

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

BRANDOLINI VINCENZO

Indirizzo

Telefono

Fax

E-mail

bnv@unife.it

Nazionalità

Italiana

Data di nascita

POSIZIONE PER LA QUALE
SI CONCORRE

INSEGNAMENTO DI CHIMICA DEGLI ALIMENTI
CORSO DI LAUREA IN DIETISTICA

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)

Dal 2002 a tutt'oggi Professore ordinario (settore scientifico-disciplinare CHIM/10 - Chimica degli Alimenti) e titolare della Cattedra di Chimica degli Alimenti afferente al Dipartimento di Scienze Chimiche e Farmaceutiche dove ha ricoperto gli insegnamenti di Chimica degli Alimenti nel corso di Laurea in CTF e del quale è stato il Coordinatore fino al 31/10/2015. **Ricopre inoltre gli insegnamenti di Chimica degli Alimenti nel corso di Laurea in Dietistica** e Biotecnologie degli Alimenti nel corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie Agroindustriali dell'Università di Ferrara.

E' membro del Dottorato Nazionale in "Scienze Farmaceutiche" da questo anno accademico rinominato "Scienze Chimiche", dell'Università di Ferrara ed è stato rappresentante dell'Università di Ferrara come docente nel Dottorato Internazionale "Chemistry and Toxicology of Food" con sede amministrativa presso l'Università di Perugia cui afferivano anche le sedi consorziate di Cagliari, Reggio Calabria, Trieste, Coimbra, Cork e Valencia.

Attualmente è docente nel Master Internazionale "Calidad y Seguridad Alimentaria" della Facoltà di Farmacia dell'Università di Valencia (Spagna).

E' 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 inoltre 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 (2002-2004) ed, attualmente, è il responsabile dell'Unità di Ricerca dell'Università di Ferrara. E' membro del Gruppo Interdivisionale di Chimica degli Alimenti (G.I.C.A.) della Società Chimica Italiana (S.C.I.).

Dal 2011 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".

E' stato Direttore del Centro Interdipartimentale di Spettroscopia Atomica dell'Università di Ferrara. Attualmente è responsabile del Laboratorio di Chimica degli Alimenti accreditato e iscritto nell'albo dei laboratori del MIUR per le ricerche su "Qualità e sicurezza degli alimenti funzionali (QuaSicAli)". Il laboratorio, inoltre, è stato accreditato dalla Regione Emilia Romagna

in quanto parte integrante 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.

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

PRIMA LINGUA

ITALIANO: MADRELINGUA

ALTRE LINGUE

**Spagnolo: elementare
Inglese: buono**

**CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI**

Buona capacità di lavoro in ambienti multiculturali.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE**

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

Capacità di direzione e organizzazione di gruppi di ricerca e relativi laboratori.

**CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE**

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Conoscenza dei principali sistemi operativi e delle principali tecniche analitiche HPLC, Elettroforesi capillare, Spettroscopia atomica, Gas massa.

PATENTE O PATENTI

Patente Auto, patente nautica.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Collaborazioni Internazionali dell'laboratorio con Paesi in via di sviluppo, attivate nell'ambito Food con convenzioni dell'Università di Ferrara.

- Università Federale di Santa Catarina - Florianopolis (Brasile): Dipartimento di Ingegneria Chimica e Ingegneria degli Alimenti "Studio e caratterizzazione di alimenti funzionali e prodotti tipici".
- Senior Researcher del Gruppo Engepab - Engenharia de Processos e Produtos na Área de Alimentos e Bebidas, Fundação Universidade Regional de Blumenau (FURB). Blumenau, Stato di Santa Catarina, Brasil. Progetto di studio per la valorizzazione di alimenti brasiliani.
- Università Cattolica Los Angeles de Chimbote (ULADECH), Progetto di dottorato per lo studio e la caratterizzazione di piante amazzoniche peruviane tipiche. Chimbote, Perù.

Progetti più recenti di ricerca di cui è stato o è, tuttora, responsabile scientifico:

- Progetto di ricerca per la "Caratterizzazione e la valorizzazione dell'aglio di Voghiera".
- Progetto di ricerca "Caratterizzazione e valorizzazione di prodotti tipici ferraresi".
- Progetto di ricerca "Salvaguardia della biodiversità: studio, ricerca e valorizzazione di antiche varietà cerealicole tradizionali".
- Progetto di ricerca "Controllo della qualità chimico-nutrizionale di salumi tipici".
- Progetto di ricerca "Sviluppo e qualificazione della soia sia dal lato agronomico sia per la trasformazione in prodotti con maggiore valore aggiunto".
- Progetto Nazionale di Ricerca (COFIN - MURST) "Tecniche chimiche e molecolari innovative per l'identificazione di tracce di *Arachis hypogaea* in prodotti alimentari e dietetici".
- Progetto Nazionale di ricerca "MICROVINTRACCIA: Rintracciabilità dei microrganismi vinari tramite marcatori biochimici e molecolari" Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
- Progetto Regionale di ricerca "ANGURIA DELLA PROVINCIA DI REGGIO EMILIA" finanziato dalla Regione Emilia Romagna.
- Progetto Nazionale di ricerca "DOLCEROSSA DI TROPEA" finanziato dalla regione Calabria sui fondi europei per lo sviluppo e caratterizzazione dei prodotti tipici.
- Progetto di ricerca "STUDIO e VALORIZZAZIONE di SPECIE di ORTICA TIPICHE del COMPENSORIO EMILIANO" finanziato dalla Regione Emilia Romagna.
- Progetto di ricerca "Aglio di Voghiera la qualità attraverso la ricerca e il controllo vera garanzia di tutela del consumatore" finanziato dal Consorzio Aglio di Voghiera DOP.
- 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).
- 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.
- 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).

Convegni più recenti, cui ha partecipato anche con funzioni di organizzatore:

- Comitato scientifico del International Workshop "Challenges in Food Chemistry" Constanta (Romania), 28th-29th May 2010.
- Comitato scientifico e presidente di sessione del VIII Congresso di "Chimica degli Alimenti" Marsala (Italia), 20-24 settembre 2010.
- Presidente di sessione del Convegno Internazionale "Seminari ed incontri" Dottorato Internazionale di Ricerca "Chemistry, Toxicology and Healthiness of Foods" Perugia (Italia) 27th-30th September 2011.
- Comitato scientifico e presidente di sessione del IX Congresso di "Chimica degli Alimenti - ChimALSI_2012" Ischia, 3-7 giugno 2012.
- Comitato scientifico del International Congress "CHIMIA 2014: NEW TRENDS IN APPLIED CHEMISTRY" Constanta (Romania), 23th-24th May 2014.
- Comitato scientifico del X Congresso di "Chimica degli Alimenti - ChimALSI_2014" Firenze, 6-10 luglio 2014.

- Comitato Scientifico del International Conference "New Trends on Sensing-Monitoring-Tele Diagnosis for Life Sciences", Brasov (Romania), 24th-26th July 2014.

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE PIÙ RECENTI

- 1) Tedeschi P., Maietti A., Cavicchioni G., **Brandolini V.** (2010) Composizione bromatologico-nutrizionale di varietà di soia. *Natural 1*, 95, 34-40. ISSN 1721-1425.
- 2) Caligiani A., Palla G., Maietti A., Cirlini M., **Brandolini V.**, (2010) 1H NMR Fingerprinting of Soybean extracts, with emphasis on identification and quantification of isoflavones. *Nutrients*, **2**, 280-289.
- 3) Tedeschi, P., Coïsson, J. D., Maietti, A., Cereti, E., Stagno, C., Travaglia, F., Arlorio, M., **Brandolini V.**, (2011) Chemotype and genotype combined analysis applied to tomato (*Lycopersicon esculentum* Mill.) analytical traceability, *Journal of Food Composition and Analysis*, **24**, 131-139.
- 4) **Brandolini V.**, Maietti A., Tedeschi P., Capece A., Romano P. (2011), Influence of *Saccharomyces cerevisiae* wine strains on total antioxidant capacity. *Annals of Microbiology*, 61: 125-130. DOI 10.1007/s13213-010-0139-8.
- 5) Pezzi M., Lanfredi M., Chicca M., Tedeschi P, **Brandolini V.**, Leis M.(2011). 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.
- 6) Tedeschi P., Leis M., Pezzi M., Civolani S., Maietti A., **Brandolini V.** (2011). 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.
- 7) Tedeschi P., Maietti A., Stagno C., **Brandolini V.** (2011) Approccio metodologico per la ricerca di marker di qualità in aceti balsamici. Atti del VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Marsala, 20-24 Settembre 2010. Ed. Società Chimica Italiana (Roma), 484-487. ISBN 978-88-86208-65-9.
- 8) Tedeschi P., Bonetti G., Maietti A., Toselli A., Cavicchioni G., **Brandolini V.**, Cefaly V., Di Sanzo R., Russo Mt. (2011). Prodotti tipici italiani: Cipolla dolce rossa di Tropea. *Natural1*, **107**, 32-38. ISSN 1721-1425.
- 9) Maietti A., Tedeschi P., Stagno C., Bordiga M., Travaglia F., Locatelli M., Arlorio M., **Brandolini V.** (2012). 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. DOI:10.1111/j.1750-3841.2012.02712.x
- 10) Barba F.J., Esteve M.J., Tedeschi P., **Brandolini V.**, Frigola A. (2013). A comparative study of the analysis of antioxidant activities of liquid foods employing spectrophotometric, fluorimetric, and chemiluminescent methods. *Food Anal Methods*, **6**, 317-327. DOI 10.1007/s12161-012-9441-3.
- 11) Aissani N., Tedeschi P., Maietti A., **Brandolini V.**, Garau V.L., Caboni P. (2013). Nematicidal Activity of Allylthiocyanate from Horseradish (*Armoracia rusticana*) Roots Against *Meloidogyne incognita*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **61**, 4723–4727. DOI:10.1021/jf4008949.
- 12) Maietti A., Tedeschi P., Bonetti G., **Brandolini V.** (2013). “Licopene, beta-carotene e i vegetali del benessere”. *Natural 1*, 125, 74-80.
- 13) Samaniego-Sánchez C., Stagno C., Quesada-Granados J.J., Blanca-Herrera R., **Brandolini V.** (2014). 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. DOI:10.1007/s12161-013-9670-0.
- 14) Tedeschi, P., Bonetti, G., Maietti, A., and **Brandolini, V.** (2014). Random amplified polymorphic DNA (RAPD) fingerprint and antioxidants profile as markers for Tropea red onion (*Allium cepa* L.) authenticity, *Journal of Food Composition and Analysis*. (36) 98-103. DOI 10.1016/j.jfca.2014.06.011.
- 15) Bertelli D., Maietti A., Papotti G., Tedeschi P., Bonetti G., Graziosi R., **Brandolini V.**, Plessi M. (2014). Antioxidant Activity, Phenolic Compounds, and NMR Characterization of Balsamic and Traditional Balsamic Vinegar of Modena. *Food Anal. Methods*. DOI 10.1007/s12161-014-9902-y.
- 16) Mallebrera B., Brandolini V., Font G., Ruiz M.J. (2015). Cytoprotective effect of resveratrol diastereomers in CHO-K1 cells exposed to beauvericin. *Food and Chemical Toxicology*, 80, 319–327.

MONOGRAFIE e CAPITOLO di LIBRO

- 1) **Brandolini V.** (2010) “Qualità suolo e territorio” in “Il Pomodoro” Collana “Coltura & Cultura” Ed. ART, Bologna, 78-81. ISBN 978-88-96301-06-7.
- 2) **Brandolini V.**, Tedeschi P., (2011) “Ortica (*Urtica dioica*): Utilizzi alimentari e fitoterapici” Editore EDILAND, Finale Emilia.
- 3) Maietti, A., Tedeschi P., Bonetti G., **Brandolini V.**, (2012) “Le caratteristiche chimico-fisiche del prodotto coltivato nelle terre della provincia reggiana” in “Anguria Reggiana: Tradizione, terre e qualità” Ed. Bookstones, Rimini, 65-80. ISBN 978-88-98275-00-7.
- 4) 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 “Anguria Reggiana: Tradizione, terre e qualità” (2012). Ed. Bookstones, Rimini, 65-80. ISBN 978-88-98275-00-7. Realizzata con la collaborazione di: Maietti, A., Tedeschi P., Bonetti G., **Brandolini V.** ha ricevuto il 2° premio nella categoria “E10–Watermelon” nell’ambito della manifestazione “Gourmand World Cookbook Awards: The Best in the World”, a Beijing (China). May, 21th 2014.

RELAZIONI e CONFERENZE ad INVITO più recenti

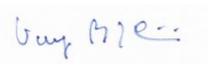
- 17) **Brandolini V.**, Maietti A., Tedeschi P., “Polyphenols content and total antioxidant capacity of italian wines” International Workshop “Challenges in Food Chemistry” Constanta (Romania), 28th-29th May 2010.
- 18) **Brandolini V.**, “Viticulture and winemaking” International Master “Calidad y Seguridad Alimentaria” Valencia (E) 19 May 2011.
- 19) **Brandolini V.**, “Le Nuove Frontiere della Nutrizione: gli alimenti funzionali” Convegno Nazionale “Malalbergo città dell’Ortica”, Malalbergo (BO), 3 settembre 2011.
- 20) Brandolini V., “Caratterizzazione e rintracciabilità di alimenti tipici: La cipolla rossa di Tropea” Convegno Internazionale “Seminari ed incontri” Dottorato Internazionale di Ricerca “Chemistry, Toxicology and Healthiness of Foods” Perugia (Italia) 27th-30th September 2011.
- 21) **Brandolini V.**, “Mais ed alimentazione: i nuovi orizzonti della nutrizione” Convegno Nazionale “Mais e polenta: storia, curiosità e aspetti salutistici”, Bondeno (FE) 8 gennaio 2012.
- 22) **Brandolini V.**, “Le abitudini sportive degli studenti universitari” Convegno “Una giornata all’insegna dell’equilibrio tra alimentazione e attività sportiva”, Ferrara 29 marzo 2012.
- 23) **Brandolini V.**, “Le nuove frontiere della nutrizione” Convegno Nazionale “Sagre, Cibo e Salute”, Ferrara 15 aprile 2012.
- 24) **Brandolini V.**, “Viticulture and winemaking” International Master “Calidad y Seguridad Alimentaria” Valencia (E) 19 May 2012.
- 25) **Brandolini V.**, “Come la ricerca può aiutare a certificare le produzioni di qualità” Convegno Nazionale “Giornata Mondiale dell’Alimentazione” Ferrara 16 ottobre 2012.
- 26) **Brandolini V.**, “Il cibo tra tradizione, ambiente e società” Convegno Nazionale “PANAREA 2012”, Bondeno (FE) 20 ottobre 2012.
- 27) **Brandolini V.**, “La frutta: conoscerla per un consumo consapevole” Convegno Nazionale “Il Polo scolastico agroalimentare estense un’opportunità di sviluppo per il territorio” Ferrara 13 aprile 2013.
- 28) **Brandolini V.**, “Viticulture and winemaking” International Master “Calidad y Seguridad Alimentaria” Valencia (E) 14 May 2013.
- 29) **Brandolini V.**, Maietti A., Tedeschi P., Bonetti G., “La rintracciabilità chimico-fisica dell’anguria coltivata nelle terre del reggiano”, Convegno Nazionale “Anguria Reggiana: un’eccellenza del nostro territorio” Novellara (RE), 30 giugno 2013.
- 30) **Brandolini V.**, Tedeschi P., Maietti A., Bonetti G., “L’ortica e le nuove frontiere della nutrizione” Convegno Nazionale, Malalbergo, 31 agosto 2013.
- 31) Maietti A., Tedeschi P., Bonetti G., **Brandolini V.** “Indagine preliminare per la valorizzazione della vongola verace di Goro (*Tapes philippinarum*). Convegno nazionale “Prodotti ittici tra sicurezza e benessere”, Marsala (TP) 20-21 settembre 2013.
- 32) Maietti A., Tedeschi P., Bonetti G., **Brandolini V.** “Il Resveratrolo: dalle uve ai

- vini” Congresso Nazionale “Vino e Olio: La Ricerca Scientifica per la Valorizzazione del Territorio”, Marsala (TP) 21-22 Novembre 2013.
- 33) **Brandolini V.**, “Viticulture and winemaking” International Master “Calidad y Seguridad Alimentaria” Valencia (E) 8th May 2014.
- 34) **Brandolini V.**, Maietti A., Tedeschi P., Bonetti G., “La canapa è anche un alimento?” Convegno Nazionale “La Canapa: tra storia e futuro” Canaro (Rovigo) 4 ottobre 2014.
- 35) **Brandolini V.**, “REG. CE 1169/11, Marchi di qualità e tutela: loro futuro destino” Corso di Formazione ASL di Ferrara “Programma di sicurezza alimentare” Ferrara, 24 marzo 2015.

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.

Data 01/03/2016


Firma _____