



**PROCEDURA DI VALUTAZIONE COMPARATIVA PER LA STIPULA DI N. 1 CONTRATTO DI DIRITTO PRIVATO PER RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO, AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 3, LETT. B) DELLA LEGGE 30 DICEMBRE 2010, N. 240, PER IL S.C. 07/F1 Scienze e Tecnologie Alimentari, PROFILO RICHIESTO S.S.D. AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari- bandito con DR 1801, prot. 98938 del 05/08/2021 - DIPARTIMENTO DI SCIENZE VETERINARIE, PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MESSINA**

**VERBALE 2**

**(Valutazione preliminare dei candidati e ammissione alla discussione pubblica)**

L'anno 2021 il giorno 16 del mese di dicembre alle ore 15,00 si riunisce al completo, per via telematica, ognuno nella propria sede universitaria, come previsto dall'art. 9 comma 8 del Regolamento d'Ateneo, la Commissione giudicatrice, della valutazione comparativa in epigrafe, nominata con D.R. 2933, prot. n. 144746 del 22/11/2021, pubblicato sul sito internet dell'Università di Messina, per procedere alla valutazione comparativa dei titoli, dei curricula e della produzione scientifica dei candidati, ivi compresa la tesi di dottorato.

Sono presenti i sotto elencati commissari:

Prof. Vincenzo Gerbi, Università degli Studi Torino

Prof. Vera Agnese Lavelli, Università degli Studi di Milano

Prof. Elena Giovanna Piera Vittadini, Università degli Studi di Camerino

Il Presidente della Commissione comunica che sono trascorsi almeno 7 giorni dalla pubblicizzazione dei criteri e che la Commissione può legittimamente proseguire i lavori.

I componenti accedono, tramite le proprie credenziali, alla piattaforma informatica <https://pica.cineca.it/> e prendono visione dell'elenco dei candidati che risultano essere:

1. Dott. Fabrizio Cincotta
2. Dott. Giuseppe Montevecchi

Ciascun Commissario rende la dichiarazione in ordine all'insussistenza di situazioni di incompatibilità e di conflitto di interessi con i candidati (Allegato A al presente verbale).

La Commissione dà atto dell'esistenza della dichiarazione da parte dei candidati riguardo l'inesistenza di rapporti di parentela o di affinità, fino al quarto grado compreso, con un professore appartenente al Dipartimento che effettua la chiamata, ovvero con il Rettore,

*Vincenzo Gerbi*

con il Direttore Generale o un componente del Consiglio di Amministrazione dell'Università di Messina.

La Commissione procede quindi alla valutazione dei titoli, dei curricula e della produzione scientifica dei candidati, ivi compresa la tesi di dottorato, esprimendo per ciascun candidato un motivato giudizio analitico sui titoli, sul curriculum e sulla produzione scientifica, ivi compresa la tesi di dottorato, sulla base dei criteri stabiliti nella prima riunione (Allegato B al presente verbale).

A seguito della valutazione preliminare, sono ammessi alla discussione pubblica i seguenti candidati:

- Dott. Fabrizio Cincotta
- Dott. Giuseppe Montevecchi

La Commissione viene sciolta alle ore 18.45 e si riconvoca per il giorno **17 gennaio 2022 alle ore 9,00** in modalità telematica mediante l'utilizzo della piattaforma Microsoft Team per la discussione pubblica che dovranno tenere i candidati ammessi sopra indicati.

Letto approvato e sottoscritto seduta stante.

LA COMMISSIONE

Prof. Vincenzo Gerbi (Presidente)

Prof.ssa Vera Agnese Lavelli (Componente)

Prof. Elena Giovanna Piera Vittadini (Segretario)



ALLEGATO A) AL VERBALE N. 2

**PROCEDURA DI VALUTAZIONE COMPARATIVA PER LA STIPULA DI N. 1 CONTRATTO DI DIRITTO PRIVATO PER RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO, AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 3, LETT. B) DELLA LEGGE 30 DICEMBRE 2010, N. 240, PER IL S.C. 07/F1 Scienze e Tecnologie Alimentari, PROFILO RICHIESTO S.S.D. AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari- bandito con DR 1801, prot. 98938 del 05/08/2021 - DIPARTIMENTO DI SCIENZE VETERINARIE, PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MESSINA**

DICHIARAZIONE INSUSSISTENZA INCOMPATIBILITÀ/ CONFLITTO DI INTERESSI

Il sottoscritto Prof. **Vincenzo Gerbi**, presso l'Università degli Studi di Torino, nato a Torino, il 16.08.1952, nominato componente della Commissione per la procedura di selezione in epigrafe, consapevole che chiunque rilascia dichiarazioni mendaci è punito ai sensi del Codice Penale e delle leggi speciali in materia, ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 D.P.R. n. 445/2000 - dopo aver preso visione dei nominativi dei candidati alla procedura - dichiara:

X di non avere rapporti di parentela e affinità entro il quarto grado con alcuno dei candidati e che non sussistono situazioni di incompatibilità tra il/la sottoscritto/a e i candidati, così come previsto dagli artt. 51 e 52 c.p.c.;

X che non sussistono abituali situazioni di collaborazione professionale, con comunanza d'interessi economici o di vita di particolare intensità, avente i caratteri della sistematicità, stabilità, continuità tali da dar luogo a sodalizio professionale (delibera ANAC n. 1208 del 22 novembre 2017);

X che non sussistono situazioni di collaborazione scientifica tra il sottoscritto e i candidati di intensità tale da porsi in contrasto con il rispetto del principio di imparzialità (delibera ANAC n. 1208 del 22 novembre 2017).

In particolare:

X di non avere, in relazione all'ambito scientifico relativo alla selezione in oggetto, pubblicazioni in collaborazione con i seguenti candidati:

- Dott. Fabrizio Cincotta
- Dott. Giuseppe Montevicchi

In fede,

17 dicembre 2021



Allegato: documento d'identità

**ALLEGATO A) AL VERBALE N. 2**

**PROCEDURA DI VALUTAZIONE COMPARATIVA PER LA STIPULA DI N. 1 CONTRATTO DI DIRITTO PRIVATO PER RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO, AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 3, LETT. B) DELLA LEGGE 30 DICEMBRE 2010, N. 240, PER IL S.C. 07/F1 Scienze e Tecnologie Alimentari, PROFILO RICHIESTO S.S.D. AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari- bandito con DR 1801, prot. 98938 del 05/08/2021 - DIPARTIMENTO DI SCIENZE VETERINARIE, PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MESSINA**

**DICHIARAZIONE INSUSSISTENZA INCOMPATIBILITÀ/ CONFLITTO DI INTERESSI**

La sottoscritta Prof. ssa Elena Giovanna Piera Vittadini, presso l'Università degli Studi di Camerino, nata a Milano il 29/9/1968, nominata componente della Commissione per la procedura di selezione in epigrafe, consapevole che chiunque rilascia dichiarazioni mendaci è punito ai sensi del Codice Penale e delle leggi speciali in materia, ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 D.P.R. n. 445/2000 - dopo aver preso visione dei nominativi dei candidati alla procedura - dichiara:

X di non avere rapporti di parentela e affinità entro il quarto grado con alcuno dei candidati e che non sussistono situazioni di incompatibilità tra la sottoscritta e i candidati, così come previsto dagli artt. 51 e 52 c.p.c.;

X che non sussistono abituali situazioni di collaborazione professionale, con comunanza d'interessi economici o di vita di particolare intensità, avente i caratteri della sistematicità, stabilità, continuità tali da dar luogo a sodalizio professionale (delibera ANAC n. 1208 del 22 novembre 2017);

X che non sussistono situazioni di collaborazione scientifica tra la sottoscritta e i candidati di intensità tale da porsi in contrasto con il rispetto del principio di imparzialità (delibera ANAC n. 1208 del 22 novembre 2017).

In particolare:

X di non avere, in relazione all'ambito scientifico relativo alla selezione in oggetto, pubblicazioni in collaborazione con i seguenti candidati:

- dott. Fabrizio Cincotta
- dott. Giuseppe Montevicchi

In fede,

17 Dicembre 2021

FIRMA



Allegato: documento d'identità

## ALLEGATO A) AL VERBALE N. 2

**PROCEDURA DI VALUTAZIONE COMPARATIVA PER LA STIPULA DI N. 1 CONTRATTO DI DIRITTO PRIVATO PER RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO, AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 3, LETT. B) DELLA LEGGE 30 DICEMBRE 2010, N. 240, PER IL S.C. 07/F1 Scienze e Tecnologie Alimentari, PROFILO RICHIESTO S.S.D. AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari-bandito con DR 1801, prot. 98938 del 05/08/2021 - DIPARTIMENTO DI SCIENZE VETERINARIE, PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MESSINA**

### DICHIARAZIONE INSUSSISTENZA INCOMPATIBILITÀ/ CONFLITTO DI INTERESSI

La sottoscritta Prof. ssa Vera Agnese Lavelli, professore ordinario presso l'Università degli Studi di Milano, nata a Merate il 11/11/1966, nominata componente della Commissione per la procedura di selezione in epigrafe, consapevole che chiunque rilascia dichiarazioni mendaci è punito ai sensi del Codice Penale e delle leggi speciali in materia, ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 D.P.R. n. 445/2000 - dopo aver preso visione dei nominativi dei candidati alla procedura - dichiara:

X di non avere rapporti di parentela e affinità entro il quarto grado con alcuno dei candidati e che non sussistono situazioni di incompatibilità tra la sottoscritta e i candidati, così come previsto dagli artt. 51 e 52 c.p.c.;

X che non sussistono abituali situazioni di collaborazione professionale, con comunanza d'interessi economici o di vita di particolare intensità, avente i caratteri della sistematicità, stabilità, continuità tali da dar luogo a sodalizio professionale (delibera ANAC n. 1208 del 22 novembre 2017);

X che non sussistono situazioni di collaborazione scientifica tra la sottoscritta e i candidati di intensità tale da porsi in contrasto con il rispetto del principio di imparzialità (delibera ANAC n. 1208 del 22 novembre 2017).

In particolare:

X di non avere, in relazione all'ambito scientifico relativo alla selezione in oggetto, pubblicazioni in collaborazione con i seguenti candidati:

- Dott. Fabrizio Cincotta
- Dott. Giuseppe Montevecchi

In fede,  
Prof.ssa Vera Agnese Lavelli

17 Dicembre 2021

FIRMA



## ALLEGATO B) AL VERBALE N. 2

**CANDIDATO: Dott. Fabrizio Cincotta**

### **TITOLI E CURRICULUM**

**TITOLI VALUTABILI** (*indicare i titoli considerati per la valutazione*)

**a) Dottorato di ricerca o equopolloenti conseguito in Italia o all'Estero**

- Titolo di Dottore di Ricerca in BIOLOGIA APPLICATA E MEDICINA SPERIMENTALE, conseguito in data 18/12/2017 presso il DIPARTIMENTO DI SCIENZE CHIMICHE BIOLOGICHE FARMACEUTICHE ED AMBIENTALI dell'Università degli Studi di Messina, con una tesi dal titolo "Caratterizzazione ed autenticità di vini Marsala D.O.C." (SSD AGR/15) (di cui allega copia), relatore Prof.ssa Antonella Verzera (Università degli Studi di Messina).

**b) Attività didattica a livello universitario in Italia o all'Estero in relazione alla durata e alla congruenza con le tematiche proprie del raggruppamento concorsuale 07/F1-settore scientifico disciplinare AGR/15.**

La commissione ha considerato esclusivamente valutabili le attività a livello universitario di cui il candidato era titolare.

- A.A. 2020-21-TECNOLOGIA, QUALITÀ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI (6 CFU) - corso di Laurea Magistrale in Biologia della Salute delle Tecnologie Applicate e della Nutrizione (LM-6), Dipartimento di Scienze Chimiche, Biologiche Farmaceutiche ed Ambientali
- A.A. 2020-21- TECNOLOGIE E QUALITÀ NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI, Modulo di OPERAZIONI UNITARIE (5 CFU) - corso di Laurea Triennale in Scienze, Tecnologie e Sicurezza delle Produzioni Animali (L-38), Dipartimento di Scienze Veterinarie.
- Attività di correttore per 1 dottorato di ricerca e correlatore per 14 tesi di laurea o laurea magistrale.
- A.A. 2016-17 e 2017-18 Incarichi di tutoraggio per la didattica.

**c) Attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri attinente al settore concorsuale oggetto del bando.**

- Attività di ricerca dal 16-09-2019 al 30-06-2020 in qualità di Research Fellow presso il Teagasc Food Research Center, Fermoy, Co. Cork, (Irlanda) all'interno del gruppo di ricerca diretto dalla Prof.ssa Catherine Stanton. La ricerca ha previsto lo sviluppo di prodotti lattiero caseari delattosati mediante tecnologie innovative per il miglioramento qualitativo in termini di caratteristiche sensoriali, nutrizionali e il prolungamento della shelf-life.

*Vincenzo Jent'*

- Assegnista di Ricerca - Febbraio 2018/Gennaio 2019 - Assegno per attività di ricerca ai sensi dell'art. 22 della legge n° 240 del 30/12/2010 per il progetto "Valorizzazione di scarti e reflui dell'industria agrumaria" (Area CUN 07, S.S.D AGR/15) nell'ambito del PRIN (Progetti di Ricerca di Rilevante Interesse Nazionale) 2015 - "Biopesticides for sustainable insect pest control" Prot. 2015BABFCF, presso l'Università degli studi di Messina - Dipartimento di Scienze Veterinarie.
- Ricercatore a tempo determinato ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera a) legge 240/2010, dal 10-07-2019 a oggi, su progetto AIM1823923-3 AREA SNSI Agrifood, CUP J44I18000190006- finanziato al Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università degli studi di Messina nell'ambito del progetto PON FSE-FESR "Ricerca e Innovazione" 2014-2020, Asse I, Azione I.2.

**f) Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi.**

- PON FSE-FESR "Ricerca e Innovazione" 2014-2020, Asse I, Azione I.2. AIM Attraction and International Mobility. Progetto AIM1823923-3 AREA SNSI Agrifood, CUP J44I18000190006 nell'ambito del progetto PON FSE-FESR "Ricerca e Innovazione" 2014-2020, Asse I, Azione I.2. Il progetto denominato "DelattoSMART" prevede uno studio relativo alla stabilità di prodotti lattiero caseari delattosati e lo sviluppo di un packaging attivo per il miglioramento della stabilità e il prolungamento della loro shelf-life.
- PRIN (Progetti di Ricerca di Rilevante Interesse Nazionale) 2015 - "Biopesticides for sustainable insect pest control" BIOPIC Prot. 2015BABFCF. Il progetto ha previsto lo sviluppo di processi e biopesticidi sostenibili per il controllo di Tuta absoluta nell'infestazione del pomodoro.
- POR FESR Sicilia 2007- 2013, Asse IV, Obiettivo Operativo 4.1.2 Linee di Intervento 4.1.2. - Centro per l'Innovazione dei Sistemi di Qualità, Tracciabilità e Certificazione dell'Agroalimentare. (AGRIVET).

**g) Titolarità di brevetti relativamente ai settori concorsuali nei quali è prevista.**

Non presenta titolarità di brevetti.

**h) Relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali nel settore oggetto del bando.**

- **F. Cincotta**, A. Verzera. Differentiation of dessert Marsala wines in relation to the production technology by Fourier transform infrared spectroscopy (FT-IR) combined with multivariate analysis. 22nd Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology. 20-22 September 2017, Bolzano (BZ), Italy.

*Vincenzo Spili*

- **F. Cincotta**, A. Verzera, G. Tripodi, G. Dima, C. Condurso, A. Scacco, D. M. Letizia Giglio, A. Sparacio. Influenza della defogliazione di Vitis vinifera L. cv. Nero d'Avola sulla composizione chimica e sulla componente volatile del vino. Enoforum 2015. 5-7 Maggio 2015. Vicenza, Italy
- **F. Cincotta**, C. Condurso, M. Merlino, G. Tripodi, A. Verzera. HS-SPME-GC-MS method for shelf-life monitoring of lactose free dairy products. Food Quality Control - Analytical Approach, Remote Summit, 28 May 2020
- **F. Cincotta**, G. Tripodi, M. Merlino, A. Verzera, C. Condurso. The aroma of Sicilian red garlic of Nubia as affected by drying methods. 27° SILAE international congress. 9-13th September 2018, Milazzo, Italy.

**i) Premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca nel settore oggetto del bando.**

- In data 12/05/2021 abilitazione scientifica nazionale di II fascia per il Settore Concorsuale 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari (Bando D.D. 1532/2016).

**TITOLI NON VALUTABILI (indicare i titoli non considerati riportando altresì il motivo)**

Sono stati considerati titoli non valutabili in relazione alle diverse categorie quelli indicati per le lettere:

**f) Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi.**

- PON FSE-FESR Ricerca e Innovazione 2014-2020, Asse I Azione I.1 Dottorati di ricerca innovativi con caratterizzazione industriale. Sviluppo di nuove strategie produttive per la realizzazione di prodotti lattiero caseari delattosati. MOTIVAZIONE: ridondante, attività già compresa in un progetto valutato allo stesso punto f.

**PRODUZIONE SCIENTIFICA**

**PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE VALUTABILI**

1. **F. Cincotta**, S. Brighina, C. Condurso, E. Arena\*, A. Verzera, B. Fallico. Sugars Replacement as a Strategy to Control the Formation of  $\alpha$ -Dicarbonyl and Furanic Compounds during Cookie Processing. Foods, 10, 2101, 2021. <https://doi.org/10.3390/foods10092101>
2. L. Nalbone, **F. Cincotta**, F. Giarratana\*, G. Ziino, A. Panebianco. Microplastics in fresh and processed mussels sampled from fish shops and large retail chains in Italy. Food Control, 125, 108003, 2021. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108003>
3. **F. Cincotta**, C. Condurso\*, G. Tripodi, M. Merlino, O. Prestia, C. Stanton, A. Verzera. Comparison of lactose free and traditional mozzarella cheese during shelf-life by aroma compounds and sensory analysis. LWT, 140, 110845, 2021. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110845>



4. C. Condurso, **F. Cincotta\***, M. Merlino, C. Stanton, A. Verzera. Stability of powdered infant formula during secondary shelf-life and domestic practices. *International Dairy Journal*, 109, 104761, 2020. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2020.104761>
5. C. Condurso\*, **F. Cincotta**, G. Tripodi, M. Merlino, F. Giarratana, A. Verzera. A new approach for the shelf-life definition of minimally processed carrots. *Postharvest Biology and Technology*, 163, 111138, 2020. <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2020.111138>
6. G. Tripodi, C. Condurso\*, **F. Cincotta**, M. Merlino, A. Verzera. Aroma compounds in mini-watermelon fruits from different grafting combinations. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 100(3), 1328-1335, 2020. <https://doi.org/10.1002/jsfa.10149>
7. **F. Cincotta**, G. Tripodi, M. Merlino, A. Verzera\*, Condurso, C. Variety and shelf-life of coffee packaged in capsules. *LWT*, 118, 108718, 2020. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108718>
8. C. Condurso, **F. Cincotta\***, G. Tripodi, M. Merlino, A. Verzera. Influence of drying technologies on the aroma of Sicilian red garlic. *LWT*, 104, 180-185, 2019. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.01.026>
9. C. Condurso\*, **F. Cincotta**, A. Verzera. Determination of furan and furan derivatives in baby food. *Food Chemistry*, 250, 155-161, 2018. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.12.091>
10. C. Condurso, **F. Cincotta\***, G. Tripodi, A. Verzera. Characterization and ageing monitoring of Marsala dessert wines by a rapid FTIR-ATR method coupled with multivariate analysis. *European Food Research and Technology*, 244, 1073-1081, 2018. <https://doi.org/10.1007/s00217-017-3025-9>
11. **F. Cincotta\***, A. Verzera, G. Tripodi, C. Condurso. Volatile emerging contaminants in melon fruits by HS-SPME-GC-MS. *Food Additives & Contaminants: Part A*, 35(3), 512-518, 2018. <https://doi.org/10.1080/19440049.2017.1401738>
12. **F. Cincotta**, A. Verzera, G. Tripodi, C. Condurso\*. Non-Intentionally Added Substances in PET bottled mineral water during the shelf-life. *European Food Research and Technology*, 244(3), 433-439, 2018. <https://doi.org/10.1007/s00217-017-2971-6>
13. C. Condurso, **F. Cincotta\***, G. Tripodi, A. Verzera. Bioactive volatiles in Sicilian (South Italy) saffron: safranal and its related compounds. *Journal of Essential Oil Research*, 29(3), 221-227, 2017. <https://doi.org/10.1080/10412905.2016.1244115>
14. C. Condurso, G. Tripodi\*, **F. Cincotta**, C.M. Lanza, A. Mazzaglia, A. Verzera. Quality assessment of Mediterranean shrimps during frozen storage. *Italian Journal of Food Science*, 28(3), 497-509, 2016. <http://dx.doi.org/10.14674/1120-1770%2Fijfs.v324>
15. C. Condurso, **F. Cincotta\***, G. Tripodi, A. Sparacio, D. M. L. Giglio, S. Sparla, A. Verzera. Effects of cluster thinning on wine quality of Syrah cultivar (*Vitis vinifera* L.). *European Food Research and Technology*, 242(10), 1719-1726, 2016. <https://doi.org/10.1007/s00217-016-2671-7>

16. C. Condurso, G. Tripodi, **F. Cincotta\***, A. Mazzaglia, A. Verzera. Analytical and sensory characterization of 'Pesca di Leonforte' (*Prunus persica* Batsch). *Journal of Essential Oil Research*, 28(4), 292-298, 2016. <https://doi.org/10.1080/10412905.2016.1150218>
17. C. Condurso, A. Mazzaglia, G. Tripodi\*, **F. Cincotta**, G. Dima, C.M. Lanza, A. Verzera. Sensory analysis and head-space aroma volatiles for the characterization of capers from different geographic origin. *Journal of Essential Oil Research*, 28(3), 185-192, 2016. <https://doi.org/10.1080/10412905.2015.1113205>.
18. A. Verzera, G. Tripodi\*, G. Dima, C. Condurso, A. Scacco, **F. Cincotta**, D.M.L. Giglio, T. Santangelo, A. Sparacio. Leaf Removal and Wine Composition of *Vitis vinifera* L. cv. Nero d'Avola. The volatile aroma constituents. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 96, 150-159, 2016. <https://doi.org/10.1002/jsfa.7075>
19. A. Mazzaglia, **F. Cincotta\***, C. M. Lanza, C. Condurso, G. Tripodi, G. Muratore, A. Verzera. Chemical migration in mineral water packaged in pet bottles and sensory changes during the shelf-life. *Italian Journal of Food Science, Special Issue*, 55-58, 2015.
20. **F. Cincotta**, A. Verzera\*, G. Tripodi, C. Condurso. Determination of sesquiterpenes in wines by HS-SPME coupled with GC-MS. *Chromatography*, 2(3), 410-421, 2015. <https://doi.org/10.3390/chromatography2030410>

#### **PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE NON VALUTABILI**

Nessuna

#### **TESI DI DOTTORATO**

- "Caratterizzazione ed autenticità di vini Marsala D.O.C." (SSD AGR/15), relatore Prof.ssa Antonella Verzera (Università degli Studi di MESSINA), XXX Ciclo

#### **MOTIVATO GIUDIZIO ANALITICO SUI TITOLI, SUL CURRICULUM E SULLA PRODUZIONE SCIENTIFICA IVI COMPRESA LA TESI DI DOTTORATO**

#### **GIUDIZI INDIVIDUALI**

##### **Prof. Vincenzo Gerbi**

Il candidato ha conseguito il titolo di dottore di ricerca in Biologia Applicata e Medicina Sperimentale nel 2017 con una tesi dal titolo "Caratterizzazione ed autenticità di vini Marsala D.O.C." (SSD AGR/15), relatore Prof.ssa Antonella Verzera (Università degli Studi di Messina), argomento congruente con le specifiche della declaratoria del SSD di cui al presente bando (di cui allega copia). Ha svolto la parte iniziale della sua carriera scientifica presso l'Università di Messina in qualità di Assegnista di ricerca (2018-gennaio 2019) ed ha poi proseguito in qualità di Ricercatore a tempo determinato, art 24, comma 3, lettera a, per il SSD AGR/15. Durante questo periodo ha svolto per nove mesi attività di ricerca in qualità di Research Fellow presso il Teagasc Food Research Center, Fermoy, Co. Cork, (Irlanda). Nel 2021 ha ottenuto l'abilitazione scientifica nazionale di seconda fascia per il settore concorsuale 07/F1 di cui fa parte il SSD AGR/15.

La sua attività di ricerca ha riguardato vari campi di interesse del SSD AGR/15, autenticità di vini, sviluppo di prodotti lattiero caseari delattosati, valorizzazione degli scarti e reflui dell'industria agrumaria, la caratterizzazione della componente volatile di alimenti e bevande. Non risulta responsabile di progetti di ricerca, ma ha fatto parte delle unità operative in alcuni progetti a bando competitivo nazionali. Non risulta titolare/co-titolare di brevetti. La produzione scientifica presentata ai fini della valutazione è costituita da 20 pubblicazioni distribuite con continuità nell'arco temporale 2015-2021. Ha presentato relazioni a convegni anche internazionali. È stato titolare nell'anno accademico 2020-2021 di incarichi di insegnamento per complessivi 11 CFU. Precedentemente ha svolto attività didattica integrativa ed è stato incaricato di attività tutoriali.

### **Prof.ssa Vera Agnese Lavelli**

Il Dott. Fabrizio Cincotta ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca nell'anno 2017, con una tesi sul tema: "Caratterizzazione ed autenticità di vini Marsala DOP" presso l'Università degli Studi di Messina. La sua formazione è proseguita sia presso lo stesso Ateneo, come assegnista e ricercatore a tempo determinato, ruolo che ricopre tuttora, che presso il Teagasc Food Research Center di Cork. Il candidato ha partecipato a progetti di ricerca su temi pertinenti il settore delle tecnologie alimentari e ha presentato 20 pubblicazioni e alcune comunicazioni orali a congressi, in un arco temporale dal 2015 al 2021. Ha conseguito l'Abilitazione Scientifica Nazionale alle funzioni di professore universitario di II Fascia nel settore concorsuale 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari nel 2021.

L'attività di ricerca ha riguardato principalmente lo sviluppo di nuovi prodotti lattiero caseari delattosati, prodotti di IV gamma e prodotti da forno; il monitoraggio e la valutazione di contaminanti alimentari, la definizione di marker di freschezza di carne e prodotti ittici e l'analisi del profilo aromatico di alimenti. Nell'A.A. 2020-21 il candidato è stato responsabile dei corsi: "Tecnologia, qualità e sicurezza degli alimenti" (6 CFU) e "Operazioni unitarie" (5 CFU) presso l'Università degli Studi di Messina e, presso lo stesso Ateneo, ha svolto il ruolo di correlatore di tesi di laurea e dottorato su temi pertinenti le tecnologie alimentari.

### **Prof.ssa Elena Giovanna Piera Vittadini**

Il Dott. Fabrizio Cincotta ha svolto la maggior parte della sua attività di ricerca e didattica presso l'Università degli Studi di Messina dove ha lavorato dapprima come Dottorando (tesi "Caratterizzazione ed autenticità di vini Marsala DOP", titolo conseguito nel 2017), poi come Assegnista di ricerca (2018-2019) e, infine, come Ricercatore a tempo determinato, art 24, comma 3, lettera a, per il SSD AGR/15. Il Dott. Fabrizio Cincotta ha svolto anche un periodo all'estero presso il Teagasc Food Research Center, Fermoy, Co. Cork, (Irlanda) in qualità di Research Fellow. Per quanto riguarda l'attività didattica, il Dott. Cincotta è stato responsabile, nell'A.A. 2020-21, dei corsi: "Tecnologia, qualità e sicurezza degli alimenti" (6 CFU) e "Operazioni unitarie" (5 CFU) presso la stessa Università. L'attività di ricerca del Dott. Cincotta ha riguardato principalmente il controllo della qualità, della sicurezza dei prodotti e dei

*Vincenzo Spini*

processi della filiera agro-alimentare e la valutazione delle proprietà chimico-fisiche e sensoriali e la determinazione della shelf-life di prodotti alimentari, prendendo in considerazione sia materie prime, che prodotti trasformati, che lo sviluppo di nuovi prodotti e/o processi e la valutazione della qualità degli stessi. Il Dott. Fabrizio Cincotta ha presentato 20 pubblicazioni distribuite con continuità nell'arco temporale 2015-2021. Ha presentato relazioni a convegni anche internazionali. Il Dott. Fabrizio Cincotta ha ottenuto l'abilitazione scientifica nazionale di seconda fascia (07/F1 - SSD AGR/15; 2021).

### **GIUDIZIO COLLEGALE**

Il Dott. Fabrizio Cincotta dopo il conseguimento del titolo di dottore di ricerca nel 2017 ha proseguito con intensità la sua attività di ricerca come assegnista di ricerca e poi come ricercatore a tempo determinato (L 240/2010, art 24, comma 3, lettera a, per il SSD AGR/15). Ha svolto un periodo di ricerca all'estero in una prestigiosa università straniera lavorando su temi coerenti con le tematiche proprie del SSD oggetto di valutazione. L'attività didattica nell'a.a. 2020-21 lo ha visto incaricato di corsi di insegnamento per il SSD AGR/15 per complessivi 11 CFU, precedentemente ha svolto una intensa attività di didattica integrativa e di supporto alla didattica, compresi incarichi di tutoraggio. La produzione scientifica del candidato, che parte dal 2015, risulta congruente con il SSD AGR/15 e caratterizzata da buona intensità e continuità. Nel 2021 ha ottenuto l'abilitazione scientifica nazionale di seconda fascia per il settore concorsuale 07/F1 di cui fa parte il SSD AGR/15. Il candidato risulta pertanto meritevole di essere ammesso alla discussione dei titoli e delle pubblicazioni.

**CANDIDATO: Dott. Giuseppe Montevicchi**

### **TITOLI E CURRICULUM**

#### **TITOLI VALUTABILI (*indicare i titoli considerati per la valutazione*)**

##### **a) Dottorato di ricerca o equipollenti conseguito in Italia o all'Estero**

- Dottorato di ricerca con borsa di studio XXI ciclo in Scienze e Biotecnologie Agrarie. Settore Scientifico Disciplinare: Scienze e Tecnologie Alimentari. SSD: AGR/15. "Studio delle modificazioni in alimenti trattati termicamente: trasformazioni chimiche a carico del mosto d'uva" (di cui non allega copia). Dipartimento di Scienze Agrarie e degli Alimenti (cessato, ora Dipartimento di Scienze della Vita). Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. Tutor: prof. Andrea Antonelli

*Vincenzo Jelli*

**b) Attività didattica a livello universitario in Italia o all'Estero in relazione alla durata e alla congruenza con le tematiche proprie del raggruppamento concorsuale 07/F1-settore scientifico disciplinare AGR/15**

La commissione ha considerato esclusivamente valutabili le attività a livello universitario di cui il candidato era titolare.

- Anno accademico 2020/2021 - Scienza e Tecnologia dei cereali e prodotti derivati (32 ore, 4 crediti) nel corso di laurea triennale di Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti (Università di Modena e Reggio Emilia);
- Anno accademico 2020/2021 - Il Laboratorio Chimico per l'Industria Alimentare (48 ore, 6 crediti) nel corso di laurea magistrale di Controllo e Sicurezza degli Alimenti (Università di Modena e Reggio Emilia).
- Co-tutor di 2 dottorandi.

**c) Attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri attinente al settore concorsuale oggetto del bando.**

- dal 01-02-2009 al 30-06-2010 – Borsa di Studio di Ricerca e Formazione Avanzata di Ateneo dal titolo: “Messa a punto di metodi analitici e studio delle modificazioni in alimenti trattati termicamente” (AGR/15). Dipartimento di Scienze Agrarie e degli Alimenti (cessato, ora Dipartimento di Scienze della Vita). Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. Tutor: prof. Andrea Antonelli. Borsa di Studio di Ricerca e Formazione Avanzata di Ateneo (Decreto 336 del 28/11/2008; rinnovata con Prot. 1904 del 22/01/2010). SSD: AGR/15
- dal 15-01-2011 al 04-04-2011 – Borsa di Studio di Ricerca e Formazione Avanzata di Ateneo dal titolo: “Messa a punto di metodi analitici e studio delle modificazioni in alimenti trattati termicamente” (AGR/15). Dipartimento di Scienze Agrarie e degli Alimenti (cessato, ora Dipartimento di Scienze della Vita). Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. Tutor: Andrea Antonelli. Borsa di Studio di Ricerca e Formazione Avanzata di Ateneo (Decreto 172 del 15/12/2010), SSD: AGR/15.
- dal 01-09-2014 al 31-08-2015 – Assegno di ricerca per lo svolgimento dello studio dal titolo “Ricerca di ftalati in distillati e strategie per il loro contenimento” (AGR/15). BIOGEST - SITEIA Centro Interdipartimentale Miglioramento e Valorizzazione Risorse Biologiche Agro-alimentari. Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. Tutor: prof. Andrea Antonelli. Decreto prot. n.13328, Rep. n. 409/2014 del 17/07/2014. SSD: AGR/15.
- dal 16-02-2016 al 15-07-2016 – Assegno di ricerca per lo svolgimento dello studio dal titolo “Progettazione e produzione di farine destinate alla preparazione di alimenti funzionali” (AGR/15). BIOGEST - SITEIA Centro Interdipartimentale Miglioramento e Valorizzazione Risorse Biologiche Agro-alimentari. Università degli Studi di Modena e

Reggio Emilia. Tutor: prof. Andrea Antonelli. Decreto prot. nr. 4093 Rep. nr. 37/2016 del 15/01/2016. SSD: AGR/15.

- dal 16-07-2016 al 15-07-2018 – Assegno di ricerca per lo svolgimento dello studio dal titolo “Produzione sostenibile di vini gradevoli a basso grado e succhi d'uva stabili non pastorizzati” come parte del progetto “Sostenibilità ed innovazione nella filiera vitivinicola” – UNI (PG/2015/737442). (AGR/15). BIOGEST - SITEIA Centro Interdipartimentale Miglioramento e Valorizzazione Risorse Biologiche Agro-alimentari. Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. Tutor: prof. Andrea Antonelli. Decreto prot. nr. 53399. Rep. nr. 254/2016 del 29/04/2016 e rinnovato con Decreto prot. nr. 103756 del 12/07/2017. SSD: AGR/15.
- dal 16-07-2018 al 15-07-2019 – Assegno di ricerca per lo svolgimento dello studio dal titolo: “Recupero di molecole utili da scarti di poco pregio dell’industria enologica” (AGR/15). BIOGEST - SITEIA Centro Interdipartimentale Miglioramento e Valorizzazione Risorse Biologiche Agro-alimentari. Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. Tutor: prof. Andrea Antonelli. Decreto prot. nr. 128115. Rep. nr. 586/2018 del 24/07/2018. SSD: AGR/15.
- dal 16-07-2019 ad oggi (contratto in scadenza il 31/08/2022) – Contratto di Ricercatore a t.d. lettera a) per la partecipazione al progetto internazionale H2020-SFS-2018-2020/H2020-SFS-2018-1: SCALIBUR (Scalable Technologies for Bio-Urban Waste Recovery). PARTECIPANTE Giuseppe Montevecchi alle attività del WP3 “Collection” (Responsabile dr. Miguel Angel Górriz – ITENE, Instituto Tecnológico del Embalaje, Transporte y Logística, Valencia, Spagna) e del WP5 “Valorization of ROW” (Responsabile prof. Andrea Antonelli).

**f) Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi.**

Il candidato non presenta attività di direzione o coordinamento, ma solo partecipazione a gruppi di ricerca nazionali:

- dal 05-04-2011 al 04-04-2014 – AGER (2010-2014): “An Italian Vitis database with multidisciplinary approach, for exploitation and valorisation of the regional genotypes” ed implementazione della piattaforma Italian Vitis Database ([www.vitisdb.it](http://www.vitisdb.it)). Coordinatore: Prof.ssa Cristina Bignami. PARTECIPANTE unità operativa (Responsabile Prof. Andrea Antonelli).
- dal 16-07-2016 al 15-07-2018 – POR-FESR 2014-2020. ASSE 1 Ricerca e Innovazione. Azione 1.2.2. Sostenibilità e innovazione nella filiera vitivinicola SOSTINNOVI. Responsabile Scientifico del progetto: Prof. Andrea Antonelli. Attività O.R.2 (produzione sostenibile di vini gradevoli a basso grado alcolico e succhi d'uva stabili

non pastorizzati) e O.R.1 (valutazione oggettiva della maturazione tramite smartphone).

- dal 01-08-2016 al 15-07-2018 – PSR - HALYS - Tecniche di monitoraggio e strategie innovative per il controllo della Cimice asiatica (*Halymorpha halys*). Responsabile scientifico: dott.ssa Lara Maistrello. PARTECIPANTE all'unità operativa di ricerca (Responsabile prof. Andrea Antonelli). CRPV - Domanda n. 5004932 Focus Area 4B Durata: 15/04/2016 – 14/04/2019 CUP: E46G16003290007
- dal 01-08-2017 al 15-07-2018 – PSR - VINSACLIMA - Valutazione di innovative strategie di adattamento in vigneto e in cantina al mutato contesto climatico. Responsabile scientifico: Dott. Giovanni Nigro. PARTECIPANTE all'unità operativa di ricerca (Responsabile prof. Andrea Antonelli). CRPV - Domanda n. 5004494 Focus Area 4B Durata: 01/07/2016 – 30/06/2019 CUP: E46G16003660007
- dal 16-07-2018 al 15-07-2019 – Progetto: “Recupero di molecole utili da scarti di poco pregio dell'industria enologica” nell'ambito del Piano triennale alte competenze per la ricerca, il trasferimento tecnologico e l'imprenditorialità”. PARTECIPANTE con assegno di ricerca annuale all'unità operativa di ricerca (Responsabile prof. Andrea Antonelli). PO FSE 2014/2020 Obiettivo Tematico 10” CUP E81I18003220009
- dal 16-07-2019 ad oggi (contratto in scadenza il 31/08/2022) – H2020-SFS-2018-2020/H2020-SFS-2018-1: SCALIBUR (Scalable Technologies for Bio-Urban Waste Recovery). PARTECIPANTE Giuseppe Montevecchi alle attività del WP3 “Collection” (Responsabile dr. Miguel Angel Górriz – ITENE, Instituto Tecnológico del Embalaje, Transporte y Logística, Valencia, Spagna) e del WP5 “Valorization of ROW” (Responsabile prof. Andrea Antonelli).

**g) Titolarità di brevetti relativamente ai settori concorsuali nei quali è prevista.**

- Ongo E, Sevilla III F, Antonelli A, Montevecchi G, Sberveglieri V (2018) – A method of coffee quality analysis by extracting volatile compounds in coffee. Patent number 2-2018 050105

**h) Relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali nel settore oggetto del bando.**

- Montevecchi G, Macavei LI, Masino M, D'Arco S, Cancelli U, Gammaitoni M, Marchesini T, Maistrello L, Antonelli A. Black soldier fly (*Hermetia illucens*) larvae growth as a strategy for solid waste reduction. 8th International Conference on Sustainable Solid Waste Management “Virtual Thessaloniki 2021”, Salonico (Grecia), 23-25 Giugno 2021, <http://thessaloniki2021.uest.gr>

*Vincenzo Jelli*

- Montevecchi G, Masino F, Hadj Saadoun J, Macavei LI, Zanasi L, Lovato F, Bortolini S, Maistrello L, Antonelli A. Black soldier fly (*Hermetia illucens*): state of the art on lipid integrity and fatty acids profile of prepupae reared on leftovers from different food chains. Invito per presentazione orale e chairman al 3e Congrès Méditerranéen en Bioanalyses. Mahdia, Tunisia, December 13-15, 2019.
- Montevecchi G, De Paola EL, De Berardis S, Masino F, Garbini D, Melucci D, Antonelli A. QuEChERS approach for identification and quantification of food contaminants. Case studies: acrylamide, *Alternaria alternata* mycotoxins, cholesterol oxidation products. Invito per presentazione orale e chairman alla II conferenza "Bioanalysis: Food and Health". Madhia (Tunisia), 15 dicembre 2018.
- Montevecchi G, Masino F, Vasile Simone G, Bignami C, Antonelli A. Aromatic profile of Malvasia odorisissima (Malvasia Casalini). 6th International Symposium "Malvasia of the Mediterranean". Alghero-Bosa, 6-9 settembre 2018.
- Montevecchi G, Masino F, Vasile Simone G, Bignami C, Antonelli A. Aromatic profile of Malvasia odorisissima and Malvasia di Candia aromatica grapevines used for white sparkling wines. Conference: 4th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus". Kyrenia (Northern Cyprus), 19-21 aprile 2018.
- Montevecchi G, Masino F, Vasile Simone G, Bignami C, Antonelli A. Characterisation of local varieties of peach [*Prunus persica* (L.) Batch] and grapevine [*Vitis vinifera* L., 1753]. Invito per presentazione orale e chairman alla I conferenza "Bioanalysis: Food and Health". Madhia (Tunisia), 4 dicembre 2017.

**i) Premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca nel settore oggetto del bando.**

- In data 26/07/2018 abilitazione scientifica nazionale di II fascia per il Settore Concorsuale 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari (Bando D.D. 1532/2016).

**TITOLI NON VALUTABILI**

Sono stati considerati titoli non valutabili in relazione alle diverse categorie quelli indicati per le lettere:

**b) Attività didattica a livello universitario in Italia o all'Estero in relazione alla durata e alla congruenza con le tematiche proprie del raggruppamento concorsuale 07/F1-settore scientifico disciplinare AGR/15**

- Co-tutor di tesi di laurea MOTIVAZIONE: non sono stati indicati né i titoli delle tesi di laurea né i corsi di laurea di appartenenza delle tesi.

**f) Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi.**



- dal 16-07-2016 al 15-07-2018 – POR-FESR 2014-2020. ASSE 1 Ricerca e Innovazione. Azione 1.2.2. Valorizzazione di rifiuti organici mediante insetti per l'ottenimento di biomateriali per usi agricoli VALORiBIO. Responsabile Scientifico del progetto: Dott.ssa Lara Maistrello. PARTECIPANTE alle attività di O.R.2 (Isolamento e caratterizzazione di macromolecole dalle prepupe di mosca soldato). MOTIVAZIONE: non si evince dalla documentazione la pertinenza con le tematiche proprie del SSD AGR15.

**g) Titolarità di brevetti relativamente ai settori concorsuali nei quali è prevista.**

Allesina G, Pedrazzi S, Altunoz Hatipoglu M, Arru L, Antonelli A, Montevecchi G, Masino F, Tartarini P (2019) – Apparato e metodo per depurare un prodotto gassoso derivante dalla gassificazione di biomassa. Brevetto n. 102017000082284. MOTIVAZIONE: attività non annoverabile tra quelle di competenza del SSD AGR/15.

**PRODUZIONE SCIENTIFICA**

**PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE VALUTABILI**

- 1) Castro Marin A, Baris F, Romanini E, Lambri M, **Montevecchi G**, Chinnici F (2021) – Physico-chemical and sensory characterization of a fruit beer obtained with the addition of cv. Lambrusco grapes must. *Beverages* 7(2), 34.
- 2) **Montevecchi G**, Masino F, Versari A, Ricci A, Nigro G, Antonelli A (2021) – Effect of kaolin/defoliation combined with dry ice on Lambrusco red wines production to constrain the effects of climate change. *South African Journal of Enology and Viticulture* 42(2), 100-113.
- 3) **Montevecchi G\***, Cancelli U, Masino F, Antonelli A (2021) – Composition and applications of fractions discharged from a distillation plant for neutral ethanol production. *Chemical Engineering Research and Design* 171(July 2021), 80-85.
- 4) Nanni A, Cancelli U, **Montevecchi G\***, Masino F, Messori M, Antonelli A (2021) – Functionalization and use of grape stalks as poly(butylene succinate) (PBS) reinforcing fillers. *Waste Management* 126, 538-548.
- 5) **Montevecchi G\***, Licciardello G, Masino F, Miron LT, Antonelli A (2021) – Fortification of wheat flour with black soldier fly prepupae. Evaluation of technological and nutritional parameters of the intermediate doughs and final baked products. *Innovative Food Science & Emerging Technologies* 69, 102666.
- 6) Nuvoli D, **Montevecchi G\***, Lovato F, Masino F, Van Der Borgh M, Messori M, Antonelli A (2021) – Protein films from black soldier fly (*Hermetia illucens*, Diptera: Stratiomyidae) prepupae: effect of protein solubility and mild cross-linking. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 101(11), 4506-4513.
- 7) Cancelli U, **Montevecchi G\***, Masino F, Mayer-Laigle C, Rouau X, Antonelli A (2020) – Grape stalk: a first attempt to disentangle its fibres via electrostatic separation. *Food and Bioproducts Processing* 124, 455-468.

- 8) Ongo EA, **Montevecchi G**, Antonelli A, Sberveglieri V, Sevilla III F (2020) – Metabolomics fingerprint of Philippine coffee by SPME-GC-MS for geographical and varietal classification. *Food Research International* 134 (109227), 1-9.
- 9) Hadj Saadoun J, **Montevecchi G\***, Zanasi L, Bortolini S, Macavei LI, Masino F, Maistrello L, Antonelli A (2020) – Lipid profile and growth of black soldier flies (*Hermetia illucens*, Stratiomyidae) reared on by-products from different food chains. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 100(9), 3648-3657.
- 10) **Montevecchi G\***, Zanasi L, Masino F, Maistrello L, Antonelli A (2020) – Black soldier fly (*Hermetia illucens* L.): effect on the fat integrity using different approaches to the killing of the prepupae. *Journal of Insects as Food and Feed* 6(2), 121-131.
- 11) Bouazizi S, **Montevecchi G\***, Antonelli A, Hamdi M (2020) – Effects of prickly pear (*Opuntia ficus-indica* L.) peel flour as an innovative ingredient in biscuits formulation. *LWT - Food Science and Technology* 124 (April), 109155.
- 12) De Leonardis A, Masino F, Macciola V, **Montevecchi G**, Antonelli A, Marconi E (2019) – A study on acetification process to produce olive vinegar from oil mill wastewaters. *European Food Research and Technology* 245, 2123–2131.
- 13) **Montevecchi G**, Setti L, Olmi L, Buti M, Laviano L, Antonelli A, Sgarbi E (2019). Determination of free soluble phenolic compounds in grains of ancient wheat varieties (*Triticum* sp. pl.) by liquid chromatography–tandem mass Spectrometry. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 67(1), 201-212.
- 14) De Berardis S, De Paola EL, **Montevecchi G\***, Garbini D, Masino F, Antonelli A, Melucci D (2018). Determination of four *Alternaria alternata* mycotoxins by QuEChERS approach coupled with liquid chromatography-tandem mass spectrometry in tomato-based and fruit-based products. *Food Research International* 106, 677-685.
- 15) Vasile Simone G, **Montevecchi G\***, Masino F, Imazio S, Bignami C, Antonelli A (2018) – Aromatic characterization of *Malvasia odorosissima* grapevine and comparison with *Malvasia di Candia aromatica*. *South African Journal of Enology and Viticulture* 39(1), 77-88.
- 16) **Montevecchi G\***, Masino F, Di Pascale N, Vasile Simone G, Antonelli A (2017) – Study of the repartition of phthalate esters during distillation of wine for spirit production. *Food Chemistry* 237, 45-52.
- 17) De Paola EL, **Montevecchi G\***, Masino F, Antonelli A, Lo Fiego DP (2017) – Single step extraction and derivatization of intramuscular lipids for fatty acid Ultra Fast GC analysis: application on pig thigh. *Journal of Food Science and Technology* 54, 601-610.
- 18) **Montevecchi G\***, Masino F, Zanasi L, Antonelli A (2017) – Determination of phthalate esters in distillates by ultrasound-vortex-assisted dispersive liquid-liquid micro-extraction (USVADLLME) coupled with gas chromatography/mass spectrometry. *Food Chemistry* 221, 1354-1360.
- 19) De Paola EL, **Montevecchi G\***, Masino F, Garbini D, Barbanera M, Antonelli A (2017) – Determination of acrylamide in dried fruits and edible seeds using QuEChERS extraction and LC separation with MS detection. *Food Chemistry* 217, 191-195.

- 20) Musetti A, Tagliazucchi D, **Montevecchi G**, Verzelloni E, Antonelli A, Fava P (2015) – Characterization of a combined treatment with alpha-lipoic acid for the control of enzymatic browning in fresh-cut Golden Delicious apples. *Journal of Food Processing and Preservation* 39(6), 681-687.
- 21) **Montevecchi G**, Masino F, Vasile Simone G, Cerretti E, Antonelli A (2015) – Aromatic profile of white sweet semi-sparkling wine from Malvasia di Candia aromatica grapes. *South African Journal of Enology and Viticulture* 36(2), 267-276.
- 22) Vasile Simone G, **Montevecchi G\***, Masino F, Matrella V, Imazio SA, Antonelli A, Bignami C (2013) – Ampelographic and chemical characterization of Reggio Emilia and Modena (Northern Italy) grapes for two traditional seasonings: 'saba' and 'agresto'. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 93(14), 3502-3511.
- 23) **Montevecchi G\***, Vasile Simone G, Mellano MG, Masino F, Antonelli A (2013) – Sensory characterization of the four *Pescabivona* landraces, white flesh peaches [*Prunus persica* (L.) Batsch] and correlation with physical and chemical parameters. *Fruits* 68(3), 195-207.
- 24) Ongo E, Falasconi M, Sberveglieri G, Antonelli A, **Montevecchi G**, Sberveglieri V, Concina I, Sevilla III, F. (2012) – Chemometric Discrimination of Philippine Civet Coffee Using Electronic Nose and Gas Chromatography Mass Spectrometry. *Procedia Engineering* 47, 977-980.
- 25) **Montevecchi G\***, Vasile Simone G, Masino F, Bignami C, Antonelli A (2012) – Physical and chemical characterization of *Pescabivona*, a Sicilian white flesh peach cultivar [*Prunus persica* (L.) Batsch]. *Food Research International* 45(1), 123-131.
- 26) Montevecchi G\*, Masino F, Antonelli A (2011) – Pyroglutamic acid development during grape must cooking. *European Food Research and Technology* 232, 375-379.
- 27) Montevecchi G\*, Masino F, Chinnici F, Antonelli A (2010) – Occurrence and evolution of amino acids during grape must cooking. *Food Chemistry* 121, n. 1, 69-77.
- 28) Masino F, **Montevecchi G**, Riponi C, Antonelli A (2009) – Composition of some commercial grappas (grape marc spirit): the anomalous presence of 1,1-diethoxy-3-methylbutane: a case study. *European Food Research and Technology* 228, 565-569.
- 29) Masino F, **Montevecchi G**, Arfelli G, Antonelli A (2008) – Evaluation of the combined effects of enzymatic treatment and aging on lees on the aroma of wine from Bombino bianco grapes. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 56, 9495-9501.
- 30) Masino F, Chinnici F, Bendini A, **Montevecchi G**, Antonelli A (2008) – A study on relationships among chemical, physical, and qualitative assessment in traditional balsamic vinegar. *Food Chemistry* 106, 90-95.

## PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE NON VALUTABILI

Nessuna

## **TESI DI DOTTORATO**

Non valutata perché non allegata alla domanda di partecipazione alla valutazione.

## **MOTIVATO GIUDIZIO ANALITICO SUI TITOLI, SUL CURRICULUM E SULLA PRODUZIONE SCIENTIFICA IVI COMPRESA LA TESI DI DOTTORATO**

### **GIUDIZI INDIVIDUALI**

#### **Prof. Vincenzo Gerbi**

Il candidato ha conseguito il titolo di dottore di ricerca in Scienze e Biotecnologie Agrarie nel 2008 presso l'Università di Modena e Reggio Emilia, con una tesi su "Studio delle modificazioni in alimenti trattati termicamente: trasformazioni chimiche a carico del mosto d'uva", argomento congruente con le specifiche della declaratoria del SSD di cui al presente bando (di cui però non allega copia). Ha svolto poi la sua carriera scientifica presso lo stesso Ateneo usufruendo di 2 borse di studio (2009-2011), di 4 assegni di ricerca (2014-2019) ed in ultimo, dal 2019, e ancora in corso, in qualità di ricercatore a tempo determinato, art 24, comma 3, lettera a, per il SSD AGR/15. Nel 2018 ha ottenuto l'abilitazione scientifica nazionale di seconda fascia per il settore concorsuale 07/F1 di cui fa parte il SSD AGR/15.

La sua attività di ricerca ha riguardato vari campi di interesse del SSD AGR/15, dalla caratterizzazione e valorizzazione di prodotti vegetali e vegetali trasformati, al controllo della qualità e della sicurezza di prodotti alimentari, alla valorizzazione di sottoprodotti e scarti dei processi di trasformazione. Alcune ricerche sono solo parzialmente congruenti con le tematiche proprie del settore concorsuale di cui al presente bando. Non risulta responsabile di progetti di ricerca, ma ha fatto parte delle unità operative in numerosi progetti a bando competitivo nazionali. Risulta anche co-titolare di due brevetti di cui uno attinente le competenze del SSD AGR/15. La produzione scientifica presentata ai fini della valutazione è costituita da 30 pubblicazioni distribuite nell'arco temporale 2008-2021. Ha presentato relazioni a convegni anche internazionali. E' stato titolare nell'anno accademico 2020-2021 di incarichi di insegnamento per il SSD AGR/15 per complessivi 10 CFU. Ha svolto la di co-tutor per due dottorandi di ricerca, su temi pertinenti il SSD AGR/15.

#### **Prof.ssa Vera Agnese Lavelli**

Il Dott. Giuseppe Montevicchi ha conseguito il titolo di Dottore di ricerca nell'anno 2008, con una tesi sul tema: "Studio delle modificazioni in alimenti trattati termicamente: trasformazioni chimiche a carico del mosto d'uva" presso l'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. La sua formazione è avvenuta presso lo stesso Ateneo, in qualità di borsista, assegnista e ricercatore a tempo determinato, ruolo che ricopre tuttora. Il candidato ha partecipato a progetti di ricerca su temi pertinenti il settore delle tecnologie alimentari e ha presentato 30 pubblicazioni e alcune comunicazioni orali a congressi, in un arco temporale

*Vincenzo Gerbi*

dal 2008 al 2021. Ha conseguito l'Abilitazione Scientifica Nazionale alle funzioni di professore universitario di II Fascia nel settore concorsuale 07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari nel 2018.

L'attività di ricerca ha riguardato principalmente la messa a punto di metodi analitici per la determinazione del livello di contaminanti chimici negli alimenti, la caratterizzazione, salvaguardia e valorizzazione di varietà frutta e grani antichi e moderni, la valorizzazione degli scarti di filiere agro-alimentari, lo sviluppo di nuovi alimenti. Il candidato è co-titolare di un brevetto pertinente il settore delle tecnologie alimentari. Nell'A.A. 2020-21 il candidato è stato responsabile dei corsi: "Scienza e Tecnologia dei cereali e prodotti derivati (4 CFU) e "Il Laboratorio Chimico per l'Industria Alimentare" (6 CFU) presso l'Università di Modena e Reggio Emilia e ha svolto il ruolo di correlatore di tesi di dottorato su temi pertinenti le tecnologie alimentari.

### **Prof.ssa Elena Giovanna Piera Vittadini**

Il Dott. Giuseppe Montevecchi ha svolto la maggior parte della sua attività di ricerca e didattica presso l'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia dove ha lavorato dapprima come Dottorando (tesi "Studio delle modificazioni in alimenti trattati termicamente: trasformazioni chimiche a carico del mosto d'uva", titolo conseguito nel 2008 - tesi non allegata), poi come Borsista (2009-2011), Assegnista di ricerca (2014-2019) e, infine, come Ricercatore a tempo determinato, art 24, comma 3, lettera a, per il SSD AGR/15.

Per quanto riguarda l'attività didattica, il Dott. Montevecchi è stato responsabile, nell'A.A. 2020-21, dei corsi: "Scienza e Tecnologia dei cereali e prodotti derivati" e "Il Laboratorio Chimico per l'Industria Alimentare" presso la stessa Università. L'attività di ricerca del Dott. Montevecchi ha riguardato principalmente la qualità degli alimenti e la sicurezza alimentare; la valutazione dei meccanismi chimici alla base delle trasformazioni in matrici alimentari complesse; caratterizzazione, salvaguardia e valorizzazione di varietà di prodotti ortofrutticoli; sostenibilità e valorizzazione degli scarti di filiere agro-alimentari (anche con larva di mosca soldato). Il Dott. Giuseppe Montevecchi ha presentato 30 pubblicazioni distribuite nell'arco temporale 2008-2021. Ha presentato relazioni a convegni anche internazionali. Il Dott. Giuseppe Montevecchi ha ottenuto l'abilitazione scientifica nazionale di seconda fascia (07/F1 - SSD AGR/15; 2021).

### **GIUDIZIO COLLEGALE**

Il Dott. Giuseppe Montevecchi dopo il conseguimento del titolo di dottore di ricerca nel 2008 ha proseguito la sua attività di ricerca, prima come borsista, poi come assegnista di ricerca e attualmente, dal 2019, come ricercatore a tempo determinato (L 240/2010, art 24, comma 3, lettera a, per il SSD AGR/15). L'attività didattica nell'a.a. 2020-21 lo ha visto incaricato di corsi di insegnamento per il SSD AGR/15 per complessivi 10CFU, precedentemente ha svolto una intensa attività di didattica integrativa e di supporto alla didattica. La produzione scientifica



del candidato, che parte dal 2008, risulta prevalentemente congruente con il SSD AGR/15 e caratterizzata da discreta intensità e continuità. Nel 2018 ha ottenuto l'abilitazione scientifica nazionale di seconda fascia per il settore concorsuale 07/F1 di cui fa parte il SSD AGR/15. Il candidato risulta pertanto meritevole di essere ammesso alla discussione dei titoli e delle pubblicazioni.

#### LA COMMISSIONE

Prof. Vincenzo Gerbi (Presidente)

Prof.ssa Vera Agnese Lavelli (Componente)

Prof. Elena Giovanna Piera Vittadini (Segretario)



## **DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**

Il sottoscritto Prof.ssa Elena Giovanna Piera Vittadini dichiara di avere partecipato, in via telematica, alla riunione tenutasi il 16 dicembre 2021 alle ore 15-18.45 per lo svolgimento dei lavori della procedura di valutazione comparativa per la stipula di n. 1 contratto di diritto privato per ricercatore, a tempo determinato, per il Settore Concorsuale 07/F1 Scienze e Tecnologie Alimentari e per il Settore Scientifico Disciplinare AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari-bandita dall'Università degli Studi di Messina, ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera B) della legge 30 dicembre 2010, n. 240 e di avere preso parte alla stesura del relativo verbale, aderendo al contenuto dello stesso.



17 Dicembre 2021

Prof.ssa Elena Giovanna Piera Vittadini



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

*Department of Food, Environmental and Nutritional Sciences*  
*Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente*



**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**

La sottoscritta Prof. Vera Agnese Lavelli dichiara di avere partecipato, in via telematica, alla riunione tenutasi il 16 dicembre 2021 dalle ore 15.00 alle ore 18.45 per lo svolgimento dei lavori della procedura di valutazione comparativa per la stipula di n. 1 contratto di diritto privato per ricercatore, a tempo determinato, per il Settore Concorsuale 07 F1 e per il Settore Scientifico Disciplinare AGR/15 bandita dall'Università degli Studi di Messina, ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera B) della legge 30 dicembre 2010, n. 240 e di avere preso parte alla stesura del relativo verbale, aderendo al contenuto dello stesso.

data 17.12.2021

Prof. Vera Agnese Lavelli

Firma

Vee Lavelli





**PROCEDURA DI VALUTAZIONE COMPARATIVA PER LA STIPULA DI N. 1 CONTRATTO DI DIRITTO PRIVATO PER RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO, AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 3, LETT. B) DELLA LEGGE 30 DICEMBRE 2010, N. 240, PER IL S.C. 07-F1 Scienze e Tecnologie Alimentari, PROFILO RICHIESTO S.S.D. AGR/15- bandito con DR 1801, prot. 98938 del 05/08/2021  
DIPARTIMENTO DI SCIENZE VETERINARIE, PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MESSINA**

**VERBALE N. 3  
(Discussione pubblica e punteggi)**

L'anno 2022 il giorno 17 del mese di gennaio alle ore 9.00 si riunisce al completo, per via telematica, ognuno nella propria sede universitaria, la Commissione giudicatrice, della procedura di valutazione comparativa in epigrafe, nominata con D.R. 2933, prot. n. 144746 del 22/11/2021, pubblicato sul sito internet dell'Università di Messina, per procedere con la discussione pubblica dei titoli e delle pubblicazioni dei candidati precedentemente ammessi.

Sono presenti i sottoelencati commissari:

Prof. Vincenzo Gerbi, Università degli Studi Torino

Prof. Vera Agnese Lavelli, Università degli studi di Milano

Prof. Elena Giovanna Piera Vittadini, Università degli Studi di Camerino

La Commissione dà atto che i canali telematici in utilizzo (Microsoft TEAMS) sono idonei al riconoscimento dei soggetti coinvolti e che attraverso il link pubblico è garantita la partecipazione dei docenti invitati alla discussione.

La Commissione procede, quindi, all'appello dei candidati ammessi nella riunione precedente.

Sono presenti i seguenti candidati dei quali è accertata l'identità personale.

1. Dott. Fabrizio Cincotta

Il Dott. Giuseppe Montavecchi, ammesso alla discussione dei titoli nella riunione precedente, ha fatto pervenire in data 16/01/2022, via PEC indirizzata a [uop.ricercatori@unime.it](mailto:uop.ricercatori@unime.it) e al presidente della commissione, Prof. Vincenzo Gerbi, la dichiarazione di rinuncia alla candidatura.

Il candidato Fabrizio Cincotta è quindi chiamato a sostenere la discussione. La commissione procede inoltre alla verifica della conoscenza della lingua inglese.

Al termine della discussione pubblica, la Commissione procede ad attribuire un punteggio ai titoli e a ciascuna delle pubblicazioni, tenendo conto dei criteri stabiliti nella prima riunione (All. A).

*Vincenzo Gerbi*

Riesaminati i motivati giudizi analitici espressi nella valutazione preliminare, sulla base dei punteggi attribuiti ai titoli e alle pubblicazioni in esito alla discussione pubblica, la Commissione dichiara vincitore il dott. **Fabrizio Cincotta** con la seguente motivazione: il candidato in relazione all'età accademica, presenta una produttività scientifica intensa, inoltre ha maturato una esperienza di ricerca all'estero che ne ha ampliato la competenza. La produzione scientifica è totalmente congruente con le peculiari finalità scientifiche del SSD a concorso.

Il candidato risulta idoneo, all'esito della valutazione, se raggiunge un punteggio di almeno **65 punti**.

| CANDIDATO                      | TOTALE PUNTEGGIO VALUTAZIONE TITOLI | TOTALE PUNTEGGIO VALUTAZIONE PUBBLICAZIONI | TOTALE PUNTEGGIO ASSEGNATO AL CANDIDATO |
|--------------------------------|-------------------------------------|--|---|
| <b>Dott. Fabrizio Cincotta</b> | 30,6                                | 60   | 90,6                                    |

Il presente verbale viene redatto, letto, sottoscritto seduta stante.

La seduta è tolta alle ore 9.30.

LA COMMISSIONE

Prof. Vincenzo Gerbi (Presidente)



Prof. Vera Agnese Lavelli (Componente)

Prof. Elena Giovanna Piera Vittadini (Segretario)

ALLEGATO A)  
PUNTEGGIO TITOLI E PUBBLICAZIONI

CANDIDATO: Dott. Fabrizio Cincotta

VALUTAZIONE TITOLI

|          | <i><b>Titoli</b></i>  | <i><b>Punti<br/>assegnati</b></i> | <i><b>Punteggio max</b></i><br><small>(come stabilito nel I verbale<br/>dei criteri)</small> | <i><b>Punteggio<br/>totale</b></i> |
|----------|---|-----------------------------------|--|------------------------------------|
| <b>A</b> | dottorato di ricerca o equipollenti conseguito in Italia o all'Estero.  | <b>5</b>                          | <b>5</b>   | <b>5</b>                           |
| <b>B</b> | attività didattica a livello universitario in Italia o all'Estero in relazione alla durata e alla congruenza con le tematiche proprie del raggruppamento concorsuale 07/F1-settore scientifico disciplinare AGR/15. | <b>2,1</b>                        | <b>8</b>   | <b>2,1</b>                         |
| <b>C</b> | attività di formazione o di ricerca presso qualificati istituti italiani o stranieri attinente al settore concorsuale oggetto del bando.  | <b>10,3</b>                       | <b>10</b>  | <b>10</b>                          |
| <b>D</b> | Non considerati dalla commissione (verbale 1)   | <b>0</b>                          | <b>0</b>   | <b>0</b>                           |
| <b>E</b> | Non considerati dalla commissione (verbale 1)   | <b>0</b>                          | <b>0</b>   | <b>0</b>                           |
| <b>F</b> | organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, o partecipazione agli stessi.  | <b>9</b>                          | <b>8</b>   | <b>8</b>                           |
| <b>G</b> | titolarità di brevetti relativamente ai settori concorsuali nei quali è prevista.   | <b>0</b>                          | <b>1</b>   | <b>0</b>                           |
| <b>H</b> | relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali nel settore oggetto del bando.   | <b>3,5</b>                        | <b>4</b>   | <b>3,5</b>                         |
| <b>I</b> | premi e riconoscimenti nazionali e internazionali per attività di ricerca nel settore oggetto del bando.  | <b>2</b>                          | <b>4</b>   | <b>2</b>                           |
| <b>J</b> | Non considerati dalla commissione (verbale 1)   | <b>0</b>                          | <b>0</b>   | <b>0</b>                           |
|          | <b>Totale</b>   | <b>31,9</b>                       | <b>40</b>  | <b>30,6</b>                        |

*Vincenzo Joli*

## VALUTAZIONE PUBBLICAZIONI

| <i>La numerazione fa riferimento all'elenco di cui all'allegato B del verbale n. 2</i>                                    | <i>Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza</i> | <i>Congruenza con SSD</i> | <i>Rilevanza scientifica collocazione editoriale e diffusione</i> | <i>Apporto individuale candidato</i> |
|---|---|---------------------------|---|--------------------------------------|
| <b>1</b>  | 2   | 1,5                       | 1,0   | 1                                    |
| <b>2</b>  | 2   | 1,5                       | 1,0   | 1                                    |
| <b>3</b>  | 2   | 1,5                       | 1,0   | 1                                    |
| <b>4</b>  | 2   | 1,5                       | 1,0   | 1                                    |
| <b>5</b>  | 2   | 1,5                       | 1,0   | 1                                    |
| <b>6</b>  | 2   | 1,5                       | 1,0   | 0,5                                  |
| <b>7</b>  | 2   | 1,5                       | 1,0   | 1                                    |
| <b>8</b>  | 2   | 1,5                       | 1,0   | 1                                    |
| <b>9</b>  | 2   | 1,5                       | 1,0   | 1                                    |
| <b>10</b>   | 2   | 1,5                       | 1,0   | 1                                    |
| <b>11</b>   | 2   | 1,5                       | 0,5   | 1                                    |
| <b>12</b>   | 2   | 1,5                       | 1,0   | 1                                    |
| <b>13</b>   | 2   | 1,5                       | 0,5   | 1                                    |
| <b>14</b>   | 2   | 1,5                       | 0,1   | 0,5                                  |
| <b>15</b>   | 2   | 1,5                       | 1,0   | 1                                    |
| <b>16</b>   | 2   | 1,5                       | 0,5   | 1                                    |
| <b>17</b>   | 2   | 1,5                       | 0,5   | 0,5                                  |
| <b>18</b>   | 2   | 1,5                       | 1,0   | 0,5                                  |
| <b>19</b>   | 2   | 1,5                       | 0,1   | 1                                    |
| <b>20</b>   | 2   | 0,5                       | 0,0   | 1                                    |
| <b>Tesi di dottorato</b>  | 2   | 1,5                       |   |                                      |
| <b>Totale nominale</b>  | <b>42</b>   | <b>30,5</b>               | <b>12,5</b>   | <b>18</b>                            |
| <b>Totale massimo</b><br><small>(come stabilito nel verbale dei criteri)</small>  | <b>20</b>   | <b>15</b>                 | <b>12</b>   | <b>10</b>                            |
| <b>Totale effettivo:</b><br><b>punti</b><br><small>(non può superare il totale stabilito nel verbale dei criteri)</small> | <b>20</b>   | <b>15</b>                 | <b>12</b>   | <b>10</b>                            |
| <b>Totale pubblicazioni</b>   | <b>57</b>   |                           |   |                                      |

Consistenza complessiva, intensità e continuità temporale della produzione scientifica, in relazione all'età accademica: **punti 3** (Totale massimo 3)

**Totale punteggio per le pubblicazioni = 57+3=60**

**Totale punteggio titoli+pubblicazioni = 30,6+ 60 = 90,6**

LA COMMISSIONE

Prof. Vincenzo Gerbi (Presidente)



Prof. Vera Agnese Lavelli (Componente)

Prof. Elena Giovanna Piera Vittadini (Segretario)

### **DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**

Il sottoscritto Prof.ssa Elena Giovanna Piera Vittadini dichiara di avere partecipato, in via telematica, alla riunione tenutasi il 17 gennaio 2022 alle ore 9.00 per lo svolgimento dei lavori della procedura di valutazione comparativa per la stipula di n. 1 contratto di diritto privato per ricercatore, a tempo determinato, per il Settore Concorsuale 07-F1 e per il Settore Scientifico Disciplinare AGR/15-Scienze e Tecnologie Alimentari bandita dall'Università degli Studi di Messina, ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera B) della legge 30 dicembre 2010, n. 240 e di avere preso parte alla stesura del relativo verbale, aderendo al contenuto dello stesso.

Camerino, 17 gennaio 2022



Prof.ssa Elena Giovanna Piera Vittadini



## UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

*Department of Food, Environmental and Nutritional Sciences*  
*Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente*



### **DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**

La sottoscritta Prof.ssa Vera Agnese Lavelli dichiara di avere partecipato, in via telematica, alla riunione tenutasi il 17 gennaio 2022 alle ore 9.00 per lo svolgimento dei lavori della procedura di valutazione comparativa per la stipula di n. 1 contratto di diritto privato per ricercatore, a tempo determinato, per il Settore Concorsuale 07-F1, Settore Scientifico Disciplinare AGR/15-Scienze e Tecnologie Alimentari bandita dall'Università degli Studi di Messina, ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera B) della legge 30 dicembre 2010, n. 240 e di avere preso parte alla stesura del relativo verbale, aderendo al contenuto dello stesso.

Milano, 17 gennaio 2022

Prof. Vera Lavelli

*Vera Lavelli*



**PROCEDURA DI VALUTAZIONE COMPARATIVA PER LA STIPULA DI N. 1 CONTRATTO DI DIRITTO PRIVATO PER RICERCATORE A TEMPO DETERMINATO, AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 3, LETT. B) DELLA LEGGE 30 DICEMBRE 2010, N. 240, PER IL S.C. 07-F1 Scienze e Tecnologie Alimentari, PROFILO RICHIESTO S.S.D. AGR/15- bandito con DR 1801, prot. 98938 del 05/08/2021  
DIPARTIMENTO DI SCIENZE VETERINARIE, PRESSO L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MESSINA**

**RELAZIONE CONCLUSIVA**

L'anno 2022 il giorno 17 del mese di gennaio alle ore 9.35 si riunisce al completo, per via telematica, ognuno nella propria sede universitaria, la Commissione giudicatrice, della procedura di valutazione comparativa in epigrafe, nominata con nominata con D.R. 2933, prot. n. 144746 del 22/11/2021, pubblicato sul sito internet dell'Università di Messina, per stendere la relazione conclusiva.

Sono presenti i sottoelencati commissari:

Prof. Vincenzo Gerbi, Università degli Studi Torino

Prof. Vera Agnese Lavelli, Università degli studi di Milano

Prof. Elena Giovanna Piera Vittadini, Università degli Studi di Camerino

La Commissione ha svolto i suoi lavori nei giorni:

I riunione: giorno 1 dicembre 2021 dalle ore 17,00 alle ore 19,15;

II riunione: giorno 16 dicembre 2021 dalle ore 15,00 alle ore 18,45;

III riunione: giorno 17 gennaio 2022 dalle ore 9,00 alle ore 9.30;

La Commissione ha tenuto complessivamente n. 3 riunioni iniziando i lavori il 1 dicembre 2021 e concludendoli il 17 gennaio 2022.

Nella prima riunione la commissione ha provveduto alla predeterminazione dei criteri di massima per la valutazione comparativa dei titoli, dei curricula e della produzione scientifica dei candidati, ivi compresa la tesi di dottorato;

Nella seconda riunione la commissione ha provveduto alla valutazione dei titoli, dei curricula e della produzione scientifica dei candidati, ivi compresa la tesi di dottorato, esprimendo per ciascun candidato un motivato giudizio analitico sui titoli, sul curriculum e sulla produzione scientifica, ivi compresa la tesi di dottorato, sulla base dei criteri stabiliti nella prima riunione;

Nella terza riunione la commissione ha provveduto alla discussione pubblica per via telematica dei titoli e delle pubblicazioni, nonché all'accertamento della conoscenza della lingua inglese, con il candidato Fabrizio Cincotta, poiché il secondo candidato ha nel frattempo comunicato la sua rinuncia di partecipazione, e alla attribuzione del punteggio ai titoli e a ciascuna delle pubblicazioni, tenendo conto dei criteri stabiliti nella prima riunione.

*Vincenzo Gerbi*

La Commissione tenuto conto della somma dei punteggi attribuiti ha proceduto collegialmente all'espressione di un motivato giudizio in relazione alla quantità e alla qualità delle pubblicazioni valutando la produttività complessiva anche in relazione al periodo di attività.

La Commissione dichiara vincitore il dott. Fabrizio Cincotta avendo ottenuto l'unanimità dei voti dei componenti della commissione giudicatrice.

I verbali della presente procedura, già inseriti nella piattaforma informatica, saranno resi pubblici sul sito web dell'Ateneo a seguito dell'approvazione degli atti della procedura da parte del Rettore.

La Commissione termina i lavori alle ore 10,20 del giorno 17 gennaio 2022.

Letto approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE

Prof. Vincenzo Gerbi (Presidente) 

Prof. Vera Agnese Lavelli (Componente)

Prof. Elena Giovanna Piera Vittadini (Segretario)



### **DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**

Il sottoscritto Prof.ssa Elena Giovanna Piera Vittadini dichiara di avere partecipato, in via telematica, alla riunione tenutasi il 17 gennaio 2022 alle ore 9.35 per lo svolgimento dei lavori della procedura di valutazione comparativa per la stipula di n. 1 contratto di diritto privato per ricercatore, a tempo determinato, per il Settore Concorsuale 07-F1 e per il Settore Scientifico Disciplinare AGR/15-Scienze e Tecnologie Alimentari bandita dall'Università degli Studi di Messina, ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera B) della legge 30 dicembre 2010, n. 240 e di avere preso parte alla stesura della relazione conclusiva dei lavori, aderendo al contenuto della stessa.

Camerino, 17 gennaio 2022



Prof.ssa Elena Giovanna Piera Vittadini



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

*Department of Food, Environmental and Nutritional Sciences*  
*Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente*



### DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

La sottoscritta Prof.ssa Vera Agnese Lavelli dichiara di avere partecipato, in via telematica, alla riunione tenutasi il 17 gennaio 2022 alle ore 9.35 per lo svolgimento dei lavori della procedura di valutazione comparativa per la stipula di n. 1 contratto di diritto privato per ricercatore, a tempo determinato, per il Settore Concorsuale 07-F1, Settore Scientifico Disciplinare AGR/15-Scienze e Tecnologie Alimentari, bandita dall'Università degli Studi di Messina, ai sensi dell'art. 24, comma 3, lettera B) della legge 30 dicembre 2010, n. 240 e di avere preso parte alla stesura della relazione conclusiva dei lavori, aderendo al contenuto della stessa.

Milano, 17 gennaio 2022

Prof. Vera Lavelli

Vera Lavelli