

Gruppo di Lavoro

Postraccolta

Coordinatore: Giancarlo Colelli

Segretario: Ilaria Mignani

Nel 2020 le attività del gruppo di lavoro Postraccolta sono state fortemente condizionate dalle limitazioni dovute all'emergenza sanitaria causata dalla pandemia COVID19.

La pubblicazione del volume:

G. Colelli, P. Inglese (eds) "Gestione della qualità e conservazione dei prodotti ortofrutticoli". Edagricole, Milano, pp.62-74. ISBN 978-88-506-5565-6

È stata probabilmente l'attività più unificante del gruppo, dato che molti autori dei capitoli sono membri del gruppo Postraccolta.

L'attività pubblicistica è stata sicuramente preponderante nelle attività svolte dai singoli gruppi, documentata dalle schede allegate di ogni partecipante al gruppo; in misura sicuramente inferiore tutte le altre consuete attività dei tempi normali e, se attuate, quasi esclusivamente in modalità virtuale. Le attività dei componenti del gruppo sono state comunque cospicue, differenziate e di ottimo livello, anche internazionale, tanto più considerando le difficoltà della situazione.

Le prospettive future da attivare nel 2021 si presentano, allo stato attuale della situazione sanitaria, ancora molto aleatorie, e ci si sta concentrando su attività da poter realizzare anche in modalità virtuale.

In particolare si sta considerando una serie di eventi legati all'Anno Internazionale della Frutta e della Verdura (AIFV) dichiarato dalla Assemblea Generale dell'ONU per il 2021. La strutturazione della realizzazione è ancora in divenire e verrà discussa a breve.

Un altro progetto si articola sulla organizzazione di seminari/lectio di approfondimento la cui collocazione è in fase di definizione fra i vari membri del gruppo.

Attività dei Componenti il Gruppo di lavoro svolta nel 2020 e prevista per il 2021

Di seguito le attività dei singoli gruppi componenti il Gruppo di lavoro nelle varie sedi, suddivise per schede individuali.

NOME COGNOME:	BERNARDO PACE e MARIA CEFOLA
ISTITUZIONE:	ISTITUTO DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI - CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE - SEDE DI FOGGIA
ATTIVITA' DEL 2020:	Nel corso del 2020 è stata svolta attività di ricerca all'interno dei progetti PRIN SUS&LOW e Mi-Flower con particolare rilevanza alle analisi di tipo non distruttivo su matrici vegetali e valutazione di packaging attivi per aumentare la <i>shelf life</i> di frutta. Si è allestita una stazione di acquisizione di visione artificiale per analisi non distruttive in collaborazione con il CNR-STIIMA. Si è portata a conclusione l'attività di Guest Editor per la rivista Foods - Special Issue: <i>Innovative Preservation Technology for the Fresh Fruit and Vegetables</i> .
Pubblicazioni:	Pinto, L., Cefola, M., Bonifacio, M.A., Cometa, S., Bocchino, C., Pace, B., De Giglio E., Palumbo M., Sada A., Logrieco A.F., Baruzzi, F. (2021). Effect of red thyme oil (<i>Thymus vulgaris</i> L.) vapours on fungal decay, quality parameters and shelf-life of oranges during cold storage. <i>Food Chemistry</i>, 336, 127590. doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127590. Cozzolino R., De Giulio B., Pellicano M.P., Pace B., Capotorto I., Martignetti A. D'Agresti, M., Laurino C., Cefola M. (2021). Volatile metabolites, quality attributes and olfactory profiles of fresh-cut Polignano carrots stored in air or in passive modified atmosphere. <i>LWT, Food Science and Technology</i>. 137:110408 https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110408 Bugatti, V., Cefola, M., Montemurro, N., Palumbo, M., Quintieri, L., Pace, B., Gorrasi, G. (2020). Combined Effect of Active Packaging of Polyethylene Filled with a Nano-Carrier of Salicylate and Modified Atmosphere to Improve the Shelf Life of Fresh Blueberries. <i>Nanomaterials</i>, 10(12), 2513. doi.org/10.3390/nano10122513 Pinto L., Palma A., Cefola M., Pace B., D'Aquino S., Carboni C., Baruzzi F. (2020). Effect of modified atmosphere packaging (MAP) and gaseous ozone pre-packaging treatment on the physico-chemical, microbiological, and sensory quality of small fruit. <i>Food Packaging and Shelf Life</i> 26:100573 https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2020.100573. De Simone N., Pace B., Grieco F., Chimienti M., Tyibilika V., Santoro V., Capozzi V., Colelli G., Spano G., Russo P. (2020). <i>Botrytis cinerea</i> and table grapes postharvest: a review of the main physical, chemical, and bio-based control treatments. <i>Foods</i> 9, 1138. https://doi.org/10.3390/foods9091138. Pace, B., Capotorto, I., Palumbo, M., Pelosi, S., Cefola, M. (2020) Combined Effect of dipping in oxalic or in citric acid and low O₂ modified atmosphere, to preserve the quality of fresh-cut lettuce during storage. <i>Foods</i> 9, 988. doi.org/10.3390/foods9080988 Gorrasi G., Bugatti V., Vertuccio L., Vittoria V., Pace B., Cefola M., Quintieri L., Bernardo P., Clarizia G. (2020). Active packaging for table grapes: Evaluation of antimicrobial performances of packaging for shelf life of the grapes under thermal stress. <i>Food Packaging and Shelf Life</i>, 25, 100545. doi.org/10.1016/j.fpsl.2020.100545 Pace B., Cefola M., Logrieco A.F., Sciscio B., Sacchetti A., Siliberti M., Laforgia P., Amodio A., Calderoni G., Garavelli C.A., Amodio M.L., Colelli G. (2020) Shipping container equipped with controlled atmosphere: case study on table grape. <i>Journal of Agricultural Engineering</i> 51: 1-8. doi.org/10.4081/jae.2020.954. Palumbo M., Capotorto I., Cefola M., Burbaci S., Pace B. (2020). Modified atmosphere packaging to improve the shelf-life of Goji berries during cold storage. <i>Advanced on Horticultural Science</i> 34(1S):21-26. doi.org/10.13128/ahsc8492. Innamorato, V., Longobardi, F., Cervellieri, S., Cefola, M., Pace, B., Capotorto, I., Gallo, V., Rizzuti, A., Logrieco, A.F., Lippolis, V., (2020) Quality evaluation of table grapes during storage by using 1H-NMR, LC-HRMS, MS-eNose and multivariate statistical analysis, <i>Food Chemistry</i> 126247.
Partecipazioni convegni:	-
Organizzazione attività (specificare):	-
Altro (specificare):	Partecipazione a Progetti: 1) Sustaining low-impact practices in horticulture through non-destructive approach to provide more information on fresh produce history & quality (SUS&LOW). PRIN Bando 2017. 2) Multifunctional polymer composites based on grown materials (Mi-Flower). PRIN Bando 2017. 3) Sistemi di supporto alle decisioni (DSS) per il miglioramento della sostenibilità in viticoltura (DIGITAL-GRAPE) Progetto PSR Puglia 2014/2020 – Sottomisura 16.2.
ATTIVITA' PREVISTE PER IL 2021:	Avvio attività Progetti PON: 1) Conservabilità, qualità e sicurezza dei prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto di servizio (POFACS). 2) Tecnologie per l'Agricoltura Digitale Sostenibile (E-crops) Partecipazione al XIIIth International Controlled and Modified Atmosphere Research Conference (CAMA) Belgium.

NOME COGNOME:	Maria Concetta Strano
ISTITUZIONE:	CREA- Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, sede di Acireale (CT)
ATTIVITA' DEL 2020:	Partecipazione al XIII Convegno Nazionale sulla Biodiversità (Foggia).
Pubblicazioni:	• Genovese, F., Di Renzo, G.C., Altieri, G., Scarano L., Strano, M.C. (2020). Effect of packaging technology on the quality of pre-cooled Clementine fruit in “Innovative Biosystems Engineering for Sustainable Agriculture, Forestry and Food production”. Conference paper, International Mid-Term Conference of the Italian Association of Agricultural Engineering. Springer, 723-733. • Pangallo, S., Li Destri Nicosia, M.G., Scibetta, S., Strano, M.C., Cacciola, S.O., Belgacem, I., Agosteo, G.E., Schena, L. (2020). Pre- and postharvest applications of a pomegranate peel extract to control citrus fruit decay during storage and shelf life. Plant Disease (posted online). • Arlotta, C., Ciacciulli, A., Strano, M.C., Cafaro, V., Salonia, F., Caruso, P., Licciardello, C., Russo, G., Smith, M.W., Cuenca, J., Aleza, P., Caruso, M. (2020). Disease Resistant Citrus Breeding Using Newly Developed High Resolution Melting and CAPS Protocols for Alternaria Brown Spot Marker Assisted Selection. Agronomy, 10, 1368. • Vatrano, T., Amenta, M., Copetta, A., Guardo, M., Nunziata, A., Strano, M.C., Petriccione, M. (2020). La feijoa frutto esotico con molteplici proprietà benefiche: aspetti agronomici e qualitativi. Rivista di Frutticoltura e Ortofloricoltura, 8: 48-52. • Bella, S., Di Silvestro, S., Guardo M., Allegra M., Catania, R., Sorrentino, G., Strano, M.C. (2020). Organismi alieni e gestione sostenibile del sistema agrumeto. Frutticoltura, 1: 48-50. • Sorrentino, G., Di Silvestro, S., Guardo, M., Varrica, G., Strano, M.C. (2020). Un nuovo sistema di certificazione: cosa cambia col modello “Qualità Italia”. Frutticoltura, 1: 44-47. • Di Silvestro, S., Strano, M.C., Ferlito, F., Torrisi, B., Allegra, M., Neri, D., Lodolini, E.M., Bella, S. (2020). A new emergency for the Mediterranean fruit trees: detection and characterization of a fungal disease on fig (<i>Ficus carica</i> L.) in Sicily. Acta Horticulturae.
Partecipazioni convegni:	• Arlotta C., Ciacciulli A., Strano M.C., Cafaro V., Salonia F., Licciardello C., Russo G., Smith M., Cuenca J., Aleza P., Caruso M. (2020). Development of High Resolution Melting and CAPS protocols for Alternaria brown spot marker assisted selection in citrus breeding. Poster. The 7th International Horticulture Research Conference. 1-30 luglio 2020, online.
Organizzazione attività (specificare):	
Altro (specificare):	
ATTIVITA' PREVISTE PER IL 2021:	

NOME COGNOME:	Marina Buccheri, Maristella Vanoli
ISTITUZIONE:	CREA-Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari, via Venezian 26 20133 MILANO
ATTIVITA' DEL 2020:	
Pubblicazioni:	M. Buccheri, R. Caramanico, V. Ughini, M. Grassi, M. Vanoli, 2020. Watercore in 'Pomella Genovese' apples: quality characteristics and Antioxidants. <i>Advances in Horticultural Sciences</i> 34(1S): 3-12 Massimo Brambilla, · Elio Romano, · Marina Buccheri, · Maurizio Cutini, · Pietro Toscano, · Sonia Cacini, · Daniele Massa, · Serena Ferri, · Danilo Monarca, · Marco Fedrizzi, · Gianluca Burchi, · Carlo Bisaglia, 2020. Application of a low-cost RGB sensor to detect basil (<i>Ocimum basilicum</i> L.) nutritional status at pilot scale level. <i>Precision Agriculture</i> https://doi.org/10.1007/s11119-020-09752-0 VANOLI M., VAN BEERS R., SADAR N., RIZZOLO A., BUCCHERI M. GRASSI M., LOVATI F., NICOLAÏ B., AERNOUTS B., WATTÉ R., TORRICELLI A., SPINELLI L., SAEYS W., ZANELLA A. 2020 - Time- and spatially-resolved spectroscopy to determine the bulk optical properties of 'Braeburn' apples after ripening in shelf life. <i>Postharvest Biology and Technology</i> 168 (2020) 111233. https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2020.111233 ZANELLA A., VANOLI M., NARDIN C., STURZ S. 2020. Conservazione in atmosfera controllata. In G. Colelli, P. Inglese "Gestione della qualità e conservazione dei prodotti ortofrutticoli". Edagricole, Milano, pp. 142-157. ISBN 978-88-506-5565-6 RIZZOLO A., VANOLI M., LO SCALZO R. 2020. La qualità nutrizionale. In G. Colelli, P. Inglese "Gestione della qualità e conservazione dei prodotti ortofrutticoli". Edagricole, Milano, pp. 33-42. ISBN 978-88-506-5565-6 VANOLI M., SPINELLI L., TORRICELLI A., IBRAHIM A., PARISI B., LO SCALZO R., RIZZOLO A. 2020. Anthocyanin and carotenoid contents assessed by time-resolved reflectance spectroscopy in potato tubers (<i>Solanum tuberosum</i> L.) with different flesh colors. <i>Adv. Hort. Sci.</i>, 34 (1S): 71-80. DOI: 10.13128/ahsc7666 IBRAHIM A., GRASSI M., LOVATI F., PARISI B., SPINELLI L., TORRICELLI A., RIZZOLO A., VANOLI M. 2020 - Non-destructive detection of potato tubers internal defects: critical insight on the use of time-resolved spectroscopy. <i>Adv. Hort. Sci.</i>, 34 (1S): 43-51. DOI: 10.13128/ahsc7653
Partecipazioni convegni:	
Organizzazione attività (specificare):	
Altro (specificare):	
ATTIVITA' PREVISTE PER IL 2021:	Partecipazione CAMA 2021, 15-18 agosto, Leuven (Belgio) Partecipazione XIII Giornate Scientifiche SOI, Catania, 21-24 giugno 2021

NOME COGNOME:	Brian Farneti
ISTITUZIONE:	Fondazione E. Mach
ATTIVITA' DEL 2020:	
Pubblicazioni:	Ceccarelli A, Farneti B., Khomenko I., Cellini A., Donati I., Aprea E., Biasioli F., Spinelli F. (2020) Nectarine volatilome response to fresh-cutting and storage. Postharvest Biology and Technology https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2019.111020 Giné-Bordonaba J , Busatto N, Larrigaudière C, Lindo-García V, Echeverría G, Vrhovsek U, Farneti B., Biasioli F, Rossato M, Delledonne M, Costa F.(2020) Investigation of the transcriptomic and metabolic changes associated with superficial scald physiology impaired by lovastatin and 1-methylcyclopropene in pear fruit (cv. “Blanquilla”). Horticulture Research, 7:49. https://doi.org/10.1038/s41438-020-0272-x Costa, F.; Zanella, A.; Beć, K.; Biasioli, F.; Busatto, N.; Cappellin, L.; Chitarrini, G.; Farneti, B.; Folie, I.; Grabska, J.; Robatcher, P.; Stuerz, S.; Vittani, L.; Vrhovsek, U.; Huck, C. (2020). SCALD-COLD: joint Austrian-Italian consortium in Euregio project for comprehensive dissection of the superficial scald in apple. NIR NEWS. doi: 10.1177/0960336020910056 handle: http://hdl.handle.net/10449/61876 Farneti, B., Emanuelli, F., Khomenko, I., Ajelli, M., Biasioli, F., Giongo, L. Development of a Novel Phenotypic Roadmap to Improve Blueberry Quality and Storability (2020) Frontiers in Plant Science, 11, art. no. 1140. https://doi.org/10.3389/fpls.2020.01140 Farneti B., Emanuelli F, Giongo L, Toivonen P, Iorizzo M, Foltá K and Finn C (2020) Editorial: Interdisciplinary Approaches to Improve Quality of Soft Fruit Berries. Front. Plant Sci. 11:592222. doi: 10.3389/fpls.2020.592222 L. Giongo , M. Ajelli, P. Poncetta, M. Ramos-García, P. Sambo and B. Farneti (2020) Development of advanced mechanical techniques to phenotype raspberry and blackberry texture. Acta Hort. 1277. ISHS 2020. DOI 10.17660/ActaHortic.2020.1277.62 Proc. XII International Rubus and Ribes Symposium: Innovative Rubus and Ribes Production for High Quality Berries in Changing Environments Nicola Busatto, Jordi Gine-Bordonaba, Christian Larrigaudière , Violeta Lindo-García, Brian Farneti, Franco Biasioli, Urska Vrhovsek, Fabrizio Costa (2021). Molecular and biochemical differences underlying the efficacy of lovastatin in preventing the onset of superficial scald in a susceptible and resistant Pyrus communis L. cultivar. Postharvest Biology and Technology, 173, https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2020.111435. Di Guardo M, Farneti B., Khomenko I, Modica G, Mosca A, Distefano G, Bianco L, Troggio M, Sottile F, La Malfa S, Biasioli F, Gentile A. (2021). Genetic characterization of an almond germplasm collection and volatilome profiling of raw and roasted kernels. Horticulture Research (Accepted)
Partecipazioni convegni:	Postharvest 2020 Webinar Series
Organizzazione attività (specificare):	
Altro (specificare):	
ATTIVITA' PREVISTE PER IL 2021:	Organizzazione ISHS PBR symposium (Italia Settembre 2021)
	Partecipazione 9th ISHS Strawberry Symposium
	Partecipazione XIII International Controlled and Modified Atmosphere Research Conference

NOME COGNOME:	Nicole Roberta Giuggioli
ISTITUZIONE:	DISAFA – Università di Torino
ATTIVITA' DEL 2020:	
Pubblicazioni:	GIUGGIOLI N.R., PEANO C., MENDES DA SILVA T. 2020. Multivariate factor analysis (MFA) approach to evaluate the quality of stored Cavendish banana sourced from different geographical areas. <i>Emirates Journal of Food and Agriculture</i> . vol. 32, 3, 204-2121. DOI: 10.9755/ejfa.2020.v32.i3.2078
	1. Mendes Da Silva T., BRIANO R., Peano C., Giuggioli N.R. 2020. 2. The use of a new explanatory methodology to assess maturity and ripening indices for kiwiberry (<i>Actinidia arguta</i>): Preliminary results. <i>Postharvest Biology and Technology</i>. vol. 163,111122. 3. DOI: 10.1016/j.postharvbio.2020.111122
	4. SOTTILE F., GIUGGIOLI N.R., TORELLO MARINONI D., PEANO C., DEL. SIGNORE M.B 2020. Efficiency of micropropagation technique on selected capers accessions germplasm. <i>HORTICULTURAL SCIENCE</i> vol. 47,2,110-116 DOI/10.17221/40/2019-HORTSCI.
Partecipazioni convegni:	
Organizzazione attività (specificare):	
Altro (specificare):	PARTECIPAZIONE A CORSI DI FORMAZIONE Online Postharvest Technology of Horticultural Crops Short Course. University of California, Davis, CA Weekly June17-July 29, 2020
ATTIVITA' PREVISTE PER IL 2021:	Partecipazione ai seguenti Convegni: https://www.iss2021.com/program-3/
	http://www.tropmed2020.it/

NOME COGNOME:	Giovanna Giacalone
ISTITUZIONE:	DISAFA – Università di Torino
ATTIVITA' DEL 2020:	
Pubblicazioni:	Chiabrando, V., Giacalone, G. (2020). Efficacy of hot water treatment as sanitizer for minimally processed table grape. <i>Journal of Cleaner Production</i> , 257, 1203
	Occhiuzzi, C., D'Uva, N., Nappi, S., Amendola, S., Gialluca, C., Chiabrando, V., Garavaglia, L.,Giacalone, G. & Marrocco, G. (2020). Radio-Frequency-Identification-Based Intelligent Packaging: Electromagnetic Classification of Tropical Fruit Ripening. <i>IEEE Antennas and Propagation Magazine</i> , 62(5), 64-75.
	Chiabrando, V., Ferrero, F., Casale, M., Giacalone, G. (2020). Contrastare l'imbrunimento enzimatico di banana e avocado di IV gamma. <i>RIVISTA DI FRUTTICOLTURA E DI ORTOFLORICOLTURA</i> .-ISSN 0392-954X.-84: 8, 54-58.
	Chiabrando, V., Giacalone, G. (2020). Banana fresh-cut: controllo dell'imbrunimento enzimatico e valutazione qualitativa. <i>Industrie Alimentari</i> , 59, 617, 3-7
Partecipazioni convegni:	
Organizzazione attività (specificare):	
Altro (specificare):	
ATTIVITA' PREVISTE PER IL 2021:	

NOME COGNOME:	Cristiana PEANO
ISTITUZIONE:	DISAFA – Università di Torino
ATTIVITA' DEL 2020:	
Pubblicazioni:	1. Sottile, F., Massaglia, S., Peano, C. 2020 Ecological and economic indicators for the evaluation of almond (<i>Prunus dulcis</i> L.) orchard renewal in sicily .Agriculture (Switzerland), 10 (7), art. no. 301, pp. 1-14. DOI: 10.3390/agriculture10070301
	2. Mendes da Silva, T., Briano, R., Peano, C. , Giuggioli, N.R. 2020 The use of a new explanatory methodology to assess maturity and ripening indices for kiwiberry (<i>Actinidia arguta</i>): Preliminary results Postharvest Biology and Technology, 163, art. no. 111122, DOI: 10.1016/j.postharvbio.2020.111122
	3. Giuggioli, N.R., Peano, C. , Da Silva, T.M. 2020 Multivariate factor analysis (MFA) approach to evaluate the quality of stored cavendish banana sourced from different geographical areas Emirates Journal of Food and Agriculture, 32 (3), pp. 204-212. DOI: 10.9755/ejfa.2020.v32.i3.2078
	4. Sottile, F., Giuggioli, N.R., Marinoni, D.T., Peano, C. , Del Signore, M.B. 2020 Selection and micropropagation of valuable caper genotypes Horticultural Science, 47 (2), pp. 110-116. DOI: 10.17221/40/2019-HORTSCI
Partecipazioni convegni:	
Organizzazione attività (specificare):	
Altro (specificare):	
ATTIVITA' PREVISTE PER IL 2021:	

NOME COGNOME:	Anna Spinardi, Ilaria Mignani
ISTITUZIONE:	DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE E AMBIENTALI (DISAA) – UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO
ATTIVITA' DEL 2020:	
Pubblicazioni:	Mignani I., Spinardi A. 2020. Indici di maturità. In G. Colelli, P. Inglese “Gestione della qualità e conservazione dei prodotti ortofrutticoli”. Edagricole, Milano, pp.62-74. ISBN 978-88-506-5565-6 Mignani I. 2020. Operazioni e tecnologie postraccolta. Le Pomacee. In G. Colelli, P. Inglese “Gestione della qualità e conservazione dei prodotti ortofrutticoli”. Edagricole, Milano, pp.293-308. ISBN 978-88-506-5565-6
Partecipazioni convegni:	
Organizzazione attività (specificare):	
Altro (specificare):	
ATTIVITA' PREVISTE PER IL 2021:	

NOME COGNOME:	Valentina Scariot
ISTITUZIONE:	Università di Torino
ATTIVITA' DEL 2020:	
Pubblicazioni:	Demasi, S., Falla, N.M., Caser, M., Scariot, V. Postharvest aptitude of begonia semperflorens and viola cornuta edible flowers. Advances in Horticultural Science, 2020, 34(1 Special Issue), pp. 13–20
Partecipazioni convegni:	
Organizzazione attività (specificare):	
Altro (specificare):	
ATTIVITA' PREVISTE PER IL 2021:	

NOME COGNOME:	GIACOMO COCETTA ANTONIO FERRANTE
ISTITUZIONE:	DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE E AMBIENTALI (DISAA) – UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO
ATTIVITA' DEL 2020:	Nell'ambito del post-raccolta, il gruppo di orticoltura e floricoltura di Milano, si è occupato delle seguenti tematiche: - valutazione di sistemi di confezionamento innovativi per il miglioramento della qualità e l'estensione della <i>shelf life</i> di pomodoro; - valutazione, in fase post-raccolta, dell'efficacia di inoculi batterici, somministrati durante la coltivazione di lattuga destinata alla IV gamma; - valutazione dell'effetto di stress abiotici in fase post-raccolta sulla regolazione genica e sulla produzione di composti organici volatili in rucola. Tali attività hanno portato alla pubblicazione dei lavori scientifici indicati nel riquadro successivo.
Pubblicazioni:	Cocetta, G., Riva, M., Castelli, G., & Ferrante, A. (2020). New active packaging for improving the shelf life and quality of tomato. <i>Advances in Horticultural Science</i> , 34.
	Cocetta, G., Passera, A., Vacchini, V., Cortellino, G., Picchi, V., Ferrante, A., ... & Piazza, L. (2020). Use of microbial inoculants during cultivation maintain the physiological, nutritional and technological quality of fresh-cut romaine lettuce. <i>Postharvest Biology and Technology</i> , 111411.
	Spadafora, N. D., Cocetta, G., Ferrante, A., Herbert, R. J., Dimitrova, S., Davoli, D., ... & Müller, C. T. (2020). Short-Term Post-Harvest Stress that Affects Profiles of Volatile Organic Compounds and Gene Expression in Rocket Salad during Early Post-Harvest Senescence. <i>Plants</i> , 9(1), 4.
Partecipazioni convegni:	
Organizzazione attività (specificare):	
Altro (specificare):	
ATTIVITA' PREVISTE PER IL 2021:	

NOME COGNOME:	Alessandra Di Francesco, Elena Baraldi
ISTITUZIONE:	Distal- Dipartimento di Scienze e tecnologie agro-alimentari – Università di Bologna
ATTIVITA' DEL 2020:	
Pubblicazioni:	ARTICOLO IN RIVISTA: A. Di Francesco* , J. Zajc, N. Gunde Cimerman, E. Aprea, F. Gasperi, E. Baraldi (2020) Bioactivity of volatile organic compounds by <i>Aureobasidium</i> species against gray mold of tomato and table grape [*Corresponding author] World Journal of Microbiology and Biotechnology 36(11), 171(Q2, IF 2.477) ARTICOLO IN RIVISTA: A. Di Francesco* , M. Di Foggia, J. Zajc, N. Gunde Cimerman, E. Baraldi (2020) Study of the efficacy of <i>Aureobasidium</i> strains belonging to three different species: <i>A. pullulans</i> , <i>A. subglaciale</i> , and <i>A. melanogenum</i> against <i>Botrytis cinerea</i> of tomato [*Corresponding author] Annals of Applied Biology doi: 10.1111/aab.12627 (Q1, IF 2.037) ARTICOLO IN RIVISTA: A. Di Francesco , E. Baraldi (2020) Malattie del post raccolta delle colture orticole: metodi di gestione e contenimento. Culture protette (Rivista specializzata) ARTICOLO IN RIVISTA: J. Zajc, A. Černoša, A. Di Francesco , R. Castoria, F. De Curtis, G. Lima, H. Badri, H. Jijakli, A. Ippolito, C. Gostinčar, P. Zalar, N. Gunde-Cimerman, W. J. Janisiewicz (2020) Variability of characteristics of <i>Aureobasidium pullulans</i> isolates exhibiting biocontrol activity against fruit decay pathogens. Fungal Genomics and Biology 163, 1-13 ARTICOLO IN RIVISTA: A. Di Francesco , M. Di Foggia, E. Baraldi (2020) <i>Aureobasidium pullulans</i> volatile organic compounds as alternative postharvest method to control brown rot of stone fruits. Food Microbiology 87,103395 (Q1, IF 4.155)
Partecipazioni convegni:	<u>POSTER PRESENTAZIONE ORALE</u> : Study of the efficacy of <i>Aureobasidium</i> species against <i>Botrytis cinerea</i> of tomato (Di Francesco A. , Di Foggia M., Zajc J., Gunde Cimerman N., Baraldi E.) SIPAV-Young Scientists for Plant Health, 16/12/2020. (online) <u>POSTER</u> : Alternative control system of <i>Pleurotus ostreatus</i> against green mold disease (Di Francesco A. , Baraldi E.) ECFG15 European Congress Fungal Genetics, Roma 17-20/2020
Organizzazione attività (specificare):	Collaborazioni scientifiche per la redazione di protocolli di conservazione e prove di contenimento di marciumi fungini emergenti del post raccolta
ATTIVITA' PREVISTE PER IL 2021:	per il momento nessuna programmazione
Pubblicazioni	ARTICOLO IN RIVISTA: A. Di Francesco* , E. Baraldi (2021) How siderophore production can influence the biocontrol activity of <i>Aureobasidium pullulans</i> against <i>Monilinia laxa</i> of peaches [*Corresponding author] Biological Control 152, 104456 (Q1, IF 2.754) Prove di contenimento di marciumi post-raccolta dell'actinidia e delle pomacee.

NOME COGNOME:	Fabio Mencarelli, Angela Zinnai, Francesca Venturi, Chiara Sanmartin
ISTITUZIONE:	DISAAA, UNIPI
ATTIVITA' DEL 2020:	
Pubblicazioni:	Bedini, S.; Cosci, F.; Tani, C.; Pierattini, E. C.; Venturi, F.; Lucchi, A.; Ioriatti, C.; Ascrizzi, R.; Flamini, G.; Ferroni, G.; Taglieri, I.; Conti, B. (2020) Essential oils as post-harvest crop protectants against the fruit fly drosophila suzukii: Bioactivity and organoleptic profile. Insects, 2020, 11(8), pp. 1–17. Mencarelli F. Cerreta R., Bellincontro A., Burchi G. Begliomini E. 2020. Trasporti oltreoceano: innovare per ridurre lo stress nelle piante. Il Floricoltore settembre 2020 Ducoli I., Forniti R., Mencarelli F. 2020. Appassimento in ambiente controllato. VV&Q Marzo 2020 A. Antolini, R. Forniti, M. Modesti, A. Bellincontro, C. Catelli, and F. Mencarelli 2020. First Application of Ozone Postharvest Fumigation to Remove Smoke Taint from Grapes. OZONE: SCIENCE & ENGINEERING https://doi.org/10.1080/01919512.2020.1796583 Mencarelli F. 2020. Il postraccolta del pomodoro ai tempi del COVID. Terra e Vita 22.
Partecipazioni convegni:	
Organizzazione attività (specificare):	WEBINAR: Innovation in food and wine: a multidisciplinary and synergistic approach to enhance the territory” December 4th- 2020 Pisa (attività finanziata dal MIPAAF)
Altro (specificare):	
ATTIVITA' PREVISTE PER IL 2021:	
	Nel 2021, dovrebbe esser organizzato un simposio di due giorni sulla stessa tematica del webinar sopracitato.

NOME COGNOME:	Piero Tonutti
ISTITUZIONE:	Scuola Superiore Sant'Anna- Pisa
ATTIVITA' DEL 2020:	
Pubblicazioni:	Stefano Brizzolara, Antonio Minnocci, Elena Yembaturova and Pietro Tonutti (2020). Ultrastructural analysis of berry skin from four grapes varieties at harvest and in relation to postharvest dehydration. OENO One 2020, 4, 1021-1031. DOI:10.20870/oenone.2020.54.4.4165 BRIZZOLARA S., MODESTI M., RONG X., TONUTTI P., 2020 Volatile compound and gene expression profiles associated with the storage of two peach fruit genotypes differently sensitive to chilling injuries. Adv. Hort. Sci., 34(1S): 97108 MODESTI M., SHMULEVITZ R., BRIZZOLARA S., TONUTTI P., 2020 Short-term low temperature treatments of harvested wine grapes (cv. Vermentino) affect the volatile organic compound profile of the berries. Adv. Hort. Sci., 34(1S): 2733. Brizzolara S, Manganaris GA, Fotopoulos V, Watkins CB and Tonutti P (2020) Primary Metabolism in Fresh Fruits During Storage. Front. Plant Sci. 11:80. doi: 10.3389/fpls.2020.00080 Athanasia-Maria Dourou, Stefano Brizzolara, Gaia Meoni, Leonardo Tenori, Franco Famiani, Claudio Luchinat, Pietro Tonutti. (2020) The inner temperature of the olives (cv. Leccino) before processing affects the volatile profile and the composition of the oil. Food Research International 129 (2020) 108861
Partecipazioni convegni:	
Organizzazione attività (specificare):	
Altro (specificare):	
ATTIVITA' PREVISTE PER IL 2021:	Possibile organizzazione di una Seasonal School presso la Scuola Superiore Sant'Anna ?

NOME COGNOME:	Raffaello Castoria, Filippo De Curtis, Giuseppe Lima
ISTITUZIONE:	Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti Università del Molise – Campobasso
ATTIVITA' DEL 2020:	Nell'anno di riferimento le attività del nostro gruppo di ricerca hanno riguardato principalmente la caratterizzazione genetico-molecolare di lieviti agenti di lotta biologica di patogeni postraccolta, lo studio di meccanismi di interazione tra agenti di lotta biologica e patogeni fungini, la caratterizzazione di isolati di <i>Aureobasidium pullulans</i> agenti di lotta biologica di patogeni postraccolta.
Pubblicazioni:	Castoria R., C. Miccoli, G. Barone, D. Palmieri, F. De Curtis, G. LIMA, J. Heitman, and G. Ianiri (2020). Development of molecular tools for the yeast <i>Papiliotrema terrestris</i> LS28 and identification of Yap1 as a transcription factor involved in biocontrol activity". Applied and Environmental Microbiology, accepted for publication. Guillaume Legrand Ngolong Ngea, Qiya Yang, William Tchabo, Raffaello Castoria, Xiaoyun Zhang, Hongyin Zhang (2020). <i>Leuconostoc mesenteroides</i> subsp. <i>mesenteroides</i> LB7 isolated from apple surface inhibits <i>P. expansum</i> in vitro and reduces patulin in fruit juices. International Journal of Food Microbiology 339, https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2020.109025 Guillaume Legrand Ngolong Ngea, Qiya Yang, Raffaello Castoria, Xiaoyun Zhang, Michael N Routledge, Hongyin Zhang (2020). Recent trends in detecting, controlling, and detoxifying of patulin mycotoxin using biotechnology methods. COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY 19:2447-2472. DOI: 10.1111/1541-4337.12599 Palmieri, D., Vitale, S., LIMA, G., Turrà, D. (2020). A bacterial endophyte exploits chemotropism of a fungal pathogen for plant colonization. Nature Communications 11, 5264. https://doi.org/10.1038/s41467-020-18994-5. Miccoli C., D. Palmieri, F. De Curtis, G. LIMA, J. Heitman, R. Castoria, G. Ianiri (2020). The necessity for molecular classification of basidiomycetous biocontrol yeasts. BioControl. Published online 23 March 2020 (https://doi.org/10.1007/s10526-020-10008-z). Zajc J., A. Černoša, A. Di Francesco, R. Castoria, F. De Curtis, G. LIMA, H. Badri, H. Jijakli, A. Ippolito, C. Gostin, P. Zalar, N.G. Cimerman, W.J. Janisiewicz (2020). Characterization of <i>Aureobasidium pullulans</i> Isolates Selected as Biocontrol Agents Against Fruit Decay Pathogens. Fungal Genomics & Biology 10(1), 163: 1-13. Lima G., Sanzani S.M., De Curtis F. e Ippolito A. (2020). Lotta biologica contro le malattie postraccolta degli ortofrutticoli. In: I microrganismi utili in agricoltura", A cura di Vincenzo Michele Sellitto – Edagricole. Cap. 13, pagg. 243-255 (ISBN-978-88-506-5588-5).
Partecipazioni convegni:	--
Organizzazione attività (specificare):	--
Altro (specificare):	--
ATTIVITA' PREVISTE PER IL 2021:	Saranno ulteriormente sviluppate le attività scientifiche sviluppate nel corso del 2020. Si spera di poter partecipare a convegni di settore.

NOME COGNOME:	Claudio Di Vaio
ISTITUZIONE:	Dipartimento di Agraria – Università di Napoli <i>Federico II</i>
ATTIVITA' DEL 2020:	
Pubblicazioni:	- Graziani G., Ritieni A., Cirillo A., Cice D., Di Vaio C., 2020. Effects of biostimulants on Annurca fruit quality and potential nutraceutical compounds at harvest and during storage. <i>Plants</i> 9, 6, 775, 1-19. doi: 10.3390/plants9060775 - Di Vaio C., Villano C., Lisanti M.T., Marallo N., Cirillo A., Di Lorenzo R., Pisciotto A., 2020. Application of Anti-Transpirant to Control Sugar Accumulation in Grape Berries and Alcohol Degree in Wines Obtained from Thinned and Unthinned Vines of cv. Falanghina (<i>Vitis vinifera</i> L.). <i>Agronomy</i> 10, 345. doi: 10.3390/agronomy10030345 Di Rauso G. S., Di Matteo A., Rao M. A., Di Vaio C., 2020. Variations of peel essential oils during fruit ripening in four lemon (<i>Citrus limon</i> (L.) Burm. F.) cultivars. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> 100: 193–200. doi: 10.1002/jsfa.10016
Partecipazioni convegni:	
Organizzazione attività (specificare):	
Altro (specificare):	
ATTIVITA' PREVISTE PER IL 2021:	per il momento nessuna programmazione

NOME COGNOME:	Maria Luisa Amodio (MLA), Giancarlo Colelli (GC), Maria Lucia De Chiara (MLDC)
ISTITUZIONE:	Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria - Università degli Studi di Foggia
ATTIVITA' DEL 2020:	
Pubblicazioni:	Tsouvaltzi P., Babellahi F., Amodio M.L., Colelli G. 2020. Early detection of eggplant fruit stored at chilling temperature using different non-destructive optical techniques and supervised classification algorithms. <i>Postharvest Biology and Technology</i> 159:111001 (on-line publication) https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2019.111001. Amodio M.L., Chaudhry M.M.A., Colelli G. 2020. Spectral and hyperspectral technologies as an additional tool to increase information on quality and origin of horticultural crops. <i>Agronomy</i> 10:7; doi:10.3390/agronomy10010007 Babellahi F., Paliwal J., Erkinbaev C., Amodio M.L., Chaudhry M.M.A., Colelli G. 2020. Early detection of chilling injury in green bell peppers by hyperspectral imaging and chemometrics. <i>Postharvest Biology and Technology</i> 162:111100 (on-line publication) https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2019.111100. Pace B., Cefola M., Logrieco A.F., Sciscio B., Sacchetti A., Siliberti M., Laforgia P., Amodio A., Calderoni G., Garavelli C.A., Amodio M.L., Colelli G. 2020. Shipping container equipped with controlled atmosphere: case study on table grape. <i>Journal of Agricultural Engineering</i>, 51(1):1-8. https://doi.org/10.4081/jae.2020.954. Ben Amara M., Abdelli S., De Chiara M.L.V., Pati S., Amodio M.L., Colelli G., Ben Abda J. 2020. Changes in quality attributes and volatile profile of ready-to eat "Gabsi" pomegranate arils as affected by storage duration and temperatures. <i>J Food Process Preserv.</i> 2020;00:e14415 DOI: 10.1111/jfpp.14415. Chaudhry M.M.A., Amodio M.L., Amigo Rubio J.M., de Chiara M.L.V., Babellahi F., Colelli G. 2020. Feasibility study for the surface prediction and mapping of phytonutrients in minimally processed rocket leaves (<i>Diplotaxis tenuifolia</i>) during storage by hyperspectral imaging. <i>Computers and Electronics in Agriculture</i> 175 105575 https://doi.org/10.1016/j.compag.2020.105575. Fatchurrahman D., Amodio M.L., de Chiara M.L.V., Chaudhry M.M.A., Colelli G. 2020. Early discrimination of mature-and immature-green tomatoes (<i>Solanum lycopersicum</i> L.) using fluorescence imaging method. <i>Postharvest Biology and Technology</i> 169, 111287. https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2020.111287. De Simone N., Pace B., Grieco F., Chimienti M., Tyibilika V., Santoro V., Capozzi V., Colelli G., Spano G., and Russo P. 2020. Botrytis cinerea and table grapes: a review of the main physical, chemical, and bio-based control treatments in post-harvest. <i>Foods</i> 9(9), 1138; https://doi.org/10.3390/foods9091138. Babellahi F., Amodio M.L., Marini F., Chaudhry M.M.A., de Chiara M.L.V., Mastrandrea L., Colelli G. 2020. Using chemometrics to characterise and unravel the near infra-red spectral changes induced in aubergine fruit by chilling injury as influenced by storage time and temperature. <i>Biosystems Engineering</i> 198:137-146. https://doi.org/10.1016/j.biosystemseng.2020.08.008. Amodio M.L. and Colelli G. 2020. Physiochemical quality attributes of 'Italia' grapes from organic and conventional farming at harvest and during storage. <i>Adv. Hort. Sci.</i>, 34(1S): 109115. Munera S., Gómez-Sanchís J., Aleixos N., Vila-Francis J., Colelli G., Cubero S., Solere E., Blasco J. 2021. Discrimination of common defects in loquat fruit cv. 'Algerie' using hyperspectral imaging and machine learning techniques. <i>Postharvest Biology and Technology</i> 171, 111356. https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2020.111356 Ben Amara, M, De Chiara M.L.V., Colelli, G., Ben Abda, J. 2020. Modified atmosphere packaging and quality determination of fresh cut 'Mazetto' almond kernels. <i>Acta Hort.</i> 1275, 349-354 DOI:10.17660/ActaHortic.2020.1275.48 Ben Amara, M, De Chiara M.L.V., Colelli, G., Ben Abda, J. 2020. Evaluation of ready-to-eat arils quality attributes processed from cold stored Tunisian 'Gabsi' pomegranate. <i>Acta Hort.</i> 1275, 399-405 DOI: 10.17660/ActaHortic.2020.1275.55 Amodio, M.L., Berardi, A., Ricci, I., Babellahi, F. and Colelli, G. (2020). Use of hyperspectral imaging for the discrimination of artichoke by cultivar and harvest time. <i>Acta Hort.</i> 1284, 165-172 DOI: 10.17660/ActaHortic.2020.1284.22 https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2020.1284.22 Gil M.I., Amodio M.L., Colelli G. 2020. Chapter 7. CA/MA on bioactive compounds. In: Gil MI & Beaudry R (Eds) <i>Controlled and Modified Atmospheres for Fresh and Fresh-Cut Produce</i>. Academic Press, an imprint of Elsevier London, UK, 684p. ISBN 978-0-12-804599-2. DOI: https://doi.org/10.1016/C2015-0-02025-1. Pp. 131-146. Amodio M.L. and Colelli G. 2020. Chapter 18.5. Subtropical fruits: Figs. In: Gil MI & Beaudry R (Eds) <i>Controlled and Modified Atmospheres for Fresh and Fresh-Cut Produce</i>. Academic Press,

	an imprint of Elsevier London, UK, 684p. ISBN 978-0-12-804599-2. DOI: https://doi.org/10.1016/C2015-0-02025-1 . Pp. 427-434.
	Amodio M.L., la Zazzera M., Colelli G. 2020. Chapter 22.1. Floral vegetables: Artichokes. In: Gil MI & Beaudry R (Eds) Controlled and Modified Atmospheres for Fresh and Fresh-Cut Produce. Academic Press, an imprint of Elsevier London, UK, 684p. ISBN 978-0-12-804599-2. DOI: https://doi.org/10.1016/C2015-0-02025-1 . Pp. 557-565.
	Amodio M.L., la Zazzera M., Colelli G. 2020. Chapter 22.2. Floral vegetables: Fresh-cut artichokes. In: Gil MI & Beaudry R (Eds) Controlled and Modified Atmospheres for Fresh and Fresh-Cut Produce. Academic Press, an imprint of Elsevier London, UK, 684p. ISBN 978-0-12-804599-2. DOI: https://doi.org/10.1016/C2015-0-02025-1 . Pp. 567-576.
	Amodio M.L., Colelli G. 2020. 1.3 Valutazione non distruttiva della qualità dei prodotti ortofrutticoli. In: Colelli G. & Inglese P. (A cura di) "Gestione della qualità e conservazione dei prodotti ortofrutticoli". Edagricole – New Business Media, Milano. ISBN 978-88-506-5565-6. Pp: 16-25,49-50.
	Amodio M.L., Colelli G. 2020. 3.8 Imballaggio in atmosfera modificata: materiali, tecniche, processi. In: Colelli G. & Inglese P. (A cura di) "Gestione della qualità e conservazione dei prodotti ortofrutticoli". Edagricole – New Business Media, Milano. ISBN 978-88-506-5565-6. Pp: 180-192,200-203.
	Amodio M.L., De Chiara M.L.V., Colelli G. 2020. 4.2 Processi e impianti per la lavorazione dei prodotti di IV gamma. In: Colelli G. & Inglese P. (A cura di) "Gestione della qualità e conservazione dei prodotti ortofrutticoli". Edagricole – New Business Media, Milano. ISBN 978-88-506-5565-6. Pp: 212-227.
	Colelli G. e Inglese P. (A cura di). 2020. Gestione della qualità e conservazione dei prodotti ortofrutticoli. Edagricole – New Business Media, Milano. ISBN 978-88-506-5565-6. 445p.
	Crisosto C.H., López Corrales M., Colelli G., Serradilla M.J. 2020. Chapter 2: Fresh Fig. In: Crisosto CH and Crisosto GM (Eds) "Manual on Postharvest Handling of Mediterranean Tree Fruits and Nut". CAB International, Boston, MA (USA). Paperback 9781789247176; ePDF 9781789247190; ePub 9781789247183. Pp: 26-52.
Partecipazioni convegni:	20-21 Febbraio - Partecipazione al Forum Internazionale " <i>Packaging speaks green</i> " organizzato da Fondazione FICO e da UCIMA. Bologna, Italy (GC)
	10 Marzo – Relazione su "Calidad de la materia prima hortofrutícola para el procesado mínimo. Factores determinantes" nell'ambito del 14° Curso Internacional TECNOLOGÍA POSTCOSECHA Y PROCESADO MÍNIMO 4-10 Marzo, Universidad Politécnica de Cartagena (Spagna). Online (GC)
	17 Luglio – Relazione su "Fruit and vegetables at the time of COVID-19" nell'ambito del Webinar su POSTHARVEST FOOD HANDLING IN THE COVID-19 CRISIS: SHARING EXPERIENCES FROM DIFFERENT REGIONS OF THE WORLD organizzato da ISEKI-Food Association. Online (GC)
	8 Ottobre – 20 Novembre – Partecipazione alla International School of Chemometrics (ICS 2020), organizzata da Universidad del País Vasco of Bilbao (Spain) e Københavns Universitet (Denmark). (MLDC)
	3 Novembre – Relazione su "Postharvest use of Ozone for fresh fruit and vegetables" nell'ambito del Webinar su L'OZONO NEL POST RACCOLTA: IL PUNTO SULL'USO IN CEREALICOLTURA E ORTOFRUTTICOLTURA, organizzato da ALSIA Basilicata. (GC)
	30 Ottobre – Relazione su "Non destructive quality evaluation and authentication of fruit and vegetables" nell'ambito del Workshop su "EMERGING TECHNOLOGIES IN POSTHARVEST MANAGEMENT AND VALUE ADDITION OF HORTICULTURAL COMMODITIES" organizzato dal National Institute of Food Technology Entrepreneurship and Management, Kundli, Sonapat (India) Online. (MLA)
	6 Novembre – Relazione su "Fresh-Cut Produce: Physiology, Technology, and Safety" nell'ambito del Workshop su "EMERGING TECHNOLOGIES IN POSTHARVEST MANAGEMENT AND VALUE ADDITION OF HORTICULTURAL COMMODITIES" organizzato dal National Institute of Food Technology Entrepreneurship and Management, Kundli, Sonapat (India) Online. (GC)
	13 Novembre – Relazione su "Improved Quality Management in the Euro-Mediterranean Fresh Fruit and Vegetables Processing Industry" nell'ambito del 7° Curso BIOTECNOLOGÍA, FISIOLÓGICA Y PATOLOGÍA DE LA POSCOSECHA DE FRUTAS Y HORTALIZAS, organizzato da Universidad de Almería. (GC)
	24 Novembre – Relazione su "E' possibile svelare il passato del cibo che mangiamo?" nell'ambito del Workshop Online "BIODIVERSITÀ E SOSTENIBILITÀ IN AGRICOLTURA". (MLA)
Organizzazione attività (specificare):	14th Workshop on "MANAGEMENT OF INNOVATION IN THE AGRICULTURAL & FOOD SYSTEMS OF THE MEDITERRANEAN REGION" Online Workshop 15-16 Giugno 2020
	"2ND JOINT MEETING OF AGRICULTURE-ORIENTED PHD PROGRAMS UNICT, UNIFG, UNIUD - HIGHER EDUCATION FOR SUSTAINABLE FOOD PRODUCTION" Online Workshop 14-16 Settembre 2020

	Workshop Online “BIODIVERSITÀ E SOSTENIBILITÀ IN AGRICOLTURA” nell’ambito degli eventi organizzati per la Notte Europea dei Ricercatori, 24 Novembre 2020.
Altro (specificare):	21 Aprile – Seminario su “CONVENIENCE FRUIT & VEGETABLE PRODUCTION IN ITALY” agli studenti di Texas A&M University (USA). Online (GC)
	29-30 Ottobre – Kick-off meeting del Management Committee della EU COST Action #CA19124 “Re-Thinking Packaging for Circular and Sustainable Food Supply Chains of the Future (CIRCUL-A-BILITY)”, della durata di 4 anni. (GC eletto Vice-Chairman della COST Action). Maggiori informazioni https://www.cost.eu/actions/CA19124/#tabs Name:overview
	Produzione del Videoclip divulgativo “Lo Spettro racconta: c'era un volta un Carciofo” disponibile su https://youtu.be/OKaP-qxwdtA
ATTIVITA’ PREVISTE PER IL 2021:	Organizzazione del “3RD JOINT MEETING OF AGRICULTURE-ORIENTED PHD PROGRAMS UNICT, UNIFG, UNIUD - HIGHER EDUCATION FOR SUSTAINABLE FOOD PRODUCTION” – Foggia (presumibilmente Ottobre 2021)
	Organizzazione del 3° Management Committee Meeting della EU Cost Action #CA19124 CIRCUL-A-BILITY – Foggia (presumibilmente Settembre 2021)

NOME COGNOME:	Maurizio Mulas
ISTITUZIONE:	Dipartimento di Agraria – Università di Sassari
ATTIVITA’ DEL 2020:	
Pubblicazioni:	Fadda A., Sarais G., Lai C., Sale L., Mulas M., 2020. Control of postharvest diseases caused by <i>Penicillium</i> spp. with myrtle leaf phenolic extracts: in vitro and in vivo study on mandarin fruit during storage. Journal of the Science of Food and Agriculture, (accepted).
Partecipazioni convegni:	
Organizzazione attività (specificare):	
Altro (specificare):	
ATTIVITA’ PREVISTE PER IL 2021:	