed.Vit. En.*, Calosso (AT). 978-88-86055-37-6.

**20-Cagnasso E.**, Giacosa S., Río Segade S., **Rolle L.**, Gerbi V. (2017). Le tappe recenti nella storia della determinazione del grado alcolico. In *VitEnda 2018*, 294-297. *Ed.Vit. En.*, Calosso (AT). ISBN 978-88-86055-31-4.

**19-Rolle L.**, Carboni C., Gerbi V., Giacosa S., Torchio F., Río Segade S., Paissoni M.A., Ossola C., Englezos V., Cravero F., Rantsiou K., Coccolin L. (2016). Trattamento dell'uva da vino in post-raccolta con ozono gassoso e acqua ozonizzata. In *VitEnda 2017*, 298-299. *Ed. Vit. En.*, Calosso (AT). ISBN 978-88-86055-30-7.

**18-Gerbi V.**, **Rolle L.**, Giacosa S., Caudana A. (2016). L'innovazione nel processo di vinificazione. In *L'evoluzione dell'industria alimentare*, a cura di Porretta S., 49-82. *Chiriotti Editori*, Pinerolo, Italia. ISBN 978-88-96027-28-8.



**17-Gerbi V.,** Alessandria V., **Rolle L.,** Zeppa G. (2015). Cosa succede agli alimenti quando giungono a scadenza o alla data entro la quale, secondo le aziende produttrici, dovrebbero 'preferibilmente' essere consumati? Risultati di uno studio. *Sprechi Alimentari: una prospettiva multidisciplinare – Consumatori e imprese a confronto*, a cura di Varese E., 79-103. G. Giappichelli Editore, Torino, Italia. ISBN 978-88-348-5994-0.

**16-Gerbi V.,** Caudana A., **Rolle L.,** Hock M., Pesenti Barili B., Gerbi G., Schneider A. (2014). Studio dell'attitudine enologica del Moscatello di Taggia. In *In terra vineata – La vite e il vino in Liguria e nelle Alpi Marittime dal Medioevo ai nostri giorni*, a cura di Carassale A., Lo Basso L., 425-429. ISBN 978-88-88591-71-1.

**15-Giacosa S.,** Hock M., Torchio F., Cagnasso E., Caudana A., Gerbi V., Río Segade S., **Rolle L.,** (2013). Relazioni tra appassimento e proprietà meccaniche delle uve. In *VitEnda 2014*, 260-261. Ed. Vit. En., Calosso (AT). ISBN 978-88-86055-34-5.

**14-Rolle L.,** Comba G., Mosso F., Crivellaro M., Girolimetto M., Belviso S., Bertolino M., Ghirardello D., Giordano M., Minati J.L., Zeppa G., Cagnasso E., Caudana A., Giacosa S., Río Segade S., Torchio F., Gerbi V. (2012). Opportunità normative per la valorizzazione dei processi e delle produzioni enologiche. In *VitEnda 2013*, 306-307. Ed. Vit. En., Calosso (AT). ISBN 978-88-86055-26-0.

**13-Cagnasso E.,** Torchio F., Giacosa S., Caudana A., Hock M., Dellavalle D., Eberle D., **Rolle L.,** Gerbi V. (2011). Il colore del vino rosso: una qualità da preservare. In *VitEnda 2012*, 292-293. Ed. Vit. En., Calosso (AT). ISBN 978-88-86055-24-6.

**12-Cagnasso E.,** Torchio F., **Rolle L.,** Giacosa S., Caudana A., Hock M., Alessandria F., Gerbi V. (2010). La tecnica FT-NIR nella valutazione rapida delle uve rosse. In *VitEnda 2011*, 118-119. Ed. Vit. En., Calosso (AT). ISBN 978-88-86055-23-9.

**11-Rolle L.,** Belviso S., Bertolino M., Cagnasso E., Caudana A., Comberiat G., Gerbi V., Ghirardello D., Giacosa S., Giordano M., Hock M., Torchio F., Zeppa G. (2009). Drying on vine: parametri meccanici delle uve per la produzione degli ice-wines. In *VitEnda 2010*, 290-291. Ed. Vit. En., Calosso (AT). ISBN 978-88-86055-22-2.

**10-Rolle L.,** Cagnasso E., Caudana A., Torchio F., Gerbi V. (2008). Un approccio innovativo alla valutazione della estraibilità delle sostanze fenoliche delle uve. In *VitEnda 2009*, 284-285. Ed. Vit. En., Calosso (AT). ISBN 978-88-86055-19-2.

**09-Rolle L.,** Pesenti Barili B., Caudana A., Comberiat G., Letaief H., Giordano M., Torchio F., Cagnasso E., Gerbi V. (2007). Contributo alla conoscenza dell'attitudine enologica di vitigni coltivati nella regione Liguria. In *VitEnda 2008*, 82-83. Ed. Vit. En., Calosso (AT). ISBN 978-88-86055-17-8.

**08-Rolle L.,** Zeppa G., Letaief H., Gerbi V. (2006). Un approccio innovativo nella valutazione della qualità dell'uva da vino: la texture analysis. In *VitEnda 2007*, 266-267. Ed. Vit. En., Calosso (AT). ISBN 88-86055-15-3.

**07**-Gerbi V., Caudana A., **Rolle L.**, Ghirardello D. (2005). I "Freisa": vini meritevoli di attenzione. In *VitEnda 2006*, 266-267. Ed. *Vit. En.*, Calosso (AT). ISBN 88-86055-14-5.

**06**-Zeppa G., Tallone G., **Rolle L.**, Bertolino M., Gerbi V. (2005). Aspetti tecnologici, compositivi e sensoriali di prodotti lattiero-caseari tipici del Piemonte. In *Caratterizzazione di formaggi tipici dell'arco alpino: Il contributo della ricerca*, a cura di F. Gasperi, G. Versini. *Quaderni IASMA*, 1, 37-49. ISBN 88-7843-000-5.

**05**-**Rolle L.**, Mannini F., Zeppa G., Gerbi V. (2004). Composizione antocianica degli incroci intraspecifici Albarossa e Cornarea: composizione antocianica. In *VitEnda 2005*, 266-267. Ed. *Vit. En.*, Calosso (AT). ISBN 88-86055-12-9.

**04**-Gerbi V., **Rolle L.**, Guidoni S., Zeppa G., Schneider A. (2003). Profilo antocianico di vitigni autoctoni piemontesi. In *VitEnda 2004*, 270-271. Ed. *Vit. En.*, Calosso (AT). ISBN 88-86055-11-0.

**03**-Gerbi V., **Rolle L.**, Zeppa G. (2002). I vini passiti dalle Alpi al mediterraneo. In *VitEnda 2003*, 270-271. Ed. *Vit. En.*, Calosso (AT). ISBN 88-86055-10-2.

**02**-Zeppa G., **Rolle L.** (2001). La caratterizzazione sensoriale della nocciola "Tonda Gentile delle Langhe". In *VitEnda 2002*, 280-281. Ed. *Vit. En.*, Calosso (AT). ISBN 88-86055-09-9.

**01**-Zeppa G., **Rolle L.** (2000). Il "Valsusa" una piccola grande D.O.C. In *VitEnda 2001*, 256-257. Ed. *Vit. En.*, Calosso (AT). ISBN 88-86055-07-2.

#### **Libri, monografie, trattati a diffusione nazionale**

**24**-Fiorina P., Viglione G., Stecca F., Cerruti M., **Rolle L.**, Torchio F., Gerbi V. (2009). Vino Sicuro – Cuneo Provincia Trasparente – Risultati del monitoraggio 2008-2009. Ed. *Enocontrol*, Alba (CN). pp 27.

**23**-Cagliero F., Nicola S., Fontana E., Tibaldi G., Tavella L., Bosco L., Zeppa G., **Rolle L.** (2009). Porro Lungo Dolce di Carmagnola. *Supplemento Quaderni Regione Piemonte - Agricoltura*, n. 62/2009. pp 12.

**22**-Fiorina P., Viglione G., Stecca F., Cerruti M., **Rolle L.**, Torchio F., Gerbi V. (2008). Vino Sicuro – Cuneo Provincia Trasparente - Risultati del monitoraggio 2006-2007. Ed. *Enocontrol*, Alba (CN). pp 31.

**21**-Gerbi V., Forgia M., **Rolle L.**, Zeppa G., Schneider A., Cavallo L., Parisio M. (2005). Il Valsusa D.O.C.: 10 anni di sperimentazione viticolo-enologica in una terra di montagna. Ed. *Comunità Montana Bassa Valle di Susa e Val Cenischia*, Bussoleno (TO). pp 95.

**20**-Zeppa G., **Rolle L.** (2004). Studio per la caratterizzazione sensoriale del mais autoctono piemontese. In *Gli antichi mais del Piemonte*, 69-75. Ed. C.R.A.B. - Centro Riferimento per l'Agricoltura Biologica, Bibiana (TO).

**19**-Gerbi V., Zeppa G., **Rolle L.**, Giordano M. (2002). I vini passiti a Denominazione di Origine dalle Alpi al mediterraneo. Ed. *Bianca & Volta - Gruppo Media 2000*, Savigliano (CN). pp 47.

**18**-Gerbi V., **Rolle L.**, Zeppa G. (2002). Impiego di botti in rovere nuovo di dimensione diversa nell'affinamento di due vini a base Nebbiolo: Albugnano e Sizzano. In *Piccole DOC - Istruzioni per l'uso*, 27-32. Ed. Vignaioli Piemontesi, Castagnito (CN).

**17**-Mannini F., Schneider A., **Rolle L.**, Bonifacino G., Macaluso R. (2001). Rossese bianco. In *Contributo allo studio e alla valorizzazione di vitigni del Piemonte - Nuove selezioni clonali, cultivar da incrocio, vitigni rari*, 87-98. Ed. CNR - Centro di Studio per il Miglioramento genetico e la Biologia della Vite, Grugliasco (TO).

**16**-Gobetto M., Schneider A., Gerbi V., **Rolle L.** (2001). Malvasia nera lunga. In *Contributo allo studio e alla valorizzazione di vitigni del Piemonte - Nuove selezioni clonali, cultivar da incrocio, vitigni rari*, 73-86. Ed. CNR - Centro di Studio per il Miglioramento genetico e la Biologia della Vite, Grugliasco (TO).

**15**-Schneider A., Gobetto M., Gerbi V., **Rolle L.**, Monchiero M. (2001). Brachetto a grappolo lungo o Birbet. In *Contributo allo studio e alla valorizzazione di vitigni del Piemonte - Nuove selezioni clonali, cultivar da incrocio, vitigni rari*, 59-71. Ed. CNR - Centro di Studio per il Miglioramento genetico e la Biologia della Vite, Grugliasco (TO).

**14**-Mannini F., Schneider A., **Rolle L.**, Bonifacino G., Macaluso R. (2001). Nascetta. In *Contributo allo studio e alla valorizzazione di vitigni del Piemonte - Nuove selezioni clonali, cultivar da incrocio, vitigni rari*, 47-57. Ed. CNR - Centro di Studio per il Miglioramento genetico e la Biologia della Vite, Grugliasco (TO).

**13**-Mannini F., Argamante N., **Rolle L.**, Bonifacino G., Rabino M., Tragni R. (2001). Nuove varietà per la vitivinicoltura del Piemonte: Albarossa, Bussanello e Cornarea. In *Contributo allo studio e alla valorizzazione di vitigni del Piemonte - Nuove selezioni clonali, cultivar da incrocio, vitigni rari*, 31-44. Ed. CNR - Centro di Studio per il Miglioramento genetico e la Biologia della Vite, Grugliasco (TO).

**12**-Di Stefano R., Vaudano E., Borsa D., Panero L., Gentilini N., Follis R., Gaetani S., Gerbi V., Zeppa G., **Rolle L.** (2001). Barbera - Studio per la caratterizzazione del territorio, delle uve e dei vini dell'area di produzione del Barbera d'Asti - Aspetti enologici. *Supplemento Quaderni Regione Piemonte - Agricoltura*, 26, 107-122.

**11**-Gerbi V., Zeppa G., **Rolle L.**, Gandini A., Conterno L. (2001). Caratterizzazione delle produzioni enologiche dei territori piemontesi compresi nelle D.O.C. di recente istituzione. Studio per la valorizzazione del Caluso Passito D.O.C. Ed. Regione Piemonte, Assessorato Agricoltura, Torino. pp 57.

**10**-Gerbi V., Zeppa G., **Rolle L.**, Boni I., Petrella F., Piazzini M., Spanna F., Schubert A., Lovisolo C. (2000). Barolo - Studio per la caratterizzazione del territorio, delle uve e dei vini dell'area di produzione - Analisi statistica e valutazione delle interazioni tra i diversi aspetti considerati. *Supplemento Quaderni Regione Piemonte - Agricoltura*, 24, 87-100.

**09**-Gerbi V., Zeppa G., **Rolle L.**, Ubigli M., Alessandria F. (2000). Barolo - Studio per la caratterizzazione del territorio, delle uve e dei vini dell'area di produzione - Aspetti enologici e sensoriali. *Supplemento Quaderni Regione Piemonte - Agricoltura*, 24, 75-86.

**08**-Gerbi V., Zeppa G., **Rolle L.**, Schneider A. (2000). Caratterizzazione delle produzioni enologiche dei territori piemontesi compresi nelle D.O.C. di recente istituzione. Il Canavese. Studio per la valorizzazione del Canavese D.O.C. rosso. Ed. Regione Piemonte, Assessorato Agricoltura, Torino. pp 45.

**07**-Gerbi V., **Rolle L.**, Gily M., Gianotti C., Murano F. (2000). Sistemi di qualità per la filiera vitivinicola. Studio sull'applicazione di un sistema qualità ISO 9002 in una cantina cooperativa e in un'azienda agricola vinificatrice. *Supplemento Quaderni Regione Piemonte - Agricoltura*, n. 20/2000. pp 120.

**06**-Zeppa G., Lunardini C., Acquati A., Caudana A., Conterno L., Gerbi V., **Rolle L.**, Lombardi C., Origlia S. (1998). Linee guida per la stesura del piano aziendale di autocontrollo dell'igiene per le aziende agroturistiche. Ed. *Laboratorio Chimico Camera di Commercio*, Torino. pp 62.

**05**-Lunardini C., Acquati A., Caudana A., Conterno L., Gerbi V., **Rolle L.**, Zeppa G. (1998). Linee guida per la stesura del piano aziendale di autocontrollo dell'igiene per i pastifici. Ed. *Laboratorio Chimico Camera di Commercio*, Torino. pp 67.

**04**-Lunardini C., Acquati A., Caudana A., Conterno L., Gerbi V., **Rolle L.**, Zeppa G. (1998). Linee guida per la stesura del piano aziendale di autocontrollo dell'igiene per le pasticcerie. Ed. *Laboratorio Chimico Camera di Commercio*, Torino. pp 65.

**03**-Lunardini C., Acquati A., Caudana A., Conterno L., Gerbi V., **Rolle L.**, Zeppa G. (1998). Linee guida per la stesura del piano aziendale di autocontrollo dell'igiene per i panifici. Ed. *Laboratorio Chimico Camera di Commercio*, Torino. pp 65.

**02**-Lunardini C., Acquati A., Caudana A., Conterno L., Gerbi V., **Rolle L.**, Zeppa G. (1998). Linee guida per la stesura del piano aziendale di autocontrollo dell'igiene per le gastronomie. Ed. *Laboratorio Chimico Camera di Commercio*, Torino. pp 67.

**01**-Lunardini C., Acquati A., Caudana A., Conterno L., Gerbi V., **Rolle L.**, Zeppa G. (1998). Linee guida per la stesura del piano aziendale di autocontrollo dell'igiene per le gelaterie. Ed. *Laboratorio Chimico Camera di Commercio*, Torino. pp 66.

#### **Riviste on line**

**02**-Gerbi V., Cagnasso E., Torchio F., Giacosa S., Caudana A., **Rolle L.** (2011). Il colore del vino: prevedere, estrarre, conservare. *Rivista Internet di Viticoltura ed Enologia (on line – N.6/3)*, [www.infowine.com](http://www.infowine.com).

**01**-**Rolle L.**, Torchio F., Zeppa G., Bertolino M., Cagnasso E., Gerbi V. (2010). Secado en la vid: parámetros físicos y mecánicos de las variedades de uva como marcadores varietales para la estimación de su comportamiento en la elaboración de vinos de hielo. *ACE – Revista d'Enologia (on line)*, [www.acenologia.com](http://www.acenologia.com).

#### **Documentazione tecnica di interesse Nazionale**

**06**-Schneider A., Raimondi S., **Rolle L.**, Torchio F., Gerbi V., Beccaria F., Re G. (2018). 'BIANVER' - Documentazione relativa alla domanda d'iscrizione al Registro Nazionale delle varietà di vite (cultivar ad uva da vino) e d'inserimento nell'elenco delle varietà raccomandate per la Regione Piemonte.

**05**-Raimondi S., Schneider A., **Rolle L.**, Torchio F., Gerbi V. (2014). 'MONTANERA' - Documentazione relativa alla domanda d'iscrizione al Registro Nazionale delle varietà di vite (cultivar ad uva da vino) e d'inserimento nell'elenco delle varietà raccomandate per la Regione Piemonte.

**04**-Raimondi S., Schneider A., Caudana A., **Rolle L.**, Gerbi V. (2012). 'MALVASIA MOSCATA' - Documentazione relativa alla domanda d'iscrizione al Registro Nazionale delle varietà di vite (cultivar ad uva da vino) e d'inserimento nell'elenco delle varietà raccomandate per la Regione Piemonte.

**03**-Schneider A., Cavallo L., Raimondi S., **Rolle L.**, Zeppa G., Forgia M., Torello Marinoni D. (2008). 'BARATUCIÁT' - Documentazione relativa alla domanda d'iscrizione al Registro Nazionale delle varietà di vite (cultivar ad uva da vino) e d'inserimento nell'elenco delle varietà raccomandate per la Regione Piemonte.

**02**-Schneider A., **Rolle L.**, Zeppa G., Sanlorenzo G. (2004). 'CHATUS (BURGNIN)' - Documentazione relativa alla domanda d'iscrizione al Registro Nazionale delle varietà di vite (cultivar ad uva da vino) e d'inserimento nell'elenco delle varietà raccomandate per la Provincia di Cuneo, Torino, Biella, Vercelli, Novara e Verbania-Cusio-Ossola.

**01**-Schneider A., **Rolle L.**, Zeppa G., Sanlorenzo G., Cavallo L., Botta R., Boccacci P. (2003). 'BECUÉT' - Documentazione relativa alla domanda d'iscrizione al Registro Nazionale delle varietà di vite (cultivar ad uva da vino) e d'inserimento nell'elenco delle varietà raccomandate per la Provincia di Torino.

## **(C) CONVEGNI, CONFERENZE, SIMPOSI, INCONTRI TECNICI, TAVOLE ROTONDE**

### **Presentazioni ORALI su invito o dopo selezione a eventi Internazionali, Nazionali e Locali.**

**36**-Rolle L. (2022). 'L'origine e le prospettive dei professionisti del vino'. Convegno Assoenologi e I.I.S Umberto I Alba, Alba, 3 Dicembre 2022.

**35**-Rolle L. (2022). 'Il ruolo dei vinaccioli nella stabilizzazione del colore durante la macerazione'. Convegno OICCE, Macerazione per i vini rossi e bianchi – Attualità e prospettive, Asti, 26 Maggio 2022.

**34**-Rolle L. (2021). 'Il ruolo della ricerca nell'analisi di sostenibilità delle tecniche viticologiche'. Convegno OICCE, La Sostenibilità in Enologia - Presente e Futuro - Dai principi della sostenibilità all'applicazione in vigna e in cantina, Asti, 25 Novembre 2021.

**33**-**Rolle L.** (2021). Enzimi per la macerazione e la riduzione dei polifenoli ossidabili, il Greco ed altri vitigni. Ciclo incontri Assoenologi –AEB Spa, Le Biotecnologie e il Territorio, Avellino 6 Luglio 2021.

**32-Rolle L.** (2020). Quali prospettive per il territorio astigiano dopo il Lockdown per Covid-19?. Tavola rotonda UniASTISS, Asti 19 Giugno 2020.

**31-Rolle L.** (2019). Cambiamenti climatici: l'impatto sull'estrazione polifenolica e sulla maturità – Sperimentazioni tannini e profilo antocianico. Ciclo incontri Assoenologi –AEB Spa – Le biotecnologie: dalla difesa della tipicità a risorse per la vinificazione ai tempi del global warming, Foggia, Lecce, Avellino 2-4 Luglio 2019.

**30-Rolle L.** (2019). Applicazione fogliare di specifici lieviti inattivi per stimolare la maturazione fenolica ed aromatica delle uve – 'Effetto del trattamento sulle proprietà della buccia ed estraibilità dei composti fenolici'. Convegno Enoforum 2019, Vicenza, 21-23 Maggio 2019.

**29-Rolle L.** (2018). Effetto del trattamento con LalVigne™ sullo spessore della buccia e sull'estraibilità dei composti fenolici. Assoenologi Piemonte-Valle d'Aosta – Come migliorare la qualità delle uve partendo dal vigneto con innovativi metodi sostenibili. Santo Stefano Belbo (CN), 22 Marzo 2018.

**28-Rolle L.** (2018). 'La ricerca in enologia: tra innovazione e tradizione'. Convegno OICCE, 20 Anni nel futuro dell'enologia – OICCE 1998-2018, Asti, 25 Ottobre 2018.

**27-Rolle L., Gerbi V.** (2018). 'Importanza della caratterizzazione enologica di incroci e selezioni'. Convegno 'L'Istituto Agrario e Giovanni Dalmasso: una storia lunga 40 anni', Pianezza, 25 Maggio 2018.

**26-Rolle L.** (2016). 'Informazioni 'enologiche' dalla conoscenza delle proprietà meccaniche e acustiche delle uve'. VI Convegno Nazionale di Viticoltura (CONAVI 2016), Pisa, 7 Luglio 2016.

**25-Rolle L.** (2015). 'Nuove conoscenze sull'applicazione della Texture Analysis alla Valutazione della qualità dell'uva'. Joint Research Seminars, Laimburg (BZ), 27 Febbraio 2015.

**24-Tirelli A., Rolle L.** (2015). 'La gestione dei solfiti e dei composti solforati'. Convegno CIRVE, Tergeo, SOI – Gruppo di lavoro in viticoltura, SISTAL, Simtrea, AIIA 'Quale innovazione tecnologica nella filiera viti-enologica italiana?' Milano, 20 Febbraio 2015.

**23-Rolle L.** (2014). 'Metodi analitici rapidi nella valutazione della qualità delle uve'. Conferenza tecnica viticolo enologica – Millevigne. Alba (CN), 13 Giugno 2014.

**22-Rolle L., Gerbi V.** (2014). 'Il potenziale enologico dei vitigni riscoperti'. Giornate di studio sulle applicazioni della biodiversità della vite – Vignaioli Piemontesi. Castagnito (CN), 27 Marzo 2014.

**21-Rolle L.** (2013). La viticoltura alpina: risorsa e opportunità per il territorio montano. Vin'Alp e Provincia di Torino.

**20-Rolle L.** (2011). 'Metodi innovativi per la valutazione della maturità dell'uva: la Texture Analysis'. Convegno SOI – Gruppo di lavoro Viticoltura 'Dall'uva al vino: valutazione della composizione dell'uva ai fini enologici'. Torrazza Coste (PV), 13 Maggio 2011.

**19-Rolle L.**, Gerbi V., Torchio F., Cagnasso E., Caudana A. (2011). 'Esperienze di macerazione su vini rossi piemontesi'. Convegno OICCE 'Macerazione attualità e prospettive'. S. Pietro in Cariano (VR), 29 Aprile 2011.

**18-Zouid I.**, Siret R., Maury C., Jourjon F., Mehinagic E., Rio Segade S., **Rolle L.** (2010). 'Relationship between physical and mechanical berries properties and phenol extractability of different varieties of *Vitis vinifera* L. grapes. Third International symposium on Macromolecules and Secondary Metabolites of Grapevine and Wines. Italy, Turin, 16-18 June 2010.

**17-Rolle L.**, Torchio F., Zeppa G., Bertolino M., Cagnasso E. (2010). 'On-vine drying: berries physical-mechanical parameters as varietal markers to assess the aptitude at the icewines production'. CERVIM 'Third International Congress on mountain and steep slope viticulture'. Italy, Castiglione di Sicilia (CT), 12-14 Maggio 2010.

**16-Rolle L.**, Torchio F. (2010). 'Composizione polifenolica di cultivar piemontesi'. Convegno OICCE 'Shelf life degli aromi e genomica funzionale: due chiavi per l'enologia varietale'. Asti (AT), 23 Aprile 2010.

**15-Rolle L.**, Gerbi V., Ferrarini R. (2009). 'Modificazioni della composizione fenolica, aromatica e delle proprietà meccaniche durante l'appassimento delle uve in cella'. Conegliano (TV), 13 Luglio 2009.

**14-Rolle L.**, Gerbi V., Cagnasso E. (2009). 'Nuovi indici per la valutazione dell'estraibilità delle sostanze fenoliche e loro utilizzo nella vinificazione delle uve Nebbiolo'. Convegno Internazionale sul Nebbiolo 'Nebbiolo Grapes'. Sondrio (SO), 27-29 Marzo 2009.

**13-Rolle L.**, Torchio F., Gerbi V. (2008). 'Innovazione della tecnica di vinificazione del Brachetto d'Acqui DOCG spumante e valutazione della shelf-life del prodotto'. Convegno Forum Spumanti d'Italia 'III Simposio tecnico vini spumanteggianti – Spumanti DOC e non DOC: tutela del vino e garanzia per il consumatore'. Valdobbiadene (TV), 9-10 Maggio 2008.

**12-Rolle L.** (2007). 'Innovazione tecnologica nella vinificazione di uve da vitigni autoctoni del Pinerolese'. Convegno Argal 'I vitigni del territorio Pienerolese aspetti ampelografici viticoli ed enologici'. Frossasco (TO), 11 Maggio 2007.

**11-Rolle L.**, Gerbi V. (2007). 'Valutazione delle proprietà meccaniche delle uve per una corretta gestione della macerazione'. Convegno OICCE 'Il futuro del vino – Nuove tecnologie e tradizioni per la qualità'. Sondrio, 11 Maggio 2007.

**10-Rolle L.**, Letaief H., Gerbi V. (2007). Application of Texture Analysis for the evaluation of the wine grape quality. 'XXX<sup>th</sup> OIV World Congress of Vine and Wine'. Hungary, Budapest, 10-16 June 2007.

**09-Rolle L.**, Gerbi V. (2007). 'Attività sperimentali per l'incremento della shelf life degli Spumanti Moscato'. Convegno Forum Spumanti d'Italia ' Simposio tecnico – Ricerca scientifica e sperimentazione per la tutela e per le Denominazione di Origine degli spumanti'. Valdobbiadene (TV), 10-11 Maggio 2007.

**08-Rolle L.**, (2007). 'Nuevas tendencias en elaboración de vinos' – Congress 'Fundación Alhóndiga de Tacoronte 07'. Tenerife (España), 13-14 Abril 2007.

**07-Rolle L.**, Stecca F. (2006). 'Rintracciabilità: dagli obblighi alle opportunità – Esperienze nel settore vitivinicolo'. Convegno CCIAA Torino 'Il settore agroalimentare fra obblighi e opportunità'. Torino (TO), 13 Giugno 2006.

**06-Rolle L.**, Gerbi V. (2006). 'Esperienze di macerazione pre-fermentativa nella vinificazione del Brachetto d'Acqui DOCG'. Convegno OICCE 'Ricerca applicata in cantina – Nuove tecnologie per la qualità dei vini'. Gargagnano di Valpolicella (VR), 21 Aprile 2006.

**05-Rolle L.**, Zeppa G., Gerbi V. (2005). 'Innovazione tecnologica nella vinificazione del Brachetto d'Acqui DOCG'. CISETA '7° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti' Italia, Cernobbio (CO), 19-20 Settembre 2005.

**04-Rolle L.**, Cagnasso E., Caudana A., Gerbi V. (2005). 'Maturazione e maturità dell'uva'. Convegno Vinitaly 'Tra vite e vino'. Verona (VR), 9 Aprile 2005.

**03-Rolle L.** (2004) 'Tracciabilità e sicurezza nel settore vitivinicolo'. CeSQA 'Incontro sulla sicurezza alimentare – Quale ruolo per il Piemonte'. Novara (NO), 31 Marzo 2004.

**02-Rolle L.** (2003). 'Applicazioni dell'HPLC per lo studio della composizione antocianina di uve e di vini. Convegno ThermoFinnigan 'Aggiornamenti sull'utilizzo dell'HPLC nel Settore Enologico'. Asti (AT), 11 Luglio 2003.

**01-Rolle L.**, Zeppa G., Gerbi V. (2003). 'Esperienze sull'impiego di enzimi pectolitici nella vinificazione di vitigni autoctoni'. Convegno OICCE 'Enzimi enologici teoria e pratica – Il ruolo degli enzimi nella vinificazione e nell'affinamento dei vini'. Asti (AT), 9 Maggio 2003.

#### **Partecipazione personale a Congressi, Convegni, Simposi, Workshop Internazionali.**

**17-Macrowine 2021** - 8th International Macrowine Conference on macromolecules and secondary metabolites of grapevine and wine, Italy, Verona 21-23 June 2021 (on-line).

**16-International Conference OENOBIO.** Germany, Geisenheim, 9 Novembre 2020 (on-line).

**15-CENOIVAS 2019, Oeno 2019 - In Vino Analitica Scientia 2019 - Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits.** France, Talence, 25-28 June 2019.

**14-In Vino Analitica Scientia 2017 - Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits.** Spain, Salamanca, 17-20 July 2017.

**13-Macrowine 2016.** Switzerland, Changins (Nyon), 27-30 June 2016.

**12-In Vino Analitica Scientia 2015 - Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits.** Italy, Trento, 14-17 July 2015.



**11-** "CEno 2015, 10<sup>th</sup> International Symposium of Enology of Bordeaux". France, Bordeaux, 29 June – 1 July 2015.

**10-**7<sup>th</sup> Symposium 'In Vino Analitica Scientia'. Austria, Graz, 21-23 July 2011.

**09-**XXXIV<sup>th</sup> OIV World Congress of Vine and Wine. Portugal, Porto, 20-27 June 2011.

**08-**VI<sup>th</sup> Symposium In Vino Analitica Scientia. France, Angers, 2-4 July 2009.

**07-**31<sup>o</sup> Congresso mondiale della vigna e del vino – OIV. Italia, Verona, 15-20 Giugno 2008.

**06-**XXX<sup>th</sup> OIV World Congress of Vine and Wine. Hungary, Budapest, 10-16 June 2007.

**05-**Second International Congress on mountain and steep slope viticulture. Spain, Monforte de Lemos (Galicia), 13-15 Marzo 2008.

**04-**Premier Congrès International sur la viticulture de montagne et en forte. Italie, Saint-Vincent (AO), 17-18 Marzo 2006.

**03-**In Vino Analitica Scientia 2005 - Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits. France, Montpellier, 7-9 July 2005.

**02-**International Association of Geomorphologists - Working group on terroirs viticoles - Spaces, environments and landscapes of terriors. Italia, S.Giorgio Canavese (TO), 5-7 Aprile 2002.

**01-**Simposio Internazionale "Territorio e Vino". Italia, Siena, 19-24 Maggio 1998.

**Partecipazione personale a Congressi, Convegni, Simposi, Workshop Nazionali.**

**21-**26<sup>th</sup> Workshop on the 'Developments in the Italian PhD research on food science technology and biotechnology'. Asti, 19-21 September 2022.

**20-**Convegno SISTAL 'La ricerca nel settore delle scienze e tecnologie alimentari tra etica ed innovazione', on-line, 18 Giugno 2021.

**19-**XXIII Workshop on the 'Developments in the Italian PhD research on food science technology and biotechnology'. Oristano, 19-21 September 2018.

**18-**Convegno SISTAL 'Big data e informazioni digitali a sostegno del sistema agro-alimentare italiano'. Bari, 1 Giugno 2018.

**17-**Convegno SISTAL 'Legislazione alimentare e ruolo e risultati di Sistol nel panorama della didattica e della ricerca'. Milano, 29 Maggio 2017.

**16-**VI Convegno Nazionale di Viticoltura (CONAVI). Pisa, 7 Luglio 2016.

**15-**Enoforum2015. Vicenza, 5-7 Maggio 2015.

**14-XIX** Workshop on the 'Developments in the Italian PhD research on food science technology and biotechnology'. Bari, 24-26 September 2014.

**13-18<sup>th</sup>** Workshop on the 'Developments in the Italian PhD research on food science technology and biotechnology'. Conegliano, 25-27 September 2013.

**12-CISETA 11°** Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti. Rho (MI), 21-22 Maggio 2013.

**11-Enoforum2013.** Arezzo, 7-9 Maggio 2013.

**10-17<sup>th</sup>** Workshop on the 'Developments in the Italian PhD research on food science technology and biotechnology'. Cesena, 19-21 September 2012.

**09-13<sup>th</sup>** Workshop on the 'Developments in the Italian PhD research on food science technology and biotechnology'. Alba, 10-12 September 2008.

**08-CISETA 8°** Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti. Rho (MI), 7-8 Maggio 2007.

**07-Enoforum2007.** Piacenza, 13-15 Marzo 2007.

**06-I vitigni autoctoni minori: aspetti tecnici, normativi, e commerciali.** Torino, 30 Novembre – 1 Dicembre 2006.

**05-VI** Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Alba (CN), 7-10 Novembre 2006.

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

**03-5°** Convegno AISTEC - Cereali: scienza e benessere dal campo alla tavola. Tramariglio-Alghero, 26-28 Giugno 2003.

**02-Convegno OICCE "I gas in enologia.** Italia, Rocca d'Arazzo (AT), 7 Aprile 2000.

**01-Convegno Vite e vino in Canavese.** Italia, Caluso (TO), 12 Settembre 1998.

#### **(D) ORGANIZZAZIONE, COMITATO SCIENTIFICO, MODERATORE A CONVEGNI-CONFERENZE**

**18-2023.** Membro comitato scientifico CEnoMacrowine 2023 (Institute of Vine and Wine Sciences from Bordeaux University). France, Bordeaux, 10-13 July 2023.

**17-2023.** Membro comitato scientifico 22nd GiESCO (Group of International Experts for Cooperation on Vitivinicultural Systems) meeting (Cornell University). USA, Ithaca, N.Y., July 17-21, 2023.

**16-2023.** Membro comitato scientifico Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino (ONAV) triennio 2023-2026.

**15-2022.** Responsabile Comitato organizzatore, 26<sup>th</sup> Workshop on the 'Developments in the Italian PhD research on food science technology and biotechnology'. Italy, Asti, 19-21 September 2022.

**14-2022.** Comitato Scientifico, 26<sup>th</sup> Workshop on the 'Developments in the Italian PhD research on food science technology and biotechnology'. Italy, Asti, 19-21 September 2022.

**13-2021.** Comitato Scientifico, 1<sup>st</sup> Telematic Workshop on the developments in the Italian PhD research on food science technology and biotechnology. Italy, Palermo 14-15 Settembre 2021 (on-line).

**12-2021.** Organizzatore (Co-host), Macrowine 2021 - 8th International Macrowine Conference on macromolecules and secondary metabolites of grapevine and wine. Italy, Verona, 21-23 June 2021 (on-line).

**11-2021.** Comitato Scientifico, Enoforum Web Contest, on-line, 23-25 February 2021 (on-line).

**10-2020.** Comitato Scientifico, Enoforum – Enoforum Awards 2020, Spain, Zaragoza, 7-8 Maggio 2020 (on-line).

**09-2019.** Comitato Scientifico, SIVE - Awards Research for Development. *Enoforum2019*, Italia, Vicenza, 21-23 Maggio 2019 (on-line).

**08-2017.** Comitato Scientifico, SIVE - Awards Research for Development. *Enoforum2017*, Italia, Vicenza, 16-18 Maggio 2017.

**07-2016-2017.** Membro Comitato Tecnico Scientifico TERGEO (Unione Italiana Vini).

**06-2015.** Comitato Scientifico, LIFILL – International Conference on Liquid Filling, Italy, Milan, 20-21 May 2015.

**05-2015.** Comitato Scientifico, Premi SIVE Ricerca per lo Sviluppo. *Enoforum2015*, Italia, Vicenza, 5-7 Maggio 2015.

**04-2014.** Moderatore, Convegno 'Terroir vitivinicoli dal concetto al potenziale commerciale' – II Sessione, Enologia e marketing applicati al concetto di *terroir*. Alba (CN), 20 Novembre 2014.

**03-2013.** Comitato Scientifico, SIVE - Awards Research for Development. *Enoforum2013*, Italia, Arezzo, 7-9 Maggio 2013.

**02-2011.** Comitato Scientifico, Premio SIVE Giuseppe Versini. *Enoforum2011*, Italia, Arezzo, 3-5 Maggio 2011.

**01-2009.** Comitato Scientifico, Premio SIVE Ricerca per lo Sviluppo. *Enoforum2009*, Italia, Piacenza, 21-23 Marzo 2009.

## **(E) AWARDS E RICONOSCIMENTI**

**10-2021.** Co-Autore. Premio 'Antico Fattore Edizione 2021' - Accademia dei Georgofili per migliore articolo scientifico per il settore della viticoltura e/o dell'enologia. 'Role of anthocyanin traits on the impact of oenological tannins addition in the first stage of red winegrape skin simulated maceration'. *Food Chem.*, 320, 126633.

**09-2019.** Co-Autore. OIV Award 2019 – Oenology category. Book *Red Wine Technology*, edited by Morata A. *Academic Press*, London, United Kingdom. ISBN 978-0-12-814399-5.

**08-2019.** Co-Autore. Premio 'Antico Fattore Edizione 2019' - Accademia dei Georgofili per migliore articolo scientifico categoria 'Pratiche enologiche: dalla gestione della cantina alle moderne tecnologie per migliorare la qualità del prodotto'. 'Use of density sorting for the selection of aromatic grape berries with different volatile profile'. *Food Chem.*, 276, 562-571.

**07-2019.** Co-Relatore. Tesi di dottorato vincitrice del Premio AISSA 2018 per tesi di dottorato discusse nel biennio 2016-2018, categoria afferente alla Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL). Associazione Italiana Società Scientifiche Agrarie, 2019/02/14, Viterbo (IT).

**06-2017.** Relatore. Tesi Magistrale vincitrice premio Migliori tesi di Laurea A.A. 2014/2015 Università di Torino.

**05-2017.** Co-Relatore. Tesi di dottorato vincitrice progetto Bando Vinci 2017 dell'Università Italo Francese / Université Franco Italienne (UIF/UFI), Capitolo 2 – Contributi di Mobilità per Tesi di dottorato in Cotutela.

**04-2017.** Autore corrispondente. Premio SISTAL 2017 per giovani ricercatori, categoria 2. "Shelf-life degli alimenti" per miglior lavoro scientifico. 'Hazelnut kernels (*Corylus avellana* L.) mechanical and acoustic properties determination: comparison of test speed, compression or shear axis, roasting, and storage condition effect', *J. Food Eng.*, 2016, 173, 59-68.

**03-2017.** Relatore. Tesi di dottorato vincitrice del Premio AISSA 2016 per tesi di dottorato discusse nel biennio 2015-2016, categoria afferente alla Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL). Associazione Italiana Società Scientifiche Agrarie, 2017/02/16, Campobasso (IT).

**02-2015.** Premio personale. Vino & Territorio - Sezione Scienza, conferito da OICCE - Organizzazione Interprofessionale per la Comunicazione delle Conoscenze in Enologia.

**01-2014.** Co-Autore. Premio Miglior Poster - XII Convegno AISSA 'Produrre di più e meglio in agricoltura, selvicoltura e agroalimentare: innovazioni pronte all'uso. Italia, Sassari, 6-7 Novembre 2014. Poster titolo: 'Sviluppo di alimenti funzionali da sottoprodotti agricoli'.

## **(F) – ATTIVITA' DI PEER-REVIEW**

### **Journals**

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	Totale
01-Analytica Chimica Acta		2						2
02-Journal of Texture Studies	1							1
03-Trends in Food Science and Technology						1		1
04-Journal of Food Quality	1							1
05-Int. J. Food Science and Technol.			1			1	2	4
06-European Food Res. and Technology			1		1			2
07-Australian J. of Grape and Wine Research					1		1	2
08-Food Chemistry			1					1
09-J. of the Science of Food and Agriculture					1		1	2
10-Postharvest Biology Technology			1					1
11-African Journal of Agricultural Research				1				1
12-Food Research International				3	1	2	1	7
13-Italian Journal of Food Science				1		1		2
14-J. of Food Processing and Preservation			1					1
15-African Journal of Food Science					1			1
16-CIGR Journal		1						1
17-LWT – Food Science and Technology					1	1	2	4
18-Molecules					1		1	2
19-J. of Agricultural Science and Technology		1						1
20-Journal of Agric. and Food Chemistry						2	2	4
21-HortScience						1		1
22-Recent Patents on Engineering						1		1
23-Vitis – Journal of Grapevine Research						1	1	2
24-Phytochemical Analysis						1		1
25-Innovative Food Sci. and Emerging Tech.							1	1
26-J. of Food Composition and Analysis							1	1
27-Flavour and Fragrance Journal						1		1
<b>Totale Annuo</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>49</b>

Journal	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Totale
01-Food Chemistry	2	1	3	3	2	3	1	15
02-Journal of Agric. and Food Chemistry	1	2	1	1	1		1	7
03-Scientia Horticulturæ	2	2		1				5
04-Australian J. of Grape Wine Research	1	2	3	2	1	1		10
05-European Food Res. and Technology	2		1	1	1	1		6
06-International J. Food Properties	1	1						2
07-LWT – Food Science and Technology	2	2	1				1	6
08-Food Research International	1		1	4	4	4		14
09-Postharvest Biology Technology	1	1		2	1	1		6
10-Italian Journal of Food Science	1		1					2
11-Journal of Agricultural Engineering	1							1
12-South African J. of Enol. and Vitic.	1				1			2
13-J. Int. des Sciences de la Vigne et du Vin.	1							1
14-Natural Product Research	1			1		1		3

15-Int. J. Food Science and Technol.	1	1	1			1			<b>4</b>
16-Food & Function		1					1		<b>2</b>
17-Innovative Food Sci. and Emerging Tech.	1	1	1			1			<b>4</b>
18-J. of Food Composition and Anal.		1				1	4	3	<b>9</b>
19-J. of Food Science and Technol. Mysore		1							<b>1</b>
20-Drying technology			1						<b>1</b>
21-Trends in Food Science and Technology			1					1	<b>2</b>
22-J. of the Science of Food and Agriculture			2	5	2			1	<b>10</b>
23-Food and Bioproducts Processing			1		1				<b>2</b>
24-Journal of Wine Research			2						<b>2</b>
25-Food Bioscience			1				2		<b>3</b>
26-Data in Brief			1						<b>1</b>
27-Food Microbiology					1			1	<b>2</b>
28-American J. of Enology and Viticulture					2	1			<b>3</b>
29-The J. Horticult. Sci. & Biotechnology					1				<b>1</b>
30-CyTA - Journal of Food					1				<b>1</b>
31-Ozone: Science & Engineering					1				<b>1</b>
32-Computers and Electronics in Agriculture					1				<b>1</b>
33-Journal of Food Quality					1			1	<b>2</b>
34-Comp. Revi. Food Sci. Food Safety						1			<b>1</b>
35-Scientia Agricola						1			<b>1</b>
36-Revista Ceres						1			<b>1</b>
37-Int. J. Fruit Science						1	1		<b>2</b>
38-Biomoecules							1		<b>1</b>
39-Scientific Reports							1		<b>1</b>
40-Food Sci. Human Wellness							1		<b>1</b>
41-Molecules							1		<b>1</b>
42-J. Food Biochemistry								1	<b>1</b>
43-J. Hortic.Forestry Biotech. Timisoara							2		<b>2</b>
44-Food Quality and Safety								1	<b>1</b>
45-The Scientific World Journal								1	<b>1</b>
46-Int. J. of Fruit Science								1	<b>1</b>
47-J. of Food Science								1	<b>1</b>
<b>Totale Annuo</b>	<b>19</b>	<b>16</b>	<b>22</b>	<b>29</b>	<b>21</b>	<b>26</b>	<b>15</b>	<b>197</b>	

<b>Journal</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>	<b>2026</b>	<b>2027</b>	<b>2028</b>	<b>Totale</b>
01-Postharvest Biology Technology	1							<b>1</b>
02-Plant Phenomics	1							<b>1</b>
03-Postharvest Biology Technology	1							<b>1</b>
04-Journal of Food Quality	1							<b>1</b>
05-J. of the Science of Food and Agriculture	2	1						<b>3</b>
06-J. of Fungi	1							<b>1</b>
07-Australian J. of Grape Wine Research	1							<b>1</b>
08-J. of Food Composition and Anal.	1							<b>1</b>
09-Food Chem.	2	1						<b>3</b>
<b>Totale Annuo</b>	<b>11</b>	<b>2</b>						<b>210</b>

## Books

**03-2020.** Advances in anthocyanins postharvest processing and functionality (proposed title). Author: Tarun Belwal, Zisheng Luo. Elsevier.

**02-2016.** Winemaking Problems Solved 2<sup>nd</sup> Edition (proposed title). Author: Butzke Christian. Elsevier.

**01-2016.** Managing Wine Quality 2e (proposed title): Volume 1- Viticulture and Wine Quality; Volume 2 – Oenology and Wine Quality. Author: Reynolds Andrew. Elsevier.

## (G) – PROGETTI DI RICERCA

Progetto	Durata (mesi)	Ruolo
<b>27-2022.</b> AEB Spa. 'Trasferimento tecnologico e sviluppo aziendale: valutazione e modellizzazione delle <i>performances</i> di coadiuvanti e additivi enologici'.	36	Responsabile Progetto (Professore Associato)
<b>26-2021.</b> Enosol sas – Bando PRISM-E, F.E.S.R. 2014/2020 – Regione Piemonte. Acronimo progetto: 'AUTOFERM'.	24	Co-Responsabile Progetto (Professore Associato)
<b>25-2020.</b> PSR 2014-2020 – Regione Piemonte. Misura 16.1.1., Azione 2. 'QualShell – Qualità e shelf-life del vino. Implementazione di procedimenti per la valutazione qualitativa dell'uva e il monitoraggio del processo.	36	Co-Responsabile Progetto (Professore Associato)
<b>24-2020.</b> Denso Thermal Systems SpA. 'White grape refrigeration'.	6	Responsabile Progetto (Professore Associato)
<b>23-2020.</b> Racca Impianti srl – Bando PRISM-E, F.E.S.R. 2014/2020 – Regione Piemonte. Acronimo progetto: 'VINPRESS'.	24	Responsabile Progetto (Professore Associato)
<b>22-2020.</b> Enosol sas – Bando PRISM-E, F.E.S.R. 2014/2020 – Regione Piemonte. Acronimo progetto: 'VINPRESS'.	24	Responsabile Progetto (Professore Associato)
<b>21-2020.</b> Consorzio di Tutela Ovada Docg – Regione Piemonte. 'Strategia di evoluzione dell'Ovada DOCG - Progetto ORI (Ovada Risorse Identitarie).	24	Co-Responsabile Progetto (Professore Associato)
<b>20-2019.</b> CHR Hansen. 'Bio-protection: a natural way to inhibit microbial contamination through the use of Pichia kluyveri and	12	Co-Responsabile Progetto (Professore Associato)

Lactobacillus plantarum'

<b>19-2019.</b> CHR Hansen. 'Fermentazione alcolica e malolattica su vinificazioni di uve cv. Barbera'	12	Responsabile Progetto (Professore Associato)
<b>18-2019.</b> AEB Spa. 'Trasferimento tecnologico e sviluppo aziendale: valutazione e modellizzazione delle <i>performances</i> di coadiuvanti e additivi enologici'.	36	Responsabile Progetto (Professore Associato)
<b>17-2018.</b> DANSTAR Ferment A.G. 'Trasferimento tecnologico e sviluppo aziendale: Development of methods and tools for the improvement of the grape and wine quality on autochthonous and international grape varieties using the patent n. WO/2014/024039 and the related products referred with the commercial brand of "LaVigne", with the aim to support the use and commercialization of the cited products'.	12	Responsabile Progetto (Professore Associato)
<b>16-2017.</b> Progetti di Ricerca finanziati dall'Università degli Studi di Torino (ex 60%). 'Uso di legni alternativi e additivi tannici per il miglioramento delle caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti enologici'.	12	Responsabile Progetto (Professore Associato)
<b>15-2017.</b> DANSTAR Ferment A.G. 'Trasferimento tecnologico e sviluppo aziendale: Development of methods and tools for the improvement of the grape and wine quality on autochthonous and international grape varieties using the patent n. WO/2014/024039 and the related products referred with the commercial brand of "LaVigne", with the aim to support the use and commercialization of the cited products'.	12	Responsabile Progetto (Professore Associato)
<b>14-2016.</b> DANSTAR Ferment A.G. 'Trasferimento tecnologico e sviluppo aziendale: Development of methods and tools for the improvement of the grape and wine quality on autochthonous and international grape varieties using the patent n. WO/2014/024039 and the related products referred with the commercial brand of "LaVigne", with the aim to support the use and commercialization of the cited products'.	12	Responsabile Progetto (Professore Associato)
<b>13-2016.</b> AEB Spa. 'Trasferimento tecnologico e sviluppo aziendale: valutazione e modellizzazione delle <i>performances</i> di coadiuvanti e additivi enologici'.	36	Responsabile Progetto (Professore Associato)



<p><b>12-2015.</b> De Nora Spa.  'Trasferimento tecnologico e sviluppo aziendale: Trattamento delle uve in post-raccolta con Ozono: valutazione di possibili effetti elicitori sulla composizione polifenolica e aromatica'.</p>	24	Responsabile Progetto (Professore Associato)
<p><b>11-2014.</b> Regione Piemonte Misura I.1.3 – Studi di fattibilità. POR F.E.A.S.R. 2007/2013 – bando 2013.  'Applicazione dell'ozono per la sanitizzazione delle imbottigliatrici nel settore enologico(O3-B.W.)'.</p>	12	Responsabile Progetto (Professore Associato)
<p><b>10-2014.</b> Cooperazione Europea - Interegge ALCOTRA, Provincia di Torino.  'Valorizzazione della Viticoltura Alpina (VIN'ALP)'.</p>	12	Responsabile Progetto (Ricercatore)
<p><b>09-2013.</b> Bacardi – Martini &amp; Rossi.  'Trasferimento tecnologico e sviluppo aziendale: Riduzione del contenuto di anidride solforosa nei Vermouth'.</p>	12	Responsabile Progetto (Ricercatore)
<p><b>08-2013.</b> Progetti di Ricerca finanziati dall'Università degli Studi di Torino (ex 60%).  'Effective Research Done by Teams or Individuals?'.</p>	12	Responsabile Progetto (Ricercatore)
<p><b>07-2012.</b> Cooperazione Europea - Interegge ALCOTRA, Provincia di Torino.  'Valorizzazione della Viticoltura Alpina (VIN'ALP)'.</p>	12	Responsabile Progetto (Ricercatore)
<p><b>06-2012.</b> Progetti di Ricerca finanziati dall'Università degli Studi di Torino (ex 60%).  'Impatto di differenti tecniche di appassimento On-vine e Off-vine sull'ecologia microbica, sulle caratteristiche chimico-fisiche delle uve e sulla qualità dei vini speciali Sfursat, Fortificati, Passiti e Icewines prodotti con varietà autoctone'.</p>	12	Responsabile Progetto (Ricercatore)
<p><b>05-2010.</b> Fondazione Fojanini di Studi Superiori.  'Messa a punto di metodi innovativi rapidi per la valutazione delle sostanze fenoliche delle uve Nebbiolo'.</p>	24	Responsabile Progetto (Ricercatore)
<p><b>04-2008.</b> Provincia di Torino - Attività sperimentazione e divulgazione.  'Miglioramento qualitativo dei vini di montagna della Provincia di Torino'.</p>	48	Responsabile Progetto (Ricercatore)
<p><b>03-2007.</b> Provincia di Cuneo - Piano Annuale Distretti dei Vini.</p>	24	Responsabile Progetto (Ricercatore)

'Vino Sicuro'.

<b>02-2006.</b> Provincia di Torino – Piano Annuale Distretti dei Vini. 'Riquilificazione e caratterizzazione dei vitigni autoctoni e delle produzioni enologiche dei territori torinesi'.	12	Responsabile Progetto (Ricercatore)
<b>01-2005.</b> Provincia di Asti/Alessandria, Consorzio Tutela Vini d'Acqui – Piano Annuale Distretti dei Vini. 'Contributi sperimentali per la valorizzazione e la tutela del marchio del Brachetto d'Acqui'.	24	Responsabile Progetto (Ricercatore)
<b>05-2019.</b> PRIN: Progetti di Ricerca di Rilevante Interesse Nazionale – Bando 2017. 'The aroma diversity of Italian white wines. Study of chemical and biochemical pathways underlying sensory characteristics and perception mechanisms for developing models of precision and sustainable enology'.	36	Responsabile Unità operativa (Professore Associato)
<b>04-2017.</b> Objectif Végétal, Recherche, Formation & Innovation en Pays de la Loire. Université d'Angers. 'Use of innovative green technologies for the preservation of winegrape quality during the ripening process'.	18	Responsabile Unità operativa (Professore Associato)
<b>03-2016.</b> Fondazione Cassa Risparmio Cuneo (CRC) - bando Ricerca Scientifica 2015. 'Safegrape: approcci di lotta sostenibile ai patogeni fungini della vite'.	36	Responsabile Unità Operativa (Professore Associato)
<b>02-2008.</b> Regione Piemonte - Programma regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola 2008/2010. 'Irrigazione di soccorso e scelta del portainnesto in vigneto per aumentare la qualità delle uve controllando le relazioni acqua/pianta'.	36	Responsabile Unità Operativa (Ricercatore)
<b>01-2007.</b> Regione Piemonte - Programma regionale di ricerca 2007. 'Analisi delle relazioni tra fattori climatici, ecofisiologia della vite e qualità dei mosti sui principali vitigni piemontesi'.	36	Responsabile Unità Operativa (Ricercatore)
<b>57-2022.</b> UE – Interreg V-A francia – Italia (ALCOTRA) 2014-2020. 'Progetto ANTES – Fiori eduli e piante aromatiche: attività di capitalizzazione dei progetti Antea ed	12	Partecipante (Professore ordinario)

Essica'.

<b>56-2020.</b> Regione Lombardia PSR – Operazione 1.2.01. 'Increase Sforsat'.	24	Partecipante (Professore Associato)
<b>55-2019.</b> Regione Puglia PSR – Misura 16 Cooperazione. 'Uve apirene pugliesi dal campo alla tavola: innovazione, nutrizione, sostenibilità'.	24	Partecipante (Professore Associato)
<b>54-2019.</b> Regione Piemonte POR - Competitività Regionale e Occupazione F.E.S.R. 2014-2020. 'Tecnologie e soluzioni innovative al servizio della filiera latte piemontese per promuovere la competitività e la sostenibilità'.	36	Partecipante (Professore Associato)
<b>53-2019.</b> Regione Piemonte POR - Competitività Regionale e Occupazione F.E.S.R. 2014-2020. 'Piattaforma integrata per lo sviluppo di processi innovativi nel contesto della bio-economia finalizzati alla produzione sostenibile di ingredienti funzionali e sicuri per alimenti e nutraceutici'.	30	Partecipante (Professore Associato)
<b>52-2016.</b> PRIN 2015. 'The diversity of tannins in Italian red wines. Study of biochemical aspects, chemical reactivity and sensory characteristics for developing precision and sustainable enological models from vineyard to consumer'.	36	Partecipante (Professore Associato)
<b>51-2016.</b> Regione Piemonte POR - Competitività Regionale e Occupazione F.E.S.R. 2014-2020. 'Food Digital Monitoring'.	30	Partecipante (Professore Associato)
<b>50-2016.</b> Mondo del Vino Spa. 'Trasferimento tecnologico e sviluppo aziendale: Incremento del valore nutrizionale e della concentrazione di sostanze bioattive nei vini. Caratteristiche organolettiche e improntate al fruttato e all'esaltazione delle caratteristiche varietali dei vini'.	24	Partecipante (Professore Associato)
<b>49-2015.</b> Regione Piemonte Misura I.1.3 – Studi di fattibilità. POR F.E.A.S.R. 2007/2013 – bando 2013. 'Controllo con ozono di infestazioni fungine e di insetti e riduzione delle micotossine in nocciole (Hozonut)'.	12	Partecipante (Professore Associato)
<b>48-2015.</b> Progetti di Ricerca finanziati dall'Università	24	Partecipante

degli Studi di Torino (ex 60%). 'Valorizzazione di sottoprodotti derivanti dall'industria del caffè e del cacao '.		(Professore Associato)
<b>47</b> -2014. Spanish FEDER. 'AGL2014-58486-C2-R'	12	Partecipante esterno (Professore Associato)
<b>46</b> -2014. Fondazione Cassa Risparmio Cuneo (CRC) – bando Ricerca Scientifica 2013. 'Strategie di cantina per il contenimento dell'alcol nei vini'.	36	Partecipante (Ricercatore)
<b>45</b> -2013. Regione Piemonte Misura 124 F.E.A.S.R. 2007/2013 – bando 2013. 'Riduzione del contenuto in etanolo nei vini mediante approcci microbiologici e tecnologici (Lowetoh)'	12	Partecipante (Ricercatore)
<b>44</b> -2013. Regione Piemonte Misura 124 F.E.A.S.R. 2007/2013 – bando 2012. 'Sviluppo di prodotti enologici innovativi per la valorizzazione di uve tradizionali e rare del Piemonte (Innowine)'	24	Partecipante (Ricercatore)
<b>43</b> -2013. Regione Liguria – Sviluppo rurale. 2007/2013 – misura 111. 'Tecniche enologiche innovative per i vini liguri (Tevill)'	24	Partecipante (Ricercatore)
<b>42</b> -2012. Regione Piemonte Misura 124 F.E.A.S.R. 2007/2013 – bando 2012. 'Barbera & Moscato'.	24	Partecipante (Ricercatore)
<b>41</b> -2012. EU (FP7/2007–2013) - grant agreement no. 315065. 'WILDWINE'	36	Partecipante (Ricercatore)
<b>40</b> -2012. Regione Piemonte Misura 124 F.E.A.S.R. 2007/2013 – bando 2012. 'Sviluppo di alimenti funzionali innovativi contenenti sottoprodotti agricoli (In. Fun. Food)'	12	Partecipante (Ricercatore)
<b>39</b> -2012. Regione Piemonte Misura 124 F.E.A.S.R. 2007/2013 – bando 2012. 'Prodotti caseari innovativi per il mercato vegetariano e degli alimenti funzionali (NewCheeses)'	12	Partecipante (Ricercatore)
<b>38</b> -2012. Regione Piemonte – Misura I.1.3 'Poli di Innovazione' – Polo Agroalimentare POR FESR	10	Partecipante (Ricercatore)

2007/2013.

'Studio fattibilità tecnico economica per la produzione di bugie a base ingredienti innovativi ed idonei ad intolleranze alimentari (NoGlutenBug)'.

<b>37</b> -2012. Progetto AGER 2010. 'Valorizzazione dei sottoprodotti della filiera vitivinicola per la produzione di composti ad alto valore aggiunto(Valorvitis)'.	36	Partecipante (Ricercatore)
<b>36</b> -2011. Spanish MICINN. 'AGL2011-30254-C02'.	12	Partecipante esterno (Ricercatore)
<b>35</b> -2011. Regione Piemonte – Misura I.1.3 'Poli di Innovazione' – Polo Agroalimentare POR FESR 2007/2013. 'Wi-Cap'.	6	Partecipante (Ricercatore)
<b>34</b> -2011. Regione Piemonte – Misura I.1.3 'Poli di Innovazione' – Polo Agroalimentare POR FESR 2007/2013. 'Ricerca e sviluppo di paste alimentari funzionali e salutistiche con ingredientistica innovativa e processo di lavorazione totalmente inedito (PClaim)'.	24	Partecipante (Ricercatore)
<b>33</b> -2011. Regione Piemonte – Misura I.1.3 'Poli di Innovazione' – Polo Agroalimentare POR FESR 2007/2013. 'Definizione dei parametri di processo per la produzione di cialde da gelato a base di albume (NewMer)'.	6	Partecipante (Ricercatore)
<b>32</b> -2011. Regione Piemonte – Misura I.1.3 'Poli di Innovazione' – Polo Agroalimentare POR FESR 2007/2013. 'Valutazione della possibilità di utilizzo di additivi naturali nella produzione di prodotti da forno biologici (BioAdd)'.	6	Partecipante (Ricercatore)
<b>31</b> -2011. Regione Piemonte – Misura I.1.3 'Poli di Innovazione' – Polo Agroalimentare POR FESR 2007/2013. 'Filiera nocciolo: aspetti agronomici e tecnologici per il miglioramento delle produzioni piemontesi (Corifil)'.	36	Partecipante esterno (Ricercatore)
<b>30</b> -2010. U.E. e Regione Piemonte. Programma Operativo Regionale F.E.S.R. 2007-2013. 'Innovazione tecnologica, Automazione e nuovi Controlli Analitici per migliorare la qualità e la	36	Partecipante (Ricercatore)

sicurezza dei prodotti alimentari piemontesi (ITACA)'.

<b>29-2010.</b> U.E. e Regione Piemonte. Programma Operativo Regionale F.E.S.R. 2007-2013. 'Caratterizzazione e valorizzazione degli scarti organici e dei by-products della filiera agro-industriale (ECOFOOD)'.	36	Partecipante (Ricercatore)
<b>28-2010.</b> Regione Piemonte – Attività negoziata. 'Progetto pilota per la vendita di vino sfuso nella GDO (Come in cantina)'.	12	Partecipante (Ricercatore)
<b>27-2010.</b> PRIN 2008. 'Evoluzione di composti solforati varietali nella trasformazione enologica'.	24	Partecipante (Ricercatore)
<b>26-2008.</b> Regione Piemonte – Bandi per Linee. 'Tech4wine: integrated technology platform supporting the quality and safety of typical wines of Piedmont-Italy.	36	Partecipante esterno (Ricercatore)
<b>25-2007.</b> Regione Piemonte. Bando Converging Technologies 2008. 'Nanomaterials and technologies for intelligent monitoring of safety, quality and traceability in confectionery products'.	36	Partecipante (Ricercatore)
<b>24-2006.</b> Regione Piemonte – Bandi per Linee. 'Porro Lungo Dolce di Carmagnola: un PAT in cerca di DOP'.	36	Partecipante (Ricercatore)
<b>23-2005.</b> Regione Piemonte – Bandi per Linee. 'Studio di nuovi prodotti che originano dall'allevamento della razza Piemontese: yogurt, mozzarella, toma blu dal latte di razza Piemontese; bresaola, salame, salsiccia da tagli di carne di razza Piemontese. Definizione dei processi produttivi, messa a punto delle tecniche di commercializzazione, di promozione e di marketing di nuovi prodotti a marchio'.	12	Partecipante (Funzionario D3)
<b>22-2005.</b> Regione Piemonte – Bandi per Linee. 'Riqualficazione e caratterizzazione del Freisa di Chieri e Collina Torinese (Bonarda, Barbera, Cari) DOP'.	24	Partecipante (Funzionario D3)
<b>21-2005.</b> Fondo Integrativo Speciale per la Ricerca 2002 (FISR). 'I 'terroir' delle Alpi per la caratterizzazione e la difesa	36	Partecipante (Funzionario D3)

delle produzioni casearie di Alpeggio'.

<b>20-2004.</b> Regione Piemonte – Bandi per Linee. 'Caratterizzazione tecnologica, compositiva e nutrizionale dell'olio e di sottoprodotti di alto valore aggiunto ottenibili dalla nocciola piemontese'.	12	Partecipante (Funzionario D3)
<b>19-2004.</b> Regione Piemonte – Bandi CIPE. 'Genomica funzionale della vite'.	24	Partecipante esterno (Funzionario D3)
<b>18-2004.</b> Regione Liguria. 'Contributi sperimentali alla conoscenza dell'attitudine enologica di vitigni autoctoni liguri'.	4	Partecipante (Funzionario D3)
<b>17-2004.</b> Progetto Finalizzato MIPAF 2004. 'Valorizzazione e salvaguardia della microflora autoctona caratteristica delle produzioni casearie italiane'.	24	Partecipante (Funzionario D3)
<b>16-2004.</b> PRIN 2004. 'Studio degli effetti tecnologici, compositivi, sensoriali e reologici dell'utilizzo di <i>Lactococcus garviae</i> , <i>enterococcus spp.</i> e <i>Staphylococcus xylosus</i> in prodotti agroalimentari tradizionali'.	24	Partecipante (Funzionario D3)
<b>15-2003.</b> Regione Piemonte – Bandi per Linee. 'Uno spumante di qualità della montagna torinese'.	12	Partecipante (Funzionario D3)
<b>14-2002.</b> Regione Piemonte – Bandi per Linee. 'Caratterizzazione della produzione tradizionale regionale dei prodotti lattiero-caseari: Toma del Lait brusc, Murianengo, Formaggio a crosta rossa, Cevrin di Coazze'.	24	Partecipante (Funzionario D3)
<b>13-2002.</b> Regione Piemonte – Bandi per Linee. 'Studio per la caratterizzazione del grissino torinese'.	12	Partecipante (Funzionario D3)
<b>12-2002.</b> Cooperative Research Program 2002 (CRAFT) (Contract N. QLK- CT- 2002-71233). 'Sustainable enhancement of autochthonous wine grapes in mountain areas'.	36	Partecipante (Funzionario D3)
<b>11-2001.</b> Regione Piemonte – Bandi per Linee. 'La coltivazione della patata nelle aree montane: verifica dell'applicabilità delle tecniche di produzione biologiche e individuazione delle migliori varietà con particolare riferimento ai parametri qualitativi'.	12	Partecipante (Funzionario D3)

<b>10-2001.</b> Regione Piemonte – Bandi per Linee. 'Caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale dei vini a Denominazione di Origine dell'Alto Piemonte'.	36	Partecipante (Funzionario D3)
<b>09-2001.</b> Regione Piemonte – Bandi per Linee. 'Caratterizzazione della produzione tradizionale regionale di 'Sarass del Fen'.	12	Partecipante (Funzionario D3)
<b>08-2001.</b> Progetto MIPAF 2001. 'I vini Passiti a D.O. dalle Alpi al Mediterraneo' (D.M. 60738 del 21/2/2002 e D.M. 61525 del 2/4/2002).	24	Partecipante (Funzionario D3)
<b>07-2000.</b> Regione Piemonte – Bandi per Linee. 'Uso della concentrazione a freddo per il miglioramento della qualità dei mosti'.	12	Partecipante (Funzionario D3)
<b>06-1999.</b> Regione Piemonte – Bandi per Linee. 'Studio di caratterizzazione delle produzioni vitivinicole dell'area del Barbera d'Asti'.	36	Partecipante (Funzionario D3)
<b>05-1999.</b> Regione Piemonte – Bandi per Linee. 'Studio per la caratterizzazione sensoriale di formaggi piemontesi: Maccagno ed altri formaggi DOP'.	12	Partecipante (Funzionario D3)
<b>04-1999.</b> Progetto INTERREG II Italia-Francia 94-99. 'Valorizzazione delle produzioni enologiche marginali ed incremento dell'imprenditorialità'.	24	Partecipante (Funzionario D3)
<b>03-1997.</b> Regione Piemonte – Bandi per Linee. 'Sistemi di qualità per la filiera vitivinicola: applicazione della Norma UNI EN 29002 nel settore viticolo e enologico'.	12	Partecipante (Collaboratore a progetto)
<b>02-1997.</b> Regione Piemonte – Bandi per Linee. 'Caratterizzazione delle produzioni enologiche dei territori piemontesi compresi nelle D.O.C. di recente istituzione: Il Canavese – Studio per la valorizzazione del Canavese Rosso D.O.C. e del Caluso Passito D.O.C.'.	24	Partecipante (Collaboratore a progetto)
<b>01-1994.</b> Regione Piemonte – Bandi per Linee. 'Caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale dei vini Barolo DOCG di zone diverse dell'area di produzione'.	72	Partecipante (Collaboratore a progetto)

#### **(H) – VALUTATORE DI PROGETTI SCIENTIFICI**



**05-2022.** Università degli Studi di Firenze – Bando di Ateneo per il finanziamento di progetti competitivi biennali per Ricercatori a Tempo Determinato (RTD) dell'Università di Firenze 2023-2024.

**04-2021.** Università degli Studi di Urbino Carlo Bo – Valutazione progetti di ricerca banditi dall'Università su promozione della salute e della sicurezza alimentare.

**03-2015.** Università di Verona - Joint Projects 2015 Bando di Ateneo per la realizzazione di progetti congiunti con Imprese ed Enti.

**02-2014.** Università di Foggia - Fondo per i progetti di Ricerca di Ateneo – Bando emanato dal Rettore Rep. A.U.A. n. 29-2014.

**01-2009.** State Science Grants Competition' for 'The Georgian National Science Foundation'.

### **(I) – PARTECIPAZIONE A SOCIETA' SCIENTIFICHE e ASSOCIATURE**

**08-Membro Consiglio Direttivo SISTAL - Italian Society of Food Sciences and Technologies (2018 – 2021).**

**07-Accademia Italiana della Vite e del Vino (2018 – in corso).**

**06-Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) – Istituto per la Produzione Sostenibile delle Piante (2015 – 2017).**

**05-Polyphenol Group (GP) Society (2012 - 2014).**

**04-ASEV - American Society for Enology and Viticulture (2011 - 2015).**

**03-SIVE - Italian Society of Viticulture and Enology (2010 - 2015).**

**02-ONAV - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino, Responsabile scientifico sezione provinciale di Torino (da 2010 - in corso).**

**01-SISTAL - Italian Society of Food Sciences and Technologies (da 2007 – in corso).**

**(L) – COLLABORAZIONI SCIENTIFICHE DOCUMENTATE CON ENTI DI RICERCA** (pubblicazioni effettuate: numerazione articoli da Articoli su riviste indicizzate ISI – Scopus di questo CV)

### **Extra UE**

**05-Ningxia University, P.R. China (Yinchuan, Ningxia).**  
Wine School.  
Articoli n° 163, 136.  
Collaborazioni scientifiche con: Ma W.

**04-Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brazil (Rio de Janeiro).**  
Instituto de Química.  
Articolo n° 156.

Collaborazioni scientifiche con: da Silva Gulão E., Miguez da Rocha Leão M.H.

**03**-University of California, USA (Davis).

Department of Viticulture and Enology.

Articolo n° 120.

Collaborazioni scientifiche con: Brillante L.

**02**-Universidade Federal de Viçosa, Brazil (Viçosa).

Departamento de Engenharia Agrícola.

Articolo n° 110.

Collaborazioni scientifiche con: Faroni L.R.D.

**01**-Stellenbosch University, South Africa (Stellenbosch).

Department of Viticulture and Oenology.

Articolo n° 88.

Collaborazioni scientifiche con: Hunter J.J.

## **UE**

**10**-Universidad de Vigo, Spain (Vigo).

Chemical Engineering Department. School of Industrial Engineering-Centro de Investigación Tecnológico Industrial (MTI).

Articoli n° 166.

Collaborazioni scientifiche con: López-Prieto A., Moldes A.B., Cruz J.M.

Departement of Food and Analytical Chemistry. Faculty of Chemistry.

Articoli n° 166.

Collaborazioni scientifiche con: Pérez Cid B.

**09**-Universidad de Murcia, Spain (Murcia).

Department of Food Science and Technology.

Articoli n° 165, 138, 122.

Collaborazioni scientifiche con: Bautista-Ortín A.B., Gómez-Plaza E.

**08**-Misión Biológica de Galicia (CSIC), Spain (Pontevedra) - Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV-CSIC), Spain (Logrono).

Articoli n° 172, 153, 142, 137, 129, 115.

Collaborazioni scientifiche con: Vilanova M.

**07**-Universidad de Salamanca, Spain (Salamanca).

Grupo de Investigación en Polifenoles (GIP), Unidad de Nutrición y Bromatología, Facultad de Farmacia.

Articoli n° 109, 101.

Collaborazioni scientifiche con: Rivas-Gonzalo J.C., Escribano-Bailon T., Quijada-Morín N., García-Estévez I.

**06**-University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca, Romania (Cluj-Napoca).

Articoli n° 119, 114, 106, 105.

Collaborazioni scientifiche con: Pop N., Panfil D., Catana C., Lazar S-H.

**05**-Université de Bordeaux, France (Boordeaux).

Institut des Sciences de la Vigne et du Vin, Unité de recherche Oenologie.

Articoli n° 163, 136, 124, 55.

Collaborazioni scientifiche con: Teissedre P-L., Lorrain-Lorette B., Jourdes M., Waffo-Teguo P.

**04**-Estación de Viticultura e Enoloxía de Galicia (EVEGA), Spain (Ourense).

Articoli n° 150, 46, 39, 27, 19, 10.

Collaborazioni scientifiche con: Pilar B., Orriols I., Soto Vázquez E., Río Segade S.

**03**-Université Libre de Bruxelles, Belgium (Bruxelles).

Laboratoire de Pharmacognosie, de Bromatologie et de Nutrition Humaine.

Articolo n° 12.

Collaborazioni scientifiche con: Stévigny C.

**02**-LUNAM Université, France (Angers).

UMT Vinitera, UPSP GRAPPE.

Articoli n° 161, 144, 104, 70, 52.

Collaborazioni scientifiche con: Jourjon F., Siret R., Maury C., Mehinagic E.

**01**-Université Catholique de Louvain, Belgium (Bruxelles).

Unité d'Analyse Chimique et Physico-Chimique des Médicaments.

Articolo n° 9.

Collaborazioni scientifiche con: Stévigny C.

## **Nazionali**

**23**- Libera Università di Bolzano.

Science and Technology Faculty.

Articolo n° 156.

Collaborazioni scientifiche con: Lemos Junior W.J.F.

**22**-Università di Pisa.

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali.

Articolo n° 169, 162.

Collaborazioni scientifiche con: Mencarelli F.

**21**-Alma Mater Studiorum - Università di Bologna.

Department of Agricultural and Food Sciences.

Articoli n° 175, 174, 173, 168, 164, 160.

Collaborazioni scientifiche con: Versari A., Parpiniello G., Ricci A.

**20**-MIPAAF – Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari.

Direzione generale della prevenzione e del contrasto alle frodi agroalimentari, Laboratorio Centrale di Roma.

Articolo n° 95.

Collaborazioni scientifiche con: Di Martino V., Marianella R. M.

**19**-Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola 'Ernesto Del Giudice', Marsala (TP).  
Articoli n° 157, 112.

Collaborazioni scientifiche con: Squadrito M.

**18**-Università degli Studi di Napoli Federico II.

Dipartimento di Agraria.

Articoli n° 175, 174, 173, 168, 164, 160, 131, 127.

Collaborazioni scientifiche con: Gambuti A., Moio L., Piombino P., Lsanti T., Pittari E.

**17**-Università degli Studi di Palermo.

Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali.

Articoli n° 159, 157, 112.

Collaborazioni scientifiche con: Cinquanta L., Corona O., Pisciotta A., Di Lorenzo R., Planeta D.

**16**-Università degli Studi della Tuscia.

Department for Innovation in Biological, Agro-food and Forest systems.

Articoli n° 169, 162, 122, 112.

Collaborazioni scientifiche con: Esti M., Liburdi K., Bellincontro A., Mencarelli F.

**15**-Università di Padova.

Dipartimento di Biologia.

Articolo n° 94.

Collaborazioni scientifiche con: Caicci F.

Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia - Department of Agronomy, Food, Natural Resources, Animals and Environment (DAFNAE).

Articoli n° 175, 174, 173, 168, 164, 160, 156, 146, 120, 106, 100, 71, 67, 60, 59.

Collaborazioni scientifiche con: Curioni A., Vincenzi S., Marangon M., Giacomini A., Corich V., De Iseppi.

**14**-Università degli Studi di Torino.

Dipartimento di Scienza e Tecnologia del Farmaco.

Articoli n° 91, 82.

Collaborazioni scientifiche con: Cena C., Giorgis M.

Dipartimento di Chimica.

Articolo n° 6.

Collaborazioni scientifiche con: Laurenti E.

Dipartimento di Management.

Articolo n° 4.

Collaborazioni scientifiche con: Peira G., Vesce E.

**13**-Politecnico di Torino.

Department of Mechanical and Aerospace Engineering (DIMEAS).

Articolo n° 98.

Collaborazioni scientifiche con: Sesana R., Delprete C.

**12-Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.**

Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari per una filiera agro-alimentare Sostenibile (già Istituto di Enologia e Ingegneria Agro-Alimentare).

Articoli n° 161, 157, 141, 137, 133, 130, 126, 124, 121, 117, 116, 115, 114, 112, 111, 110, 109, 105, 102, 84.

Collaborazioni scientifiche con: Lambri M., Torchio F., De Faveri D., Dordoni R., Gabrielli M.

Dipartimento di Scienze delle produzioni vegetali sostenibili (già Istituto di Frutti-Viticoltura).

Articolo n° 36.

Collaborazioni scientifiche con: Poni S.

**11-Fondazione Edmund Mach.**

Department of Food Quality and Nutrition, Research and Innovation Centre.

Articoli n° 175, 174, 173, 168, 167, 164, 160, 95, 76, 63.

Collaborazioni scientifiche con: Mattivi F., Camin F., Arapistas P., Vezzulli S., Vrhovsek U., Carlin S., Perenzoni D., Piergiovanni M.

Technological Transfer Center.

Articoli n° 94, 36.

Collaborazioni scientifiche con: Porro D., Ramponi M.

**10-CREA - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria.**

Viticoltura ed Enologia - Asti.

Articoli n° 150, 134.

Collaborazioni scientifiche con: Petrozziello M., Bosso A.

Viticoltura ed Enologia - Conegliano (TV) (già CRA-VIT Centro di Ricerca per la Viticoltura).

Articoli n° 167, 120, 104, 100, 94, 81, 71, 67.

Collaborazioni scientifiche con: Tomasi D., Gaiotti F., Crespan M., Migliaro D.

**09-Università del Piemonte Orientale "A. Avogadro".**

Dipartimento di Scienze del Farmaco.

Articoli n° 97, 96, 73.

Collaborazioni scientifiche con: Coïsson J-D., Travaglia F., Arlorio M., Locatelli M.

**08-Regione Piemonte.**

Settore Fitosanitario, Sezione Agrometeorologia.

Articoli n° 45, 29.

Collaborazioni scientifiche con: Spanna F.

**07-National Research Council (CNR).**

Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari.

Articolo n° 50.

Collaborazioni scientifiche con: Giribaldi M., Purrotti M., Cavallarin L., Giuffrida M.G.

Institute for Sustainable Plant Protection (già Istituto di Virologia Vegetale).

Articoli n° 177, 171, 158, 152, 129, 119, 57, 50, 47, 45, 28, 6.

Collaborazioni scientifiche con: Chitarra W., Gambino G., Gribaudo I., Malusà E., Mannini F., Pacifico D., Caciagli P., Marzachi C., Carra A., Schneider A., Raimondi S.

**06**-Università di Udine.

Dipartimento di Scienze degli Alimenti.

Articolo n° 20.

Collaborazioni scientifiche con: Urso R., Comi G.

**05**-Università degli Studi di Foggia.

Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente.

Articoli n° 121, 92, 74, 64.

Collaborazioni scientifiche con: de Palma L. Baiano A.

**04**-Università degli Studi di Milano.

Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente.

Articolo n° 132.

Collaborazioni scientifiche con: Fracassetti D.

Dipartimento di Chimica.

Articolo n° 79.

Collaborazioni scientifiche con: Santagostini L.

Department of Environmental Science and Policy (già Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche).

Articolo n° 13.

Collaborazioni scientifiche con: Piazza L.

**03**-Institut Agricole Régional Valle d'Aosta (IAR).

Articolo n° 78.

Collaborazioni scientifiche con: Zecca O., Reinotti M.

**02**-Università degli Studi di Verona.

Dipartimento di Biotecnologie.

Articoli n° 175, 174, 173, 168, 167, 164, 160, 134, 69, 54.

Collaborazioni scientifiche con: Ugliano M., Ferrarini R., Torriani S., Zenoni S., Tornielli G.B., Slaghenaufi D., Luzzini G.

**01**-Università di Teramo.

Dipartimento di Scienze degli Alimenti.

Articolo n° 54.

Collaborazioni scientifiche con: Tofalo R., Suzzi G.

## **(M) – CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE FREQUENTATI**

**10**-Incontro di formazione: Uso della banca dati citazionale bibliografica multidisciplinare ISI – Web of Science, tenutosi a Torino il 15 Ottobre 2009 a cura di Università degli Studi di Torino.

**09**-Seminari di formazione: Evoluzione del potenziale Redox nel corso della vita del vino, tenutosi a Alba (CN) il 2 Luglio 2007 a cura di Vinidea.

**08**-Seminari di formazione: La rintracciabilità nel comparto agroalimentare: aspetti legali e normativi e le strategie di certificazione, tenutosi a Moretta (CN) il 25 Gennaio 2005 a cura di INOQ (Istituto Nord-Ovest Qualità).

**07**-Seminari di formazione: Incontro sulla Sicurezza Alimentare – Quale ruolo per il Piemonte, tenutosi a Novara il 18 Novembre 2004 a cura di Chemtek Analitica.

**06**-Seminari di formazione: Analisi di Sostanze Bioattive in Matrici Alimentari, tenutosi a Bologna il 31 Marzo 2004 a cura di CeAQTA – Centro InterAteneo per la Sicurezza, la Qualità e la Tipicità degli Alimenti.

**05**-Seminari di formazione: Consumer science: strumenti e tecniche innovative per lo studio del mercato dei prodotti alimentari, tenutosi a Villa Cesi (MO) il 21 Febbraio 2003 a cura di Neutron Analytical and Technical Services.

**04**-Corso di Analisi di Struttura, tenutosi a Spinea (VE) il 9-11 Aprile 2003 a cura di ThermoHaake – En.Co..

**03**-Corso di Reologia e Reometria, tenutosi a Spinea (VE) il 26-28 Marzo 2003 a cura di ThermoHaake – En.Co..

**02**-Corso di Gestione della Qualità "dalle ISO 9000:94 alle ISO 9000:2000", tenutosi a Torino il 15-16 Novembre 2001 a cura di AICQ – Associazione Italiana Cultura Qualità sez. Piemontese.

**01**-Seminario operativo interno su "Poteri, doveri, competenze del responsabile in Laboratorio delle attività universitarie di didattica o di ricerca o di servizio", tenutosi a Torino il 31 Gennaio 2000 a cura di Università degli Studi di Torino.

## **II - ATTIVITA' DIDATTICA**

### **(A) – CORSI IN AFFIDAMENTO, CORSI ad INVITO e ATTIVITA' SEMINARIALI**

#### **Corsi in affidamento**

#### **Università degli Studi di Torino**

Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (sede Cuneo)

**01**-A.A. 2017-18. Tecniche avanzate per il controllo degli alimenti (20/60 ore, 2CFU).

Corso di Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche - Interateneo (sede Asti)

**15**-A.A. 2022-23. Innovazioni Tecnologiche in Enologia (48 ore, 6CFU).

**14**-A.A. 2021-22. Innovazioni Tecnologiche in Enologia (48 ore, 6CFU).

- 13**-A.A. 2020-21. Innovazioni Tecnologiche in Enologia (48 ore, 6CFU).
- 12**-A.A. 2019-20. Innovazioni Tecnologiche in Enologia (48 ore, 6CFU).
- 11**-A.A. 2018-19. Innovazioni Tecnologiche in Enologia (36/48 ore, 4CFU).
- 10**-A.A. 2018-19. Analisi Avanzate in Enologia (24/40 ore, 5CFU).
- 09**-A.A. 2017-18. Innovazioni Tecnologiche in Enologia (32/48 ore, 4CFU).
- 08**-A.A. 2017-18. Analisi Avanzate in Enologia (40 ore, 5CFU).
- 07**-A.A. 2016-17. Analisi Avanzate in Enologia (40 ore, 5CFU).
- 06**-A.A. 2015-16. Analisi Avanzate in Enologia (40 ore, 5CFU).
- 05**-A.A. 2014-15. Innovazioni Tecnologiche in Enologia (48 ore, 6CFU).
- 04**-A.A. 2013-14. Innovazioni Tecnologiche in Enologia (48 ore, 6CFU).
- 03**-A.A. 2012-13. Innovazioni Tecnologiche in Enologia (48 ore, 6CFU).
- 02**-A.A. 2011-12. Innovazioni Tecnologiche in Enologia (48 ore, 6CFU).
- 01**-A.A. 2010-11. Enologia II – Mod. Innovazioni Tecnologiche in Enologia (48 ore, 6CFU)

Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (sede Alba)

- 45**-A.A. 2022-23. Applicazioni di analisi sensoriale (30 ore, 3CFU).
- 44**-A.A. 2022-23. Applicazioni/tirocinio in enologia (40 ore, 4CFU).
- 43**-A.A. 2022-23. Enologia e Gestione della Qualità (30/120 ore, 3CFU).
- 42**-A.A. 2021-22. Applicazioni di analisi sensoriale (30 ore, 3CFU).
- 41**-A.A. 2021-22. Applicazioni/tirocinio in enologia (40 ore, 4CFU).
- 40**-A.A. 2021-22. Enologia e Gestione della Qualità (30/120 ore, 3CFU).
- 39**-A.A. 2020-21. Enologia e Gestione della Qualità (30/120 ore, 3CFU).
- 38**-A.A. 2020-21. Applicazioni/tirocinio in enologia (40 ore, 4CFU).
- 37**-A.A. 2020-21. Applicazioni di analisi sensoriale (30 ore, 3CFU).
- 36**-A.A. 2019-20. Enologia e Gestione della Qualità (30/120 ore, 3CFU).
- 35**-A.A. 2019-20. Applicazioni/tirocinio in enologia (40 ore, 4CFU).



- 34**-A.A. 2019-20. Applicazioni di analisi sensoriale (30 ore, 3CFU).
- 33**-A.A. 2018-19. Tecnica Enologica e Gestione della Qualità (60 ore, 6CFU).
- 32**-A.A. 2017-18. Tecnica Enologica e Gestione della Qualità (60 ore, 6CFU).
- 31**-A.A. 2016-17. Analisi Chimiche Enologiche Strumentali (80 ore, 8CFU).
- 30**-A.A. 2016-17. Tecnica Enologica e Gestione della Qualità (60 ore, 6CFU).
- 29**-A.A. 2015-16. Analisi Chimiche Enologiche Strumentali (80 ore, 8CFU).
- 28**-A.A. 2015-16. Tecnica Enologica e Gestione della Qualità (60 ore, 6CFU).
- 27**-A.A. 2015-16. Esercitazioni Interdisciplinari (10 ore, 1CFU).
- 26**-A.A. 2014-15. Analisi Chimiche Enologiche Strumentali (80 ore, 8CFU).
- 25**-A.A. 2014-15. Tecnica Enologica e Gestione della Qualità (60 ore, 6CFU).
- 24**-A.A. 2014-15. Esercitazioni Interdisciplinari (10 ore, 1CFU).
- 23**-A.A. 2013-14. Analisi Chimiche Enologiche Strumentali (80 ore, 8CFU).
- 22**-A.A. 2013-14. Tecnica Enologica e Gestione della Qualità (60 ore, 6CFU).
- 21**-A.A. 2013-14. Esercitazioni Interdisciplinari (10 ore, 1CFU).
- 20**-A.A. 2012-13. Analisi Chimiche Enologiche Strumentali (80 ore, 8CFU).
- 19**-A.A. 2012-13. Tecnica Enologica e Gestione della Qualità (80 ore, 8 CFU).
- 18**-A.A. 2012-13. Esercitazioni Interdisciplinari (10 ore, 1CFU).
- 17**-A.A. 2011-12. Analisi Chimiche Enologiche Strumentali (80 ore, 8CFU).
- 16**-A.A. 2011-12. Tecnica Enologica e Gestione della Qualità (80 ore, 8 CFU).
- 15**-A.A. 2011-12. Esercitazioni Interdisciplinari (10 ore, 1CFU).
- 14**-A.A. 2010-11. Analisi Chimiche Enologiche Strumentali (80 ore, 8CFU).
- 13**-A.A. 2010-11. Tecnica Enologica e Gestione della Qualità (80 ore, 8 CFU).
- 12**-A.A. 2010-11. Esercitazioni Interdisciplinari (10 ore, 1CFU).
- 11**-A.A. 2009-10. Tecnica Enologica (60 ore, 6CFU).
- 10**-A.A. 2009-10. Gestione della Qualità nell'Industria Enologica (30 ore, 3 CFU).

- 09**-A.A. 2009-10. Esercitazioni Interdisciplinari (10 ore, 1CFU).
- 08**-A.A. 2008-09. Analisi Chimiche Enologiche (40 ore, 4CFU).
- 07**-A.A. 2008-09. Gestione della Qualità nell'Industria Enologica (30 ore, 3 CFU).
- 06**-A.A. 2008-09. Tecnica Enologica (60 ore, 6CFU).
- 05**-A.A. 2007-08. Analisi Chimiche Enologiche (40 ore, 4CFU).
- 04**-A.A. 2007-08. Gestione della Qualità nell'Industria Enologica (30 ore, 3 CFU).
- 03**-A.A. 2007-08. Tecnica Enologica (60 ore, 6CFU).
- 02**-A.A. 2006-07 - Analisi Chimiche Enologiche (40 ore, 4CFU).
- 01**-A.A. 2006-07 - Gestione della Qualità nell'Industria Enologica (30 ore, 3 CFU).

### **Università degli Studi di Sassari**

Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (sede Oristano)

- 01**-A.A. 2008-09. Enologia I (40 ore, 5CFU).

#### **Attività seminariali**

### **Università di degli Studi Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CN)**

Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche

- 02**-A.A. 2011-12. Seminario al corso di Enologia (8 ore, 1CFU)

- 01**-A.A. 2010-11. Seminario al corso di Enologia (8 ore, 1CFU)

### **Università degli Studi di Torino - Attività seminariali (prima del ruolo di ricercatore)**

Scuola di Specializzazione in Scienze Viticole ed Enologiche (SSSVE)

- 01**-A.A. 2002-03. Seminario: Applicazione del Dlg 155/97 e utilizzo delle norme 'ISO 9000' nel settore enologico (12 ore).

Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari – Viticoltura ed Enologia (I Livello)

- 06**-A.A. 2004-05. Seminario al corso di Gestione della qualità nell'industria enologica (16 ore, 2CFU).

- 05**-A.A. 2003-04. Seminario: Viticoltura ed enologia di montagna (8 ore, 1CFU).

- 04**-A.A. 2003-04. Seminario al corso di Gestione della qualità nell'industria enologica (16 ore, 2CFU).

**03-A.A.** 2002-03. Seminario: Viticoltura ed enologia di montagna (8 ore, 1CFU).

**02-A.A.** 2002-03. Seminario al corso di Gestione della qualità nell'industria enologica (16 ore, 2CFU).

**01-A.A.** 2001-02. Seminario al corso di Gestione della qualità nell'industria enologica (16 ore, 2CFU).

#### Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari per la Ristorazione (I Livello)

**01-A.A.** 2001-02. Seminario: Strumenti normativi per il controllo e la gestione della qualità (8 ore, 1CFU).

### **(B) – TUTORAGGIO STUDENTI DOTTORATO, ERASMUS+ TRAINEESHIP e TRAINING MOBILITIES**

#### **Tutoraggio Visiting Scientist e fellowship Nazionali e Internazionali**

**02-2019.** Tutore Training mobilities between programme countries, France, ESA Ecole Supérieure d'Angers, visiting Dominique Le Meurlay.

**01-2017.** Tutore Visiting scientist. Project: 'Study of correlation between chemical and sensory wine quality in basis to use of ozone in the viticultural and enology sector', visiting scientist Mar Vilanova.

#### **Tutoraggio Assegnisti di Ricerca post-doc**

**07-2020.** The aroma diversity of Italian white wines. Study of chemical and biochemical pathways underlying sensory characteristics and perception mechanisms for developing models of precision and sustainable enology. 1 Maggio 2020 – 31 Ottobre 2021, 18 mesi. Assegnata: Maria Alessandra Paissoni.

**06-2017.** Uso di legni alternativi e additivi tannici per il miglioramento delle caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti enologici. 1 Giugno 2017–28 Febbraio 2018, 9 mesi. Assegnista: Simone Giacosa.

**05-2016.** Uso di ozono su uve da vino in appassimento, 1 Giugno 2015 – 31 Maggio 2017, 12 mesi. Assegnista: Simone Giacosa.

**04-2015.** Nuove strategie nei pre-trattamenti delle uve da vino e loro impatto sulle caratteristiche chimiche, fisiche e meccaniche, 1 Maggio 2015-31 Novembre 2016, 19 mesi. Assegnista: Susana Río Segade.

**03-2015.** Uso di ozono ed acqua elettrolizzata nella produzione enologica, 1 Gennaio 2015 – 31 maggio 2016, 17 mesi. Assegnista: Simone Giacosa.

**02-2013.** Selezione di lieviti e batteri per la produzione di vini, 1 Maggio 2013-30 Aprile 2015, 24 mesi. Assegnista: Susana Río Segade.

**01-2012.** Sviluppo di metodi rapidi per la valutazione qualitativa delle uve da vino, 1 Maggio 2012-30 Aprile 2013, 12 mesi. Assegnista: Susana Río Segade.

## Tutoraggio Studenti Dottorato

**09-2021-24.** Tutore di Tesi di Dottorato di Ricerca, 'Doctoral School of Sciences and Innovative Technologies', Ph.D 'Degree in Agriculture, Forest and Food Science', University of Turin: - ciclo XXXVII (Dottorato in Alto Apprendistato e Ricerca), 'Innovazione e sostenibilità nei processi enologici', dottoranda Camilla De Paolis (in corso).

**08-2019-22.** Tutore di Tesi di Dottorato di Ricerca, 'Doctoral School of Sciences and Innovative Technologies', Ph.D 'Degree in Agriculture, Forest and Food Science', University of Turin: - ciclo XXXV, 'Innovazioni nella tecnica enologica per il miglioramento della composizione fenolica dei vini rossi italiani', dottoranda Giulia Scalzini (in corso).

**07-2017-20.** Tutore di Tesi di Dottorato di Ricerca, 'Doctoral School of Sciences and Innovative Technologies', Ph.D 'Degree in Agriculture, Forest and Food Science', University of Turin: - ciclo XXXIII, 'Volatile compounds and their precursors in Vitis vinifera (L.) grapes and wines. Dynamics understanding and management of them', dottorando Matteo Pollon.

**06-2015-18.** Co-Tutore di Tesi di Dottorato di Ricerca, 'Doctoral School of Sciences and Innovative Technologies', Ph.D 'Degree in Agriculture, Forest and Food Science', University of Turin: - ciclo XXX, Université de Bordeaux: 'Characterization of condensed tannins and anthocyanins from grapes using Centrifugal Partition Chromatography (CPC) and evaluation of their incidence on astringency and bitterness sensory properties', dottoranda Maria Alessandra Paissoni.

**05-2014-17.** Co-Tutore di Tesi di Dottorato di Ricerca, 'Doctoral School of Sciences and Innovative Technologies', Ph.D 'Degree in Agriculture, Forest and Food Science', University of Turin: - ciclo XXX: 'Ozone and electrolyzed water treatments of post harvested wine grapes', dottorando Francesco Cravero.

**04-2013-16.** Co-Tutore di Tesi di Dottorato di Ricerca, Universitatea de Științe Agricole Și Medicină Veterinară Cluj-Napoca, Facultatea de Horticultură Școala Doctorală (Romanian), University of Turin: - ciclo XXIX: 'Evaluation of enological potential of some native (autochthonous) wine grape varieties from Romania and Italy', dottoranda Delia Elena Urcan.

**03-2013-16.** Tutore di Tesi di Dottorato di Ricerca, 'Doctoral School of Sciences and Innovative Technologies', Ph.D 'Degree in Agriculture, Forest and Food Science', University of Turin: - ciclo XXVIII, 'Study of phenolic compounds extraction kinetics using different winemaking techniques: relationship with mechanical properties of skin and seed', dottoranda Caterina Pace.

**02-2012-15.** Tutore di Tesi di Dottorato di Ricerca, 'Doctoral School of Sciences and Innovative Technologies', Ph.D 'Degree in Agriculture, Forest and Food Science', University of Turin: - ciclo XXVII, 'Influence of the chemical and physical characteristics and microbiota of fresh and dried grapes on the composition and quality of wines', dottorando Simone Giacosa.

**01-2008-11.** Comite Directeur Thèse de Doctorat, Université d'Angers (France): - 'Etude de l'évolution et de l'extractibilité des composés phénoliques du raisin en milieu hydroalcoolique pendant la maturation - Lien avec les propriétés mécaniques de la baie', Étudiante au doctorat Imen Zouid.

### **Erasmus+ Traineeship**

**02-**Panagiota LIXOURGIOTI – gennaio 2017 – maggio 2017 da University of Ioannina, Grecia.

**01-**Delia Elena URCAN – settembre 2014 – aprile 2015 da University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca, Romania.

### **Tutoraggio tirocini extracurricolari**

**01-**BOSSI Lorenzo – luglio 2021 – gennaio 2022 c/o MGM MONDO DEL VINO S.R.L.

## **(B) – COMMISSIONI DOTTORATO e VALUTAZIONI TESI PhD**

**20-2022.** Membro commissione giudicatrice tesi PhD nazionali per Award '16<sup>th</sup> European PhD Workshop on Food Engineering and Technology. Denmark, Copenhagen, 9-10 May 2023.

**19-2022.** Membro commissione giudicatrice tesi PhD nazionali per Award '15<sup>th</sup> European PhD Workshop on Food Engineering and Technology. Switzerland, Uzwil, 10-11 May 2022.

**18-2021.** Revisore tesi di dottorato, PhD in Soil and Food Sciences Curriculum of Food Microbiology, Technology, Safety and Chemistry, ciclo XXXIV, Università degli Studi di Bari 'Aldo Moro', 'Measurement of organic table grape nutraceuticals using non-destructive methods', dottorando Najwane Hamie.

**17-2020.** Membro commissione giudicatrice tesi dottorato di ricerca PhD del Premio AISSA 2020 per tesi di dottorato discusse nel 2019-20 e pertinenti alla Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL). Associazione Italiana Società Scientifiche Agrarie (AISSA), 17-18 febbraio 2021, Milano.

**16-2020.** Membro commissione giudicatrice tesi dottorato di ricerca PhD del Premio AISSA 2020 per tesi di dottorato discusse nel 2019 e pertinenti alla Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL). Associazione Italiana Società Scientifiche Agrarie (AISSA), 17-18 febbraio 2020, Reggio Calabria.

**15-2019.** Membro commissione giudicatrice miglior tesi di dottorato di ricerca per "Premio PHD AWARD 2019 – Area Agro-alimentare" bandito da Università degli Studi di Udine.

**14-2019.** Membro commissione giudicatrice tesi dottorato di ricerca PhD 'Dottorato per il Sistema Agroalimentare', Università Cattolica del Sacro Cuore: ciclo XXXI, 'New approaches to must clarifying and wine fining for getting colloidal stability', dottorando Colangelo Donato; 'New insights on metabolism and the immune response from dry-off to early lactation', dottorando Mezzetti Matteo; 'Lactobacillus helveticus: gut adaptation mechanism', dottorando Molinari Paola; 'Gluten-free food system: screening of

polyphenols and their bioaccessibility through in vitro gastrointestinal processes and metabolomics-based studies', dottorando Rocchetti Gabriele; 'Gaining insight in the microbial degradation of polyethylene plastics', dottorando Romaniello Francesco.

**13-2019.** Membro commissione giudicatrice tesi dottorato di ricerca PhD 'Scienze e Biotecnologie Agrarie', Università degli Studi di Udine: ciclo XXXI, 'Influence of the environment and viticultural practices on wine aroma. An untargeted metabolomics approach using comprehensive two-dimensional gas chromatography', dottorando Silvia Carlin; 'New perspectives in the control of *Amyloodinium ocellatum* infection in reared sea bass (*Dicentrarchus labrax*)', dottorando Michela Massimo; 'Computational characterization of apple. Protein functions, intrinsic disorder and variability', dottorando Marco Necci; 'Exploitation of population dynamics and chemical communication for integrated management of *Drosophila suzukii*', dottorando Gabriella Tait.

**12-2019.** Revisore tesi di dottorato, PhD in Sciences, Technologies and Biotechnologies for Sustainability, Università degli studi della Tuscia, ciclo XXX, 'Production of sour cherry juice: nutrition value, storage and waste valorization', dottorando Centioni Luna.

**11-2017.** Membro commissione giudicatrice tesi dottorato di ricerca PhD 'Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari', Alma Mater Studiorum - Università di Bologna: ciclo XXIX, 'The role of different cultural practices on polyphenol evolution during ripening and on wine taste in black and white *Vitis vinifera* varieties under global warming scenario', dottorando Gialuca Allegro.

**10-2017.** Revisore tesi di dottorato, Dottorato di Ricerca in Scienze Agrarie e Agroalimentari, ciclo XXIX, Università di Napoli Federico II, 'Oxygen contribution to phenolic evolution during aging of red wines', dottorando Picariello Luigi.

**09-2016.** Member du jury Thèse de Doctorat, 'Ecole Doctorale D'Angers, PhD Spécialité Sciences Agroalimentaires, Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers (France): 'Analyse multicritères de l'impact de la pourriture noble sur la texture et la composition biochimique des raisins de Chemin Blanc', Étudiante au doctorat Daniel Carbajal-Ida.

**08-2016.** Revisore tesi di dottorato, Scuola di Dottorato per il Sistema Agro-alimentare, ciclo XXVIII, Università Cattolica del Sacro Cuore Piacenza, 'Process development of food technologies for incoming countries vinegar production from pineapple waste', dottorando Arianna Roda.

**07-2015.** Member of commission PhD thesis, Post-Graduate Program of Agricultural Engineering at the Federal University of Viçosa (Brazil), 'Application of ozone in the microvinification in replacement of sulphite', candidate Juliane Laureano.

**06-2015.** Membro commissione giudicatrice dei concorsi di ammissione al Dottorato di Ricerca in Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari ciclo XXXI.

**05-2015.** Membro commissione giudicatrice tesi dottorato di ricerca PhD 'Biotecnologia degli Alimenti', Università degli Studi della Tuscia: ciclo XXVII, 'Influence of short-term postharvest ozone treatments in nitrogen or air atmosphere on the metabolic response of white wine grapes', dottorando Katya Carbone; 'Formulation of functional foods using chia seeds rich in omega-3 fatty acids as a main ingredient', dottorando Lara Costantini;

'Chitosan based nanocomposites for enzyme immobilization: characterization and application study in wine-like medium', dottorando Matteo Zappino.

**04**-2014. Reviewer PhD thesis, University of Murcia, Faculty of Veterinary Sciences, Department of Food Science and Technology, 'Elicitors: a tool for improving the color and aroma of grapes and wines', candidate Yolanda Ruiz Garcia.

**03**-2010. Revisore tesi di dottorato, Scuola di Dottorato per il Sistema Agro-alimentare, ciclo XXIII, Università Cattolica del Sacro Cuore Piacenza, 'Ottimizzazione dei processi di chiarificazione di vini bianchi mediante l'impiego di bentonite', dottorando Roberta Dordoni.

**02**-2008. Examineur de jury Thèse de Doctorat, 'Ecole Doctorale D'Angers, PhD Spécialité Sciences Agroalimentaires, Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers (France): - 'Recherche de mesures innovantes pour suivre la qualité du raisin de Cabernet franc pendant sa maturation', Étudiante au doctorat Marine Le Moigne.

**01**-2007. Membro commissione giudicatrice dottorato di ricerca PhD 'Scienze Agrarie, forestali ed agroalimentari', Università di Torino - ciclo XX, 'Application of chemical-physical and mechanical tests for the definition of wine grape quality', dottorando Hend Letaief.

## **(D) – ASSISTENZA ALLA PREDISPOSIZIONE DI TESI DI LAUREA**

### **Relatore delle seguenti tesi di laurea**

Master Universitario di Secondo livello – Michele FERRERO  
Food Science, Technology and human nutrition

**03**-A.A. 2014-15. Food choice: effect of colour on sensory evaluation. Candidato: Nanci M.

**02**-A.A. 2012-13. Characterization of Fondant during its maturation. Candidato: Ferrabone A.

**01**-A.A. 2008-09. Study of the physical and rheological characteristics of the standardized skim powdered milk and influence of them on rheology of semifinished products (anhydrous cream) used in confectionery industry. Candidato: Brangi R.

Corso di Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche

**73**-A.A. 2021-22. Viticoltura ed Enologia sostenibili attraverso la potatura meccanica a tasso variabile. Candidato: Carloni G.

**72**-A.A. 2021-22. Influence of post-harvest cold treatments on the free aromatic profile of *Vitis vinifera* L. cv Moscato bianco grape musts. Candidato: Lenti A.

**71**-A.A. 2020-21. Prove di vinificazione in bianco senza impiego SO<sub>2</sub>. Ruolo di alcuni prodotti enologici ad azione antiossidante sul controllo dell'evoluzione ossidativa dei vini. Candidato: Vigiani J.

**70-A.A.** 2020-21. Conoscenza delle caratteristiche chimico-fisiche dei vini 'Sforzato di Valtellina DOCG' presenti in commercio. Candidato: Agagliati A.

**69-A.A.** 2020-21. Valutazione dell'influenza dell'aggiunta di chips, staves e cubes sul profilo aromatico di vini rossi a base Nebbiolo. Candidato: Barera S.R.

**68-A.A.** 2020-21. Characterization on mineral composition of wine spirits produced by applying different ageing technologies. Candidato: Floris G.

**67-A.A.** 2020-21. Valorizzazione dei vini bianchi monovarietali della Regione Piemonte: studio della componente aromatica, la capacità antiossidante e le caratteristiche cromatiche. Candidato: Pieragnoli T.

**66-A.A.** 2020-21. Sensory characterization of Sforzato di Valtellina DOCG wines. Candidato: Sikhuashvili S.

**65-A.A.** 2020-21. Viticoltura sostenibile – Effetto della potatura meccanica sulla composizione chimico-fisica di vini Marselan (Regione vitivinicola di Lisbona). Candidato: Ridolfi E.

**64-A.A.** 2020-21. Potenziale utilizzo dei raspi e delle vinacce delle varietà Touriga Nacional e Marselan come fonte di polifenoli e oligosaccaridi. Candidato: Mangione R.

**63-A.A.** 2020-21. Vasca in polietilene ad alta densità come tecnica alternativa all'invecchiamento del vino con doghe di legno. Candidato: Loi F.

**62-A.A.** 2020-21. Rapid determination of extract, sugar and alcohol content of oenological samples. Candidato: Fornasier A.

**61-A.A.** 2020-21. Impact of the use of oenological processing aids and additives on the genetic traceability of 'Nebbiolo' wines. Candidato: Ferrero L.

**60-A.A.** 2020-21. Uso di tannini enologici in fase post fermentativa: influenza sulla fermentazione malolattica ed effetto sul colore del vino nel tempo. Candidato: Moretti R.D.L.

**59-A.A.** 2019-20. Project CIVIC (Cartes d'Identité des Vins de Corbières). Studio preliminare: Impatto del terroir sul profilo aromatico dei vini AOC Corbières. Candidato: Argentero A.

**58-A.A.** 2019-20. Tecnologie alternative all'invecchiamento dei vini rossi in botte: una review. Candidato: Russo D.

**57-A.A.** 2019-20. Influenza della percezione del sapore sull'apprezzamento del vino e del cibo. Candidato: Tedesco G.

**56-A.A.** 2019-20. Can text mining of wine reviews be useful for winemaking strategy? The case of Valtellina region. Candidato: Lee L.



**55-A.A.** 2019-20. Fermentazione malolattica nei vini rossi: impatto dell'utilizzo di chips di ciliegio (*P. avium*) e quercia (*Q. pyrenaica* e *Q. petraea*) sulle caratteristiche fenoliche dei vini rossi. Candidato: Randazzo G.

**54-A.A.** 2019-20. Confronto tra due strategie di vinificazione in rosso utilizzando l'emblematico vitigno portoghese Touriga Nacional, coltivato a Lisbona. Candidato: Porcheddu A.

**53-A.A.** 2019-20. Study of phenolic characterization of walnut wood extracts for potential use in enology. Candidato: Miglior N.

**52-A.A.** 2019-20. Effetti fisico-chimici di differenti tecniche di potatura e differenti dosi di compost da rifiuti solidi urbani su vini di Sauvignon blanc in Quinta do Gradil (Regione vinicola di Lisbona). Candidato: Liggio A.

**51-A.A.** 2019-20. Succo d'uva a ridotto contenuto di zucchero: un interessante 'nuovo prodotto'. Candidato: Giorgi G.

**50-A.A.** 2019-20. Quantificazione del rotundone presente in alcuni vini piemontesi mediante spettrometria di massa a singolo quadrupolo. Candidato: Camilli L.

**49-A.A.** 2019-20. Studio dell'influenza della composizione chimica del vino sulla misura dell'anidride solforosa libera e totale effettuata con varie metodiche. Candidato: Casini F.

**48-A.A.** 2019-20. Effetto della durata della macerazione sul contenuto e sulla composizione dei composti fenolici e sulla loro percezione sensoriale nei vini. Candidato: Gurioli S.

**47-A.A.** 2019-20. Harvest time and postharvest dehydration effects on the final phenolic composition of Nebbiolo grapes destined to the production of Sforzato di Valtellina DOCG wine. Candidato: Ortiz Jacob D.

**46-A.A.** 2019-20. The impact of pellicular maceration during and after alcoholic fermentation on phenols in Pinot gris orange wines. Candidato: David M.O.

**45-A.A.** 2019-20. Sensory profile of Moschofiliero wines. Candidato: Mavridou E.

**44-A.A.** 2018-19. Ottimizzazione di una metodica analitica 'ICP Ottico' nella valutazione dei metalli in vini, bevande a base vino e Vermouth. Candidato: Canale A.

**43-A.A.** 2018-19. Indagine sull'effetto dei sistemi alternative di affinamento in legno di dei brandy sul profilo odorante tramite analisi al GC-O. Candidato: Zarpellon D.

**42-A.A.** 2018-19. Dicarboxymethylcellulose as a bentonite alternative to prevent the protein haze phenomenon. Candidato: Saracino F.

**41-A.A.** 2018-19. Volatile and sensory characterization of white wines from minority grapes varieties. Candidato: Piras S.

**40-A.A.** 2018-19. Impact of an alternative ageing technology using micro-oxygenation on the wine spirit's antioxidant activity. Candidato: Nocera A.

**39-A.A.** 2018-19. Serbatoio in polietilene ad alta densità come tecnica alternativa all'invecchiamento del vino utilizzando doghe di legno. Candidato: Piga A.G.

**38-A.A.** 2018-19. The mechanism of protein haze formation in white wine. The role of the sulfur dioxide. Candidato: Matesi F.G.

**37-A.A.** 2018-19. Contribution to the identification of links between grape raw material and the extraction of phenolic compounds in red winemaking – impact of grape variety and maturity. Candidato: Gkountara A.

**36-A.A.** 2018-19. Quantificazione della SO<sub>2</sub> nel vino mediante spettroscopia Raman amplificata dalle superfici. Candidato: Berta L.

**35-A.A.** 2018-19. Studio della componente polifenolica, capacità antiossidante e astringenza di diversi tannini enologici commerciali. Candidato: Bitelli G.

**34-A.A.** 2018-19. Addizione di tannini in fase prefermentativa su uve Cabernet sauvignon e Aglianico: valutazione degli effetti sulla composizione fenolica, copigmentazione e polimerizzazione in macerazione simulate. Candidato: Scalzini G.

**33-A.A.** 2017-18. Evaluation of the use of alternative wood chips (French oak and cherry) on the phenolic and sensorial characteristics of white wines from Portuguese grape varieties. Candidato: Montalbano I.

**32-A.A.** 2017-18. Studio della variabilità della composizione chimica delle uve Barbera e delle possibili relazioni con la qualità dei vini. Candidato: Bertolotto A.

**31-A.A.** 2017-18. Phenolic composition and textural properties of "Nebbiolo" grapes sprayed with pesticides-alternative products. Candidato: Valenti E.

**30-A.A.** 2017-18. Utilizzo di preparati enzimatici su uve Merlot: effetto sulla estrazione delle sostanze polifenoliche. Candidato: Romagnoli L.

**29-A.A.** 2017-18. Caratterizzazione chimica e sensoriale di idromele di acacia ottenuto con diversi ceppi di lievito. Candidato: Cumerlato V.

**28-A.A.** 2017-18. Variabilità dei parametri di colore e relazioni con i giudizi sensoriali dei vini commerciali Barbera d'Asti DOCG. Candidato: Coletta F.

**27-A.A.** 2016-17. Effetti degli agenti chiarificanti a base di patate sulle caratteristiche chimiche e sensoriali di vini rossi con differenti profili fenolici. Candidato: Scaiola P.

**26-A.A.** 2016-17. Applicazione di preparati enzimatici su bucce di uve di diverso spessore: effetti sulla cinetica di estrazione degli antociani. Candidato: Mecacci E.

**25-A.A.** 2016-17. Aspetti microbiologici e chimici della spumantizzazione ad alta quota. Candidato: Sambo F.

**24-A.A.** 2016-17. Effect of size, toasting degree and time of maceration on the volatile composition of a model wine solution treated with American oak chips. Candidato: Ferré Boronat N.

**23-A.A.** 2016-17. The Effects of pea-based fining agents for red wine stabilization: effect on chemical parameters, tannins, and on overall sensory characteristics. Candidato: Schembari B.

**22-A.A.** 2016-17. La diversità dei polifenoli in alcuni vini rossi del sud Italia dell'annata 2016. Candidato: Squartecchia F.

**21-A.A.** 2016-17. Phenolic extraction on withered berries with different enzymes formulations. Candidato: Botto R.

**20-A.A.** 2014-15. Esperienze di appassimento di uve Malvasia moscata per l'ottenimento di vini fortificati. Candidato: Casetta C. Tesi vincitrice: 'Premio per le migliori Tesi di Laurea dell'A.A. 2014-15' – Università degli Studi di Torino.

**19-A.A.** 2014-15. Esposizione ripetuta all'ossigeno in vini Barolo e Barbaresco: influenze sui tassi di consumo di ossigeno, composizione fenolica ed effetti dell'ossidazione su composti aromatici. Candidato: Nantiant R.

**18-A.A.** 2014-15. Effetti dei trattamenti con ozono sui composti fenolici delle bucce e sull'estraibilità in post-raccolta delle varietà a bacca rossa cv Nebbiolo e Barbera. Candidato: D'Ambrosio F.

**17-A.A.** 2014-15. Influenza delle condizioni di appassimento delle uve sulla composizione polifenolica di vini 'rinforzati' a base Nebbiolo. Candidato: Caloja A.

**16-A.A.** 2013-14. Valutazione dell'attitudine enologica dei poliaspartati come stabilizzanti delle precipitazioni tartariche. Candidato: Picollo P.

**15-A.A.** 2013-14. Influenza del trattamento con idrossido di sodio sull'appassimento dell'uva cultivar Zibibbo. Candidato: Boero M.

**14-A.A.** 2013-14. Uso della flottazione densimetrica per la selezione di acini a diverso profilo aromatico. Candidato: Gaudio B.

**13-A.A.** 2013-14. Moscato nero d'Acqui: confronto fra differenti tecniche di vinificazione per la valorizzazione delle potenzialità enologiche del vitigno. Candidato: Mosso F.

**12-A.A.** 2013-14. Studio delle attitudini enologiche di quattro vitigni minori piemontesi. Candidato: Roggero M.

**11-A.A.** 2011-12. Comparazione tra la flottazione densimetrica e la classificazione dimensionale nella separazione di bacche di uve da tavola con caratteristiche chimico-fisiche determinate. Candidato: Ianni G.

**10-A.A.** 2011-12. Sviluppo di metodi rapidi per la valutazione dei polifenoli in uve Nebbiolo. Candidato: Cascavilla A.

**09-A.A.** 2011-12. Messa a punto di un metodo per il monitoraggio delle cessioni di mannoproteine in vini affinati 'sur lies'. Candidato: Versio F.

**08-A.A.** 2011-12. Influenza della tecnica di vinificazione sulle caratteristiche cromatiche, sulla composizione fenolica e volatile di vini Freisa. Candidato: Giorgino G.

**07-A.A.** 2011-12. Può la croccantezza dei vinaccioli spiegare la loro attitudine a rilasciare sostanze fenoliche nel vino? Candidato: Dinella A.

**06-A.A.** 2011-12. Influenza della chiarifica sulle caratteristiche chimiche e organolettiche dei vini. Candidato: Caiffa M.

**05-A.A.** 2011-12. Aromatizzazione in legno delle fecce di lievito nel processo di vinificazione. Candidato: Bertani P.

**04-A.A.** 2010-11. Evoluzione delle proprietà meccaniche di uve da vino sottoposte a diversi gradi di appassimento off-vine. Candidato: Alberio D.

**03-A.A.** 2010-11. Proprietà meccaniche, composizione fenolica e volatile ed indici di estraibilità di uve Freisa a differenti livelli di maturità e provenienti da diversi areali di produzione. Candidato: Rossotto F.

**02-A.A.** 2010-11. Influenza del legno nel profilo aromatico del vino. Candidato: Gerbi M.

**01-A.A.** 2010-11. Applicazione della spettroscopia FT-NIR per la valutazione di vinaccioli di uva Nebbiolo. Candidato: Marengo F.

#### Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agroalimentari

**02-A.A.** 2017-18. Impatto del livello di maturazione delle uve sulla loro composizione fenolica: il caso studio della Barbera d'Asti. Candidato: Galfione M.

**01-A.A.** 2012-13. Evoluzione della composizione fenolica in acini di uva Italia (*Vitis vinifera* L.) durante la maturazione. Candidato: Marciano C.

#### Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie (II Livello)

**01-A.A.** 2005-06. Innovazione tecnologica nella vinificazione del Caluso Passito DOC. Candidato: Gallino C.

#### Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (I Livello)

- 90-A.A.** 2021-22. Shelf life dei vini in lattina, bag in box e/o bricks. Candidato: Bosio F.
- 89-A.A.** 2020-21. Addizione di acqua al mosto come possibilità di ridurre il tenore alcolico dei vini: una review della letteratura scientifica. Candidato: Costa N.
- 88-A.A.** 2020-21. Le proprietà del glutatione e il suo impiego in ambito enologico. Candidato: Spezzano D.
- 87-A.A.** 2020-21. Applicazioni di nuove tecniche in campo enologico: i raggi ultravioletti per la stabilizzazione microbiologica. Candidato: Carelli M.
- 86-A.A.** 2020-21. Contaminazioni fungine produttici di Ocratossina A: origine, prevenzione e tecniche di riduzione in vinificazione. Candidato: Albero A.
- 85-A.A.** 2020-21. Tappi a vite su vini rossi: attributi e falsi miti. Candidato: Costamagna I.
- 84-A.A.** 2020-21. La vinificazione in presenza del raspo: confronto tra l'utilizzo del grappolo intero e l'uva pigia-diraspata sulla qualità ndel vino prodotto. Candidato: Marengo M.
- 83-A.A.** 2019-20. Utilizzo della macerazione pre-fermentativa a freddo per l'incremento dell'identità dei vini. Candidato: Franza G.
- 82-A.A.** 2019-20. I vini passiti internazionali: profili chimici e sensoriali di vini 'sui generis'. Candidato: Fara B.
- 81-A.A.** 2019-20. Incidenza, prevenzione e controllo delle specie fungine produttrici di ocratossina A nell'uva disidratata e nei vini speciali. Candidato: Cotevino E.
- 80-A.A.** 2019-20. Le mannoproteine da lievito: applicazioni enologiche. Candidato: Ceppa F.
- 79-A.A.** 2019-20. Effetti della filtrazione sul colore, sulla composizione chimica e sul profilo sensoriale dei vini. Candidato: Cordero B.
- 78-A.A.** 2019-20. Possibili nuovi fattori di rischio igienico-sanitario nel settore enologico nei principali paesi produttori di vino. Candidato: Pennati D.
- 77-A.A.** 2018-19. L'anidride carbonica nelle fermentazioni vinarie ed il suo possibile riutilizzo in ambito ecologico-sostenibile. Candidato: Mandiqi S.
- 76-A.A.** 2018-19. Profilo antocianico di varietà di uve piemontesi. Candidato: Bonino C.
- 75-A.A.** 2018-19. Nuovi coadiuvanti enologici per la gestione della stabilità tartarica dei vini. Candidato: Sultana C.
- 74-A.A.** 2018-19. Evoluzione dei parametri chimico-fisici e sensoriali della Champagne in affinamento. Candidato: Losana U.

**73-A.A.** 2018-19. L'utilizzo dei gas in enologia, dalla vinificazione all'appassimento delle uve. Candidato: Boz S.

**72-A.A.** 2018-19. Vini passiti: cinetiche di appassimento ed evoluzione dei metaboliti all'interno dell'acino. Candidato: Pieragnoli T.

**71-A.A.** 2018-19. Ammine biogene nel vino: origine e possibilità di controllo con la tecnica enologica. Candidato: Ferrero L.

**70-A.A.** 2018-19. Implicazioni tecnologiche nell'utilizzo di tannini esogeni in vinificazione. Candidato: Lenti A.

**69-A.A.** 2017-18. La 'vita' dello spumante: fattori che ne condizionano la shelf-life. Candidato: Agagliati A.

**68-A.A.** 2017-18. Come la tecnica di vinificazione può influire sulle proprietà salutistiche del vino. Candidato: Grosso A.

**67-A.A.** 2017-18. Tecniche di vinificazione di uve 'botritizzate' per la produzione di vini bianchi speciali. Candidato: Duzha X.

**66-A.A.** 2017-18. Vinificazione in rosso: influenza del 'grappolo intero' sulle proprietà chimico fisiche del vino. Candidato: Colombera G.

**65-A.A.** 2017-18. Tecniche enologiche per la gestione dei tannini dei vinaccioli nel processo di appassimento e vinificazione delle uve. Candidato: Cavallero G.

**64-A.A.** 2017-18. Indici strumentali per la valutazione della maturazione delle uve rosse. Candidato: Pestarino A. P.

**63-A.A.** 2017-18. Criteri e scelte nella formazione dei *blend* dei vini rossi. Candidato: Gurioli S.

**62-A.A.** 2016-17. L'uso di chiarificanti in enologia: proprietà, utilizzo e limiti della bentonite. Candidato: Moretti R. D. L.

**61-A.A.** 2016-17. Tecniche di utilizzo del ghiaccio secco in vinificazione. Candidato: Molino M.

**60-A.A.** 2016-17. Tecniche di macerazione per l'estrazione di sostanze polifenoliche. Candidato: Passone F.

**59-A.A.** 2016-17. Applicazione della criomacerazione nella vinificazione delle uve a bacca bianca. Candidato: Crivellaro A.

**58-A.A.** 2016-17. Evoluzione della composizione chimica di uve colpite da 'muffa nobile' in appassimento. Candidato: Barbieri S.

**57-A.A.** 2016-17. L'evoluzione del colore dei vini rossi. Candidato: Bitelli G.

**56-A.A.** 2016-17. Sotolone e 2-amminoacetofenone: molecole aromatiche nei vini bianchi precocemente ossidato. Candidato: Avellino M.

**55-A.A.** 2016-17. La ricchezza dei Passiti: dall'appassimento alla vinificazione. Candidato: Bazzan R.

**54-A.A.** 2016-17. La vinificazione del Cabernet Sauvignon. Candidato: Cappa T.

**53-A.A.** 2015-16. I tappi di sughero: tra qualità e problematiche nella conservazione del vino. Candidato: Gotta M.

**52-A.A.** 2015-16. Evoluzione delle caratteristiche di 'spumanti' in condizioni diverse di affinamento. Candidato: Magliano A.

**51-A.A.** 2015-16. Uso di preparati enzimatici per la vinificazione in rosso: potenzialità e limiti applicativi. Candidato: Neri S.

**50-A.A.** 2015-16. Tecniche di vinificazione di uve parzialmente disidratate. Candidato: Garzelli F.

**49-A.A.** 2015-16. Applicazione della micro-ossigenazione nel processo di vinificazione. Candidato: Duretto A.

**48-A.A.** 2015-16. Possibili alternative all'utilizzo dell'anidride solforosa in vinificazione: limiti e potenzialità. Candidato: Attinà L.

**47-A.A.** 2015-16. Nuove strategie nella chiarifica di mosti e vini: i chiarificanti di origine vegetale. Candidato: Cucco C.

**46-A.A.** 2015-16. Utilizzo dell'ozono in enologia: dalla post-raccolta all'imbottigliamento. Candidato: Ferrero A.

**45-A.A.** 2014-15. Influenza delle condizioni di appassimento sulle caratteristiche chimico-fisiche delle uve. Candidato: Gori A.

**44-A.A.** 2014-15. Ruolo del processo di micro-ossigenazione durante l'affinamento dei vini in legno. Candidato: Sitek S. L.

**43-A.A.** 2014-15. Confronto tra la stabilizzazione eseguita a freddo o con l'impiego di mannoproteine. Candidato: Viò C.

**42-A.A.** 2013-14. Chiarificanti di origine vegetale. Candidato: Colombera G.

**41-A.A.** 2013-14. Metalli pesanti nei vini: metodiche analitiche e casi di contaminazione. Candidato: Cristanelli M.

**40-A.A.** 2013-14. Impatto della bentonite sui metaboliti di mosti e vini. Candidato: Cervetti A.

- 39-A.A.** 2013-14. Produzioni Enologiche da Uve Pedro Ximénez. Candidato: Wiza D. S.
- 38-A.A.** 2013-14. Confronto di metodiche analitiche per la determinazione delle ammine biogene nei vini. Candidato: Corino R.
- 37-A.A.** 2013-14. Uso della carbossimetilcellulosa nella stabilizzazione tartarica dei vini. Candidato: Molino S.
- 36-A.A.** 2013-14. Vinificazione del 'Barbera'. Candidato: Durio A.
- 35-A.A.** 2013-14. Esperienze di ricerca sul 'Nebbiolo'. Candidato: Giachino L.
- 34-A.A.** 2013-14. Tecniche enologiche per la produzione dei vini Porto. Candidato: Bottero A.
- 33-A.A.** 2013-14. Uso degli enzimi pectolitici per l'estrazione della componente polifenolica dei vini. Candidato: Bielli S.
- 32-A.A.** 2012-13. Limiti e opportunità nell'uso di sistemi di tappatura alternativi al sughero. Candidato: Turco C.
- 31-A.A.** 2012-13. Tecniche enologiche per la produzione di vini speciali con uve appassite. Candidato: Balocco L.
- 30-A.A.** 2012-13. Opportunità normative per la valorizzazione dei processi e delle produzioni enologiche: l'approccio della Martini & Rossi. Candidato: Coppo F.M.
- 29-A.A.** 2012-13. Tecniche enologiche, caratteristiche chimico fisiche e sensoriali degli icewines. Candidato: Farina G.
- 28-A.A.** 2012-13 – Uso di prodotti enologici alternativi per ridurre il rischio allergeni nei vini. Candidato: Delpiano A.
- 27-A.A.** 2011-12. Confronto tra metodi analitici usuali e rapidi per la determinazione del contributo polifenolico delle uve. Candidato: Rapalino F.
- 26-A.A.** 2011-12. Opportunità normative per la valorizzazione dei processi e delle produzioni enologiche: ISO 22000, ISO 9001 e ISO 14001. Candidato: Mosso F.
- 25-A.A.** 2011-12 – Influenza delle tecniche di vinificazione sul profilo aromatico della cultivar Moscato bianco. Candidato: Pia G.
- 24-A.A.** 2011-12. L'evoluzione delle conoscenze su *Brettanomyces* s.p.p.. Candidato: Vacca M.
- 23-A.A.** 2011-12. Metodologie per la stabilità proteica dei vini. Candidato: Scavino M.
- 22-A.A.** 2011-12. Sicurezza alimentare nel settore enologico: ocratossina A e amine biogene sono un reale problema? Candidato: Silletti R.



**21-A.A.** 2010-11. Evoluzione delle proprietà meccaniche e della composizione polifenolica di uve Corvina durante l'appassimento controllato. Candidato: Pastrone M.

**20-A.A.** 2010-11. Evoluzione delle proprietà meccaniche dei vinaccioli durante la maturazione e relazione con l'estraibilità delle sostanze tanniche. Candidato: Cravero P.

**19-A.A.** 2010-11. Caratterizzazione chimico-fisica di uva da tavola cv 'Italia' a differenti gradi di maturazione. Candidato: Ianni G.

**18-A.A.** 2009-10. Nuovi vitigni a bacca rossa per il territorio Canavesano: attitudini produttive ed enologiche di vitigni minori. Candidato: Potenza M.

**17-A.A.** 2009-10. Esperienze di appassimento in pianta di uve Moscato bianco. Candidato: Dacasto C.F.

**16-A.A.** 2009-10. Influenza della durezza della buccia sulle cinetiche di appassimento delle uve. Candidato: Montagnana L.

**15-A.A.** 2009-10. Influenza dell'apporto idrico sul profilo aromatico di uve Moscato bianco di Chambave. Candidato: Salvano W.

**14-A.A.** 2009-10. Il colore delle uve Erbaluce in appassimento: un indicatore di qualità. Candidato: Pignatta A.

**13-A.A.** 2009-10. Proprietà meccaniche di vinaccioli di uve Nebbiolo di areali produttivi della Valtellina: relazione con l'estraibilità delle sostanze polifenoliche. Candidato: Pettinati S.C.

**12-A.A.** 2008-09. Influenza dell'esposizione sulle proprietà meccaniche e sulla composizione polifenolica di Petit rouge e Cornalin. Candidato: Marengo F.

**11-A.A.** 2008-09. Valutazione delle potenzialità enologiche di vitigni rari coltivati in Piemonte. Candidato: Tardito M.

**10-A.A.** 2008-09. Valutazione dell'effetto di diverse condizioni di appassimento sulla composizione fenolica e sulle proprietà meccaniche delle uve: esperienze su Corvina e Corvinone. Candidato: Benaglia D.

**09-A.A.** 2008-09. Valutazione di areali produttivi diversi sulla qualità delle uve e dei vini prodotti nel Pinerolese. Candidato: Bonaventura S.

**08-A.A.** 2007-08. Valutazione delle attitudini produttive ed enologiche di vitigni minori piemontesi coltivati nel Canavese e pinerolese. Candidato: Garda V.

**07-A.A.** 2007-08. Utilizzo della Texture Analysis per la valutazione delle proprietà meccaniche di uve Nebbiolo di cloni diversi. Candidato: Saccuzzo V.L.

**06-A.A.** 2007-08. Valutazione delle attitudini produttive ed enologiche di vitigni minori piemontesi coltivati nell'Albese e Tortonese. Candidato: Giacosa S.

**05-A.A.** 2007-08. Ricerca di microcomponenti inorganici tossici, ocratossina A, ammine biogene in vini messi in commercio nel 2008. Candidato: Soria A.

**04-A.A.** 2007-08. Evoluzione delle proprietà meccaniche di uve Nebbiolo durante la maturazione e la sovra maturazione su pianta. Candidato: Nada E.

**03-A.A.** 2007-08. Tecniche di vinificazione per la valorizzazione del vitigno Freisa. Candidato: Rossotto F.

**02-A.A.** 2007-08. Valutazione della composizione fenolica di uve Barbera a differenti livelli di maturità. Candidato: Vedele E.

**01-A.A.** 2005-06. Caratterizzazione chimica-fisica e sensoriale del Barolo DOCG vendemmia 2000. Candidato: Tablino Possio S.

#### Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari per la Ristorazione (I Livello)

**01-A.A.** 2005-06. Applicazione di un sistema di tracciabilità aziendale nella produzione dell'Asti Spumante DOCG. Candidato: Verrilli C.

#### **Correlatore delle seguenti tesi di laurea**

##### Corso di Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche

**05-A.A.** 2020-21. Caratterizzazione della componente aromatica, antiossidante e cromatica dei vini bianchi monovarietali del Centro-Sud Italia. Candidato Sanesi M.

**04-A.A.** 2013-14. Modeling fermentation behavior of *Candida zemplinina*. Candidato: Risse P-A.

**03-A.A.** 2010-11. Applicazione dei parametri di Texture Analysis come marker di qualità delle uve da vino. Candidato: Giacosa S.

**02-A.A.** 2010-11. Caratterizzazione della composizione fenolica e delle proprietà meccaniche dei vinaccioli di *Vitis vinifera* L. Candidato: Adriano G.

**01-A.A.** 2009-10. Proprietà meccaniche, composizione fenolica e volatile di uve Ruchè provenienti da diverse aree di coltivazione. Candidato: Tovazzi M.

##### Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agroalimentari

**05-A.A.** 2008-09. Applicazione della Texture Analysis alla caratterizzazione di fette biscottate commerciali. Candidato: Munfulletto G.

**04-A.A.** 2005-06. Studio dell'effetto di starter microbici e D-glucosio sulle caratteristiche compositive e sensoriali del salame Piemontese DOP. Candidato: Gennero L.

**03-A.A.** 2004-05. I polifenoli della nocciola: ottimizzazione del metodo di estrazione e studio dell'effetto della tostatura. Candidato: Damelio M.

**02-A.A.** 2004-05. Caratterizzazione compositiva, strutturale e sensoriale di prodotti vegetali tipici torinesi: il Peperone di Carmagnola ed il Porro Lungo Dolce di Carmagnola. Candidato: Roagna P.E.

**01-A.A.** 2004-05. Impiego di parametri strutturali nella valutazione della maturità dell'uva. Candidato: Bordone D.

#### Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie (II Livello)

**13-A.A.** 2008-09. Studio delle relazioni tra contenuto polifenolico, struttura e maturità in uve rosse. Candidato: Gagliardo P.

**12-A.A.** 2006-07. Caratterizzazione mediante cromatografia liquida del peperone di Carmagnola. Candidato: Airoidi F.

**11-A.A.** 2004-05 – Caratterizzazione di uve e vini della DOC Valsusa. Candidato: Peleratti D.

**10-A.A.** 2004-05. Implementazione del sistema ISO 9001:2000 alla produzione di olio extravergine di oliva. Candidato: Filippi I.

**09-A.A.** 2004-05. Caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale di Boca, Fara e Coste della Sesia. Candidato: Fidenza R.M.

**08-A.A.** 2004-05. Caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale di vini Rossi canavesani. Candidato: Charrère E.

**07-A.A.** 2003-04. Caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale del Moscato Passito di Pantelleria DOC. Candidato: Bragagnolo S.

**06-A.A.** 2003-04. Caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale del Caluso Passito DOC. Candidato: Ossola C.

**05-A.A.** 2003-04. Caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale di due vini DOC del nord Piemonte: Carema e Lessona. Candidato: Flotta S.

**04-A.A.** 2003-04. Caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale del Freisa di Chieri DOC e del Collina Torinese DOC. Candidato: Trento L.

**03-A.A.** 2003-04. Tecniche di vinificazione per la valorizzazione dei vini di montagna. Candidato: Striano M.

**02-A.A.** 2002-03. Effetti del diradamento dei grappoli sulla qualità dei vini ottenuti dal vitigno Erbaluce. Candidato: Cortese A.

**01-A.A.** 2001-02. Studio per la caratterizzazione e la valorizzazione del Pinerolese rosso D.O.C. Candidato: Valli C.

Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia (I Livello)

**17-A.A.** 2010-11. Applicazione della maturità fenolica alle uve Freisa di Chieri. Candidato: Pagetti M.

**16-A.A.** 2007-08. Biodiversità molecolare di *Saccharomyces cerevisiae* isolati da fermentazioni spontanee o inoculate con starter di Nebbiolo. Candidato: Cavadore F.

**15-A.A.** 2005-06. Caratterizzazione di produzioni enologiche delle Valli Alpine Torinesi. Candidato: Badino G.

**14-A.A.** 2005-06. Valutazione dell'attitudine enologica di uve autoctone Liguri. Candidato: Marcellino D.

**13-A.A.** 2005-06. Innovazione tecnologica per il miglioramento del Carema DOC. Candidato: Mania E.

**12-A.A.** 2004-05. Caratterizzazione chimico fisica e sensoriale dei vini a DOC Ghemme, Gattinara e Sizzano. Candidato: Rosso F.

**11-A.A.** 2004-05. Innovazione tecnologica per il miglioramento del Brachetto d'Acqui DOCG. Candidato: Ricagno S.

**10-A.A.** 2004-05. Nuove tecniche di controllo della maturazione. Candidato: Battaglio G.

**09-A.A.** 2004-05. Caratterizzazione di una annata di Barbaresco DOCG. Candidato: Lanzavecchia P.

**08-A.A.** 2004-05. Innovazioni tecnologiche nella vinificazione del Carema DOC. Candidato: Parise G.L.

**07-A.A.** 2004-05. Caratterizzazione chimico fisica e sensoriale dei vini a DOC Ghemme Gattinara e Sizzano. Candidato: Rosso F.

**06-A.A.** 2003-04. Caratterizzazione delle Colline Novaresi DOC. Candidato: Locatelli C.

**05-A.A.** 2003-04. Utilizzo di un sistema informatico per l'archiviazione e la gestione dei dati di processo anche al fine di realizzare il controllo di filiera (tracciabilità). Candidato: Trovò M.

**04-A.A.** 2003-04. Valutazione agronomica ed enologica di un clone di nebbiolo di futura omologazione. Candidato: Chrysochoou D.

**03-A.A.** 2002-03. Caratterizzazione del Cinque Terre Sciacchetra DOC (tra storia, paesaggio e innovazione). Candidato: Quaini M.

**02-A.A.** 2002-03. Caratterizzazione e valorizzazione del Pinerolese Rosso DOC. Candidato: Picco M.

**01-A.A.** 1999-00. Studio della componente fenolica di uve di vitigni minori. Candidato: Lalikou V.

Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari per la Ristorazione (I Livello)

**12-A.A.** 2009-10. Valutazione del contenuto polifenolico e delle caratteristiche strutturali di patate piemontesi. Candidato: Settanni G.

**11-A.A.** 2008-09. Caratterizzazione strutturale di fette biscottate del commercio. Candidato: Campanile C.

**10-A.A.** 2007-08. Caratterizzazione sensoriale e strutturale di patate piemontesi. Candidato: Tardito F.

**09-A.A.** 2006-07. Evoluzione della struttura in formaggio tipo Grana nel corso della stagionatura. Candidato: Marchiani R.

**08-A.A.** 2006-07 – Studio della evoluzione di acidi e zuccheri nel corso della stagionatura di formaggio tipo Grana. Candidato: Torchio M.

**07-A.A.** 2005-06. Applicazione della consumer science nella valutazione di vitigni autoctoni europei. Candidato: Pilotto E.

**06-A.A.** 2005-06. Caratterizzazione mediante cromatografia liquida di ceppi di *Lactococcus garvieae*. Candidato: Raimondi C.

**05-A.A.** 2004-05. Caratterizzazione tecnologica di formaggi tipici Liguri. Candidato: Bedini D.

**04-A.A.** 2004-05. Applicazione della norma ISO 9001 a un'industria di semilavorati per pasticceria. Candidato: Pastorino S.

**03-A.A.** 2003-04. Caratterizzazione strutturale di riso 'Arborio' del commercio. Candidato: Vergellato M.

**02-A.A.** 2003-04. Applicazione della Texture Analysis e della colorimetria nella caratterizzazione di spaghetti di differenti origine. Candidato: Comberiatti G.

**01-A.A.** 2002-03. Studio delle caratteristiche meccaniche di gnocchi di patata ottenuti da preparati pronti commerciali. Candidato: Alessandria V.

Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari (I Livello)

**04-A.A.** 2005-06. Caratterizzazione sensoriale e strutturale del Porro Lungo Dolce di Carmagnola. Candidato: Ceaglio V.

**03-A.A.** 2004-05. Studio della *shelf-life* del pesto. Candidato: Giuliano F.

**02-A.A.** 2003-04. Caratterizzazione di cultivar di patate coltivate in Piemonte mediante Texture Profile Analysis e analisi sensoriale. Candidato: Grosso S.

**01-A.A.** 2003-04. Applicazione dell'analisi di struttura alla caratterizzazione delle uve di vitigni diversi. Candidato: Borsotto M.

#### Corso di Laurea in Agricoltura Biologica (I Livello)

**02-A.A.** 2005-06. Studio dell'effetto della varietà e della tecnica colturale sul contenuto in polifenoli dei gusci di nocciola. Candidato: Serra L.

**01-A.A.** 2004-05. Ottimizzazione della produzione di liquori di frutta mediante l'applicazione del Central Composite Design. Candidato: Catoni M.

#### Corsi di Laurea diversi – Studenti stranieri Progetto ERASMUS (I Livello)

**04-A.A.** 2004-05. Caratterizzazione del profilo antocianico di vitigni autoctoni coltivati in ambiente di montagna. Candidato: Larrauri Escamilla I.

**03-A.A.** 2003-04. Caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale del Canavese DOC. Candidato: Lòpez Garcia S.

**02-A.A.** 2003-04. Caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale dei vini a denominazione di origine Ghemme, Gattinara e Sizzano. Candidato: Rodriguez del Viso J.

**01-A.A.** 2003-04. Caratterizzazione strutturale e colorimetrica di spaghetti di diversa origine. Candidato: Garcia Ibàñez E.

#### **(E) – DOCENZA e CORSI di FORMAZIONE TECNICA e PROFESSIONALE**

**23-2021.** Innovazione e sostenibilità nei processi di vinificazione. Corsi di Alta Formazione Accademia Italiana della Vite e del Vino. Virtual, 26 Novembre 2021.

**22-2021.** Trattamenti per la sanificazione e il miglioramento dell'uva da vino in postraccolta: risultati di esperienze di ricerca applicata. IX Corso - Appassimento delle uve e qualità dei vini, Riparbella (PI), 18-20 Novembre 2021.

**21-2021.** Assoenologi (on line), Trattamenti shock postraccolta per migliorare/aumentare la frazione fenolica e aromatica delle uve.

**21-2019-2020.** Centro Istruzione Professionale e Assistenza Tecnica (CIPAT – Imperia), Incremento delle conoscenze sul chimismo della maturazione dell'uva (Progetto IN.CO.CHI.MU).

**20-2019.** Trattamenti per la sanificazione e il miglioramento dell'uva da vino in postraccolta. VIII Corso - Appassimento delle uve e qualità dei vini, Barolo (CN), 20-22 Giugno 2019.

**19-2019.** Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino (ONAV) e Università degli Studi di Torino, Scuola Universitaria per Maestro Assaggiatore di Vino (SUMAV).

- 18-2018.** Incontro AEB spa. 'Ricerca continua... Per una vinificazione mirata'.
- 17-2014.** Percorsi Speciali Abilitanti (PAS) 2013-2014 - Classe A057, Controllo del processo tecnologico 3 – Università degli Studi di Torino.
- 16-2013-2014.** Misura 111 - PSR Regione Liguria - Tecniche Enologiche Innovative per i vini Liguri – Cooperativa Riviera dei Fiori, Dolcecqua (IM) – Viticoltori Ingauni Società Agricola Cooperativa Ortovero (SV).
- 15-2011.** Tecnologie alimentari - Bando Piani Formativi di Area - Laboratorio Chimico della Camera di Commercio Torino.
- 14-2009.** Regione Piemonte – Provincia di Cuneo. Seminario 'La chiarifica dei vini e il rischio allergie'.
- 13-2006.** Fondazione per le biotecnologie, Scuola di Sicurezza Alimentare, Area – Attività di ispezione controllo e vigilanza.
- 12-2004-2005.** Miglioramento e valorizzazione della viticoltura nel pinerolese – C.M. Pinerolese Pedemontano, Pinerolo (TO).
- 11-2004.** Tecnica enologica. Regione Valle d'Aosta.
- 10-2004.** Sicurezza alimentare. Provincia di Savona.
- 09-2003.** Filiera e qualità agroalimentare AGROAG0031 – C.S.E.A. SOC Consortile, Torino.
- 08-2003-2005.** Formazione nel settore agricolo Misura C1 tipo B; Enologia ed enogastronomia per l'azienda agrituristica – INIPA Piemonte, Torino.
- 07-2003.** Corso viticoltura ed enologia – C.M. Langa Valli Bormida e Uzzone, Torre Bormida (CN).
- 06-2002.** Corso di Formazione in innovazione tecnologica in viticoltura ed enologia. Enocontrol Scarl e Facoltà di Agraria – Università di Torino.
- 05-2002-2003-2005.** Viticoltura (e tecnica enologica) – Ass. Prod. Agricoli Ossolani, Domodossola (VB).
- 04-2002-2004.** HACCP ed agricoltura ecocompatibile (2/CA), HACCP: legislazione, manuale e individuazione punti critici per un corretto piano aziendale di autocontrollo. AGRIPiEMONTEFORM, Torino.
- 03-2002.** Enologia e assaggio dei vini. Coldiretti servizi. Torino.
- 02-2002-2005.** Corso di formazione in innovazione tecnologica in viticoltura ed enologia; Tecniche strumentali di laboratorio e microbiologiche: applicazione – Enocontrol Scarl, Alba (CN).

01-2002. Vitivinicoltura – Enologia. FORMONT, Bardonecchia (TO)

### **III - ATTIVITA' GESTIONALE UNIVERSITARIA**

#### **(A) – ATTIVITA' e COMMISSIONI per DIPARTIMENTO e UNIVERSITA' di AFFERENZA**

**34-2022.** Membro designato dal DISAFA – Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari al Tavolo vitivinicolo e delle bevande spiritose della Regione Piemonte.

**33-2012-2025.** Presidente Corso di Laurea Interateneo Internazionale in Scienze Viticole ed Enologiche.

**32-2022.** Membro commissione esaminatrice per il conferimento di incarichi per attività di insegnamento per l'a.a. 2022-2023 Lauree Triennali e Magistrali, Università di Torino, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari.

**31-2022.** Presidente commissione esaminatrice per il conferimento di incarichi per attività di insegnamento per l'a.a. 2021-2022 Lauree Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche, Università di Torino, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari.

**30-2021.** Presidente commissione esaminatrice per l'assegnazione di collaborazioni a tempo parziale per attività di mediazione digitale - Anno Accademico 2021-2022, Università di Torino, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari.

**29-2021.** Membro commissione esaminatrice per il conferimento di incarichi per attività di insegnamento per l'a.a. 2021-2022 Lauree Triennali, Università di Torino, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari.

**28-2021-2025.** Responsabile del coordinamento delle attività di gestione della sede universitaria extrametropolitana di Alba e delle infrastrutture di ricerca presenti nella sede.

**27-2021-in corso.** Membro collegio docenti PhD Doctoral school, Doctorate in Agricultural, Forest and Food Sciences, Università di Torino – DISAFA.

**26-2020.** Membro commissione esaminatrice per il conferimento di incarichi per attività di insegnamento per l'a.a. 2020-2021 Lauree Triennali e Magistrali, Università di Torino, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari.

**25-2020.** Presidente commissione concorso Assegni per la collaborazione ad attività di ricerca – Tornata V 2020, Università di Torino, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari.

**24-2020.** Membro commissione esaminatrice per il conferimento di incarichi per attività di insegnamento per l'a.a. 2020-2021 Lauree Triennali e Magistrali, Università di Torino, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari.



**23-2020.** Presidente commissione concorso Assegni per la collaborazione ad attività di ricerca – Tornata IV 2020, Università di Torino, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari.

**22-2020.** Presidente commissione concorso Assegni per la collaborazione ad attività di ricerca – Tornata II 2020, Università di Torino, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari.

**21-2020.** Presidente commissione concorso Assegni per la collaborazione ad attività di ricerca – Tornata I 2020, Università di Torino, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari.

**20-2020.** Presidente commissione esaminatrice per il conferimento di incarichi per attività di insegnamento per l'a.a. 2019-2020 Lauree Magistrali, Università di Torino, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari.

**19-2019.** Presidente commissione concorso Assegni per la collaborazione ad attività di ricerca – Tornata V 2019, Università di Torino, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari.

**18-2019.** Presidente commissione concorso Assegni per la collaborazione ad attività di ricerca – Tornata IV 2019, Università di Torino, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari.

**17-2019.** Presidente commissione concorso Assegni per la collaborazione ad attività di ricerca – Tornata II 2019, Università di Torino, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari.

**16-2019.** Membro commissione esaminatrice per il conferimento di incarichi per attività di insegnamento per l'a.a. 2018-2019 Lauree Triennali e Magistrali, Università di Torino, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari.

**15-2019.** Presidente commissione concorso Assegni per la collaborazione ad attività di ricerca – Tornata I 2019, Università di Torino, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari.

**14-2019-2022.** Presidente Corso di Laurea Interateneo Internazionale in Scienze Viticole ed Enologiche.

**13-2019-in corso.** Membro del Comitato di Gestione della Laurea Interateneo in Scienze Viticole ed Enologiche.

**12-2018-in corso.** Referente per il Dipartimento del Catalogo prodotti della Ricerca dell'Università degli Studi di Torino.

**11-2017-2020.** Membro Commissione Monitoraggio e Riesame per Consiglio integrato dei Corsi di Studio (CICS) in Scienze e Tecnologie Agroalimentari – Viticoltura ed Enologia.

**10-2017-in corso.** Membro Commissione Tirocinio per Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, DISAFA – Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari.

**09-2016.** Vincitore Bando Ateneo progetto I@UNITO – Visiting Scientists per la mobilità in entrata di ricercatori stranieri.

**08-2015-2017.** Membro Commissione Consuntiva Paritetica per Corso di Laurea Integrato in Scienze e Tecnologie Agroalimentari.

**07-2015-2018.** Membro Gruppo di Indirizzo Straegico e Membro Commissione per il Riesame scheda SUA-RD, DISAFA – Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari.

**06-2015.** Membro Commissione carriere per Corso di Laurea Tecnologie Alimentari e Viticoltura ed Enologia, DISAFA – Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari.

**05-2014-2015.** Membro designato dal DISAFA – Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari senza diritto di voto in Commissione Ricerca Ateneo.

**04-2014-2020.** Membro designato dal DISAFA – Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari nel Comitato Consultivo Regionale per la Viticoltura costituito ai sensi dell'art. 22 della Legge Regionale 63/78.

**03-2013-2018.** Membro Commissione Ricerca del DISAFA – Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari.

**02-2012-2014.** Membro Commissione Tirocinio per Corso di Laurea Tecnologie Alimentari e Viticoltura ed Enologia, DISAFA – Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari.

**01-2011.** Vincitore Bando Ateneo progetto UNI.Coo – UNITO for International Cooperation programma per la mobilità internazionale di studenti per scopi di ricerca e didattica.

### **(B) – COMMISSIONI CONCORSI – DOCENTI e RICERCATORI**

**06-2022.** Membro commissione giudicatrice in concorso per posto di ricercatore a tempo determinato tipo a) (AGR/15) Progetto PNRR (iNEST: INTERCONNECTED NORD-EST INNOVATION ECOSYSTEM), Università di Padova.

**05-2022.** Presidente commissione giudicatrice in concorso per posto di ricercatore a tempo determinato tipo a) (AGR/15) Progetto PNRR (Cod. 2022rtdapnrr04), Università di Verona.

**04-2022.** Membro commissione giudicatrice in concorso per Professore Associato art. 24 comma 6 della Legge 240/2010 (AGR15), Università di Perugia.

**03-2019.** Membro commissione giudicatrice per rinnovo contratto di ricercatore a tempo determinato (AGR 15 RTDa, Lisanti Maria Tiziana), Università degli Studi di Napoli Federico II.

**02-2018.** Membro commissione giudicatrice in concorso per ricercatore a tempo determinato (AGR 15 RTDa), Università di Verona.

**01-2017.** Membro commissione giudicatrice per rinnovo contratto di ricercatore a tempo determinato (AGR 15 RTDa, Torchio Fabrizio), Università Cattolica del Sacro Cuore (sede Piacenza).

## **(C)– COMMISSIONI per ALTRI ENTI**

**03-2022.** Membro commissione giudicatrice Premio 'What for?' – Federalimentare in 26th Workshop on the 'Developments in the Italian PhD research on food science technology and biotechnology', University di Torino, Asti, 21 Settembre2022.

**02-2022.** Presidente commissione giudicatrice per selezione pubblica, per titoli ed esame-colloquio, per il conferimento di n. 1 assegno di ricerca per laureati (II° liv.) della durata di dodici (12) mesi, da svolgersi presso il crea-ve centro di ricerca viticoltura ed enologia, sede di Asti - progetto "Qualshell". CREA-Asti.

**01-2022.** Presidente commissione giudicatrice per selezione pubblica, per titoli ed esame-colloquio, per il conferimento di n. 1 assegno di ricerca per laureati (II° liv.) della durata di dodici (12) mesi, da svolgersi presso il crea-ve centro di ricerca viticoltura ed enologia, sede di Asti - progetto "Qualshell". CREA-Asti.

**Il sottoscritto ROLLE Luca Giorgio Carlo, nato Rivoli (TO) il 5 gennaio 1965 e residente in viale Nuvoli 58 a Rivoli (TO) cap10098, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del DPR 28/12/2000 n. 445 per chi esibisce atti falsi o non corrispondenti a verità, dichiara che quanto riportato nel presente Curriculum vitae et studiorum corrisponde a verità.**

**Data**

**Rivoli, 19/1/2022**

**Il Dichiarante**

**F.To digitalmente con firma U-Sign**