

INFORMAZIONI PERSONALI

Spinardi Anna

 via Celoria 2, 20133 Milano (Italia)

 0250316567

 anna.spinardi@unimi.it

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

- 01/03/2002–alla data attuale ricercatore universitario presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali (DISAA) (ex DIPROVE, Dipartimento di Produzione Vegetale) sezione di Coltivazioni Arboree della Facoltà di Agraria di Milano
- 02/01/1997–01/03/2002 Collaboratore tecnico (VII qualifica) presso l'Istituto di Coltivazioni Arboree (D.R. 7237 del 10/4/1996, G.U. 4° Serie speciale n.42-bis del 24/5/1996)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 31/03/2017 Conseguimento dell'abilitazione scientifica nazionale a II fascia, settore concorsuale 07/B2 Scienze e Tecnologie Dei Sistemi Arborei e Forestali
- 24/07/1996 Conseguimento del titolo di Dottore di Ricerca in Biologia Vegetale e Produttività della Pianta Coltivata
- 01/01/1996–31/12/1996 borsa di studio della Azienda Regionale delle Foreste, presso il Dipartimento di Fisiologia delle Piante Coltivate e Chimica Agraria (DIFCA), Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano, relativa agli "Effetti della contaminazione atmosferica sugli ecosistemi forestali"
- 1992–1995 Dottorato di ricerca in Biologia Vegetale e Produttività della Pianta Coltivata, svolta presso il DIFCA. Titolo della ricerca: "La germinazione del seme: relazione tra attivazione delle funzioni di membrana e riattivazione metabolica".
- 18/03/1992 Diploma di laurea presso l'Università degli Studi di Milano, Facoltà di Agraria. Titolo della tesi: "Regolazione della attività della H⁺-ATPasi da parte del complesso Calcio-Calmodulina". Votazione: 110/110

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Lingue straniere

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	B2	B2	B1	B1	C1
tedesco	C1	C1	B2	B2	B2

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative

Competenze comunicative e relazionali sviluppate, tra le attività accademiche previste, nell'ambito

della docenza come Professore Aggregato dei corsi:

- Ecologia agraria e sistemi colturali, unità didattica 2: Coltivazioni Arboree (compito didattico), dal 2017
- Alimenti di origine vegetale e animale, modulo 1: Alimenti di origine vegetale (compito didattico), dal 2017
- Elementi di biologia generale, dal 2011 al 2017;

dello svolgimento di attività di tutoraggio di studenti per la preparazione e discussione di elaborati/tesi;
della partecipazione a progetti di ricerca in campo nazionale ed internazionale;
della partecipazione e presentazione orale a congressi.

Competenze organizzative e gestionali

Responsabile di Progetti di ricerca:

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

Tutor di dottorato di Baccichet Irina, 33° ciclo della scuola di dottorato "Agricoltura, ambiente e bioenergia" (Inizio: 01.11.2017), Titolo tesi: GENOMIC APPROACHES AND PHENOTYPIC ANALYSIS FOR IMPROVING THE SELECTION OF FRUIT QUALITY TRAITS IN PEACH AND APRICOT.

Competenze professionali

Gli interessi di ricerca sono rivolti ai settori riguardanti la fisiologia di sviluppo, maturazione e senescenza del frutto; alle tematiche concernenti le caratteristiche qualitative e nutrizionali di prodotti vegetali in relazione a fattori ormonali, colturali, ambientali ed in seguito a trattamenti tecnologici; alla caratterizzazione fenotipica e genotipica dei germoplasma frutticolo.

La sua attività scientifica è documentata da oltre 45 lavori tra pubblicazioni su riviste scientifiche e contributi a congressi nazionali ed internazionali pubblicati.

Gli argomenti di ricerca che attualmente la coinvolgono riguardano principalmente:

-caratterizzazione di germoplasma di vite, di pesco e di albicocco mediante markers morfologici, chemiotassonomici e genetici

- lo studio di aspetti biochimici ed ormonali legati alla qualità, alle proprietà nutrizionali ed alle caratteristiche sensoriali e chimico-fisiche dei frutti e dell'impatto che su tali aspetti hanno fattori varietali, ambientali e colturali;

- la valutazione di markers biochimici, metaboliti secondari ed attività enzimatiche connessi all'insorgenza di fisiopatie e danni da stress durante lo sviluppo e la maturazione ed in fase postraccolta di prodotti ortofruttili;

- la messa a punto di metodi innovativi e non distruttivi per la valutazione della qualità, del contenuto in

sostanze bioattive, di composti aromatici e volatili e dello stadio di maturazione dei frutti;

- l'identificazione di tecniche innovative di conservazione di frutti in postraccolta e loro effetto sulla qualità dei frutti;
- la messa a punto di metodi innovativi e non distruttivi per la valutazione della qualità di prodotti vegetali di IV gamma;
- lo studio di trattamenti pre- e postraccolta capaci di aumentare il valore nutrizionale di prodotti ortofrutticoli e la loro serbevolezza.

PUBBLICAZIONI

INDICI BIBLIOMETRICI: (Fonte: Scopus, 25 gennaio 2019)
SCOPUS Author ID: 23036532900
ORCID ID: <http://orcid.org/0000-0001-6071-314X>
h-index: 12
Citazioni totali: 597

Spinardi A., Mignani I., 2018. Ascorbic acid content and senescence in blueberry (*Vaccinium corymbosum*, L) during storage. *Advances in Horticultural Science*, 32(3): 335-341, ISSN 0394-6169, doi:[dx.doi.org/10.13128/ahs-22472](https://doi.org/10.13128/ahs-22472).

Cocetta G., Spadafora N.D., Cavaiuolo M., Bulgari R., Rogers H.J., Spinardi A., Müller C.T., Ferrante A., 2018. Effect of temperature and cut size on the volatile organic compound profile, and expression of Chorismate synthase in fresh-cut melon. *Acta Horticulturae*, ISSN: 0567-7572, doi: 10.17660/ActaHortic.2018.1194.167

Bulgari R., Morgutti S., Cocetta G., Negrini N., Farris S., Calcante A., Spinardi A., Ferrari E., Mignani I., Oberti R., Ferrante A., 2017. Evaluation of borage extracts as potential biostimulant using a phenomic, agronomic, physiological and biochemical approach. *Frontiers In Plant Science* 8: 1-6, ISSN: 1664-462X, doi: 10.3389/fpls.2017.00935

Cocetta G., Beghi R., Mignani I., Spinardi A., 2017. Nondestructive Apple Ripening Stage Determination Using the Delta Absorbance Meter at Harvest and after Storage. *Horttechnology* 27, p. 54-64, ISSN: 1063-0198, doi: 10.21273/HORTTECH03495-16

Beccaro G.L., Carli C., De Salvador R., Draicchio P., Folini L., Giongo L., Giordano R., Mellano M.G., Mignani I., Spinardi A., 2017. Piccoli frutti «made in Italy»: un comparto in aumento. *L'informatore Agrario* 73, p. 50-53, ISSN: 0020-0689

Cocetta G., Mignani I., Spinardi A., 2016. Ascorbic Acid Content in 'Passe-Crassane' Winter Pear as Affected by 1-Methylcyclopropene during Cold Storage and Shelf Life. *Hortscience* 51, p. 543-548, ISSN: 0018-5345

Bassi D., Mignani I., Spinardi A., Tura D., 2016. Peach (*Prunus persica* (L.) Batsch). In: (a cura di): M.S.J. Simmonds; V.R. Preedy. *Nutritional composition of fruit cultivars*. p. 535-571, Elsevier : Academic Press, ISBN: 9780124081178, doi: 10.1016/B978-0-12-408117-8.00023-4

Cocetta G., Mignani I., Spinardi A., 2015. Effects of long-term storage on highbush blueberry (*Vaccinium corymbosum* L.) antioxidant quality. *Acta Horticulturae*, vol. 1071, p. 477-482, ISSN: 0567-7572

Cavaiuolo M., Cocetta G., Bulgari R., Spinardi A., Ferrante A., 2015. Identification of innovative potential quality markers in rocket and melon fresh-cut produce. *Food Chemistry* 188: 225-233, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2015.04.143

Cocetta G., Rossoni M., Gardana C., Mignani I., Ferrante A., Spinardi A., 2015. Methyl jasmonate affects phenolic metabolism and gene expression in blueberry (*Vaccinium corymbosum*). *Physiologia Plantarum* 153: 269-283, ISSN: 0031-9317, doi: 10.1111/ppl.12243

Lamberti L., Mignani I., Spinardi A., Cocetta G., Draicchio P., Folini L., Franzina M., 2014. Espandere il valore della mela di Valtellina I.G.P.. Quaderni Della Ricerca, vol. 157, Milano:Regione Lombardia

Cocetta G., Baldassarre V., Spinardi A., Ferrante A., 2014. Effect of cutting on ascorbic acid oxidation and recycling in fresh-cut baby spinach (*Spinacia oleracea* L.) leaves. Postharvest Biology and Technology 88: 8-16, ISSN: 0925-5214, doi: 10.1016/j.postharvbio.2013.09.001

Beghi R., Spinardi A., Bodria L., Mignani I., Guidetti R., 2013. Apples Nutraceutic Properties Evaluation Through a Visible and Near-Infrared Portable System. Food and Bioprocess Technology 6: 2547-2554, ISSN: 1935-5130, doi: 10.1007/s11947-012-0824-7.

Beghi R., Giovenzana V., Spinardi A., Guidetti R., Bodria L., Oberti R., 2013. Derivation of a Blueberry Ripeness Index with a View to a Low-Cost, Handheld Optical Sensing Device for Supporting Harvest Decisions. Transactions of the ASABE 56(4): p. 1551-1559, ISSN: 2151-0032, doi: 10.13031/trans.56.10169.

Spinardi A., Ferrante A., 2012. Effect of storage temperature on quality changes of minimally processed of baby lettuce. Journal of Food, Agriculture & Environment-JFAE 10(1): 38-42. ISSN: 1459-0255.

Spinardi A., Bassi D., 2012. Olive fertility as affected by cross-pollination and Boron. The Scientific World Journal, ISSN: 1537-744X, doi: 10.1100/2012/375631.

Cocetta G., Karppinen K., Suokas M., Hohtola A., Häggman H., Spinardi A., Mignani I., Jaakola L., 2012. Ascorbic acid metabolism during bilberry (*Vaccinium myrtillus* L.) fruit development. Journal of Plant Physiology 169 (11): 1059-1065. ISSN: 0176-1617, doi: 10.1016/j.jplph.2012.03.010.

Ghiani A., Negrini N., Morgutti S., Baldin F., Nocito F.F., Spinardi A., Mignani I., Bassi D., Cocucci M., 2011. Melting of 'Big Top' Nectarine Fruit: Some Physiological, Biochemical and Molecular Aspects. Journal of the American Society for Horticultural Science 136 (1): 61-68. ISSN: 0003-1062.

Bodria L., Guidetti R., Beghi R., Giovenzana V., Mignani I., Spinardi A., Cocetta G., Casiraghi E., Giovanelli G., Sinelli N., Buratti S., Benedetti S., Fongaro L., Moles A., Giugni A., 2011. Valorizzazione e ottimizzazione delle filiere viticola e frutticola valtellinesi attraverso sistemi innovativi in postraccolta e trasformazioni ad alta qualità (VALORVI), Bine Editore.

Spinardi A., Cocetta G., Baldassarre V., Ferrante A., Mignani I., 2010. Quality Changes during Storage of Spinach and Lettuce Baby Leaf. Acta Horticulturae 877: 571-576. ISSN: 0567-7572. ISBN:978 90 6605 613 8.

Baldassarre V., Antonacci S., Cocetta G., Spinardi A., Mignani I., Ferrante A., 2010. Isolation and Gene Expression Analysis of Postharvest Senescence Marker in Baby Spinach Leaves. Acta Horticulturae 877: 1071-1075. ISSN: 0567-7572. ISBN:978 90 6605 613 8.

Baldassarre V., Spinardi A., Cocetta G., Martinetti L., Mignani I., Ferrante A., 2010. Uso della fluorescenza della clorofilla a per valutare la qualità della lattuga da quarta gamma conservata in atmosfera controllata. Italus Hortus 17 (3): 93-98. ISSN 1127-3496.

Ferrante A., Spinardi A., Baldassarre V., Podetta N., Cocetta G., Martinetti L., Mignani I., 2010. Variazione dei componenti della qualità e marcatori molecolari per la caratterizzazione degli ortaggi di IV gamma. Italus Hortus 17 (3): 24-27. ISSN 1127-3496.

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

Spinardi A., Cocetta G., Mignani I., 2010. Studio dell'evoluzione di sostanze nutraceutiche nel corso della maturazione di mirtillo (*Vaccinium corymbosum* L.) coltivato a due differenti altitudini. Atti delle IX Giornate Scientifiche SOI., Firenze 10-12 marzo 2010. Italus Hortus 17 (2), supplemento al n°2: 55. ISSN 1127-3496.

Benedetti S., Spinardi A., Mignani I., Buratti S., 2010. Non-destructive evaluation of sweet cherry (*Prunus avium* L.) ripeness using an electronic nose. Italian Journal of Food Science 22 (3): 299-305. ISSN: 1120-1770.

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

G. Chietera, I. Eduardo, I. Pacheco, R. Pirona, D. Bassi, A. Spinardi, L. Rossini, C. Pozzi, A. Vecchietti (2010). Peach volatile compounds QTL analysis and candidate gene co-localisation. In: Proceedings of the 54th Italian Society of Agricultural Genetics Annual Congress. Matera, 2010, Società Italiana di Genetica Agraria, ISBN: 9788890457005.

Sinelli N., Spinardi A., Di Egidio V., Mignani I., Casiraghi E., 2009. Evaluation of quality and nutraceutical content in blueberries (*Vaccinium corymbosum*) by near and mid infrared spectroscopy. Acta Horticulturae 810: 807-815. ISSN: 0567-7572. ISBN 978-90-66057-41-8.

Spinardi A., Mignani I., Folini L., Beghi R., 2009. Quality and Nutraceutical Content of Blueberries (*Vaccinium corymbosum*) Grown at Two Different Altitudes (450 and 650 m a.s.l.). Acta Horticulturae 810: 817-822. ISSN: 0567-7572. ISBN 978-90-66057-41-8.

Bassi D., Ghiani A., Mignani I., Morgutti S., Negrini N., Spinardi A., Giovannini D., Liverani A., Foschi S., Rizzo M. 2009. La nettarina 'Big Top', un caso di studio. Atti del VI Convegno Nazionale sulla Peschicoltura Meridionale. Caserta 6-7 marzo 2008. pp. 20-27. ISBN 978-88-95230-09-2.

Ferrante A., Spinardi A., Baldassarre V., Cocetta G., Martinetti L., Mignani I., 2009. Variazione dei componenti della qualità e marcatori molecolari per la caratterizzazione degli ortaggi di IV gamma. Ortofrutta di IV gamma: la ricerca incontra l'industria. Foggia 4 Settembre 2009, p. 2.

Baldassarre V., Spinardi A., Cocetta G., Martinetti L., Mignani I., Ferrante A., 2009. Uso della fluorescenza della clorofilla a per valutare la qualità della lattuga da quarta gamma conservata in atmosfera controllata. Ortofrutta di IV gamma: la ricerca incontra l'industria. Foggia 4 Settembre 2009, p. 18.

Guidetti R., Beghi R., Bodria L., Spinardi A., Mignani I., Folini L., 2009. Prediction of blueberry (*Vaccinium corymbosum*) ripeness by a portable Vis-NIR device. Acta Horticulturae 810: 877-885. ISSN: 0567-7572. ISBN 978-90-66057-41-8.

Sinelli N., Spinardi A., Di Egidio V., Mignani I., Casiraghi E., 2008 Evaluation of quality and nutraceutical content in blueberries (*Vaccinium corymbosum* L.) by near and mid-infrared spectroscopy. Postharvest Biology and Technology 50(1): 31-36. ISSN 0925-5214, doi: 10.1016/j.postharvbio.2008.03.013.

Benedetti S, Buratti S., Spinardi A., Mannino S., Mignani I., 2008. Electronic nose as a non-destructive tool to characterise peach cultivars and to monitor their ripening stage during shelf life. Postharvest Biology and Technology. 47(2): 181-188. ISSN 0925-5214, doi: 10.1016/j.postharvbio.2007.06.012.

Ferrante A., Spinardi A., Maggiore T., Testoni A., Marino Gallina P., 2008. Effect of nitrogen fertilization levels on melon fruit quality at the harvest time and during storage. Journal of the Science of Food and Agriculture 88(4): 707-713. ISSN 0022-5142, doi: 10.1002/jsfa.3139.

Casiraghi E., Sinelli N., Cabassi G., Folini L., Mignani I., Spinardi A., 2007. Valutazione degli indici di maturazione e delle sostanze nutraceutiche di mirtillo gigante americano (*V. corymbosum*, L.) mediante metodi tradizionali e spettroscopia NIR. VI° Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Alba, 7-10 Novembre 2006. A cura di Coisson J.D., Arlorio M., Martelli A, Editrice Taro, Alessandria, 535-539, 2007. ISBN: 978-88-87359-52-7.

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

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

Buratti S., Benedetti S., Spinardi A., Mignani I., Mannino S., 2007. Electronic Nose as a Non-Destructive Tool to Evaluate the Fruit Ripeness and to Discriminate among Cultivars. Proceedings of the 3rd CIGR Section VI International Symposium on "Food and Agricultural Products: Processing and Innovations". Naples, Italy, 24-26 September 2007.

Bodria L., Guidetti R., Beghi R., Mignani I., Spinardi A., Folini L., Casiraghi E., Di Egidio V., 2007. Valorizzazione delle produzioni vitifruccole valtelinesi mediante metodi innovativi. Regione Lombardia, Quaderni della Ricerca , n. 67 luglio 2007.

Dalla Valle Zenone A., Mignani I., Spinardi A, Galvano F, Ciappellano S. 2007 The antioxidant profile of three different peaches cultivars (*Prunus persica*) and their short term effect on antioxidant status in human. The European Food Research and Technology 225(2):167-172. ISSN: 1438-2377, doi: 10.1007/s00217-006-0396-8.

Vannini C., Campa M., Iriti M., Genga A., Faoro F., Carravieri S., Rotino G.L., Rossoni M., Spinardi A., Bracale M. (2007). Evaluation of transgenic tomato plants ectopically expressing the rice Osmyb4 gene. Plant Science 173(2): 231-239. ISSN 0168-9452, doi: 10.1016/j.plantsci.2007.05.007.

Cocetta G., Quattrini E., Schiavi M., Martinetti L., Spinardi A., Ferrante A., 2007. Nitrate and sucrose content in fresh-cut leaves of spinach plants grown in floating system. Agricoltura Mediterranea 137: 79-85. ISSN 0394-0438.

Guidetti R., Bodria L., Mignani I., Spinardi A., Beghi R., Pincu M., 2007. Apples ripening stage and nutraceutic properties evaluation through a Vis-NIR portable device and an on-line NIR system. Proceedings. of the 3rd CIGR Section VI International Symposium on "Food and Agricultural Products: Processing and Innovations". Naples, Italy, 24-26 September 2007.

Piagnani M.C., Spinardi A., Mignani I., 2007. Effetto della variazione somaclonale sulle caratteristiche morfologico-qualitative dei frutti di *Prunus avium* cv 'Hedelfinger'. Atti delle VIII Giornate Scientifiche SOI. Sassari 8-12 maggio 2007. Italus Hortus 14(supplemento al n.2): 54. ISSN 1127-3496.

Guidetti R., Beghi R., Spinardi A., Mignani I., Bodria L., 2007. Nuove tecniche non distruttive per la determinazione delle sostanze nutraceutiche della frutta. Atti delle VIII Giornate Scientifiche SOI. Sassari 8-12 maggio 2007. Italus Hortus 14(supplemento al n.2): 203-204. ISSN 1127-3496.

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

Spinardi A.M., Visai C., Bertazza G., 2005. Effect of rootstock on the fruit quality of two sweet cherry (*Prunus avium* L.) cultivars. *Acta Horticulturae* 667: 201-205. ISSN: 0567-7572. ISBN: 90 6605 459 X.

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

Spinardi A.M., 2005. Effect of harvest date and storage on antioxidant systems in pears. *Acta Horticulturae* 682: 135-140. ISSN: 0567-7572. ISBN: 978 90 6605 741 8.

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

Tamai G., Brancadoro L., Failla O., Spinardi A., Scienza A., 2003. Realisation of new variability by means of inbreeding in some indigenous red grapevine cultivar of Verona (North East Italy) . *Acta Horticulturae* 603: 345-356. ISSN: 0567-7572. ISBN: 90 6605 956 7.

Labra M., Fasoli V., Failla O., Spinardi A., Nikolau N., Stefanini M, Villa P., Scienza A., 2003. Molecular, chemical and morphological tools to explore Vertzami/Marzemino/Barzemino/Balsamina cultivar group. *Acta Horticulturae* 603: 217-223. ISSN: 0567-7572. ISBN: 90 6605 956 7.

Spinardi A.M., Visai C., Negrini N., Cocucci M., 2002. Influence of harvest date and storage on H₂O₂ and scavenger systems in 'Passe Crassane' pears. *Acta Horticulturae* 596: 875-878. ISSN: 0567-7572. ISBN: 90 6605 866 8.

Rossoni M., Fasoli V., Labra M., Spinardi A., Failla O., Scienza A., Sala F., 2001. Exploration of elite grapevine germplasm of Oltrepò pavese (northern Italy) using genetic, chemotaxonomic and morphological markers. *Advances in Horticultural Science*, 15 (1-4): 72-78. ISSN: 0394-6169, doi: 10.1400/14080.

Negrini N., Spinardi A., Visai C., M. Cocucci 1998. Attività ossidoreduttasiche di membrana e produzione di H₂O₂ durante la maturazione e senescenza dei frutti di pero (*Pyrus communis* L.). *Italus Hortus*, 5: 37-40. ISSN 1127-3496.

Visai C., Bassi D., Spinardi A., Bertazza G. 1998. Aspetti qualitativi di alcune cultivar di albicocco. IV Giornate Scientifiche S.O.I., Sanremo 1-3 aprile 1998. In: Atti IV Giornate Scientifiche S.O.I.: 137-138.

Maffescioni R., Spinardi A.M. 1998. Inquinamento atmosferico rilevato mediante bioindicatori lichenici. In: Ballarin Denti A., Cocucci S.M., Sartori F. (eds.): Monitoraggio delle foreste sotto stress ambientale, ed. Fondazione Lombardia per l'Ambiente, pp. 294-302 (ISBN: 88 8134 041 0).

Spinardi A.M. 1998. La componente lichenica e l'inquinamento dell'aria. In: Ballarin Denti A., Cocucci S.M., Sartori F. (eds.): Monitoraggio delle foreste sotto stress ambientale, ed. Fondazione Lombardia per l'Ambiente, pp. 84-95. (ISBN: 88 8134 041 0).

Spinardi A., Negrini N., Cocucci M. 1995. Effetto dell'Eosina Y, inibitore della Ca²⁺-ATPasi, sulla omeostasi del Calcio durante la germinazione di semi di ravenello. Riassunti delle comunicazioni del XIII Convegno Nazionale della Società di Chimica Agraria, 195-196.

Spinardi A., Negrini N., Cocucci M. 1995. Effect of ABA on radish (*Raphanus sativus*, L.) seeds germinating at low calcium availability . *Atti del XXXV Congresso SIFV, Giornale Botanico Italiano*, 129 (4): 1030.

Spinardi A., Negrini N., Cocucci M. 1994. Effects of treatments with Eosine Y on the germination process of radish (*Raphanus sativus*, L.). Atti del XXXIV Congresso SIFV, Giornale Botanico Italiano, 128 (2): 674.

Spinardi A., Negrini N., Cocucci M. 1993. Effects of treatments able to modify Ca²⁺ availability on the level of Calmodulin in germinating radish (*Raphanus sativus*) seeds. Atti del XXXIII Congresso SIFV, Giornale Botanico Italiano, 127 (5): 1005.

ULTERIORI INFORMAZIONI

- Progetti** Ha partecipato/partecipa ai seguenti progetti finanziati dal MUR e dalla UE:
- Seventh Framework Programme, Theme 2 (Food, Agriculture And Fisheries, And Biotechnology) 2011: Comprehensive approach to enhance quality and safety of ready to eat fresh products ("QUAFETY", No 289719);
- Seventh Framework Programme, Theme 2 (Food, Agriculture And Fisheries, And Biotechnology) 2010: Integrated approach for increasing breeding efficiency in fruit tree crops ("FRUIT BREEDOMICS", No: 265582);
- PRIN 2007: RESPONSABILE UR, "Sequenziamento ed analisi di EST derivanti da una libreria cDNA di seme di pesco (*Prunus persica* L. Batsch) var. Fantasia. Mappaggio di geni candidati putativamente coinvolti nel metabolismo degli zuccheri, nel metabolismo dei fenoli, nella regolazione ormonale dell'embrogenesi e nell'attività dei fattori di trascrizione";
- PRIN 2005: "Relazioni tra sviluppo del seme e del frutto di pesco e studio di alcuni parametri metabolici di interesse nutrizionale". Resp.: Prof. S. Ciappellano;
- PRIN 2004: "Sequenziamento e mappaggio di EST da stadi precoci dello sviluppo e studio della componente aromatica del frutto di pesco: due approcci complementari allo studio della qualità del frutto". Resp.: Prof. I. Mignani.
- PRIN 2001: "Caratterizzazione varietale ed intravarietale di cultivar di vite (*Vitis vinifera*) e valorizzazione mediante incrementi di resveratrolo e suoi derivati", "Studio dell'accumulo di resveratrolo e altri composti stilbenici in vite: interazione genotipo x ambiente, trattamenti induttivi e analisi molecolare della famiglia genica della stilbene sintasi". Coord. E Resp.: Prof. A. Scienza
- Ha inoltre partecipato/partecipa ai seguenti progetti di ricerca:
- Programma regionale di ricerca in campo agricolo 2010-2012: Espandere il valore della mela di Valtellina I.G.P. ("E.V.A.") Resp.: Prof. G.Noci .
- Programma regionale di ricerca in campo agricolo 2007-2009: Analisi non distruttive per la valutazione della qualità di ortaggi di IV gamma durante la shelf life ("SHELF-IV") Resp.: Dott. R. Giangiacomo;
- Programma regionale di ricerca in campo agricolo 2007-2009: Valorizzazione e ottimizzazione della filiera del postraccolta vitifruccolo valtellinese attraverso sistemi innovativi e trasformazioni ad alta qualità ("VALORVI"). Resp.: Prof. L. Bodria;
- Programma regionale di ricerca in campo agricolo 2003-2006: Valorizzazione delle produzioni vitifruccole valtellinesi mediante metodi innovativi ("INNOVI"). Resp.: Prof. L. Bodria;

MIPAF 2011-2013: "Convar - liste di orientamento varietale dei fruttiferi" : melo; ciliegio; piccoli frutti.
Finanziamento DM. 14028/7303/11 del 28/06/2011

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

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

FIRST 2005-2006: Definizione delle curve di maturazione e formazione di sostanze nutraceutiche per la validazione di metodi di valutazione non distruttiva della qualità in campo. Resp.: Prof. I. Mignani

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

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

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

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

Milano, 25 gennaio 2019