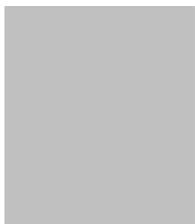




# Università degli Studi di Ferrara

## INFORMAZIONI PERSONALI

## VINCENZO BRANDOLINI



 Dipartimento di Scienze Chimiche e Farmaceutiche,

Via Fossato di Mortara, 17. 44121 Ferrara. Italia

 +39 0532 455279 

 [bnv@unife.it](mailto:bnv@unife.it)

 <http://servizi.unife.it/rubrica/utenti/vincenzo-brandolini>



Sesso M Nazionalità Italiana

## POSIZIONE RICOPERTA

Dal 01/11/2016 a tutt'oggi Docente incaricato di insegnamento di Chimica degli Alimenti (SSD CHIM/10) nel CdS di Dietistica, Università di Ferrara.

## ESPERIENZA PROFESSIONALE

### Attività Scientifica

Dal 01/09/2002 al 31/10/2016 Professore ordinario di ruolo per il settore scientifico disciplinare Chimica degli Alimenti (SSD CHIM/10) presso l'Università di Ferrara dove ha svolto attività di ricerca anche come responsabile scientifico di numerosi progetti di ricerca provinciali, regionali e nazionali finanziati anche con fondi europei.

Dal 2011 ad oggi, ricopre il ruolo di esperto per conto del Dipartimento delle Politiche Comunitarie e Internazionali di Mercato del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali presso la sede di Parigi dell'Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino in qualità di membro delle Commissioni "Consumo, nutrizione e salute", "Sicurezza alimentare" e "Sicurezza e salute". È referee delle riviste internazionali Journal of A.O.A.C., Journal of Agricultural and Food Chemistry, Food Chemistry ed Electrophoresis. E' membro del Comitato Editoriale della Rivista "Sport Comuni" del Gruppo Editoriale LUMI di Ferrara ed è membro del Comitato Scientifico e del Coordinamento Scientifico della Rivista "Scienze e Ricerche" edita dall'Associazione Italiana del Libro di Roma. E' socio fondatore della Società Scientifica "G.R.I.F.A." (Gruppo di Ricerca Italiano Fitofarmaci e Ambiente) di cui è stato Vicepresidente ed è stato responsabile dell'Unità di Ricerca dell'Università di Ferrara fino al 31/10/2016. È stato, fino al 31/10/2016, il responsabile scientifico del Laboratorio di Chimica degli Alimenti del Dipartimento di Scienze Chimiche e Farmaceutiche dell'Università di Ferrara, accreditato e iscritto nell'albo dei laboratori del MIUR per le ricerche su "Qualità e sicurezza degli alimenti funzionali (QuaSicAli)". Il laboratorio, inoltre, è accreditato dalla Regione Emilia Romagna come Unità di Ricerca del tecnopolo "Terra&AcquaTec" dell'Università di Ferrara. E' autore di oltre 150 pubblicazioni su riviste nazionali ed internazionali e 250 fra relazioni ad invito e comunicazioni a Congresso.

### Attività Didattica

Dal 2012 ad oggi, come docente insegna nel Master Internazionale "Calidad y Seguridad Alimentaria" della Facoltà di Farmacia dell'Università di Valencia (Spagna). Ha tenuto gli insegnamenti di Chimica degli Alimenti nel corso di Laurea in CTF e del quale è stato anche il Coordinatore. Inoltre è stato titolare degli insegnamenti di Chimica degli Alimenti nei corsi di Laurea in Farmacia, Dietistica e Biotecnologie degli Alimenti nel corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie Agroindustriali dell'Università di Ferrara.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Dal 01/11/2016 a tutt'oggi	Docente incaricato di insegnamento di Chimica degli Alimenti (SSD CHIM/10) nel CdS di Dietistica, Università di Ferrara.
Dal 01/09/2002 al 31/10/2016	Professore ordinario per il SSD CHIM/10 presso la Facoltà di Farmacia dell'Università di Ferrara con l'insegnamento di chimica degli alimenti.
Dal 01/09/2000 al 31/08/2002	Professore associato per il SSD CHIM/10 presso la Facoltà di Farmacia dell'Università di Ferrara con l'insegnamento di chimica degli alimenti.
Dal 01/10/1990 al 31/08/2000	Ricercatore a tempo indeterminato per il SSD CHIM/10 presso la Facoltà di Farmacia dell'Università di Ferrara con l'insegnamento di chimica degli alimenti.

## COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

### Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1/2	B1/2	B1/2	B1/2	C1/2
Spagnolo	B1/2	B1/2	B1/2	B1/2	C1/2

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato  
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

### Competenze comunicative

Buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza di relatore a Congressi e come docente di seminari e master europei.

### Competenze organizzative e gestionali

Responsabile organizzativo e gestionale di progetti di ricerca finanziati a livello locale, regionale e nazionale anche con fondi europei.

### Competenze professionali

Buona padronanza delle strumentazioni di laboratorio nel settore della Chimica degli Alimenti. In particolare GC-MS, HPLC, AAS, ICP-QQQ, Photochem, metodo Kijeldahl e estrattore Soxhlet, metodi di estrazione ed analisi di DNA da vegetali.

Nell'ambito della chimica degli alimenti in è particolare sono state sviluppate alcune linee principali:

- Studio di metodologie biomolecolari e chimiche per la caratterizzazione e valorizzazione di prodotti agroalimentari
- Analisi della frazione minerale per la caratterizzazione dei prodotti alimentari e collegamento con il territorio
- Valutazione della qualità di specie orticole
- Ricerca di estratti naturali ad attività fungicida da utilizzarsi nella lotta antiparassitaria, in agricoltura

### Competenze informatiche

Buona padronanza degli strumenti Microsoft Office, utilizzazione di programmi statistici (Spss).

### Patente di guida

Patente di guida categoria B. Patente nautica per la conduzione di barche a vela e motore.

## ULTERIORI INFORMAZIONI

- Bergantin C, Maietti A, Cavazzini A, Pasti L, Tedeschi P, Brandolini V, Marchetti N. "Bioaccessibility and HPLC-MS/MS chemical characterization of phenolic antioxidants in Red Chicory (*Cichorium intybus*)". *Journal of Functional Foods*, 33, 94–102 (2017).
- Bonetti G., Tedeschi P., Meca G., Bertelli D., Mañes J., Brandolini V., Maietti A. "In vitro bioaccessibility, transepithelial transport and antioxidant activity of *Urtica dioica* L. phenolic compounds in nettle based food products". *Food and Function*. 7, 4222-4230. (2016).
- Mallebrera B., Brandolini V., Font G., Ruiz M.J. "Cytoprotective effect of resveratrol diastereomers in CHO-K1 cells exposed to beauvericin". *Food and Chemical Toxicology*, 80, 319–327. (2015).
- Bertelli D., Maietti A., Papotti G., Tedeschi P., Bonetti G., Graziosi R., Brandolini V., Plessi M. "Antioxidant Activity, Phenolic Compounds, and NMR Characterization of Balsamic and Traditional Balsamic Vinegar of Modena". *Food Anal. Methods*, 8. 371-379, (2015).
- Tedeschi P., Bonetti G., Maietti A., Brandolini V. "Random amplified polymorphic DNA (RAPD) fingerprint and antioxidants profile as markers for Tropea red onion (*Allium cepa* L.) authenticity". *Journal of Composition and Analysis*, 36, 98-103, (2014).
- Samaniego-Sánchez C., Stagno C., Quesada-Granados J.J., Blanca-Herrera R., Brandolini V. "HPLC Method and Antioxidant Activity for Bioactive Component Determination of *Lycopersicon esculentum* Mill. Varieties from a Coastal Area of Southern Spain". *Food Analytical Methods*, 7: 660-668. (2014).
- Aissani N., Tedeschi P., Maietti A., Brandolini V., Garau VL., Caboni P. "Nematicidal activity of allylisothiocyanate from horseradish (*Armoracia rusticana*) roots against *Meloidogyne incognita*". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 61, 4723-4727, (2013).
- Barba F.J., Esteve M.J., Tedeschi P., **Brandolini V.**, Frigola A. "A comparative study of the analysis of antioxidant activities of liquid foods employing spectrophotometric, fluorimetric, and chemiluminescent methods". *Food Anal Methods*, 6, 317-327. (2013).
- Maietti A., Tedeschi P., Stagno C., Bordiga M., Travaglia F., Locatelli M., Arlorio M., Brandolini V. "Analytical traceability of melon (*Cucumis melo var reticulatus*): proximate composition, bioactive compounds, and antioxidant capacity in relation to cultivar, plant physiology state, and seasonal variability". *Journal of Food Science*, 77(6):C646-52. (2012).
- Tedeschi P., Coisson, J. D., Maietti, A., Cereti, E., Stagno, C., Travaglia, F., Arlorio, M., Brandolini V., "Chemotype and genotype combined analysis applied to tomato (*Lycopersicon esculentum* Mill.) analytical traceability", *Journal of Food Composition and Analysis*, 24, 131-139. (2011)
- Brandolini V., Maietti A., Tedeschi P., Capece A., Romano P. "Influence of *Saccharomyces cerevisiae* wine strains on total antioxidant capacity". *Annals of Microbiology*, 61: 125-130. (2011).
- Pezzi M., Lanfredi M., Chicca M., Tedeschi P, Brandolini V., Leis M. "Preliminary evaluation of insecticide resistance in a strain of *Musca domestica* (Diptera: Muscidae) from an intensive chicken farm of Northern Italy". *J. Environ. Sci. Health, Part B*, 46:6, 480-485. (2011).
- Tedeschi P., Leis M., Pezzi M., Civolani S., Maietti A., Brandolini V. "Insecticidal activity and fungitoxicity of plant extracts and components of horseradish (*Armoracia rusticana*) and garlic (*Allium sativum*)". *J. Environ. Sci. Health, Part B*, 46:6, 486-490. (2011).

PUBBLICAZIONI  
Riviste nazionali

- Maietti A., Tedeschi P., Bonetti G., Brandolini V. “Alimentazione ragionata e componenti nutritivi: zinco e alimentazione”. *Natural 1*, 146, 65-69, Ottobre 2015.
- Maietti A., Tedeschi P., Bonetti G., Brandolini V. “Alimentazione ragionata e componenti nutritivi: la vitamina C.” *Natural 1*, 144, 23-26, Luglio-Agosto 2015.
- Brandolini V., Maietti A., Tedeschi P. “Alimentazione ragionata e componenti nutritivi: sodio e alimentazione”. *Natural 1*, 142, 59-61, Maggio 2015.
- Maietti A., Tedeschi P., Bonetti G., Brandolini V. “Licopene, beta-carotene e i vegetali del benessere”. *Natural 1*, 125, 74-80, 2013.
- Maietti A., Tedeschi P., Bonetti G., Brandolini V., Pacchioli M.T. “Il cocomero: caratteristiche nutrizionali e salutistiche”. *Natural 1*, 116, 72-79, 2012.
- Tedeschi P., Bonetti G., Maietti A., Toselli A., Brandolini V., Cefaly V., Di Sanzo R., Russo MT. “Prodotti tipici italiani: cipolla rossa di Tropea”. *Natural 1*, 107, 32-38, 2011.
- Tedeschi P., Maietti A., Cavicchioni G., Brandolini V. “Composizione bromatologico-nutrizionale di varietà di soia”. *Natural 1*, 95, 34-40, 2010.

Monografie

- Bonetti G., Brandolini V., Maietti A., Pacchiarini L., Pancioli D., Raimondi S., Scotti C., Tedeschi P. (2012), “Anguria reggiana. Tradizione, terre e qualità”. Bookstones editore, Rimini. ISBN 978-88-98275-00-7.
- Brandolini V., Tedeschi P., (2011) “Ortica (*Urtica dioica*): Utilizzi alimentari e fitoterapici” Editore EDILAND, Finale Emilia.
- Brandolini V. (2010) “Qualità suolo e territorio” in “Il Pomodoro” Collana “Coltura & Cultura” Ed. ART, Bologna, 78-81. ISBN 978-88-96301-06-7.

Capitoli di libro  
Testi universitari

- Brandolini V., Maietti A., Tedeschi P., (2013) “Elettroforesi” in “Analisi dei prodotti alimentari” di Cabras P., Tuberoso C. Ed. Piccin, Padova, pag. 139-158. ISBN 978-88-299-2311-3.

Premi

- La monografia realizzata in collaborazione con: Maietti, A., Tedeschi P., Bonetti G., Brandolini V. “Anguria Reggiana: Tradizione, terre e qualità”. Ed. Bookstones, Rimini, 65-80. (2012). ISBN 978-88-98275-00-7, ha ricevuto, nell’ambito della manifestazione “Gourmand World Cookbook Awards: The Best in the World” (May, 21th 2014), che si è svolta a Beijing (China), il 2° premio nella categoria “E10–Watermelon”.

Progetto di ricerca “**Studi e ricerche per la valorizzazione delle produzioni orticole ottenibili nei terreni di pertinenza del CUM**” Finanziato da Società Cooperativa Uomini di Massenzatica (Ferrara) (2015-2016).

Progetto di ricerca “**Pane Industriale da grano ferrarese**” Finanziato dal Consorzio Agrario di Ferrara. (2015-2016).

Progetto di ricerca “**Caratterizzazione della vongola, determinazione della composizione chimico-bromatologica e determinazione dei minerali presenti nel guscio**” Finanziato da Società Cooperativa Pescatori di Goro (Ferrara). (2014-2015).

Progetto di ricerca “**Innovazione di filiera per la valorizzazione della pera Abate Fetel da parte della società cooperativa agricola Opera**” Finanziato da Società Cooperativa Opera di Ferrara. (2014-2015).

Progetto di ricerca “**Ottimizzazione della fase di produzione del Cous Cous e messa a punto di metodi analitici per la determinazione del valore nutrizionale**” Finanziato da Società BIA Srl. di Argenta (Ferrara). (2014-2015).

Progetto di ricerca “**Studio e valorizzazione di specie di ortica tipiche del comprensorio emiliano**” finanziato dalla Regione Emilia Romagna (2012-2013).

Progetto di ricerca “**Studio e messa a punto di nuove metodologie per la caratterizzazione e valorizzazione di sostanze biofunzionali**” con la Società Safi Medical Care AG di Zurigo (2012).

Progetto Provinciale di ricerca “**Caratterizzazione delle produzioni tipiche dell’Anguria Reggiana**” finanziato dalla Provincia di Reggio Emilia (2012).

Progetto nazionale di ricerca “**Dolcerossa di Tropea**” finanziato dalla regione Calabria sui fondi europei per lo sviluppo dei prodotti tipici (2010-2013).

Progetto di ricerca “**Caratterizzazione dell’anguria reggiana**”, finanziato dalla regione Emilia Romagna. (2009-2011).

Progetto di ricerca “**Sviluppo e qualificazione della soia sia dal lato agronomico sia per la trasformazione in prodotti con maggiore valore aggiunto**” (2007-2009).

Progetto Nazionale di ricerca “**MICROVINTRACCIA: rintracciabilità dei microrganismi vinari tramite marcatori biochimici e molecolari.**” Approvato del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (2006-2009).

#### Proceeding a congressi

Tosi F., Tedeschi P., Arcangeli G., Brandolini V. “Real-time PCR as a rapid method for genetic identification of Tuna species (Genus *Thunnus*) and commercial fraud detection.” X Congresso nazionale Chimica degli Alimenti, 6-10 Luglio 2014, Firenze. ISBN 978-88-940043-0-4.

Bonetti G., Tedeschi P., Maietti A., Marchetti N., Brandolini V. “Chemical and nutritional evaluation of young shoots of *Humulus lupulus* L.” X Congresso nazionale Chimica degli Alimenti, 6-10 Luglio 2014, Firenze. ISBN 978-88-940043-0-4.

Graziosi R., Bertelli D., Papotti G., Maietti A., Tedeschi P., Plessi M. “2D NMR spectroscopy in food science: an innovative approach to spectra processing and statistical data analysis”. X Congresso nazionale Chimica degli Alimenti, 6-10 Luglio, Firenze. ISBN 978-88-940043-0-4.

Maietti A., Bertelli D., Tedeschi P., Papotti G., Bonetti G., Brandolini V. “Analytical traceability of Reggio Emilia watermelon”. X Congresso nazionale Chimica degli Alimenti, 6-10 Luglio 2014, Firenze. ISBN 978-88-940043-0-4.

Tedeschi P., Russo MT., Di Sanzo R., Carabetta S., Cefaly V., Maietti A., Bonetti G., Brandolini V. “Genotype and chemotype profile analysis of Tropea red onion (*Allium cepa*).” ChimAlSi\_2012, Italian congress of Food Chemistry “Food, Functional Foods and Nutraceuticals.” Ischia (NA), Italy, June 03-07, 2012. Atti in *Emirates Journal of Food and Agriculture*, Vol. 24,2012, ISSN 2079-052X.

Il sottoscritto acconsente, ai sensi del D.Lgs. 30/06/2003 n.196, al trattamento dei propri dati personali.

Il sottoscritto acconsente alla pubblicazione del presente *Curriculum vitae* sul sito dell'Università di Ferrara.

FIRMA

Vincentini