

CURRICULUM DELL' ATTIVITA' SCIENTIFICA

Ricercatore in Scienze e Tecnologie alimentari

(Settore scientifico disciplinare: AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari)

1. Posizioni accademiche e formazione

01/06/2022 – 31/05/2024	Ricercatore a tempo determinato in Scienze e Tecnologie alimentari (ex art. 24 della legge 240/2010) - RINNOVO
Istituzione	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Bra (CN) Italia
Ruolo	<ul style="list-style-type: none">• Ricercatore in scienze e tecnologie alimentari ed in discipline sensoriali (AGR/15)• Vicedirettore del Laboratorio di Analisi Sensoriale

01/06/2019 – 31/05/2022	Ricercatore a tempo determinato in Scienze e Tecnologie alimentari (ex art. 24 della legge 240/2010)
Istituzione	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Bra (CN) Italia
Ruolo	<ul style="list-style-type: none">• Ricercatore in scienze e tecnologie alimentari ed in discipline sensoriali (AGR/15)• Vicedirettore del Laboratorio di Analisi Sensoriale• Delegato e vicecoordinatore per il Programma Erasmus+

Dal 12/05/2021 al 12/05/2030	Abilitazione scientifica nazionale (ASN) professore di II fascia SETTORE CONCORSUALE 07/F1, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI, BANDO D.D. 2175/2018, VI semestre, anno 2018-2020. VALIDO DAL 12/05/2021 AL 12/05/2030 (art. 16, comma 1, Legge 240/10).
------------------------------	---

20/11/2017 – 31/05/2019	Collaboratore scientifico (Co.co.co art. 409 e art. 2 D.Lgs. n.81/2015)
Istituzione	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Bra (CN)
Ruolo	Collaboratore scientifico presso il Laboratorio di Analisi Sensoriale nel progetto: <i>'SensoryResearchPlus'</i> .
Mansioni	Attività di ricerca, pianificazione e gestione di tutti i test sensoriali condotti a scopo di ricerca, didattica e consulenza alle aziende.

ottobre 2014 - ottobre 2017	Dottorato di ricerca in Gestione Sostenibile delle Risorse Agrarie, Forestali e Alimentari, ciclo XXX (curriculum Food Science and Technology)
Ateneo	Università degli Studi di Firenze
Curriculum	Scienze e Tecnologie Alimentari, Ciclo XXX
Titolo tesi	<i>"Indices of individual variation in taste responsiveness"</i>
Menzione	<i>Doctor Europeus</i>
Macro-settore	07/F SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
Settore concorsuale	07/F
Settore scientifico-disciplinare	AGR/15

01/07/2013 - 30/06/2014; con estensione dal 1 luglio al 10 ottobre 2014	Assegno di ricerca (art. 22, Legge 240/2010)
Istituzione	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo, Bra (CN)
Ruolo	Attività di ricerca svolta nell'ambito del progetto "VALORVITIS – Valorization of the wine industry by-products for the production of high-added value compounds", AGER Enologia 2009 (Progetto Ager, n. 2010-2222). Studio delle proprietà sensoriali di prodotti funzionalizzati attraverso l'aggiunta di farine ricche di fibra e biofenoli ottenuti da sottoprodotti della filiera enologica.

febbraio 2012 - giugno 2013	Tecnico di laboratorio
Istituzione	Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo, Bra (CN). Analista
Ruolo	sensoriale - gestione tecnica di tutte le valutazioni sensoriali svolte presso il laboratorio di Analisi Sensoriale dell'università, relative all'attività di didattica, ricerca e consulenza per le aziende.

ottobre 2009 - dicembre 2011	Laurea magistrale in Scienze Alimentari ed Enologia (Curriculum: Innovazione e qualità dei prodotti alimentari)
Ateneo	Università degli Studi di Firenze
Titolo tesi	"La funzionalità sensoriale degli oli extravergini di oliva"
Votazione	110/110 e lode
Anno accademico	2011/2012
ottobre 2006 - dicembre 2009	Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari
Ateneo	Università degli Studi di Firenze
Titolo tesi	"Indagine sugli effetti dello sviluppo di batteri lattici e sul decorso della fermentazione malolattica in vin santo"
Votazione	110/110 e lode
Anno accademico	2009/2010
settembre 2000 - giugno 2005	Diploma di maturità linguistica
Ateneo	Liceo Linguistico S. Giovanni Bosco, Colle di Val d'Elsa (SI).
Votazione	100/100

2. Attività di Ricerca

2.1 Macro-aree di ricerca

- scienze sensoriali e consumer science
- caratterizzazione sensoriale di prodotti e bevande alimentari
- tecnologie alimentari
- variabilità individuale umana nella sensibilità orale, olfattiva e chemestetica
- percezione di prodotti funzionali
- oli vegetali

2.2 Collaborazioni scientifiche in progetti finanziati in risposta a bandi competitivi che prevedano la revisione tra pari

Affiliazione: Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo, Bra (CN):

- Partecipante al progetto internazionale FEAST (Food systems that support transitions to hEalthy And Sustainable dieTs), Horizon Europe: HORIZON-CL6-2021-FARM2FORK-01-15: Transition to healthy and sustainable dietary behaviour, 60 mesi (2022/2027).
- Partecipante al progetto internazionale Erasmus DIGI-GASE - Development of Digital Education Competencies of Gastronomy and Culinary Arts Departments in Higher Education Institutions, 24 mesi (01/06/2021-31/05/2023).
- Partecipante al progetto regionale FOOD DRUG FREE – Sviluppo di una piattaforma tecnologica miniaturizzata portatile per l'identificazione di farmaci nei prodotti alimentari". Codice domanda 333-73 finanziato con fondi POR FESR 2014/2020. Incarico di ricerca su WP 8.1 Percezione dei consumatori e WP 8.6 Disseminazione risultati di ricerca; 30 mesi (01/06/2019-10/05/2022).
- Partecipante al progetto di ricerca PRIN (PROGETTI DI RICERCA DI RILEVANTE INTERESSE NAZIONALE – Bando 2015, Prot. 20158YJW3W) dal titolo "*Individual differences in the acceptability of healthy foods: focus on phenol and fat content*" come membro del gruppo di ricerca della Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS), sub-unità dell'unità di ricerca dell'Università degli Studi di Firenze. Progetto finalizzato a studiare le differenze individuali nelle preferenze per cibi salutari, utilizzando matrici vegetali addizionate di biofenoli estratti dalle acque di vegetazione derivanti dalla produzione dell'olio di oliva (dal 2016 al 2019 - 36 mesi).
- Partecipante con affiliata all'Università degli Studi di Firenze al progetto Europeo "*To critically evaluate acceptability through individual and environmental characteristics across the lifespan in institutional food service*", acronimo veggEAT, Settimo Programma Quadro di Ricerca e Sviluppo dell'Unione Europea (Grant Agreement n. 612326, tra Research

Executive Agency e il Dip. Di Gestione dei Sistemi Agrarie, Alimentari e Forestali - GESAAF). Dal 30/04/16 AL 29/07/2016 con periodo di distaccamento all'estero.

- Partecipante al progetto di ricerca territoriale (n. 31, 19-04-2010), *"Valutazione di sostenibilità dei prodotti agro-alimentari del Mercato 'Spazio Contadino' di Massa"* finanziato dalla Regione Toscana con il contributo della provincia di Massa e Carrara e il Coordinamento Toscano Produttori Biologici. Valutazioni sensoriali su formaggi locali e mieli ed analisi strumentale con naso elettronico (2012).
- Partecipante al progetto promosso dal Ministero degli Affari Esteri, Progetto Bilaterale di Grande Rilevanza Italia-Corea dal titolo *"Bioactive compounds for the valorisation and promotion of traditional food"* (2010-2012). Rilevanza internazionale. Studio cross-culturale sulla percezione delle proprietà sensoriali di aceti balsamici in una popolazione di italiani e coreani.
- Partecipante al progetto: *"Sviluppo pre-competitivo di un Parmigiano Reggiano di Montagna con peculiari caratteristiche qualitative"*. Reg. CE del Consiglio n. 1698/2005 – Programma di sviluppo rurale - Mis. 124. Caratterizzazione sensoriale del Parmigiano Reggiano di Montagna. Progetto sulla valutazione sensoriale di Parmigiani Reggiani ottenuti da processi produttivi caratterizzati da variabili diverse, quali la zona di produzione (montagna, pianura), il tipo di alimentazione delle bovine (tradizionale, unifeed, miscela di tradizionale e unifeed), ed il tempo di stagionatura (24 mesi, 30 mesi) (2012).

2.3 Collaborazioni scientifiche per studi e ricerche affidate da Istituzioni Pubbliche o Private

Con affiliazione: Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo, Bra (CN):

- Partecipante al progetto di ricerca *"Italian Taste"*, un progetto di ricerca della Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS) finalizzato allo studio delle preferenze alimentari attraverso un approccio multidisciplinare. Il progetto ha coinvolto 18 unità di ricerca, tra cui le principali università e centri di ricerca italiani pubblici e privati (www.ittaste.it). 36 mesi (2014 - 2017). Finanziato dalla Società italiana di Scienze Sensoriali e finalizzato allo studio delle differenze individuali nella preferenza e scelta dei prodotti alimentari.
- Partecipante al progetto: *"Evaluation of olfactory functions in an Italian Population"* sullo studio della funzionalità olfattiva in una popolazione ampia di soggetti italiani in relazione a variabili demografiche, abilità cognitive e livelli di depressione. Il progetto ha coinvolto 15 unità di ricerca italiane. Coordinatore: Prof. Thomas Hummel del Center for Smell and Taste di Dresda. 12 mesi (gennaio 2018 – dicembre 2018).
- Collaboratore scientifico nell'attività sperimentale *'Valutazione sensoriale di oli vegetali'* con l'obiettivo di confrontare l'efficacia protettiva di diversi materiali di confezionamento nel preservare le caratteristiche sensoriali di diverse tipologie di oli vegetali. Il progetto prevedeva la valutazione edonica ed analitico-descrittiva di diverse tipologie commerciali (extra vergine di oliva, olio di oliva e oli di semi di girasole) confezionati in tre diversi materiali: PET, banda stagnata e vetro. 19 mesi (gennaio 2019- marzo 2021). Finanziatore: per RICREA-CONSORZIO NAZIONALE RICICLO E RECUPERO IMBALLAGGI ACCIAIO.
- Collaboratore scientifico nel progetto: *"Selvatici e Buoni"* relativo alla valutazione dell'accettabilità e della percezione sensoriale della carne di selvaggina. Il progetto comprendeva lo svolgimento di test sensoriali su carni di ungulati cacciati versus allevati (cervo) e la loro comparazione con la carne del bovino, relativamente alla percezione del consumatore. 12 mesi (giugno 2019-ottobre 2019).
- Collaboratore scientifico nel progetto per l'azienda Fratelli Branca Distillerie srl, relativo alla valutazione sensoriale edonica di cocktails da parte di consumatori (luglio 2018).
- Collaboratore scientifico nel progetto *'Valutazione della preferenza sensoriale per prosciutto cotto'*, commissionato da Fileni relativo alla valutazione della preferenza sensoriale per prosciutto cotto (marzo 2018).
- Collaboratore scientifico nel progetto *'Profilo sensoriale del cioccolato'* di valutazione del profilo sensoriale di cioccolati fondenti commissionato da ELAH-DOFOUR. Il progetto comprendeva l'addestramento di un panel e la valutazione analitica del profilo sensoriale di cinque cioccolati fondenti a marchio Novi (febbraio 2018 - marzo 2018).
- Collaboratore scientifico dell'attività *'ATTIVITÀ FORMATIVE E PROCEDURALI PER LO SVILUPPO DI UN MODELLO DI GESTIONE DELLE VALUTAZIONI SENSORIALI DELLA COLUSSI S.P.A.'* finanziata da COLUSSI SpA, inerente alla gestione di valutazioni sensoriali di prodotti alimentari presso la sede aziendale (gennaio 2017- febbraio 2018).
- Collaboratore scientifico nel progetto *"Valutazione sensoriale di latte"* svolto per IN.AL.PI. SpA. Il progetto comprendeva l'addestramento di un panel e la valutazione analitica del profilo sensoriale di latti crudi, con obiettivo di testare l'effetto della

provenienza del latte (considerando diverse valli piemontesi) e della stagionalità (considerando quattro stagioni) (febbraio 2017 - novembre 2017).

- Partecipante al progetto commissionato da GENUINE EDUCATION NETWORK Srl nell'ambito del progetto 'Toyama City Egoma Oil project 2015-2016', inerente lo sviluppo di oli vegetali innovativi. Lo studio comprendeva la valutazione dell'accettabilità sensoriale di blends di oli di Perilla e di extravergini di oliva, e della loro caratterizzazione chimica, considerando: la composizione acidica, i biofenoli, gli steroli e la stabilità ossidativa. 13 mesi (novembre 2015 – gennaio 2016).
- Partecipante al progetto di ricerca 'VALUTAZIONE SENSORIALE DELLA BARRIERA AGLI AROMI DI SACCHETTI PER LA CONSERVAZIONE DI ALIMENTI CONGELATI' svolto per CUKI Cofresco SpA, inerente alla valutazione sensoriale della barriera ai vapori organici di sacchetti per la conservazione domestica di alimenti congelati (gennaio 2015 - luglio 2015).
- Partecipante al progetto 'ATTIVITÀ DI SELEZIONE ED ADDESTRAMENTO DI ASSAGGIATORI DI CAFFÈ' svolta per LAVAZZA SpA, relativa a valutazioni sensoriali per l'addestramento di un gruppo di assaggiatori alla valutazione sensoriale del caffè (novembre 2013 – maggio 2014).
- Partecipante alle attività di divulgazione scientifica svolte nell'ambito del progetto 'La notte dei ricercatori' (edizioni degli anni 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017).

2.4 Attività di ricerca presso atenei e istituti di ricerca esteri

Periodo svolto presso l'Institut Paul Bocuse di Lione (Francia) nell'ambito del progetto Europeo "To critically evaluate acceptability through individual and environmental characteristics across the lifespan in institutional food service", acronimo veggEAT, Settimo Programma Quadro di Ricerca e Sviluppo dell'Unione Europea (Grant Agreement n. 612326, tra Research Executive Agency e il Dip. Di Gestione dei Sistemi Agrarie, Alimentari e Forestali - GESAAF). Dal 30/04/16 AL 29/07/2016. Durante il dottorato di ricerca.

2.5 Pubblicazioni scientifiche

Indicatori bibliometrici (da Scopus, 19/05/2022):

H-index: 12

Numero di pubblicazioni: 29

Numero di citazioni: 445

Pubblicazioni scientifiche su riviste internazionali (indicizzate Scopus e WOS):

1. Concas, M.P., PIOCHI, M., Cabrino, G., Colaianni, A., Nardone, G.G., Gasparini, P., Torri, L. (2022). Genetic variations associated with the soapy flavor perception in Gorgonzola PDO cheese. *Food Quality and Preference*, 99, 104569, 10.1016/j.foodqual.2022.104569.
2. Masala, C., Cavazzan, A., Sanna, F., Cecchini, M. P., Zanini, A., Gasperi, F., Menghi, L., Endrizzi, I., Borgogno, M., Drago, S., Cantone, E., Ciofalo, A., Macchi, A., Parma, V., PIOCHI, M., Pinna, I., Torri, L., Cabrino, G., Ottaviano, G., Pendolino, A. L., Pignatelli, A., Pighin, F., Bochicchio, V., Motta, G., Fontana, G., Pasquariello, B., Cavaliere, C., Iacono, V., Hummel, T. Correlation between olfactory function, age, sex, and cognitive reserve index in the Italian population. *Rhinology*, 0123456789, 10.1007/s00405-022-07311.
3. *PIOCHI, M., Micheloni, M., Torri, L. (2022). Effect of informative claims on the attitude of Italian consumers towards cultured meat and relationship among variables used in an explicit approach. *Food Research International*, Vol. 151, p. 110881, doi.org/10.1016/j.foodres.2021.110881.
4. *PIOCHI, M., Buonocore, F., Spampani, F., Torri, L. (2022). Impact of COVID-19 lockdown on the perception of home meals and meal-related variables: A large-scale study within the Italian population during the acute phase of the pandemic. *Food Quality and Preference*, Vol. 98, 104488, doi.org/10.1016/j.foodqual.2021.104488
5. Puleo, S., Braghieri, A., Pacelli, C., Bendini, A., Tusch, T.G., Torri, L., PIOCHI, M., Di Monaco, R. (2021). Food Neophobia, Odor and Taste Sensitivity, and Overall Flavor Perception in Food. *Foods*, 10, 3122. <https://doi.org/10.3390/foods10123122>

6. Torri, L., Aprea, E., PIOCHI, M., Cabrino, G., Endrizzi, I., Colaianni, A., Gasperi, F. (2021). Relationship between sensory attributes, (dis) liking and volatile organic composition of Gorgonzola PDO cheese. *Foods*, Vol. 10, p. 2791, <https://doi.org/10.3390/foods10112791>
7. PIOCHI, M., Cabrino, G., Torri, L. (2021). Check-All-That-Apply (CATA) Test to Investigate the Consumers' Perception of Olive Oil Sensory Properties: Effect of Storage Time and Packaging Material. *Foods* 2021, 10, 1551. <https://doi.org/10.3390/foods10071551>
8. *PIOCHI, M., Chiavaro, E., Cichelli, A., Torri, L., Cerretani, L. 2021. Sensory properties of iodine biofortified potatoes. *Italian Journal of Food Science*, 33(1), 52-60, DOI doi.org/10.15586/ijfs.v33i1.1951
9. *PIOCHI, M., Dinnella, C., Spinelli, S., Monteleone, E., Torri, L. 2021. Individual differences in responsiveness to oral sensations and odours with chemesthetic activity: Relationships between sensory modalities and impact on the hedonic response. *Food Quality and Preference*, 88, 104112. doi.org/10.1016/j.foodqual.2020.104112
10. Di Lecce, G., PIOCHI, M., Pacetti, D.*, Frega, N., Bartolucci, E., Scortichini, S., Fiorini, D. 2020. Eleven monovarietal extra virgin olive oils from olives grown and processed under the same conditions: effect of the cultivar on the chemical composition and sensory traits. *Foods*, 9(7), 904; <https://doi.org/10.3390/foods9070904>
11. Zocchi, D., PIOCHI, M., Cabrino, G., Fontefrancesco M. F., Torri L. 2020. Linking producers' and consumers' perceptions in the valorisation of non-timber forest products: An analysis of Ogiek forest honey. *Food Research International*, 137, 109417, <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109417>
12. Cichelli, A., Cerretani, L., Di Lecce, G., *PIOCHI, M. 2020. Exploring harmony in extra virgin olive oils and vegetables pairings. *Grasas y Aceites*, 71 (2), e353. <https://doi.org/10.3989/gya.0117191>
13. Antonini, E., Torri, L., PIOCHI, M., Cabrino, G., Melia, M.A., De Bellis, R. 2020. Nutritional, antioxidant and sensory properties of functional beef burgers formulated with the addition of chia seeds and goji puree, before and after in vitro digestion. *Meat Science*, 161, 108021. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2019.108021>
14. *PIOCHI, M., Cabrino G., Morini, G., Torri, L. 2020. Individual differences in the perception of orthonasal irritation induced by food. *Appetite*, 144, 104460. doi.org/10.1016/j.appet.2019.104460
15. *PIOCHI, M., Pierguidi, L., Torri, L., Spinelli, S., Monteleone, E., Aprea, E., Arena, E., Borgogno, M., Cravero, M.C., Galassi, L., Gatti, E., Lozano, L., Musi, V., Piasentier, E., Valli, E., Dinnella, C. (2019). Individual variation in fungiform papillae density and size and relevant associations with responsiveness to oral stimuli. *Food Quality and Preference*, 78, 103729. doi.org/10.1016/j.foodqual.2019.103729
16. Torri, L., Bondioli, P., Folegatti, L., Rovellini, P., PIOCHI, M., Morini, G. (2019). Development of Perilla seed oil and extra virgin olive oil blends for nutritional, oxidative stability and consumer acceptance improvements. *Food Chemistry*, 286, 584-591. [doi: 10.1016/j.foodchem.2019.02.063](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.02.063)
17. Dordoni, R., Duserm Garrido, G., Marinoni, L., Torri, L., PIOCHI, M., Spigno, G. (2019). Enrichment of Whole Wheat Cocoa Biscuits with Encapsulated Grape Skin Extract. *International Journal of Food Science*, 9161840, doi.org/10.1155/2019/9161840.
18. Dinnella, C., Monteleone, E., PIOCHI, M., Spinelli, S., Prescott, J., Pierguidi, L., Gasperi, F., Laureati, M., Pagliarini, E., Predieri, S., Torri, L., Barbieri, S., Valli, E., Bianchi, P., Braghieri, A., Del Caro, A., Di Monaco, R., Favotto, S., Moneta, E. (2018). Individual variation in PROP status, fungiform papillae density, and responsiveness to taste stimuli in a large population sample. *Chemical Senses*, 43, 697–710. [doi:10.1093/chemse/bjy058](https://doi.org/10.1093/chemse/bjy058)
19. *PIOCHI, M., Dinnella, C., Prescott, J., Monteleone, E. (2018). Associations between human fungiform papillae and responsiveness to oral stimuli: effects of individual variability, population characteristics, and methods for papillae quantification. *Chemical Senses*, 43, 313-327, <https://doi.org/10.1093/chemse/bjy015>

20. *PIOCHI, M., Monteleone, E., Torri, L., Masi, C., Almlı Langard, V., Wold, J.P., & Dinnella, C. (2017). Comparing manual counting to automated image analysis for the assessment of fungiform papillae density on human tongue. *Chemical Senses*, 42, 553-561, doi:10.1093/chemse/bjx035
21. Monteleone, E., Spinelli, S., Dinnella, C., Endrizzi, I., Laureati, M., Pagliarini, E., Sinesio, F., Gasperi, F., Torri, L., Aprea, E., Bailetti, L.I., Bendini, A., Braghieri, A., Cattaneo, C., Clicerı, D., Condelli, N., Cravero, M.C., Del Caro, A., Di Monaco, R., Drago, S., Favotto, S., Fusi, R., Galassi, L., Gallina Toschi, T., Garavaldi, A., Gasparini, P., Gatti, E., Masi, C., Mazzaglia, A., Moneta, E., Piasentier, E., PIOCHI, M., Pirastu, N., Predieri, S., Robino, A., Russo, F., Tesini, F. (2017). Exploring influences on food choice in a large population sample: the Italian Taste Project. *Food Quality and Preference*, 59, 123-140. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2017.02.013>
22. Dal Bello, B., Torri, L., PIOCHI, M., Bertolino, M., & Zeppa, G. (2017). Fresh cheese as a vehicle for polyunsaturated fatty acids integration: effect on physico-chemical, microbiological and sensory characteristics. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 68(7), 800–810. <http://doi.org/10.1080/09637486.2017.1301891>
23. Lavelli, V., Sri Harsha, P. S. C., PIOCHI, M., & Torri, L. (2017). Sustainable recovery of grape skins for use in an apple beverage with antiglycation properties. *International Journal of Food Science and Technology*, 52(1), 108–117. <http://doi.org/10.1111/ijfs.13261>
24. Torri, L., & PIOCHI, M. (2016). Sensory methods and electronic nose as innovative tools for the evaluation of the aroma transfer properties of food plastic bags. *Food Research International*, 85, 235–243. <http://doi.org/10.1016/j.foodres.2016.05.004>
25. Torri, L., Jeon, S.-Y., PIOCHI, M., Morini, G., & Kim, K.-O. (2017). Consumer perception of balsamic vinegar: A cross-cultural study between Korea and Italy. *Food Research International*, 91, 148–160. <http://doi.org/10.1016/j.foodres.2016.12.003>
26. Torri, L., PIOCHI, M., Marchiani, R., Zeppa, G., Dinnella, C., & Monteleone, E. (2016). A sensory- and consumer-based approach to optimize cheese enrichment with grape skin powders. *Journal of Dairy Science*, 99(1), 194–204. <http://doi.org/10.3168/jds.2015-9922>
27. Torri, L., PIOCHI, M., Lavelli, V., & Monteleone, E. (2015). Descriptive sensory analysis and consumers' preference for dietary fibre- and polyphenol-enriched tomato purees obtained using winery by-products. *LWT - Food Science and Technology*, 62(1), 294-300. <http://doi.org/10.1016/j.lwt.2014.12.059>
28. Dal Bello, B., Torri, L., PIOCHI, M., & Zeppa, G. (2015). Healthy yogurt fortified with n-3 from vegetable sources. *Journal of Dairy Science*, 98(12), 8375-8385. <http://doi.org/10.3168/jds.2015-9688>
29. Marchiani, R., Bertolino, M., Belviso, S., Giordano, M., Ghirardello, D., Torri, L., PIOCHI, M., Zeppa, G. (2015). Yogurt Enrichment with Grape Pomace: Effect of Grape Cultivar on Physicochemical, Microbiological and Sensory Properties. *Journal of Food Quality*, 39(29), 77-89. <http://doi.org/10.1111/jfq.12181>

Pubblicazioniscientifiche su riviste nazionali:

- Dal Bello B, Torri L, PIOCHI M, Bertolino M, Garassino B, Zeppa G (2016). Arricchimento di prodotti lattiero-caseari con oli vegetali ad elevato contenuto in omega-3. IL LATTE, vol. 9, p. 22-25, ISSN: 0392-6060
- Zeppa G, Marchiani R, Bertolino M, Ghirardello D, Belviso S, Giordano M, PIOCHI M, Torri L (2016). Applicazioni casearie di sottoprodotti enologici. IL LATTE, vol. 90, p. 14-17, ISSN: 0392-6060

Atti di convegni:

- PIOCHI M, Tornaghi S, Onorati MG, Torri L. (2022). Avocado, un frutto controverso? Pattern di consumo tra dimensione edonica, alimento di 'tendenza' e percezione di sostenibilità. In: Atti del VII Convegno Nazionale Società Italiana di Scienze Sensoriali. In press.
- Aprea, Eugenio; Gasperi, Flavia; Endrizzi, Isabella; PIOCHI, Maria; Cabrino, Giorgia; Torri, Luisa, "Volatile organic compounds in Gorgonzola cheese and their relationship with sensory descriptors and consumers' liking" in XXVII CONGRESSO NAZIONALE DELLA SOCIETÀ CHIMICA ITALIANA, Rome: Società Chimica Italiana, 2021, p. 231-231. - ISBN: 978-88-94952-24-7. Atti di: XXVII congresso della SCI, 2021, ONLINE, 14-23 settembre 2021

- Masala C, Cavazzana A, Aprea E, Borgogno M, Cantone E, Ciofalo A, Drago S, Endrizzi I, Gasperi F, Macchi A, Menghi L, Parma V, Penza F, PIOCHI M, Piras R, Torri L, Zambanini J & Hummel T. An Italian Population-based study of the prevalence of olfactory impairment. AChemS XLI, 14-17 aprile 2019, Bonita Springs, Florida (USA).
- PIOCHI M, Cabrino C, Povigna C, Torri L (2019). Valutazione sensoriale e percezione della carne di selvaggina. In: Atti del I° Congresso Nazionale "La filiera delle carni di selvaggina selvatica" a cura di: Viganò R; Besozzi M; Demartini E; Ferrari N; Citterio C; Armaroli E; Ferri M; Cappai N; Beraldo P. Pubblicato online della Società Italiana di Ecopatologia della Fauna (S.I.E.F.). Lodi (LO), 7-8 novembre, 2019, pp. 38-39, ISBN: 9788894297317.
- PIOCHI M, Dinnella C, Torri L, Masi C, Amlì VL, Monteleone E (2017). L'analisi dell'immagine applicata alla valutazione delle papille fungiformi. In: (a cura di): Società Italiana di Scienze Sensoriali, Atti del VI convegno nazionale Società Italiana di Scienze Sensoriali. p. 329-333, Bologna: Alma Mater Studiorum Università di Bologna, ISBN: 9788890215292. Testo vincitore del Premio per giovani ricercatori SISS 2016, indetto dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS) – Edizione 2016.
- PIOCHI M, Torri, L, Marchiani, R, Zeppa, G, Monteleone, E (2015). Caratterizzazione sensoriale ed accettabilità di formaggi arricchiti con fibra ed antiossidanti da bucce d'uva. In: Atti del Quinto Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali. San Michele all'Adige (TN): Fondazione Edmund Mach, 26-28 novembre 2014, p. 395-398, ISBN: 978-88-7843-042-6. Editore Fondazione Edmund Mach, 2015
- PIOCHI M, Dinnella C, Recchia A, Monteleone E (2013). La funzionalità sensoriale come strumento di valorizzazione delle proprietà sensoriali di oli d'oliva extravergini di pregio. In: Atti del Quarto Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali. Trieste, 22-23 novembre, 2012, p.7-14, ISBN: 978-88-97821-46-5. Edizioni CUES, 2013. Testo vincitore del 1° Premio per giovani ricercatori, indetto dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS) – Edizione 2012.
- Torri L, PIOCHI M, Mariotti M, Lavelli V (2013). Il ruolo dell'analisi sensoriale nello sviluppo di prodotti funzionali: caratterizzazione sensoriale e accettabilità di passate di pomodoro addizionate con matrici fibrose derivanti dalla filiera enologica. In: Atti del Quarto Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali. Trieste, 22-23 novembre, 2012, p. 43-48, ISBN: 978-88-97821-46-5. Edizioni CUES, 2013.

Pubblicazioni su riviste non indicizzate:

- Torri L., Piochi M., (2020), Apprezzare i pasti durante l'emergenza. In Fontefrancesco M (a cura di) (2020). "Effetto LOCKDOWN. Come sono cambiate le abitudini alimentari degli italiani durante l'emergenza COVID-19". Prodotto dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Bra (CN), 2020. ISBN: 978-88-907462-7-7.
- Bairati L., PIOCHI, M. 2020. Le aspettative dei consumatori rispetto ai prodotti "naturali": aspetti di diritto comparato. Annuario diritto comparato e di studi legislativi, vol XI, 257-275, Edizioni scientifiche italiane.

2.6 Presentazioni orali a convegni internazionali e nazionali

- 2022 – Relatore (flash presentation) al VII convegno nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS), 27-29 aprile 2022, Matera. Titolo della presentazione: 'Avocado, un frutto controverso? Patterns di consumo tra dimensione edonica, alimento di tendenza e percezione di sostenibilità'.
- 2022 – Partecipante su invito al Workshop 'Italian Taste and Beyond' al VII convegno nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS), svolto dal 27 al 29 aprile 2022, Matera.
- 2021 – Invited short presentation: E3S Taste Sensitivity WG Webinar – Methods matter: Oral responsiveness & psychological trait research in Europe Current and future perspectives. Hold online live on 13/10/2021. At: <https://www.e3sensory.eu/e3s-taste-sensitivity-wg-webinar-method-matter-oral-responsiveness-psychological-trait-research-in-europe-current-and-future-perspectives/>

- 2021 – Oral presentation selected with peer-review (presenting author) for the Early Career Research Seminar; 14th Pangborn Sensory Science Symposium 9-12 August, online: live and on-Demand (causa COVID-19); presentation title: ‘Consumer perception of in-vitro meat among Italians: effect of the information’.
- 2020 - Oral presentation selected with peer-review (presenting author); 9th European Conference on Sensory and Consumer Research – A Sense of Innovation, Rotterdam (The Netherlands); presentation title: Relationship between phenotypical responsiveness to tastes and to odorants with trigeminal activity in a large population. Dal 13-16 dicembre 2020, online: live and on-Demand (causa COVID-19).
- 2020 – Oral presentation selected with peer-review (presenting author); Ninth European Conference on Sensory and Consumer Research – A Sense of Innovation, Rotterdam (The Netherlands); E3S workshop on COVID, presentation title: Changes in liking for the domestic meals during the COVID-19 outbreak in Italy: a large-scale study. Dal 13-16 dicembre 2020, online: live and on-Demand (causa COVID-19).
- 2019 – Relatore della presentazione dal titolo: ‘VALUTAZIONE SENSORIALE E PERCEZIONE DELLA CARNE DI SELVAGGINA’ al I° Congresso Nazionale sulle carni di selvaggina selvatica: “LA FILIERA DELLE CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA”, Lodi (LO), il 7 e 8 novembre 2019, organizzato da: Società Italiana di Ecopatologia della Fauna (S.I.E.F.), Associazione Italiana Veterinari Igienisti (A.I.V.I.), Società Italiana di Economia Agraria (S.I.D.E.A.), Società Italiana di Economia Agro-Alimentare (S.I.E.A.).
- 2018 – Relatore della presentazione dal titolo: “Automated image analysis of human tongue to assess individual variation in fungiform papillae density and size”, PIOCHI M, Dinnella C, Pierguidi L, Torri L, Spinelli S, Monteleone E, Arena E, Cravero MC, Galassi L, Gallina Toschi T, Garavaldi A, Lozano L, Piasientier E, Gatti E. Eighth European Conference on Sensory and Consumer Research (Eurosense 2018), 2-5 settembre 2018, Verona (Italia).
- 2016 - Presentazione orale su invito; WORKSHOP NAZIONALE AGROALIMENTARE - Innovazione, ricerca, normativa al servizio delle imprese alimentari e professionisti del settore, 17-18 marzo 2016, Albenga. Organizzatore: Labcam Laboratorio chimico merceologico della CCAA di Savona. Seminario accreditato dal Consiglio Nazionale dell’Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN). Titolo della presentazione: Applicazione di metodi sensoriali allo studio dei profili sensoriali di prodotti alimentari.
- 2016 - Presentazione orale selezionata (presenting author); VI Convegno nazionale Società Italiana di scienze Sensoriali. Organizzato dalla Società Italiana di scienze Sensoriali in collaborazione con l’Università di Bologna - Alma Mater Studiorum. Dal 30 novembre - 2 dicembre 2016, Bologna. Titolo della presentazione: L’analisi dell’immagine applicata alla valutazione delle papille fungiformi.
- 2014 – Relatore (flash presentation) e coautore del poster dal titolo: “Caratterizzazione sensoriale ed accettabilità di formaggi freschi arricchiti con fibra ed antiossidanti ottenuti da bucce d’uva”. PIOCHI M, Torri L, Marchiani R, Zeppa G, Monteleone E. V convegno nazionale SISS, San Michele All’Adige, 26-28 novembre 2014.
- 2013 – Coautore della presentazione orale dal titolo: “La percezione degli alimenti funzionalizzati da parte dei consumatori”. Torri L, PIOCHI M, Marchiani R, Zeppa G. Convegno VALORVITIS Valorizzazione dei sottoprodotti della filiera vitivinicola per la produzione di composti ad alto valore aggiunto, 01 marzo 2013, Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino.
- 2012 – Presenting author (flash presentation) e coautore del poster dal titolo: “La funzionalità sensoriale come strumento di valorizzazione delle proprietà sensoriali di oli d’oliva extravergini di pregio”. PIOCHI M, Dinnella C, Recchia A, Monteleone E. IV Convegno nazionale Società di Scienze Sensoriali (SISS), Trieste 22-23 novembre 2012.

3. Didattica

3.1 Attività di didattica

Docente presso altri atenei:

- Relatore su invito al seminario dal titolo 'Affective tests and variables affecting hedonic response', Summer School dal titolo "Measuring Sensory Preferences of Consumers", prevista all'interno del progetto H2020 AgriFoodBoost, organizzato dall'Università degli Studi di Bologna e coordinato dall'Università di Zagabria. Università degli Studi di Bologna, 07/06/2022.
- Relatore su invito al seminario dal titolo: "L'analisi sensoriale nello sviluppo di prodotto e la percezione sensoriale". Ateneo ospitante: School of Advanced Studies "G. D'Annunzio" University, Chieti-Pescara. 10/05/2019.

Presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo, Bra (CN), ha svolto/svolge i seguenti corsi, per anno accademico (a.a.).

A.a. 2021/2022:

- Food Science and Technology (6 cfu, 48 ore - LM278).
- Tecnologie alimentari (6 cfu, 48 ore - SG313).
- Fast Food Law and Technology (4 cfu, 32 ore totali, 20 ore Piocchi, 8 ore compresenza).
- Olive Oil Tasting (Master in Food Culture Communication and Marketing FC27, 12 ore, 2 cfu).
- Olive Oil Technology and Tasting in Sensory Analysis, Tasting and Cooking in Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility MOGWFCM (9 ore).

A.a. 2020/2021

- Tecnologie alimentari [SG313] nel corso di studi Scienze e Culture Gastronomiche [LSG18], 48 ore, 6 cfu).
- Preparatory Workshops [LM274] nel corso di studi Food Innovation & Management [LM18], 20 ore).
- Food Science and Technology [LM278] nel corso di studi Food Innovation & Management [LM18], 48 ore, codocenza con Dott.ssa Gabriella Morini.
- Food System: Processing & Perception of Food, International Agricultural Policies & Economics [MA0495] nel corso di studi Master in Agroecology and Food Sovereignty [MAFS], 16 ore.
- Fast Food Law and Technology [SGSC122] nel corso Scienze e Culture Gastronomiche [LSG18], 32 ore.
- Olive Oil Technology and Tasting in Sensory Analysis, Tasting and Cooking [MA0467] nel corso di studi Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility [MOGWFCM], 7 ore.

A.A. 2019/2020

- Tecnologie alimentari [SG313] nel corso di studi Scienze e Culture Gastronomiche [LSG18], 48 ore, 6 cfu.
- Preparatory Workshops [LM274] nel corso di studi Food Innovation & Management [LM18], 20 ore.
- Food Science and Technology [LM278] nel corso di studi Food Innovation & Management [LM18], 48 ore, 6 cfu.
- Cibo e Tecnologie: Nuovi Trend e Sfide [SGSC111] nel corso di studi Scienze Gastronomiche - DM 270/04 [LSG08], 16 ore.
- Olive Oil Technology and Tasting in Sensory Analysis, Tasting and Cooking [MA0467] nel corso di studi Master of Gastronomy: World Food Cultures and Mobility [MOGWFCM], 7 ore.

A.A. 2018/2019

- Tecnologie alimentari [SG313] corso di laurea triennale in Scienze Gastronomiche - DM 270/04 (L), 48 ore.
- Sensory Analysis and Consumer Science al Master in Food Culture, Communication and Marketing (MFCCM), 12 ore, 2 cfu).
- Olive Oil Tasting al Master in Food Culture, Communication and Marketing (MFCCM), 12 ore, 2 cfu.
- Tecnologie Alimentari al II anno del corso di Laurea triennale in Scienze Gastronomiche, 48 ore, 6 cfu.
- Preparatory workshop: Introduction to food Technology al I anno del corso di Laurea Magistrale in Food Innovation and Management, 20 ore.

A.A. 2017/2018

- Sensory Analysis al Master Food Culture and Communication – Marketing and Sustainability of High-Quality Products (MFCCM FC24), 2 cfu.
- Olive Oil Tasting al Master Food Culture and Communication – Marketing and Sustainability of High-Quality Products (MFCCM FC24), 12 ore, 2 cfu.
- Sensory Analysis of Wine al Master in Wine Culture, Communication and Management, 12 ore, 2 cfu.

A.A.2016/2017

- Olive Oil: the productive process and the tasting technique al Master Food Culture and Communication – Marketing and Sustainability of High-Quality Products (MFCCM FC23), a.a. 2016/2017, 12 ore, 2 cfu.

A.A. 2014/2015

- Tecnologie Alimentari applicato alle tecniche di panificazione nel Master di I livello, Alto Apprendistato per PANETTIERI E PIZZAIOLI (AAPP01), a.a. 2014/2015, 27 ore, 3 cfu.
- Tecnologie Alimentari applicato alle tecniche di panificazione nel Master di I livello, Alto Apprendistato per PANETTIERI E PIZZAIOLI (AAPP02), a.a. 2013/2014, 27 ore, 3 cfu.
- Tecnologie Alimentare di base nel Master in cucina popolare italiana di qualità (MACPIQ) a.a. 2014/2015, 8 ore.
- Tecnologie dei cereali nel Master in cucina popolare italiana di qualità (MACPIQ), a.a. 2014/2015, 8 ore.
- Tecnologie dei grassi alimentari nel Master in cucina popolare italiana di qualità (MACPIQ), a.a. 2014/2015, 4 ore.
- Analisi Sensoriale nel Master in cucina popolare italiana di qualità (MACPIQ), a.a. 2014/2015, 2 ore.
- Analisi Sensoriale dell'olio extra vergine di oliva nel Master in cucina popolare italiana di qualità (MACPIQ), a.a. 2014/2015, 2 ore.
- Food Technology nel Master in Slow Art of Italian Cuisine (MASAIC), a.a. 2014/2015, 8 ore.

Presso la Fondazione ITS Agroalimentare Piemonte ha svolto i seguenti corsi:

- Docente del Docente del corso di “Analisi Sensoriale” nel Corso D83091-5-2021-0- Tecnico superiore per la gestione dell'ambiente agro-alimentare SOSTENIBILITÀ NELLA FILIERA FOOD, a.a. 2021/2022 (20 ore), sede: Via Jacopo Durandi, 10 – Torino (TO).
- Docente del Docente del corso di “Analisi Sensoriale” nel corso 51409 Il anno – Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali – Mastro Birraio, a.a. 2021/2022 (12 ore), sede: Via Jacopo Durandi, 10 – Torino (TO).
- Docente del Docente del corso di “Analisi Sensoriale” nel corso Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali - Mastro birraio - 2019-2021 - Il anno - A.F. 2020-2021 (12 ore), corso D83091-4-2019-0, sede: Torino.
- Docente del Docente del corso di “Analisi Sensoriale” nel corso Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali - Gastronomo - I anno 2020-21- a.a. 2020/2021 (20 ore), corso D83091-1-2020-0, sede: Torino.
- Docente del Docente del corso di “Analisi Sensoriale” nel corso Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali - Trasformazione ortofrutticola - 2019-2021 - Il anno - a.a. 2020/2021 (18 ore), D83091-2-2019-0, sede: Cuneo.
- Docente del Docente del corso di “Analisi Sensoriale” nel corso Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali – Gastronomo a.a. 2020/2021 (16 ore), sede: Torino.
- Docente del Docente del corso di “Analisi Sensoriale” nel corso D83091-3-2018-0 Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali – trasformazione ortofrutticola – Il annualità - a.a. 2019/2020 (18 ore), sede: Cuneo.
- Docente del corso di “Analisi Sensoriale” nel Corso D83091-1-2017-0- Tecnico superiore delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali- Mastro birraio (II annualità), a.a. 2018/2019 (12 ore), sede: Via Jacopo Durandi, 10 – Torino (TO).
- Docente del corso di “Analisi Sensoriale” nel Corso D83091-3-2017-0- Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali-Gastronomo, a.a. 2017/2018 (20 ore), sede: CNOS-FAP via Maria Ausiliatrice 36, 10152 Torino (TO).
- Docente del corso di “Analisi Sensoriale” nel Corso D83091-1-2016 ID2126391-Tecnico Superiore Responsabile delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali - Produzione e trasformazione ortofrutticola, a.a. 2017/2018 (30 ore), sede: via delle Rimembranze 19, 12042 Bra (CN).

3.2 Attività di supervisione delle tesi di laurea

- Relatore della tesi di Laurea Triennale dal titolo *‘La percezione della carne in vitro nel consumatore: uno studio sperimentale’* dello studente Matteo Micheloni, Corso di studio: Scienze Gastronomiche - DM 270/04 [LSG08], a.a. 2020/2021.

- Relatore della tesi dal titolo *'Il frantoio e la gestione dei sottoprodotti della lavorazione delle olive: mappatura delle realtà produttive del nord e del centro Italia'*, della studentessa Alessandra Zappa (matricola: 18SG098), Corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche, a.a. 2020/2021. Secondo relatore: Prof. Franco Fassio.
- Correlatore della tesi dal titolo *'Il sidro in Italia; scenari, mercato e prospettive'* dello studente Francesco Nicolai (matricola 18SG064), corso di Laurea Triennale in Scienze e Culture Gastronomiche [LSG18], a.a. 2021/2022. Primo relatore: Prof. Damiano Cortese.
- Relatore della tesi di Laurea Triennale dal titolo *'CRITICAL ASPECTS AND POTENTIALITY IN THE TECHNOLOGY OF PRODUCTION OF IN VITRO MEAT'* di Leon Lucas, Corso di studio: Scienze Gastronomiche - DM 270/04 [LSG08], a.a. 2020/2021.
- Relatore della tesi di Laurea Triennale dal titolo *'La percezione cross-culturale dei "superfood"'* di Elena Topasso, Corso di studio: Scienze Gastronomiche - DM 270/04 [LSG08], a.a. 2020/2021.
- Relatore della tesi di Laurea Triennale dal titolo *'Percezione dell'avocado e suoi derivati da parte dei consumatori italiani'* di Silvia Tornaghi, Corso di studio: Scienze Gastronomiche - DM 270/04 [LSG08], a.a. 2019/2020.
- Correlatore della tesi di Laurea Magistrale dal titolo: *'Raw Milk: regulations and critical aspects in consumer perception'* di Andrea Mantegazza, a.a. 2020/2021 (primo relatore: Prof. Michele Antonio Fino).
- Correlatore della tesi di Laurea Triennale dal titolo: *'Analisi delle differenze individuali nella percezione e accettabilità sensoriale del Gorgonzola'* della studentessa Alessia Colaianni, Corso di studio: Scienze Gastronomiche - DM 270/04 [LSG08]; a.a. 2019/2020; primo relatore: Luisa Torri.
- Correlatore della tesi di Laurea Magistrale dal titolo: *"Aspetti qualitativi dell'olio extravergine di oliva: considerazioni critiche per la creazione di una classificazione legale premium"* di Paolo Solinas, a.a. 2016/2017; primo relatore Prof. Michele Fino.
- Relatore della tesi di master dal titolo: *"L'utilizzo dei bioconservanti nella produzione del pane: dalla teoria alla pratica"* di Francesca Adreani, del Corso di Master di Alto Apprendistato Per panettieri/pizzaioli, a.a. 2014/2015 (AAPP02).
- Relatore della tesi di master dal titolo *"Il casatiellone. Tra nord e sud, tra tradizione e innovazione, tra forma e sostanza: la costruzione di una nuova ricetta"* di Dario De Marco, del Corso di Master di Alto Apprendistato Per panettieri/pizzaioli, a.a. 2013/2014 (AAPP01).

4. Partecipazione a comitati scientifici e gruppi di lavoro

- Membro del comitato scientifico di Agrion Agricoltura Ricerca e Innovazione, Fondazione per la ricerca, l'innovazione e lo sviluppo tecnologico dell'agricoltura piemontese, Via Falicetto, 24 12030 Manta (CN), Tel. 0175/1953030, C.F. 03577780046, www.agrion.it. Da dicembre 2021 ad oggi.
- Dal 2020 membro del working-group sulla Taste Sensitivity della European Sensory Sciences Society (E3S).
- Membro del Comitato Organizzatore del 1° simposio internazionale 'Toward the International Society for Gastronomic Sciences and Studies', Pollenzo and Turin, 23-25 September 2022.

5. Incarichi Istituzionali presso Università Italiane

- Membro del Collegio Docenti per il Dottorato di Ricerca in "Ecogastronomia, Scienze e Culture del Cibo" in convenzione tra Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (Pollenzo) e Università di Torino (ai sensi dell'art. 3 co. 2, lett. A) del D.M. 226/2021) per i cicli 38°, 39°, 40° a partire dall'anno accademico 2022/2023.

6. Certificazioni Professionali

- Sensory Project Manager: 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 (Legge 14 gennaio 2013).
- Iscritta all'elenco ufficiale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini della Regione Lombardia (Protocollo numero M1.2019.0079753 del 08/08/2019; firmato digitalmente da Lucia Silvestri; iscritta al n. 152 dell'elenco). In precedenza, iscritta: presso l'articolazione Regione Piemonte (da DM del 18 giugno 2014 "Criteri e

modalità per il riconoscimento dei panel di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini di cui al regolamento CEE n. 2568/91; comunicazione: 5/01/2017).

7. Conseguimento di Riconoscimenti e Premi

- Premio della Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS) Giovani Ricercatori 2016 per il testo dal titolo: *“L’analisi dell’immagine applicata alla valutazione delle papille fungiformi”*.
- Premio della Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS) Giovani Ricercatori 2013 per il testo dal titolo: *“La funzionalità sensoriale come strumento di valorizzazione delle proprietà sensoriali di oli d’oliva extravergini di pregio”*.

8. Partecipazione a Società Scientifiche

- Dal 2012 membro ordinario della Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS).
- Dal 2020 membro ordinario della European Sensory Sciences Society (E3S).
- Dal 2020 membro ordinario della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAI).

9. Formazione professionale continua

- 2021 – Implicit consumer tests Science (Intensive course) – organized by Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS) and by Mind In Mouth (MIMO) working group, 21 and 22 October 2021, online live synchronous course SISS.
- 2021 - E3S Children WG Webinar – Texture matters! A cross-national project on texture preference, food neophobia and healthy eating in European children, organized by the European Sensory Science Society, online 21st May 2021
- 2021 – IFST Sensory Science Group Webinar: Olfaction in the time of Covid-19 on 20th May 2021.
- 2021 - Simposio internazionale online: '9th European Sensory Science Society (E3S) Symposium Taste of Creativity', 11/05/2021 organizzato da The Finnish Society of Food Science and Technology (ETS) and European Sensory Science Society (E3S)
- WORKSHOP SISS 2021: A LOOK TOWARDS THE FUTURE: ENVIRONMENT AND HEALTH, invited speaker Dr. Sara Jaeger, Plant and Food Research, Auckland New Zealand, organized by the Italian Sensory Science Society (SISS), online 20 aprile 2021.
- 2019 - Pangborn 2019, 13th Pangborn Sensory Science Society, 28 luglio-1 agosto 2019, Edinburgo (Regno Unito).
- 2019 - Workshop ‘MiMo - Mind in Mouth’ Organizzato dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS) in collaborazione con CiMeC Center for Mind/Brain Sciences e l’Università di Trento a Rovereto, il 30 e 31 ottobre 2019.
- 2019 – 8th E3S & SISS Symposium "Tasting the future in sensory and consumer science" 28/05/2019 (Milano, Italia).
- 2018 - SISSG “Oli e Grassi, Qualità ed Autenticità – Tecnologie e sottoprodotti” organizzato dall’Università degli Studi di Bari, SISSG, e Euro Fed Lipid, 18-19/10/2018 (Bari, Italia).
- 2018 - 32nd EFFoST International Conference organizzato da Elsevier e EFFoST, 6-8/11/2018 (Nantes, Francia).
- 2018 – EUROSENSE 2018 “Eighth European, Conference on Sensory and Consumer Research” organizzato da Elsevier, E3S, SISS, dal 2 al 5/09/2018 (Verona, Italia).
- 2017 - 12th Pangborn Sensory Science Symposium organizzato da Elsevier, 20-24/08/2017 (Rhode Island, USA).
- 2017 - Workshop e assemblea nazionale Società Italiana Scienze Sensoriali (SISS): “Differenze di Gusto - Evidenze del progetto Italian Taste & Prospettive”, organizzato dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS). Firenze, 7 aprile 2017.
- 2016 - Eurosense 2016 “Seventh European Conference on Sensory and Consumer Science” organizzato da Elsevier, dal 11 al 14/09/16 (Digione, Francia).
- 2016 - “Analisi sensoriale e Sviluppo di Prodotto, Caso Studio sul mercato della birra artigianale in Danimarca” lezione del Prof. Davide Giacalone organizzato dall’Università degli Studi di Firenze, 28/04/16 (Firenze, Italia).
- 2016 - “Eating in later life. Pleasure & health in everyday life” organizzato dall’Institut Paul Bocuse, 14/06/16 (Lione, Francia).
- 2016 - VI Convegno Nazionale della Società Italiana Scienze Sensoriali (SISS), organizzato dalla SISS in collaborazione con l’Università di Bologna - Alma Mater Studiorum, dal 30 novembre al 02/12/2016 (Bologna, Italia).
- 2015 - Workshop e assemblea nazionale Società Italiana Scienze Sensoriali (SISS): “A ciascuno il suo gusto. La variabilità individuale nelle preferenze alimentari tra fattori fisiologici, genetici e psicologici”, organizzato dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS) in collaborazione con l’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche. Pollenzo, 17 aprile 2015.
- 2014 - "Lo spazio multidisciplinare del gradimento e della preferenza", organizzato dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS) in collaborazione con Illycaffè. Trieste, 29 maggio 2014.

- 2014 - 6th European Conference on Sensory and Consumer Research 'A Sense of Life', organizzato da Elsevier in collaborazione con l'Università di Copenhagen, 7-10/09/14 (Copenhagen, Danimarca).
- 2013 - "La filiera dei cereali - cosa produciamo, cosa mangiamo", organizzato dal Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino. Torino, 27 marzo 2013.
- 2012 - "Le scienze sensoriali e i cambiamenti nel mondo della produzione e del consumo dei prodotti alimentari", organizzato dalla Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS). Firenze, 4 maggio 2012, Sede: Facoltà di Agraria, Piazzale delle Cascine, 18.
- 2012 - IV Convegno della Società Italiana di Scienze Sensoriali (SISS), organizzato dalla SISS in collaborazione con Illy Caffé e l'Università degli Studi di Udine, 22-23/11/2012 (Trieste, Italia).

Garantisco il mio permesso all'utilizzo delle mie informazioni personali, ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 196/2003 e dell'art. 13 Reg. UE 2016/679

Curriculum aggiornato al: 24/04/2022