

Gabriella Morini
Ricercatore Universitario

Curriculum Vitae

(settembre 2020)



Contatti

Ricercatrice, Scienze del gusto & del cibo
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche
Piazza Vittorio Emanuele, 9
I-12060 Pollenzo/Bra (CN)
Tel. +39 0172458533
Fax: +39 0172458500
e-mail: g.morini@unisg.it

Aree di ricerca

Chemorecezione (gusto e chemestesi)
Genetica del gusto
Rilevanza del gusto sulla salute
Ontogenesi ed educazione del gusto
Scelte alimentari (approccio bio-culturale)

1. Studi e abilitazioni professionali

- 1998: Abilitazione alla libera professione di Tecnologo Alimentare.
- 1989: Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari (con lode), Università degli Studi di Milano.

2. Borse di studio

- 2004: EMBO-European Molecular Biology Organization, "Course on biomolecular simulation", Istituto Pasteur, Parigi (Francia).
- 1993-1995: CNR-Consiglio Nazionale delle Ricerche, borsa di studio per l'estero, Department of Food Science and Human Nutrition, Colorado State University, Fort Collins CO (U.S.A.).
- 1991-1992: CNR-Consiglio Nazionale delle Ricerche, borsa di studio per laureati nella tematica "Metodologie di Studio delle Sostanze Bioattive", Sezione di Chimica del Dipartimento di Scienze Molecolari Agroalimentari, Università degli Studi di Milano.
- 1991: Università degli Studi di Milano, borsa di studio per il perfezionamento all'estero AA. 1990-1991.
- 1991: Fondazione Confalonieri di Milano, borsa di studio AA. 1990-1991, Department of Food Science and Technology, University of Reading (UK).

- 1990: Fondazione Gini (Padova), borsa di studio per il perfezionamento all'estero AA. 1989-1990, Department of Food Science and Technology, University of Reading (UK).

3. Attività accademica e di ricerca

- Settembre 2006-attuale: Ricercatore, Scienze Alimentari e del Gusto (settore scientifico-disciplinare CHIM/06 -Chimica Organica), Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.
- 2003-attuale: Visiting scientist, National Institute for Medical Research, Londra (UK); in seguito al trasferimento della dr.ssa Annalisa Pastore la collaborazione è ora con Dept of Neuroscience, King's College London, University of London (UK)
- 2014-attuale: Docente del modulo "The taste of bioactive food components" corso "Bioactive components and health", MSc Programme in Food Innovation and Health e MSc Programme in Biology-Biotechnology, Faculty of Science University of Copenhagen, Copenhagen (Danimarca),
- Gennaio 2004-settembre 2006: Ricercatore a contratto, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.
- Aprile 1995- agosto 2006: Ricercatore, Sezione di Chimica del Dipartimento di Scienze Molecolari Agroalimentari, Università degli Studi di Milano.
- Luglio 1996: Visiting scientist, Swiss Institute for Alternatives to Animal Testing, Basilea (Svizzera).
- Ottobre 1993- febbraio 1995: Ricercatore, Department of Food Science and Human Nutrition, Colorado State University, Fort Collins CO (U.S.A.).
- Giugno 1991- settembre 1993: Ricercatore, Sezione di Chimica del Dipartimento di Scienze Molecolari Agroalimentari, Università degli Studi di Milano.
- Febbraio 1990- maggio 1991: Ricercatore, Department of Food Science and Technology, University of Reading (UK).

5. Attività in comitati scientifici, editoriali e di revisione di progetti scientifici

- Membro del Consiglio Scientifico del CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo)
- Membro dell'Advisory Board Nordic Food Lab, Copenhagen (Danimarca), fino alla sua chiusura nel 2018.
- Membro del Comitato Scientifico Biblioteca Virtuale per la Salute Piemonte
- Topic Editor, *Frontiers in Molecular Biosciences*, Research Topic "Sweet, bitter and umami taste receptors: genes, structure, food acceptance and health", da novembre 2016 a marzo 2018.
- Guest Editor *Flavour and Fragrance Journal*, numero speciale 26 (4) 2011
- Membro Comitato Editoriale della rivista *Scienze Gastronomiche*
- Reviewer di riviste scientifiche internazionali (*British Journal of Nutrition*, *Journal of Medicinal Chemistry*, *PLOS ONE*, *ACS Nano*, *Fitoterapia*, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, *Flavour and Fragrance Journal*).
- Reviewer di progetti scientifici Israel Science Foundation; Tecnogranda

6. Attività didattica e seminari su invito presso Università e centri di ricerca

- 24.** "Il gusto e la salute", Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università Milano-Bicocca, 20 marzo 2018.
- 23.** "The Taste for Health", Department of Social Anthropology, Unit for Biocultural Variation and Obesity, University of Oxford (UK), 22 febbraio 2018.
- 22.** "Il gusto: dare un senso alla chimica", XI Scuola Permanente per l'Aggiornamento degli Insegnanti di Scienze Sperimentali, SPAIS. Scienza in forma. La forma nella scienza. Catania 24-29 luglio 2017.
- 21.** "Il gusto e la salute", Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università Milano-Bicocca, 20 marzo 2017.
- 20.** Docente e proponente (con il prof. Vittorio Sironi) del corso elettivo "Alimentazione e salute, cibo e cervello". Lezioni tenute "Funzione del gusto e sua evoluzione" e "Il gusto e la salute", Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università Milano-Bicocca, 14 e 21 aprile 2016.
- 19.** "Umami: an old taste with a new name and applications", EWHA Womans University, Seoul (Repubblica di Corea), Department of Nutritional Sciences & Food Management, 18 novembre 2015.
- 18.** "Healthiness, biodiversity and pleasure: different values with the same taste" University of Tokyo, Tokyo (Giappone), 10 novembre 2015
- 17.** "Corpo Cervello Mente. Case study: il senso del gusto e la sua evoluzione" Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università Milano-Bicocca, 24 marzo 2014.
- 16.** "Making sense of food: also a matter of molecules and their receptors", Department of Food Technology, Faculty of Chemistry, University of Castilla La-Mancha (Spagna) 17 marzo 2014.
- 15.** "The science of taste: umami" Ritsumeikan University, Kyoto (Giappone), 19 dicembre 2013.
- 14.** "Taste education: why, when, who", Department of Nutritional Sciences & Food Management, EWHA Womans University, Seoul (Corea), 28 ottobre 2013.
- 13.** "Development of new hypocaloric food products from stevia rebaudiana", Department of Food Science and Engineering, EWHA Womans University, Seoul (Corea), 26 marzo 2013.
- 12.** "Alimentazione in gravidanza, programming e sviluppo del gusto"
Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università di Torino, 27 settembre 2012.
- 11.** "Oltre il senso del gusto i recettori gustativi e le loro funzioni extrasensoriali" Dipartimento di Medicina Clinica e Sperimentale, Università Federico II, Napoli 2 aprile 2012
- 10.** "The chemical senses", LIFE-Faculty of Life Sciences, University of Copenhagen, Copenhagen 24 novembre 2011.
- 9.** "A dialogue between taste and gastronomy", Department of Nutritional Sciences & Food Management, EWHA Womans University, Seoul (Corea) 26 ottobre 2011.
- 8.** "Sensory properties as a tool for the identification of bioactive compounds", Department of Food Science and Engineering, EWHA Womans University, Seoul (Corea) 8 giugno 2011.
- 7.** "Buono da morire: il gusto in tempo di abbondanza", Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano 31 gennaio 2010.
- 6.** "L'éducazione del gusto". Dipartimento di Medicina Clinica e Sperimentale, Università Federico II, Napoli 24 luglio 2009.
- 5.** "Buono da morire: il gusto in tempo di abbondanza". Università della Montagna-Università degli Studi di Milano, Edolo (BS) 14 maggio 2009.
- 4.** "When chemistry make sense: old and new chemical tools in the research of taste active compounds", Senomyx, San Diego (USA) luglio 2008.
- 3.** "Molecular aspects of taste and chemesthesis". Korea Food Research Institute, Seoul (Corea) 25 ottobre 2006.

2. "From molecules to receptor(s)", Givaudan Research Centre Dubendorf-Zurich (Svizzera) 21 ottobre 2004.

1. "A pseudoreceptor model for guanidinic sweeteners", Monell Chemical Senses Center, Philadelphia (USA) aprile 2001.

7. Pubblicazioni

ORCID ID 0000-0001-5494-9201

7.1 Articoli in rivista

46. Valentina Parma, Kathrin Ohla, Marga G. Veldhuizen, ... Morini Gabriella, ... Danielle R. Reed, Hummel Thomas, Steven D. Munger, John E. Hayes . More than smell - COVID-19 is associated with severe impairment of smell, taste, and chemesthesis. Accepted, *Chem Senses*, Jun 20. bjaa041.

45. Maria Piochi, Giorgia Cabrino, Gabriella Morini, Luisa Torri. Individual differences in the perception of orthonasal irritation induced by food. *Appetite* 144 (2020), 104460.

44. Luisa Torri, Paolo Bondioli, Liliana Folegatti, Pierangela Rovellini, Maria Piochi, Gabriella Morini.

Development of Perilla seed oil and extra virgin olive oil blends for nutritional, oxidative stability and consumer acceptance improvements. *Food Chemistry* 286 (2019), 584-591.

43. Davide Risso, Eduardo Sainz, Gabriella Morini, Sergio Tofanelli, Dennis Drayna. Taste perception of *Antidesma bunius* fruit and its relationships to bitter taste receptor gene haplotypes. *Chemical Senses* 43 (2018), 463-468.

42. Davide S. Risso, Cristina Giuliani, Marco Antinucci, Gabriella Morini, Paolo Garagnani, Sergio Tofanelli, Donata Luiselli. A bio-cultural approach to the study of food choice: The contribution of taste genetics, population and culture. *Appetite* 114 (2017), 240-247.

41. Luisa Torri, Seon-Young Jeon, Maria Piochi, Gabriella Morini, Kwang-Ok Kim. Consumer perception of balsamic vinegar: A cross-cultural study between Korea and Italy. *Food Research International* 91 (2017), 148-160.

40. Luisa Torri, Alessandra Frati, Paolino Ninfali, Stefano Mantegna, Giancarlo Cravotto, Gabriella Morini. Comparison of reduced sugar high quality chocolates sweetened with stevioside and crude stevia "green" extract. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 97 (2017), 2346-2352.

39. Davide S. Risso, Massimo Mezzavilla, Luca Pagani, Antonietta Robino, Gabriella Morini, Sergio Tofanelli, Maura Carrai, Daniele Campa, Roberto Barale, Fabio Caradonna, Paolo Gasparini, Donata Luiselli, Stephen Wooding, Dennis Drayna.

Global diversity in the TAS2R38 bitter taste receptor: revisiting a classic evolutionary PROPosal. *Scientific Reports*, 6 (2016), 25506.

38. Rossella Negri, Andrea Smarrazzo, Martina Galatola, Antonietta Maio, Paola Iaccarino, Maura Sticco, Carmen Biongiiovanni, Adriana Franzese, Luigi Greco, Davide Risso, Gabriella Morini.

Age variation in bitter tasting according to TAS2R38 taste receptor phenotype. *International Journal of Nutrition* 1 (2) (2014), 87-99.

- 37.** Davide Risso, Sergio Tofanelli, Gabriella Morini, Donata Luiselli, Dennis Drayna.
Genetic variation in taste receptor pseudogenes provides evidence for a dynamic role in human evolution. *BMC Evolutionary Biology*, (2014), 14:198.
- 36.** Davide Risso, Gabriella Morini, Luca Pagani, Andrea Quagliariello, Cristina Giuliani, Sara De Fanti, Marco Sazzini, Donata Luiselli, Sergio Tofanelli.
Genetic signature of differential sensitivity to stevioside in the Italian population.
Genes & Nutrition 9 (2014), (3):401.
- 35.** Elena Cantone, Luigi Greco, Gabriella Morini, Rossella Negri
Il "sapore" dei microbi. *Medico e Bambino*, 33, (2014), 439-444.
- 34.** Gabriella Morini.
Il gusto: dare un senso alla chimica.
La Chimica e l'Industria, numero speciale sull'Alimentazione, settembre (2013), 102-105.
- 33.** Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Gabriella Morini, Luciano De Petrocellis, Aniello Schiano Moriello, Vincenzo Di Marzo.
Analogues of perillaketone as highly potent agonists of TRPA1 channel.
Food Chemistry, 141, (2013), 2044-2051.
- 32.** Rossella Negri, Mariarosaria Di Feola; Simone Di Domenico, M. Giuseppa Scala, Ginevra Artesi, Serena Valente, Andrea Smarrazzo, Francesca Turco, Gabriella Morini, Luigi Greco.
Taste perception and food choice.
Journal of Pediatric Gastroenterology & Nutrition, 54, (2012), 624-629.
- 31.** Rossella Negri, Gabriella Morini, Luigi Greco.
From the tongue to the gut. *Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition*.
Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition, 53, (2011), 601-605.
- 30.** Gabriella Morini, Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo.
Lost and found in sweeteners: forgotten molecules and unsolved problems in the chemistry of sweet compounds.
Flavour and Fragrance Journal, 26, (2011), 269-273.
- 29.** Gabriella Morini, Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo.
Molecular modelling and models in the study of sweet and umami taste receptors.
Flavour and Fragrance Journal, 26, (2011), 254-259.
- 28.** Luigi Greco, Gabriella Morini.
Lo sviluppo del gusto nel bambino.
Medico e Bambino, 7, (2010), 509-513.
- 27.** Raffaella Cincinelli, Sabrina Dallavalle, Raffaella Nannei, Lucio Merlini, Gabriella Morini, Sergio Penco, Giuseppe Giannini, Claudio Pisano, Loredana Vesci, Valentina Zuco, Michelandrea De Cesare, Franco Zunino.
Design, synthesis, and evaluation of biphenyl-4-yl-acrylohydroxamic acid derivatives as histone deacetylase (HDAC) inhibitors.
European Journal of Medicinal Chemistry, 44, (2009), 1900-1912.
- 26.** Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Sara Caimi, Gabriella Morini, Aniello Schiano Moriello, Vincenzo Di Marzo, Luciano De Petrocellis.
Taste-guided identification of high potency TRPA1 agonists from *Perilla frutescens*.

Bioorganic & Medicinal Chemistry Letters, 17, (2009), 1636-1639.

25. Gabriella Morini. L'educazione del gusto nella prima infanzia.
Area Pediatrica, 1 (2009), 43-48.

24. Angela Bassoli, Monica Laureati, Gigliola Borgonovo, Gabriella Morini, Guy Servant, Ella Pagliarini.
Isovanillic sweeteners: sensory evaluation and in vitro assays with human sweet taste receptor.
Chemosensory Perception, 1 (2008), 174-183.

23. Michelandrea De Cesare, Giovanni Luca Beretta, Valentina Zuco, Graziella Pratesi, Franco Zunino, Sergio Penco, Sabrina Dallavalle, Gabriella Morini, Lucio Merlini, Claudio Pisano, Loredana Vesci, Paolo Carminati.
Preclinical profile of antitumor activity of a novel hydrophilic camptothecin, ST1968.
Molecular Cancer Therapeutics, 7, (2008), 2051-2059.

22. Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Sara Caimi, Gabriella Morini, Leonardo Scaglioni.
Taste active compounds in a traditional italian food: "lampascioni".
Chemistry & Biodiversity, 5, (2008), 1184-1194.

21. Sabrina Dallavalle, Loana Musso, Daniela Granza Rocchetta, Lucio Merlini, Gabriella Morini, Sergio Penco, Stella Tinelli, Giovanni Luca Beretta, Franco Zunino.
Synthesis and cytotoxic activity of new 9-substituted camptothecins.
Bioorganic & Medicinal Chemistry Letters, 18, (2008), 2781-2787.

20. Gabriella Morini, Angela Bassoli.
Modelling of taste receptor-ligands interactions.
Agro Food Industry Hi-tech, 18, (2007), 14-16.

19. Gabriella Morini.
Molecular aspects of taste.
Gastronomic Sciences, 2, (2007), 42-51.

18. Sabrina Dallavalle, Lucio Merlini, Gabriella Morini, Loana Musso, Sergio Penco, Giovanni L. Beretta, Franco Zunino.
Synthesis and cytotoxic activity of polyamine analogues of camptothecin.
Journal of Medicinal Chemistry, 49, (2006), 5177-5186.

17. Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Gilberto Busnelli, Gabriella Morini.
Synthesis of a new family of N-aryl lactams active on chemesthesis and taste.
European Journal of Organic Chemistry, (2006), 1656-1663.

16. Gabriella Morini Angela Bassoli, Pier Andrea Temussi.
From small sweeteners to sweet proteins: anatomy of the binding sites of the human T1R2-T1R3 receptor.
Journal of Medicinal Chemistry, 48 (17), (2005), 5520-5529.

15. Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Gilberto Busnelli, Gabriella Morini, Lucio Merlini.
Monatin, its stereoisomers and derivatives: modelling the sweet taste chemoreception mechanism.
European Journal of Organic Chemistry, (2005), 2518-2525.

14. Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Gilberto Busnelli, Gabriella Morini, Michael G.B. Drew.
Monatin and its stereoisomers: chemoenzymatic synthesis and taste properties.

European Journal of Organic Chemistry, (2005), 1652-1658.

13. Pier Andrea Temussi, Gabriella Morini.

Micro and macro models of the sweet receptor.

Chemical Senses, 30 suppl. 1, (2005), 86-87.

12. Sabrina Dallavalle, Lucio Merlini, Gabriella Morini, Loana Musso, Sergio Penco, Giovanni L. Beretta, Stella Tinelli, Franco Zunino.

Synthesis and cytotoxic activity of substituted 7-aryliminomethyl derivatives of camptothecin.

European Journal of Medicinal Chemistry, 39 (6), (2004), 507-513.

11. Angela Bassoli, Lucio Merlini, Gabriella Morini.

Isovanillyl sweeteners. From molecules to receptors.

Pure and Applied Chemistry, 74 (7), (2002) 1181-1187

10. Angela Bassoli, Michael G.B. Drew, Lucio Merlini, Gabriella Morini.

A General Pseudoreceptor Model for Sweet Compounds: a Semi-quantitative Prediction of binding Affinity for Sweet Tasting Molecules.

Journal of Medicinal Chemistry, 45 (20), (2002), 4402-4409.

9. Angela Bassoli, Michael G.B. Drew, Channa K. Hattotuwigama, Lucio Merlini, Gabriella Morini, Gareth R.H. Wilden.

Quantitative Structure-Activity Relationships of Sweet Isovanillyl Derivatives.

Quantitative Structure Activity Relationships, 20, (2001), 3-16.

8. Anna Arnoldi, Raffaella Carzaniga, Gabriella Morini, Lucio Merlini, Gandolfina Farina.

Synthesis, fungicidal activity, and QSAR of a series of 2-dichlorophenyl-3-triazolylpropyl ethers.

Journal of Agricultural and Food Chemistry 48, (2000), 2547-2555.

7. Angela Bassoli, Lucio Merlini, Gabriella Morini, Angelo Vedani.

A three-dimensional receptor model for isovanillic sweet derivatives.

Journal of Chemical Society, Perkin Transaction 2, (UK), (1998), 1449-1454.

6. Anna Arnoldi, Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Michael G.B. Drew, Lucio Merlini, Gabriella Morini.

Sweet isovanillyl derivatives: synthesis and structure-taste relationships of conformationally restricted analogues.

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 46, (1998), 4002-4010.

5. Anna Arnoldi, Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Lucio Merlini, Gabriella Morini.

Synthesis and structure-activity relationships of sweet 2-benzoylbenzoic acid derivatives.

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 45, (1997), 2047-2054

4. Gabriella Morini, Joseph A. Maga.

Volatile compounds in roasted and boiled Chinese chestnuts (*Castanea Molissima*).

Food Science and Technology, 28, (1995), 638-640.

3. Donkeun Park, Joseph A. Maga, Duane L. Johnson, Gabriella Morini.

Major volatiles in toasted sesame seed oil.

Journal of Food Lipids, 2 (4), (1995), 259-268.

2. Donkeun Park, Joseph A. Maga, Duane L. Johnson, Gabriella Morini.

Major volatiles in toasted canola oil.

1. William J. Spillane, Gabriella Morini, Gordon G. Birch.

Determination of apparent molar volumes (AMV) and capacity factors (K_w) for sweet and non-sweet sulphamates, correlation between AMV values and Corey-Pauling-Kolton volumes and relative sweetness correlations.

Food Chemistry 44, (1992), 337-342.

7.2 Libri

Vittorio Sironi, Gabriella Morini (a cura di)

Le declinazioni del cibo, Laterza, Roma (2016). ISBN: 9788858123355

7.3 Contributi in volume

11. Gabriella Morini. "Il gusto e la salute". In *Le declinazioni del cibo*, Laterza, Roma (2016), pp. 15-22.

10. Gabriella Morini, Donata Luiselli, Davide Risso, Sergio Tofanelli.

"Il gusto degli Italiani". In *La Cultura del Cibo*, vol. III, *Il cibo in Italia*, UTET Grandi Opere, Torino (2015), pp. 365-375.

9. Gabriella Morini.

"Seminare il gusto"

In *Il piacere dell'Orto*. Slow Food Editore (2010), pp. 229-239.

8. Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Gabriella Morini.

"When chemistry makes senses".

In *Recent Highlights in Flavour Chemistry & Biology*. T. Hofmann, W. Meyerhof, P. Schieberle Eds. Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie, Garching, Germany (2008), pp. 61-64.

7. Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Gilberto Busnelli, Gabriella Morini.

"Why should an organic chemist study sweet taste".

In *Sweetness and Sweeteners: Biology, Chemistry and Psychophysics*. ACS Symposium Series, Oxford University Press, (2008), pp. 432-443.

6. Gabriella Morini, Angela Bassoli, Pier Andrea Temussi.

"Multiple receptors or multiple sites? Modelling the human T1R2-T1R3 receptor".

In *Sweetness and Sweeteners: Biology, Chemistry and Psychophysics*. ACS Symposium Series, Oxford University Press, (2008), pp. 147-161.

5. Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Lucio Merlini, Gabriella Morini.

"A rational design of new intensive sweeteners from natural compounds"

In *Flavour and Fragrance Chemistry*, V. Lanzotti and O. Taglialatela-Scafati Eds., Kluwer Academic Publishers, Dordrecht, Netherlands (2000), pp. 27-36.

4. Gabriella Morini, Joseph A. Maga.

"Properties of extruded rice flour-squash (*Cucurbita Pepo*) blends"

In *Food flavors: generation, analysis and process influence*, Elsevier, Amsterdam-Lausanne-New York- Oxford-Shannon-Tokyo, (1995), pp. 549-555.

3. Gabriella Morini, Joseph A. Maga.

"Chestnut (*Castanea Molissima*) flour extrusion"

In *Food flavors: generation, analysis and process influence*, Elsevier, Amsterdam-Lausanne-New York- Oxford-Shannon-Tokyo, (1995), pp. 557-562.

2. Gabriella Morini, Joseph A. Maga.

"Changes in the fatty acid composition of roasted and boiled Chinese (*Castanea Molissima*) and Italian (*C. Sativa*) chestnuts grown at the same location"

In *Food flavors: generation, analysis and process influence*, Elsevier, Amsterdam-Lausanne-New York- Oxford-Shannon-Tokyo, (1995), pp. 563-568.

1. Gordon G. Birch, Roselina Karim, Atala Lopez Chavez, Gabriella Morini.

"Sweetness, structure and specific volume"

In *Sweet Taste Chemoreception*, Elsevier Applied Science, London-New York, (1993), pp. 129-139.

7.4 Contributi in atti di convegno

4. Gabriella Morini.

"La nascita delle Scienze Gastronomiche". In: *Gastronomic Science and Food Museums of the World*. Osaka 6-7/12/2014. Special Issue, *Bulletin of Social System Studies* (2015).

3 Luisa Torri, Gabriella Morini.

"Abilità dei consumatori italiani nel riconoscere il gusto umami in snack commerciali". In: *Terzo Convegno nazionale della società italiana di scienze sensoriali*, a cura di Silvana Cavella e Rossella di Monaco, CUES (2011), pp. 303-307.

2. Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Sara Caimi, Gabriella Morini, Leonardo Scaglioni.

"Taste guided analysis of traditional food: identification of bitter principles in cultivated and wild *lampascione*" in *Proceedings Secondo Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali*, a cura di Erminio Monteleone e Mario Bertuccioli, Firenze University Press (2008), pp. 61-66.

1. Angela Bassoli, Ella Pagliarini, Gigliola Borgonovo, Monica Laureati, Gabriella Morini, Mee Ra Rhyu.

"I sapori coreani spiegati agli italiani: un esperimento di 'pranzo didattico' sui concetti di *umami* e *kokum*" in *Proceedings Secondo Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali*, a cura di Erminio Monteleone e Mario Bertuccioli, Firenze University Press (2008), pp. 67-72.

7.5 Brevetti

2. Inventors: Bassoli, Gigliola Borgonovo, Gilberto Busnelli, Gabriella Morini.

Applicant: University of Milano.

"Use of amide derivatives as taste-modifying agents, flavouring compositions and products containing them". Deposit number: PTC/IB2005/000845.

1. Inventori: Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Gilberto Busnelli, Gabriella Morini.

Applicant: Università degli Studi di Milano.

"Uso di derivati amidici come agenti modificatori del gusto, composizioni aromatizzanti e prodotti che li contengono". Numero di deposito: MI2005A000674, del 15 aprile 2005.

8. Comunicazioni a congressi e poster

8.1 Comunicazioni a congressi su invito

- 40.** "Umami for the Healthy Eating", Umami International Symposium 2016, Yokohama (Giappone), 5 giugno 2016.
- 39.** "Il gusto per la salute", IV Congresso Regionale Emilia Romagna Società Italiana di Pediatria Preventiva e Sociale SIPPS, Piacenza (Italia), 9 aprile 2016.
- 38.** "Umami: an old taste with a new name and applications". International Symposium Korea Society of Food Culture, Seoul, (Korea), 21 novembre 2015.
- 37.** "The wisdom of taste and new foods". CNR for EXPO Research, sustainability and innovation in new foods, EXPO Center Milano (Italia), 21 ottobre 2015.
- 36.** "Genetica ed evoluzione del gusto. Perché dobbiamo conoscerle". IX Congresso Nazionale Italian Federazione Italiana Medici Pediatri -FIMP. Roma (Italia), 1-3 ottobre 2015.
- 35.** "Taste³: perché studiare la genetica del gusto nell'antropologia umana". 21st Congresso Associazione Antropologica Italiana Towards a Next-Generation Anthropology: challenges and synergies, Bologna/Ravenna (Italia) 3-5 settembre, 2015.
- 34.** "Get to know Umami". Milano Umami Summit, EXPO 2015 Japan Week, Milano (Italia), 10 luglio 2015.
- 33.** "Il gusto di domani: potranno cambiare le preferenze alimentari nel breve termine?". Il cibo del futuro: l'alimentazione del futuro tra sostenibilità e nuove risorse. Monza (Italia), 16 maggio 2015.
- 32.** "The birth of Gastronomic Sciences". International Symposium Gastronomic Science and Food Museums of the World, National Museum of Ethnology and Ritsumeikan International Research Center for Gastronomic Science, Osaka (Giappone) 6- 7 dicembre 2014.
- 31.** "The taste of tradition for health". Lab EXPO Fondazione Feltrinelli Bioactive compounds in traditional diet, Milano (Italy), 18 novembre 2014.
- 30.** "Traditional Diets and Taste Science: the Encyclopedias of Millennial Knowledge and a Modern Tool to read them". International Symposium Traditional Foods: Culture meets Sciences, Korea Society of Food Culture, Seoul, (Korea), 14 novembre 2014.
- 29.** "L'evoluzione del gusto: perché per il cervello dolce è meglio di amaro". Neurogastronomia: tra piacere del cibo e disordini dietetici. Monza, 24 maggio 2014.
- 28.** "Il gusto: infantilismo alimentare e dipendenza". 26° Congresso Nazionale Associazione Nazionale Dietisti -ANDID, Padova, 15-17 maggio 2014.
- 27.** "Healthiness, biodiversity and pleasure: different values with the same *taste*". Korea-Italy bilateral Symposium " Traditional food and benefits to human health and spirit", EWHA Woman University- Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, Seoul (Korea), 1 maggio 2014.
- 26.** "Gusto e (è) Salute". XIII Edizione Settimana Nazionale per la Prevenzione Oncologica LILT, , Alessandria, 22 marzo 2014.

- 25.** "Umami: an old taste with a new name and applications". IX International Congress of Nutrition Food and Dietetics 2014, Madrid (Spagna), 21 marzo 2014.
- 24.** "Italia- Corea & il gusto per la salute". Festival della Scienza, Genova, 26 ottobre 2013.
- 23.** "Il gusto del cibo globale e la salute". Il cibo del mondo. Alimentazione e salute in una società multietnica. Monza, 21 settembre 2013.
- 22.** "Introduction to Umami Taste" International Union of Nutritional Science IUNS 20th International Congress of Nutrition, Granada (Spagna), 19 settembre 2013.
- 21.** "Educazione e sviluppo del gusto". Scuola di alta formazione post specialistica, Federazione Italiana Medici Pediatri, Capri 11-14 aprile 2013.
- 20.** "Lo sviluppo del gusto e la sua influenza sull'alimentazione del toddler". Scuola di alta formazione post specialistica, Federazione Italiana Medici Pediatri, Montecarlo (Francia) 7-10 marzo 2013.
- 19.** "Learning the language of taste", The New York Produce Show & Conference, New York (USA) 3-8 dicembre 2012.
- 18.** "Neurofisiologia del gusto e dell'olfatto", Genetica del Gusto e Sapori in Tavola, Amici del Festival della Scienza e Amici dell'Acquario, Acquario di Genova, 7 novembre 2012.
- 17.** "Piacere e soddisfazione dei sensi", IXX Congresso Società Italiana Cure Palliative, corso pregressuale: Mangiare o nutrirsi? Alimentazione nelle cure palliative, Torino 8-9 ottobre 2012.
- 16.** "Lo sviluppo del gusto", Federazione Italiana Medici Pediatri Novara e Fondazione Macchi Varese, L'alimentazione: nutrizione del presente, prevenzione per il futuro, Stresa 5-6 ottobre 2012.
- 15.** "Il gusto tra fisiologia, aspetti molecolari, interazioni tra composizione degli alimenti e profilo sensoriale". Declinazioni di Gusto, Educazione Continua in Medicina, Pollenzo 5 settembre 2012.
- 14.** "The Sweet Taste Receptor. Stevia tasteful: myth or reality?" 4th World Stevia Organisation Conference, Parigi (Francia) 24 maggio 2012.
- 13.** "Educazione e sviluppo del gusto". Scuola di alta formazione post specialistica, Federazione Italiana Medici Pediatri, Capri 29 marzo-1 aprile 2012
- 12.** "Making sense of food: also a matter of molecules and their receptors". 2011 Korea-Italy Joint Symposium on Understanding the world of food. bridging the science of sensory and chemistry, Seoul (Corea) 25 ottobre 2011.
- 11.** "Il piacere di crescere a tavola". 5° Congresso Nazionale della Federazione Italiana Medici Pediatri -FIMP. Torino 29 settembre-1 ottobre 2011.
- 10.** "Sensory properties as a tool for the identification of bioactive compounds", Annual Korean Society of Food Science Meeting, Daegu (Corea) 8-10 giugno 2011.
- 9.** "Lo sviluppo del gusto nei piccolissimi". Ternipediatria, Incontro di Pediatria Ambulatoriale, San Gemini 14 maggio 2011.
- 8.** "Il cibo non arriva sul tavolo per caso." 23° Congresso Nazionale Associazione Nazionale Dietisti -ANDID, Milano 12-14 maggio 2011.

7. "Lo sviluppo del gusto piccoli trucchi per i genitori". Congresso Nazionale di Pediatria Pratica: I Pinguini, 15° convegno pediatrico. Firenze 12 novembre 2010.

6. "Taste as a biodiversity screening tool for the identification of bioactive compounds". Korea-Italy Workshop on Food & Biodiversity. Chemoreception and new applications for food industry. Seoul (Corea) 18 ottobre 2010.

5. "Born to taste". European Science Organization Forum. Torino 7 luglio 2010.

4. "Dal gusto ai prodotti bioattivi: un nuovo approccio metodologico". 1° Perilla day: Una iniziativa italo-coreana tra gastronomia e ricerca scientifica. Milano 21 giugno 2010.

3. "The evolution of models for sweet and umami taste receptors". Taste and food acceptance. Chemistry and molecular biology of sweet, bitter and umami tastes. Procida 14-17 aprile 2010

2. "Bitter is better: wellness form the plant kingdom". Agro- and Biotechnology Department HIVB, Katho University College, 2nd Moleculaire Gastronomie: Bitterheid in the keuken, Roeselare (Belgio) 19 ottobre 2009.

1. "Ritorno al futuro". Dagli alimenti funzionali alla nutrigenomica. Ritorno al futuro, ADI - Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica- sezione Toscana, III Convegno Regionale, Monteriggioni (SI) 22-23 maggio 2009.

8.2 Comunicazioni a congressi e poster

44. Maria Piochi, Giorgia Cabrino, Gabriella Morini, Luisa Torri.

"Individual differences in the perception of irritants in food: relationships between olfaction responsiveness and consumers food preferences". 32 European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) International Conference, Nantes (Francia), 6-8 novembre 2018.

43: Maddalena Giannì, Marco Antinucci, Stefania Bertoncini, Cristina Giuliani, Donata Luiselli, Davide Risso, Gabriella Morini, Elisabetta Marini, Sergio Tofanelli.

"Associazione tra varianti del gene *TRPV1* e composizione corporea nelle popolazioni africane: un caso di selezione stabilizzante?" XXII Congresso Associazione Antropologica Italiana (AAI), Monte Porzio Catone (Roma), 6-8 settembre 2017.

42. Davide S. Risso, Massimo Mezzavilla, Luca Pagani, Antonietta Robino, Gabriella Morini, Sergio Tofanelli, Maura Carrai, Daniele Campa, Roberto Barale, Fabio Caradonna, Paolo Gasparini, Donata Luiselli, Stephen Wooding, Dennis Drayna

"Global diversity in the TAS2R38 bitter taste receptor: revisiting a classic evolutionary PROPosal", American Society of Human Genetics 2015 Meeting, Baltimora, MD, USA, 6-10 ottobre 2015.

41. Abou Khouzam R., Grugni V., Raveane A., Marabelli M., Molinaro V., Polizzi S., Morini G., Semino O., Ranzani GN. Bitter taste receptor polymorphisms and colorectal cancer risk. XII Congress A.I.F.E.G. (Associazione Italiana Famigliarità ed ereditarietà dei tumori Gastroenterici), Varese, ottobre 16-17 2014.

40. Davide Risso, Sara De Fanti, Andrea Quagliariello, Cristina Giuliani, Marco Sazzini, Sergio Tofanelli, Gabriella Morini, Davide Pettener, Donata Luiselli.

"Genome-culture interactions in the evolution of human taste", XVI Congresso Nazionale Società Italiana di Genetica Umana, Roma, 25-28 settembre 2013.

- 39.** Gigliola Borgonovo, Angela Bassoli, Gabriella Morini, Filippo Caremoli, Donatella Resta, Anna Arnoldi, Giovanna Boschin.
"Composti bioattivi da bulbi di *Muscari Comosum* (lampascioni)", III Congresso Nazionale Società Italiana Nutraceutica, 20-21 settembre 2012
- 38.** Luisa Torri, Gabriella Morini, Kevin Scott, Hildegard Heymann, *Perilla frutescens: A suitable ingredient for artisanal beer?* 9th Pangborn Sensory Science Symposium, Toronto (Canada) 4-8 settembre 2011.
- 37.** Gabriella Morini, Luisa Torri.
"Abilità' dei consumatori italiani nel riconoscere il gusto umami in snack commerciali".
III Convegno Nazionale Società Italiana Scienze Sensoriali, Portici (NA), 1-2 dicembre 2010.
- 36.** Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Catia Calamello, Gabriella Morini, Leonardo Scaglioni.
"Taste guided analysis of traditional food: identification of bitter principles in cultivated and wild "Lampascione". Taste and food acceptance. Chemistry and molecular biology of sweet, bitter and umami tastes. Procida 14-17 aprile 2010.
- 35.** Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Sara Caimi, Luciano De Petrocellis, Vincenzo Di Marzo, Gabriella Morini, Leonardo Scaglioni.
"Taste-guided isolation of a TRP active compound from the Korean food plant Kaennip (*Perilla frutescens*)". XV International Symposium on Olfaction and Taste/ACChemS Meeting, San Francisco (USA) 21-26 luglio 2008.
- 34.** Gabriella Morini, Marcel Winnig, Bernd Bufe, Gigliola Borgonovo, Angela Bassoli, Wolfgang Meyerhof.
"Isovanillic sweeteners interact with a different site of the sweet taste receptor than the structurally related compound neohesperidin dihydrochalcone". XV International Symposium on Olfaction and Taste/ACChemS Meeting, San Francisco (USA) 21-26 luglio 2008.
- 33.** Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Sara Caimi, Gabriella Morini, Leonardo Scaglioni.
"Taste guided analysis of traditional food: identification of bitter principles in cultivated and wild Lampascione". II Convegno Nazionale Società Italiana Scienze Sensoriali, Milano 30 giugno - 1 luglio 2008.
- 32.** Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Monica Laureati, Gabriella Morini, Ella Pagliarini, Mee Ra Rhyu.
"Korean taste explained to Italians: a teaching lunch about "umami" and "kokumi" tastes". II Convegno Nazionale Società Italiana Scienze Sensoriali, Milano 30 giugno - 1 luglio 2008.
- 31.** Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Gabriella Morini.
"Unusual tastes from traditional food". Flavours & Fragrances 2007. RSC/SCI Conference, Imperial College, London (UK) 24-26 settembre 2007.
- 30.** Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Sara Caimi, Gabriella Morini.
"Bitter compounds from Lampascione (*Muscari comosum*)". 31° Congresso Società Chimica Italiana, Arcavacata di Rende 10-14 settembre 2007.
- 29.** Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Gabriella Morini.
"When chemistry makes senses". 8th Wartburg Symposium on Flavor Chemistry & Biology, Eisenach (Germania) febbraio 2007.
- 28.** Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Gilberto Busnelli, Gabriella Morini.

"Taste properties of natural and synthetic Avenanthramides". XVII European Chemoreception Research Organization Meeting, Granada (Spagna) 4-8 settembre 2006.

27. Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Gilberto Busnelli, Gabriella Morini.
"Extraction of bitter compounds from the bulbs of *Muscari comosum* (Lampascione)". XVII European Chemoreception Research Organization Meeting, Granada (Spagna), 4-8 settembre 2006.

26. Gabriella Morini, Angela Bassoli, Pier Andrea Temussi.
"Homology models of the sweet taste receptor: a study of their interactions with different classes of sweet compounds". XVII European Chemoreception Research Organization Meeting, Granada (Spagna) 4-8 settembre 2006. (comunicazione orale)

25. Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Gilberto Busnelli, Gabriella Morini.
"Why should an organic chemist study sweet taste".
231st American Chemical Society National Meeting, Atlanta (USA) aprile 2006.

24. Angela Bassoli, Gabriella Morini, Pier Andrea Temussi.
"Multiple receptors or multiple sites? Modeling the human T1R2-T1R3 receptor".
231st American Chemical Society National Meeting, Atlanta (USA) aprile 2006.

23. Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Gilberto Busnelli, Gabriella Morini.
"Rational design di nuovi composti rinfrescanti". 7^o Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Cernobbio (CO) 19-20 settembre 2005.

22. Gabriella Morini, Angela Bassoli, Annalisa Pastore, Pier Andrea Temussi.
"From small sweeteners to sweet proteins". VII Congresso Nazionale di Biotecnologie, Siena 7-9 settembre 2005.

21. Gabriella Morini, Annalisa Pastore, Teodorico Tancredi, Pier Andrea Temussi.
"Interaction of small molecular weight and macromolecular sweeteners with the sweet receptor". VI European Symposium of the Protein Society, Barcellona (Spagna) 30 aprile-4 maggio 2005.

20. Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Gilberto Busnelli, Lucio Merlini, Gabriella Morini.
"Rational design of new cooling compounds". European Chemoreception Research Organization Meeting, Dijon (Francia) settembre 2004.

19. Pier Andrea Temussi, Gabriella Morini.
"Micro and macro models of the sweet receptor" ISOT/JASTS 2004, Kyoto (Giappone) 5-9 luglio 2004.

18. Gabriella Morini.
"Homology models of the sweet taste receptor and study of their interactions with several sweet compounds" EMBO Course on biomolecular simulation, Institute Pasteur, Paris (Francia) 18-25 luglio 2004.

17. Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Gilberto Busnelli, Gabriella Morini.
"Studi sulla configurazione assoluta della monatina e dei suoi stereoisomeri". Scuola Estiva Nazionale di Spettroscopie Chiroottiche, Potenza giugno 2004.

16. Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Gilberto Busnelli, Lucio Merlini, Gabriella Morini, Ella Pagliarini, Nicola Gabbadini.
"Sintesi di nuovi composti ad effetto rinfrescante (cooling)". V Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Parma 10-12 giugno 2003.

15. Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Gilberto Busnelli, Lucio Merlini, Gabriella Morini.
"Sintesi e analisi sensoriale dei quattro stereoisomeri della sostanza dolce naturale monatina". V Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Parma, 10-12 giugno 2003.

14. Angela Bassoli, Lucio Merlini, Gabriella Morini.
"Isovanillyl sweeteners. From molecules to receptors". Second IUPAC International Symposium on Sweeteners, Hiroshima (Giappone) 13-17 novembre 2001.

13. Michael G.B. Drew, Channa K. Hattotuwigama, Gabriella Morini.
"Computational studies of sweet tasting compounds". Second IUPAC International Symposium on Sweeteners, Hiroshima (Giappone) 13-17 novembre 2001.

12. Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Lucio Merlini, Gabriella Morini.
"Metodi e prospettive della chimica organica nello studio della chemorecezione del sapore: l'esperienza dei dolcificanti intensivi". XXVII Convegno Nazionale della Divisione di Chimica Organica della SCI, Trieste 3-7 settembre 2001.

11. Jean-Louis Puech, Gabriella Morini, Chritian Radoux, Joseph A. Maga.
"Compositional differences of charred and non-charred French and American oak and French reeds used in cooperage". 52nd Annual Meeting, American Society for Enology and Viticulture, San Diego (USA) 28-30 giugno 2001.

10. Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Lucio Merlini, Gabriella Morini.
"A rational design of new intensive sweeteners from natural compounds". Association for Chemoreception Sciences, Sarasota (USA) 25-29 aprile, 2001.

9. Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Lucio Merlini, Gabriella Morini.
"A pseudoreceptor model for guanidinic sweeteners". Workshop on Sweet Taste, Monell Chemical Senses Center, Philadelphia (USA) 22-24 aprile 2001.

8. Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Lucio Merlini, Gabriella Morini.
"A rational design of new intensive sweeteners from natural compounds". International Symposium on Flavour and Fragrances Chemistry. Campobasso 13-16 gennaio 2000.

7. Angela Bassoli, Gigliola Borgonovo, Lucio Merlini, Gabriella Morini.
"Design and synthesis of new monatin derivatives". ISOT-ECRO Symposium, Brighton (UK) luglio 2000.

6. Anna Arnoldi, Angela Bassoli, Lucio Merlini, Gabriella Morini, Angelo Vedani.
"A three-dimensional receptor model for isovanillic sweet derivatives". III Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Letojanni (Messina) 8-9 ottobre 1998.

5. Angela Bassoli, Lucio Merlini, Gabriella Morini, Angelo Vedani.
"A three-dimensional receptor model for isovanillic sweet derivatives". 215th American Chemical Society National Meeting, Dallas (USA) 29 marzo-2 aprile 1998.

4. Anna Arnoldi, Angela Bassoli, Lucio Merlini, Gabriella Morini.
"Relazioni tra chiralità e sapore in dolcificanti isovanillici". Convegno Nazionale della SCI, Monopoli settembre 1996.

3. Gabriella Morini, Joseph A. Maga.
"Properties of extruded rice flour-squash (Cucubita Pepo) blends". Annual Meeting of the Institute of

Food Technologists, Atlanta (Georgia, USA) giugno 1994.

2. Gordon G. Birch, Roselina Karim, Atala Lopez, Gabriella Morini.
"Sweetness, structure and specific volume". European Chemoreception Research Organization Meeting, University of Reims Champagne-Ardenne, Dizey (Francia) settembre 1991.

1. Gordon G. Birch, Atala Lopez, Gabriella Morini.
"Apparent specific volumes and tastes of sugars and polyols". Annual Meeting of the Association for Chemoreception Sciences, Sarasota (USA) aprile 1991.

9. Attività di divulgazione (comunicazioni orali)

20. "La nutrizione come valore". La ricetta della felicità: gli ingredienti per vivere bene con la talassemia. Ferrara 20 ottobre 2018.

19. "Il gusto delle molecole". Food & Science Festival, Mantova 20 maggio 2018.

18. "L'Umami? Io l'amo. Il quinto gusto: l'umami". Festival della Scienza, Genova, 29 ottobre 2017.

17. "Lo sviluppo del gusto nel bambino". Sapere e sapori per la PKU, Torino 28 ottobre 2017.

16. "La scienza del gusto & i segni molecolari del cibo". Festival della Scienza, Genova, 30 ottobre 2016.

15. "Italia- Corea & il gusto per la salute". Festival della Scienza, Genova, 26 ottobre 2013.

14. "Il gusto del buongusto", Come svezzare un buongustaio, Salone del Gusto Torino, 27 ottobre 2012.

13. "Ecologia alimentare: sviluppo del gusto e salute", Il bambino ecologico, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università dell'Insubria-Ospedale di Circolo Fondazione Macchi, Varese 28 settembre 2012.

12. "Sensi strumenti", Anteprima Notte dei Ricercatori V edizione, IperCOOP via Livorno, Torino 24 settembre 2012.

11. "Strategie di Buone Pratiche Alimentari" tavola rotonda, Regione Piemonte, Torino, 28 maggio 2012.

10. "Sensi strumenti", la Notte dei Ricercatori VI edizione, Torino 23 settembre 2011.

9. "Il gusto della salute". "KIDS. GENERAZIONE 0-10", Milano 6-7 maggio 2011.

8. "I bambini e l'importanza dell'educazione del gusto", Workshop: Il ristorante di qualità per bambini che valorizza il territorio: un contributo a EXPO 2015 per garantire sicurezza e sostenibilità alimentare, Sedriano (MI) 16 aprile 2011.

7. "Dalla pancia alla pappa: il percorso di educazione del gusto nei piccolissimi". VIII Salone del Gusto, Torino 22 ottobre 2010.

6. "Gusto Alimentazione Salute Educazione", G.U.S.T.O. Genuine Usanze Sulla Tavola Oggi, Moncalieri (TO) 23 maggio 2010.

5. "Cibo e scienza. Chimica, gusto e composti bioattivi". Salone Internazionale del Libro, Torino 14 maggio 2010.
4. "L'approccio sensoriale per la caratterizzazione e la presentazione dei prodotti tipici e di qualità", Comunità Montana Valli del Verbano, progetto Le produzioni attuali, tradizionali e tipiche della Valcuvia tra sviluppo sostenibile e innovazione", Cuveglio (VA) 19 febbraio 2010.
3. "La chimica negli ingredienti". La chimica nel piatto: giornata di cultura ed igiene alimentare, Ordine dei Chimici del Piemonte e della Valle d'Aosta, Pollenzo-Bra (CN) 19 giugno 2009. (comunicazione orale).
2. "Italian Gastronomy: the recipe of success". Ewha Womans University, Seoul (Korea) 24 ottobre 2006.
1. "La chimica del gusto", Il dolce delle vite, Baccanale, Imola 17 novembre 2005.

10. Attività didattica attuale

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (Pollenzo, Italia):

- Dall'anno accademico 2018-2019 Scienze Molecolari e del gusto, corso di laurea triennale in Scienze e Culture Gastronomiche (10 CFU)
- Dall'anno accademico 2009-2010, Basi molecolari del gusto, corso di laurea triennale in Scienze Gastronomiche (3,5 ECTS).
- Dall'anno accademico 2006-2007, Basi Molecolari del Gusto e Scienze Molecolari, Master in Food Culture and Communication.
- Dall'anno accademico 2016-2017, Molecules & their taste, Master of Gastronomy.
- Dall'anno accademico 2018-2019, Taste & Science, Master of Gastronomy.

University of Copenhagen (Denmark), Department of Food Sciences

- Dall'anno accademico 2014-2015, Bioactive Components and Health, Taste and Health module, MSc Programme in Food Innovation and Health, MSc Programme in Biology and Biotechnology, MSc Programme in Human Nutrition.

11. Attività didattica esercitata in passato

- Anni accademici 2004-2005/2017-2018, Scienze Molecolari, corso di laurea triennale in Scienze Gastronomiche (9 CFU).
- Anno accademico 2011-2012, University of Copenhagen (Denmark), LIFE-Faculty of Life Sciences, docente del modulo "Molecular aspects of taste, chemesthesis and smell", corso "Sensory and Consumer Science", MSc Programme in Food Innovation and Health e MSc Programme in Biology-Biotechnology
- 1999-2006: Università degli Studi di Milano, attività di supporto alle esercitazioni di laboratorio presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Milano per i corsi di Chimica Generale e Inorganica e Chimica Organica per il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze e Tecnologie della Ristorazione, Scienze della Produzione e Trasformazione del Latte, Viticoltura ed Enologia e per il corso di Analisi e Monitoraggio Ambientale per il corso di laurea in Agrotecnologie per l'Ambiente e

il Territorio.

12. Incarichi particolari ricoperti all'interno dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

- Coordinatore Accademico Master di Ecogastronomia in Cucina (90 ECTS).
- Membro del Consiglio di Facoltà, quale rappresentante dei Ricercatori.
- Membro del Nucleo di Valutazione.
- Garante degli Studenti.
- 2004: partecipazione alla progettazione e messa a punto del nuovo corso di laurea in Scienze Gastronomiche.

13. Attività di consulenza

- 2002-2003: Doppel Farmaceutici S.r.l., Rozzano (MI). Redazione di protocolli di metodi analitici di prodotti da dossier ufficiali.
- 1997-2003: Univercomo e Università dell'Insubria, Como. Organizzazione e coordinamento di quanto necessario al trasferimento (da Milano e Firenze) e alla ricollocazione in Como di fondi librari.
- 2001: Centro di Cultura Scientifica Alessandro Volta - Landau Network, Como. Attività di segreteria scientifica e organizzazione di congressi internazionali.
- 1999-2001: red edizioni S.p.A., Como. Compilazione archivio digitale delle pubblicazioni.
- 1997-2000: Hewlett-Pakard Italiana S.p.A., Divisione Analitica, Cernusco s/N (MI) e Studio AQUA, Bresso (MI). Revisione tecnica di manuali e testi scientifici tradotti dall'inglese all'italiano.
- 1997 Regione Lombardia, Milano. Corso di informazione ed educazione alimentare per docenti delle scuole elementari e medie.
- 1988-1989 Scuola professionale (E.N.A.I.P.), Fino Mornasco (CO). Insegnamento, corso di tecnologie alimentari ed altre materie tecnico-scientifiche.
- 1988-1989 Carnini S.p.A., Villa Guardia (CO). Guida alle scolaresche in visita agli impianti di pastorizzazione del latte e produzione del burro.

14. Altre attività

- dic.1999-mar.2000: COOPI, Cooperazione Internazionale, Milano. Logista nell'ambito del Programma di emergenza per bambini di strada di Dhaka (Bangladesh).
- ott.1996-gen.1997: Esperienza a Chuknagar, Bangladesh, presso i Missionari Saveriani. Insegnamento dell'inglese, attività di formazione di base in campo sanitario e alimentare.
- dic.1995-gen.1996: Esperienza a Chuknagar, Bangladesh, presso i Missionari Saveriani. Insegnamento dell'inglese, attività di formazione di base in campo sanitario e alimentare.
- giugno 1993: Accompagnatrice di un gruppo di studenti di scuola superiore a Malta per corso di inglese.
- 1980-1989: Società Storica Comense, Como. Attività varie di segreteria e collaborazione alla gestione della biblioteca.