

Chiara Chirilli

Curriculum dell'attività scientifica e professionale

1. Informazioni personali

Nome e cognome: Chiara Chirilli

Data di nascita: 22/03/1994

Indirizzo: Via Vittorio Emanuele II, 323, 12042 Bra (CN), Italia

Telefono: (+39) 3497253224

E-mail: c.chirilli@unisg.it; chiarachirilli@gmail.com

E-mail posta certificate: chiarachirilli@pec.it

2. Occupazione attuale

01/09/2026– attuale Contratto di ricerca

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo

L'attività di ricerca riguarda lo studio di come variabili individuali, caratteristiche di prodotto e fattori di contesto influenzino le preferenze alimentari e le scelte di consumo, con particolare attenzione ai determinanti della transizione verso diete più sane e sostenibili e all'accettabilità di alimenti innovativi. Il progetto prevede l'integrazione di approcci di analisi sensoriale e consumer science con metodi strumentali di caratterizzazione degli alimenti e tecniche avanzate di profilazione dei consumatori.

3. Educazione, formazione e abilitazioni

01/10/2022–05/02/2026 Dottorato di Ricerca in Ecogastronomia, Scienze e Culture del Cibo

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo

Titolo della tesi: "Thermal Taster Status and Oral Perception: Linking Individual Differences to Eating Behavior". Tesi discussa il 5 febbraio 2026. Referente scientifico: Prof.ssa Luisa Torri. L'attività di ricerca ha indagato l'effetto del Thermal Taster Status sulla percezione sensoriale degli alimenti e sulle preferenze dei consumatori.

16/11/2020 Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare

09/2017–16/12/2019 Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza, voto 110/110 e lode.

Titolo della tesi: "Produzione di fibre antiossidanti da sottoprodotti di lavorazione di frutta".

09/2014–02/10/2017 Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari

Università degli Studi di Napoli Federico II, Portici, voto 104/110.

Titolo della tesi: "Tracciabilità genetica di alcuni prodotti di origine animale".

09/2007–10/07/2012 Diploma di maturità classica

Liceo Classico "Cneo Nevio", Santa Maria Capua Vetere, voto 90/100.

4. Attività di ricerca

09/02/2026–30/04/2026 Prestazione di lavoro autonomo

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo

Le attività di ricerca hanno previsto supporto alla progettazione e gestione di test sensoriali e di test con i consumatori; applicazione di tecniche strumentali per valutare le proprietà degli alimenti di solito valutate con tecniche sensoriali; raccolta dati, analisi statistica e gestione dei dati; stesura di articoli scientifici; attività di comunicazione e disseminazione dei risultati della ricerca.

01/05/2024–31/12/2025 Collaborazione di ricerca

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo

Titolo del progetto: NODES - Nord Ovest Digitale E Sostenibile.

Finanziamento: Ministero dell'Università e della Ricerca nell'ambito degli investimenti previsti dal PNRR - MISSIONE «ISTRUZIONE E RICERCA» Ministero dell'Università e della Ricerca, Missione 4 Componente 2 Investimento 1.5 del PNRR – Piano Nazionale Ripresa Resilienza

L'attività di ricerca ha riguardato lo studio di specifiche differenze individuali sulla percezione del cibo e sulle preferenze dei consumatori.

01/10/2023–30/04/2025 Assegno di Ricerca

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo

Titolo del progetto: FEAST – Food systems that support transitions to hEalthy And Sustainable dieTs.

Finanziamento: European Union – HORIZON-CL6-2021-FARM2FORK-01-15.

Fair, healthy and environmentally-friendly food systems from primary production to consumption (ID: 101060536)

L'attività di ricerca ha riguardato la progettazione di soluzioni con gli stakeholder del sistema alimentare europeo, inclusi gruppi vulnerabili, per sostenere la transizione verso diete sane e sostenibili.

01/09/2020–30/09/2022 Assegno di ricerca

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo

Titolo del Progetto: PRIME – Processi e Prodotti Innovativi di Chimica Verde

Finanziamento: Regione Piemonte (Bando Piattaforma Tecnologica Bioeconomia – Fondo FESR della Regione Piemonte (Determina n. 234 del 19/04/2019)

Le attività di ricerca hanno riguardato prove di shelf life sensoriale per la validazione di cling film biodegradabili e compostabili, analisi dell'immagine e del profilo aromatico mediante naso elettronico, test sensoriali con consumatori su prodotti confezionati, validazione di teli pacciamanti attraverso prove in campo e sviluppo di indicatori e strumenti per la valutazione della sostenibilità e dell'economia circolare applicata al sistema alimentare.

02/06/2022–31/07/2022 Collaborazione di ricerca

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo

Titolo del Progetto: FiSH – Fertilizzante Innovativo Suolo e Habitat

Finanziamento: PSR Regione Liguria 2014 – 2020 Misura 16 Cooperazione del DGR nr. 668/2019 (decreto del dirigente n.3383/2020 del 20 luglio 2020).

L'attività di ricerca ha previsto la conduzione di test di analisi sensoriale per valutare accettabilità e gradimento di prodotti orticoli coltivati con biostimolanti sperimentali derivati da sottoprodotti della filiera ittica, confrontandoli con prodotti non trattati.

5. Attività didattica e di tutoraggio

Didattica universitaria

A.A. 2022/23 – 2023/24 Lezioni nell'ambito dell'insegnamento di Food Packaging (insegnamento a libera scelta, 2° anno, Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche) presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Argomenti trattati: materiali e tecniche di confezionamento alimentare, imballaggi attivi e intelligenti. Lingua italiana. Lezioni svolte anche nell'ambito del Progetto CCIAA - tema Food Packaging

A.A. 2022/23 – 2023/24 Lezioni nell'ambito dell'insegnamento di Green Innovation in Food Technology and Food Chains (1° anno, Laurea Magistrale in Sustainable Food Innovation & Management) presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Argomento: "Food packaging materials" con focus su materiali bio-based, biodegradabili e innovativi. Lingua inglese.

Didattica extrauniversitaria

16/03/2022–10/11/2023 Fondazione ITS Agroalimentare per il Piemonte, Torino. Svolte 30 ore di lezione nel corso di "Sostenibilità nella filiera Food" inerenti alla trasformazione alimentare, con focus sulla sostenibilità alimentare e dei processi. Lingua italiana.

Attività di tutoraggio per tesi di laurea

Correlatrice delle seguenti tesi triennali in Scienze e Culture Gastronomiche, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo:

- 1.A.A. 2020/21: "Packaging alimentare, food waste e sostenibilità: Analisi del comportamento dei consumatori in relazione al packaging per uno sviluppo sostenibile".
- 2.A.A. 2020/21: "Single-serve coffee capsules: the winner of consumerist society".
- 3.A.A. 2021/2022: "Il Progetto PRIME – Processi e Prodotti Innovativi di Chimica Verde".
- 4.A.A. 2022/23: "Thermal Taster Status: impact of individual differences on sensory perception of food".
- 5.A.A. 2023/24: "Thermal Taster Status: effetto sulla percezione gustativa di soluzioni acquose a diversa temperatura".

6.A.A. 2024/25: "Oral Tactile Acuity and Food Texture Preferences: A Multimethod Investigation of Sensory Performance and Eating Behavior".

6. Produzione scientifica

Pubblicazioni su riviste *peer-reviewed* internazionali

P01. **Chirilli, C.**, Cela, N., Migliavada, R., Ricci, M., Nervo, C., Piochi, M., & Torri, L. (2026). Relationship between thermal taster status, oral thermal sensitivity and food consumption temperature preferences. *Food Quality and Preference*, 105972.

P02. **Chirilli, C.**, Cela, N., Migliavada, R., Ricci, M., Nervo, C., Bongiovì, E., Roccuzzo, F., Piochi, M., & Torri, L. (2026). Multidimensional drivers of texture preference: Integrating Oral behavior, tactile acuity and thermal taster status. *Food Quality and Preference*, 105948.

P03. **Chirilli, C.**, Piochi, M., Yang, Q., Thibodeau, M., Botha, J. J., Luraschi, G., Hort, J., & Torri, L. (2025). Thermal taster status: A review of physiological aspects, methodological variables in phenotypical characterisation and relationship with sensory perception and affective response. *Food Quality and Preference*, 105824.

P04. **Chirilli, C.**, Cela, N., Migliavada, R., Ricci, M., Nervo, C., Piochi, M., & Torri, L. (2026). Thermal taster status: An exploratory taste-specific stratification. *Food Quality and Preference*, 105778.

P05. Zanoni, M., Bigi, M., **Chirilli, C.**, Ricci, M., Povigna, C., Buracco, N., et al. (2025). A large-scale European study on the role of sensory liking, emotional responses, and food neophobia in driving the acceptance of sustainable meals served in school canteens. *Food Quality and Preference*, 105732.

P06. **Chirilli, C.**, Biafora, A., Giaccardi, A., Benedettelli, S., & Migliorini, P. (2025). Impact of Different Agroecological Practices for Weed Management on Weeds and Crops Development. *Agronomy*, 15(10), 2335.

P07. Piochi, M., Nervo, C., Savo, F., **Chirilli, C.**, Brunori, A., & Torri, L. (2024). Firewood as a tool to valorize meat: A sensory and instrumental approach to grilled veal, lamb, and pork meat. *Food Research International*, 192, 114719.

P08. **Chirilli, C.**, & Torri, L. (2023). Effect of Biobased Cling Films on Cheese Quality: Color and Aroma Analysis for Sustainable Food Packaging. *Foods*, 12, 3672.

P09. Fassio, F., & **Chirilli, C.** (2023). The Circular Economy and the Food System: A Review of Principal Measuring Tools. *Sustainability*, 15, 10179.

P10. **Chirilli, C.**, Molino, M., & Torri, L. (2022). Consumers' Awareness, Behavior and Expectations for Food Packaging Environmental Sustainability: Influence of Socio-Demographic Characteristics. *Foods*, 11(16), 2388.

Atti estesi a convegni nazionali

- **Chirilli, C.,** Biafora, A., Taran, A., Benedettelli, S., & Migliorini, P. (2022). Effect of different mulching methods on agroecological weed management and crop development. In Proceedings of the 51st National Conference of the Italian Society for Agronomy, University of Padova, 19–21 settembre 2022.

7. Congressi scientifici, seminari e comunicazioni

Contributi come relatrice / presenting author

- **Chirilli, C.,** Cela, N., Migliavada, R., Ricci, M., Nervo, C., Piochi, M., Torri, L. Thermal Taster Status and oral perception: Integrating Taste, Temperature, Texture, and Food Choices. Eurosense 2026: A Sense of Impact, Oslo, Norvegia, 8–11 settembre 2026. *Oral presentation.*
- **Chirilli, C.,** Cela, N., Migliavada, R., Ricci, M., Nervo, C., Piochi, M., Torri, L. Thermal taster status e percezione orale: dalle differenze individuali al comportamento alimentare. IX CONVEGNO NAZIONALE SISS, Napoli, Italia, 13–15 maggio 2026. *Oral presentation.*
- **Chirilli, C.,** Migliavada, R., Cela, N., Ricci, M., Nervo, C., Piochi, M., Torri, L. L' influenza dei tratti psicologici e comportamentali sulle scelte alimentari sostenibili degli adolescenti. IX CONVEGNO NAZIONALE SISS, Napoli, Italia, 13–15 maggio 2026. *Flash Oral presentation.*
- **Chirilli, C.,** Cela, N., Migliavada, R., Ricci, M., Nervo, C., Piochi, M., Torri, L. Relationship between Thermal Taster Status, Oral Thermal Sensitivity and Food Serving Temperature Preferences. Gastronomy Unexplored: Integrating Science, Art and Culture in Culinary Innovation, Varsavia, Polonia, 13–14 novembre 2025. *Oral presentation.*
- **Chirilli, C.,** Nervo, C., Cela, N., Ricci, M., Migliavada, R., Piochi, M., Torri, L. Thermal Taster Status: enhanced taste responsiveness and warm pain threshold across serving temperatures. Poster presentation, 16th Pangborn Sensory Science Symposium – Pangborn 2025: Connecting Sense and Minds, Philadelphia, USA, 17–21 agosto 2025. *Poster presentation.*
- **Chirilli, C.,** Cela, N., Migliavada, R., Ricci, M., Nervo, C., Piochi, M., Torri, L. Exploring individual differences in lingual tactile acuity: A comprehensive and comparative evaluation through different assessment methods. Poster presentation, 7th International Conference on Food Oral Processing, Valencia, Spagna, 12–14 maggio 2025. *Poster presentation.*
- **Chirilli, C.,** Migliavada, R., Cela, N., Nervo, C., Torri, L. Exploration of the effect of Eco-anxiety, Food Neophobia and Connectedness to Nature on Pro-environmental behavior on consumer preferences for animal- vs plant-based foods among high school students. Oral presentation, International Society for Gastronomic Sciences and Studies Congress 2024: Shaping Gastronomy, Regenerating Food Systems and Societies, Pollenzo, Italia, 26–28 settembre 2024. *Oral presentation.*

- **Chirilli, C.**, Cela, N., Migliavada, R., Ricci, M., Nervo, C., Piochi, M., Torri, L. Relationship between Thermal Taster Status and responsiveness to prototypical tastes and chemesthetic sensations in warm and cold aqueous solutions. Oral presentation, 11th European Conference on Sensory and Consumer Research – Eurosense 2024: A Sense of Global Culture, Dublino, Irlanda, 8–11 settembre 2024. *Oral presentation*.
- **Chirilli, C.** Influenza del Thermal Taster Status sulla reattività ai gusti prototipici e alle sensazioni chemestetiche in soluzioni acquose a diverse temperature. Comunicazione orale, VIII Convegno Nazionale della Società Italiana di Scienze Sensoriali, Alghero, Italia, 21–24 maggio 2024. *Oral presentation*.
- **Chirilli, C.**, Biafora, A., Taran, A., Benedettelli, S., Migliorini, P. Agroecological management: The influence of different mulching methods on weed growth and crop development. Oral presentation, International Society for Gastronomic Sciences and Studies, Pollenzo e Torino, Italia, 23–25 settembre 2022. *Poster presentation*.
- **Chirilli, C.**, Molino, M., Torri, L. Enhance the use of sustainable food packaging: The role of socio-demographic characteristics on consumer awareness of sustainability. Oral presentation, International Society for Gastronomic Sciences and Studies, Pollenzo e Torino, Italia, 23–25 settembre 2022. *Oral presentation*.
- **Chirilli, C.**, Biafora, A., Taran, A., Benedettelli, S., Migliorini, P. Effect of Different Mulching Methods on Agroecological Weed Management and Crop Development. Poster presentation, 51° Convegno SIA – Agricoltura e Alimentazione nel 2050, Padova, Italia, 19–21 settembre 2022. *Poster presentation*.
- **Chirilli, C.**, Molino, M., Torri, L. Consumers' awareness, behavior and expectations for food packaging sustainability: Influence of socio-demographic characteristics. Oral presentation, EUROSENSE 2022: A Sense of Earth – 10th European Conference on Sensory and Consumer Research, Turku, Finlandia, 13–16 settembre 2022. *Flash presentation*.
- **Chirilli, C.**, Torri, L. Influence of bio-based cling films on semi-hard cheese quality: Evolution of appearance, odour and consumer liking over storage time. Poster presentation, EUROSENSE 2022: A Sense of Earth – 10th European Conference on Sensory and Consumer Research, Turku, Finlandia, 13–16 settembre 2022. *Poster presentation*.

Altri contributi a congressi scientifici come coautrice

- **Chirilli, C.**, Migliavada, R., Cela, N., Ricci, M., Nervo, C., Piochi, M., Torri, L. Drivers of Sustainable Food Choices in Adolescents: The Role of Eco-Anxiety, Knowledge, and Sensory Perception. 14th E3S Annual Symposium and General Assembly 2026 SENS(E)ATIONAL SWITZERLAND – “From Tradition to Innovation”, Zurigo, Svizzera, 26-27 marzo 2026. *Poster presentation*.

- Piochi, M., **Chirilli, C.**, Ricci, M., Onorati, M.G., Murante, A.M., Jani, A., Torri, L. Comparative Analysis of Adherence to the EAT-Lancet Planetary Health Diet Across Five European Regions. 14th E3S Annual Symposium and General Assembly 2026 SENS(E)ATIONAL SWITZERLAND – “From Tradition to Innovation”, Zurigo, Svizzera, 26-27 marzo 2026. *Poster presentation.*
- **Chirilli, C.**, Migliavada, R., Cela, N., Ricci, M., Nervo, C., Piochi, M., Torri, L. The impact of psychological and behavioral traits on adolescent sustainable food choices. 39th International EFFoST Conference 2025, Porto, Portogallo, 17–19 novembre 2025. *Poster presentation.*
- Piochi, M., **Chirilli, C.**, Ricci, M., Onorati, M. G., Murante, A. M., Jani, A., Torri, L. A study to explore adherence to the EAT-Lancet planetary health diet in 27 European countries. 39th International EFFoST Conference 2025, Porto, Portogallo, 17–19 novembre 2025. *Poster presentation.*
- Zanoni, M., Bigi, M., **Chirilli, C.**, Ricci, M., Povigna, C., Buracco, N., Tecco, N., Fassio, F., Torri, L. Role of sensory acceptance and emotional response in reducing food waste in European schools. Poster presentation, 39th International EFFoST Conference 2025, Porto, Portogallo, 17–19 novembre 2025. *Poster presentation.*
- Ferravante, C., Milani, F., Murante, A. M., Manca, F., Consalez, F., Leon Gonzalez, C., **Chirilli, C.**, Onorati, M. G., Piochi, M., Biella, C., Torri, L., Massei, V. Promoting adolescents’ healthy eating habits: The Tuscany Living Lab experience. Poster presentation, 9th World Social Marketing Conference 2025, Alicante, Spagna, 5–7 novembre 2025. *Poster presentation.*
- Ferravante, C., Milani, F., Murante, A. M., Manca, F., Consalez, F., Leon Gonzalez, C., **Chirilli, C.**, Onorati, M. G., Piochi, M., Biella, C., Torri, L., Massei, V. Progetto europeo FEAST: l’esperienza del Living Lab toscano nella co-creazione di interventi per la prevenzione primaria e secondaria del sovrappeso e dell’obesità giovanile. Poster presentation, 58° Congresso Nazionale SItI, Bologna, Italia, 22–25 ottobre 2025. *Poster presentation.*
- Piochi, M., Ricci, M., Migliavada, R., **Chirilli, C.**, Cela, N., Nervo, C., Torri, L. Exploring the influence of masticatory behavior on pasta preferences: Opportunities for innovation in food products. Oral presentation, 11th Food Chemistry & Technology, Roma, Italia, 15–17 ottobre 2025. *Oral presentation.*
- Cela, N., **Chirilli, C.**, Nervo, C., De Luca, F., Bottone, M. G., Torri, L. The impact of spicy food preference in shaping sensory acceptability and perceived spiciness intensity of breadsticks enriched with pepper by-products. Poster presentation, 16th Pangborn Sensory Science Symposium – Pangborn 2025: Connecting Sense and Minds, Philadelphia, USA, 17–21 agosto 2025. *Poster presentation.*
- Piochi, M., Ricci, M., Migliavada, R., **Chirilli, C.**, Cela, N., Nervo, C., Torri, L. The impact of masticatory behaviour on pasta preference: How the individual variability in food oral processing can contribute to industrial product innovation. Poster presentation, 7th

International Conference on Food Oral Processing, Valencia, Spagna, 12–14 maggio 2025.
Poster presentation.

Seminari e comunicazioni

- Chirilli, C., Torri, L. Percezioni sensoriali del cibo: il ruolo delle differenze individuali. Seminario nell'ambito della Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione – Seminari, Università degli Studi di Torino, 14 novembre 2023, in lingua italiana.
- Chirilli, C. University of Gastronomic Sciences for Sustainable Food Packaging and Consumer Sciences. Intervento nell'ambito del Food Packaging Sustainability Summit, organizzato da Metsä Board presso l'Università di Scienze Gastronomiche, Pollenzo, 25 ottobre 2023, in lingua inglese.

Altri ruoli in ambito congressuale e scientifico

- Rapporteur del panel “Food Choice, Well-being, and One Health” nell'ambito dell'International Society for Gastronomic Sciences and Studies Congress 2024: Shaping Gastronomy, Regenerating Food Systems and Societies, Pollenzo, Italia, 26–28 settembre 2024.

8. Premi e riconoscimenti

- E3S EuroSense Student Awards 2026 dedicated to Pieter Punter: Chiara **CHIRILLI**, Nazarena Cela, Riccardo Migliavada, Michele Ricci, Chiara Nervo, Maria Piochi, Luisa Torri. Thermal Taster Status and oral perception: Integrating Taste, Temperature, Texture, and Food Choices. Eurosense 2026: A Sense of Impact, Oslo, Norvegia, 8–11 settembre 2026.
- Premio SISS PER GIOVANI RICERCATORI 2026: Chiara **CHIRILLI**, Nazarena Cela, Riccardo Migliavada, Michele Ricci, Chiara Nervo, Maria Piochi, Luisa Torri. Thermal taster status e percezione orale: dalle differenze individuali al comportamento alimentare. IX CONVEGNO NAZIONALE SISS, Maggio 13 – 15, 2026 - Napoli.
- Premio SISS PER GIOVANI RICERCATORI 2024: Chiara **CHIRILLI**, Nazarena Cela, Riccardo Migliavada, Michele Ricci, Chiara Nervo, Maria Piochi, Luisa Torri. Influenza del Thermal Taster Status sulla reattività ai gusti prototipici e alle sensazioni chemestetiche in soluzioni acquose a diverse temperature. VIII CONVEGNO NAZIONALE SISS, Maggio 22 – 24, 2024 - Alghero.

9. Terza missione, consulenze e public engagement

Consulenze e attività conto terzi

- 2024 – Progetto Savor Piemonte in collaborazione con la CCIAA, il Circolo del Design e le aziende Feyles e Casa Radicci: definizione di linee guida di progettazione di packaging alimentari in un'ottica di sostenibilità.
- 2023 – Progetto Savor Piemonte in collaborazione con la CCIAA, il Circolo del Design e le aziende Biobontà, Boutic Caffè e 30 Tuorli: definizione di linee guida di progettazione di packaging alimentari in un'ottica di sostenibilità.

- 2022 – Consulenza per Longino & Cardenal S.p.A.: realizzazione di video in lingua italiana per descrivere e analizzare processi produttivi, positività e criticità di prodotti alimentari.

Public engagement e disseminazione

- 31/08/2024 – Giurata per l'ambito "Sustainable Food Packaging" nell'evento STHIRA 2024 – Sustainable Food Innovation, in collaborazione tra Università di Scienze Gastronomiche e Foodwize India.
- 17/10/2023 – Giudice, in rappresentanza dell'Università di Scienze Gastronomiche, al concorso FIORMAGGI per la valutazione e valorizzazione di formaggi di malga della Valle Camonica, Breno (BS).
- 22/10/2022 – Speaker al convegno "Cavoli...nostri", dedicato a varietà di cavolo, coltivazione, valori nutrizionali, benefici e uso in cucina.
- 07/03/2022 e 08/04/2022 – Attività formativa su "Tecnologia e Alimentazione" nell'ambito del progetto "In Corpore Sano", promosso dalla Fondazione Francesco Soldano in collaborazione con Confindustria Brescia; incontri rivolti agli studenti degli istituti superiori della provincia di Brescia, su food packaging e sostenibilità.

10. Competenze linguistiche e digitali

Lingua madre: Italiano

Inglese: Livello B2 (ascolto, lettura, scrittura, produzione e interazione orale)

Competenze digitali: Padronanza del pacchetto Office (Word, Excel, PowerPoint) e dei software statistici XLSTAT e SPSS.

Patente di guida: B

Ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. n.445/00 e consapevole che le dichiarazioni mendaci sono punite ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia, secondo le disposizioni richiamate dagli artt. 75 e 76 del D.P.R. 445/00, dichiara che tutte le informazioni contenute nel proprio curriculum corrispondono al vero.

Bra, 2 settembre 2026

Chiara Chirilli

