
CURRICULUM VITAE

CLAUDIO CANTINI

nato a Follonica (GR) il 02/09/1962,
residente a Follonica, CAP 58022 via Mario Camerini, 17.
Tel e fax ufficio 0566 52356
Cellulare 329 74 79 906
E mail claudio.cantini@ibe.cnr.it

Tecnologo, è attualmente incaricato presso la sede di Follonica dell'**IBE CNR** denominata **Azienda Agraria Sperimentale "Santa Paolina"**.

L'azienda ospita ricerche, sperimentazioni e dimostrazioni in campo agricolo con particolare riguardo alla salvaguardia della biodiversità, produzione, valorizzazione tecnologica delle specie legnose e dei loro prodotti, valutazione organolettica di produzioni agroalimentari.

Al CNR dal 1983 ha acquisito esperienza nella gestione tecnico- amministrativa di strutture complesse, nella gestione di progetti di ricerca, trasferimento dell'innovazione e divulgazione scientifica. Ha consuetudine di rapporti a livello nazionale e internazionale con interlocutori del mondo scientifico, imprenditoriale e della Pubblica Amministrazione.

Degustatore Ufficiale AIS e Assaggiatore di Olio Vergine ed extravergine di Oliva ha fatto parte del panel di degustazione degli oli presso la Camera di Commercio di Grosseto.

Curriculum scolastico e formativo

- 1999 Senior Fellow NATO-CNR Horticulture Department, Michigan State University USA.
- 1994 Fellow CNR Horticulture Department, Michigan State University USA.
- 1993 Abilitazione all'esercizio della libera professione come Dottore Agronomo, Università degli Studi di Pisa.
- 1991 Laurea in Scienze Agrarie magna cum laude, Università di Pisa.
- 1981 Diploma di Perito Agrario, ITAS Grosseto.

Titoli Accademici Professionali e di Servizio

- 2016-attuale Membro del Collegio di Dottorato in Scienze della Vita, Università di Siena.
- 2014-attuale Componente della Commissione tecnico-scientifica di cui alla LR Toscana 64/2004 "Tutela e valorizzazione del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario, zootecnico e forestale".
- 2012 Membro della commissione per la stesura del registro nazionale delle varietà di olivo presso il Mipaaf.
- 2011-2012 Membro del Consiglio Scientifico dell'Istituto per la Valorizzazione del Legno e delle Specie Arboree.

- 2009 Accademico ordinario della "Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olivo".
2004-2012 membro Comitato Nazionale per la Certificazione volontaria del materiale di propagazione delle specie arbustive ed arboree da frutto Mipaaf.
2003 ASHS Fruit Publication Award: miglior lavoro pubblicato sulla frutticoltura. American Society for Horticultural Science,
1996-2001 Membro del Consiglio Scientifico dell'Istituto Propagazione Specie Legnose

Corsi di Perfezionamento

- 2012 Associazione Italiana Sommeliers. Seminario Comunicazione e Didattica.
2011 Associazione Italiana Sommeliers. Diploma di Degustatore Ufficiale
2010 Associazione Italiana Sommeliers. Diploma di Sommelier.
2007 NIRS Corso per operatori. Foss, Padova.
2002 Institute for Health and Consumer Protection Joint Research Center, Ispra:
"The analysis of food samples for the presence of genetically modified organism"
1994 Michigan State University: "Metodi in Ingegneria Genetica Vegetale"
1993 Corso professionale per Assaggiatore Olio Extravergine di Oliva

Brevetti internazionali

- Brevetto 17000613.4 - 1454 Active composition for the treatment of olive trees.

Attività Didattica

- 2017-2019 Fitochimica, Nutraceutica e Cibi Funzionali: potenzialità della biodiversità vegetale e delle produzioni agricole. Dottorato in Scienze della Vita. Università di Siena.
2014 Docente unico al corso: Potatura di formazione e di produzione dell'olivo INIA Las Brucas, Uruguay.
2013 Docenza preso il corso professionalizzante per sottoccupati De Olivae tecnico di conduzione dell'oliveto e di gestione del frantoio. Organizzato a Follonica da Centro Analisi CAIM srl. Follonica.
2012 Docenza relativa alle pratiche di potatura dell'olivo effettuata presso azienda agricola di Paganico (GR) in collaborazione con Consorzio Agrario di Grosseto in data 13 marzo 2012. Per CIFO.
2012 Docenza effettuata al corso per Ispettori Fitosanitari Regione Toscana. 10 ottobre 2012 (2 ore, orario 14.00-16.00) Via Luca Giordano 13/15 (ex Mayer), Firenze per KPMG.
2011 Docenza effettuata al corso "Attività di gestione dei processi didattici volti alla formazione del personale della Regione Toscana, delle Agenzie Regionali e degli EE.LL. e dei soggetti coinvolti nei processi di governance nel sistema pubblico toscano". Regione Toscana. Firenze per KPMG.
2011 Docenza esercitata durante incontro tecnico sulla potatura dell'olivo effettuato A Massa Marittima (Grosseto) in collaborazione con il locale Consorzio Agrario. Isagro

- 2011 Docenza effettuata nell'ambito del Corso per assaggiatori di olio svolto presso l'Oleificio OLMA a Braccagni (GR), il giorno Martedì 3 Maggio 2011 APOT Cecina.
- 2010 Docenza esercitata presso il corso Frantoiani organizzato A.N.A.P.O.O. Associazione Nazionale Assaggiatori Professionisti Olio di Oliva in data 27 Settembre 2010 in San Casciano
- 2010 Docenza di "Arboricoltura" nell'ambito del corso di formazione del progetto asso-aggiornamento e competenze nel settore sociale. Confcommercio di Siena presso la Cooperativa il Nodo di Follonica.

Attività di tutoraggio

È stato tutore numerosi studenti di vario livello (n°4 diploma scuola superiore, n° 5 laurea triennale, N° 3 laurea magistrale, n° 4 Dottorato di ricerca, post-laurea, master di 2° livello) appartenenti a diverse Università (Pisa, Firenze, Siena) e Istituti Tecnici e Professionali Agrari (Grosseto, Firenze).
Ha partecipato in qualità di correlatore alla stesura di varie tesi di laurea (laurea, laurea magistrale, dottorato) per le stesse università.

Collaborazioni Professionali

- 2002-presente Dipartimento di Scienze Ambientali dell'Università di Siena "Identificazione molecolare di specie vegetali ed identificazione di OGM in alimenti".
- 1984-2000 prove condotte in Maremma dal Centro Sperimentale per l'Ortoflorofrutticoltura della Maremma Toscana.
- 1983-1987 ricerche agronomiche, analisi di laboratorio ed elaborazione statistica di alcune tesi di laurea presso l'Università degli Studi di Firenze;

Attività di Ricerca e trasferimento

- 2020 PROGETTO MISURA 16.2 PSR 2014-2020 della Regione Toscana bando GAL F.A.R. Maremma Progetto GEOSSEC Seccatoio Geotermico Per Castagne.
- 2019 OLIMPOLLI Aumento della produttività olivicola attraverso l'impollinazione artificiale PSR 2014-2020 - Bando PS-GO (Annualità 2017) - Sottomisura 16.2 "Supporto a progetti pilota e di cooperazione.
- 2019 NOBRETT Riduzione dei difetti da Brettanomyces nei vini toscani di qualità. PSR 2014-2020 - Bando PS-GO (Annualità 2017) - Sottomisura 16.2 "Supporto a progetti pilota e di cooperazione".
- 2019 GRAPE (Gestione Rapida Alla Problematica Etilfenoli G.R.A.P.E.) Sottomisura 16.2 Progetto Integrato di Filiera della qualità delle produzioni vitivinicole dop toscane strumenti e processi di valorizzazione.
- 2019 TECNOQUALISALUS Tecnologie innovative per l'aumento della qualità salustica ed organolettica dei prodotti finiti. Sottomisura 16.2 inserita nel Progetto Integrato di Filiera DRAGO.
- 2018 Progetto LIFE Resilience cofinanziato dall'Unione Europea attraverso il programma LIFE LIFE17/CCA/ES/000030.
- 2017 Programma Sviluppo Rurale PSR 2014-2010 Proposta per l'impostazione (setting-up) di un Gruppo Operativo (GO) del PEI AGRICOLTURA progetto

- OLIMPOLLI Aumento della produttività olivicola attraverso l'impollinazione artificiale.
- 2017 Progetto FITORIFENO finanziato da Manica spa per "Sperimentazione: uso di brasicacee con duplice obiettivo".
- 2016 BASIQ Bottega Alimentare della Sostenibilità, Identità e Qualità, sottomisura 16.2 "Sostegno a progetti pilota e di cooperazione" Progetto Integrato di Filiera "Mangiare Corto per Guardare Lontano" PSR Regione Toscana 2014-2020.
- 2014-2016 Capofila e responsabile scientifico Progetto TOSCOLATA Bando Agroalimentare Regione Toscana Importo € 200.000.
- 2013-2015 Capofila e responsabile scientifico Progetto FIZONACCLASSICO Progetto Integrato di Filiera PIF Regione Toscana. Importo €138.170
- 2013 PiùSeggianese Valorizzazione del potenziale produttivo ed organolettico della Seggianes Asse 4 metodo Leader Misura 124 bando GAL FAR Maremma.
- 2013 IVALSA-Manica per la realizzazione di giornate divulgative.
- 2012 IVALSA-TIOXIDE Prove di efficacia di Agrigess su colture erbacee da seme
- 2011 IVALSA-CIFO Prove di efficacia dei formulati Borfast, ERT23, Block5, Ionifoss, su olivo.
- 2011 IVALSA-AGRICOLA INTERNAZIONALE prove di sensibilità delle drupacee al prodotto Tegoplant.
- 2010 IVALSA-ARSIA. Progetto territoriale: Moderna Utilizzazione di antiche piante locali.
- 2010 IVALSA-DIAGRO Sperimentazione per verificare l'efficacia del prodotto "Pentakeep" su alcuni parametri produttivi e qualitativi dell'olivo.
- 2010 IVALSA-FERTIREV Sperimentazione dei prodotti Olivopro e Sugargold e loro effetti su piante di olivo.
- 2010 IVALSA- MAHLE INDUSTRIAL FILTRATION. Valutazione di nuovi sistemi di filtrazione dell'olio extravergine di oliva per il miglioramento delle caratteristiche di qualità e conservabilità.
- 2010 IVALSA-ARSIA. Caratterizzazione molecolare, analisi fitosanitarie, risanamento, moltiplicazione e ridiffusione delle varietà di specie da frutto a rischio di estinzione iscritte al repertorio di cui alla L.R. 64/04
- 2010 IVALSA-Comunità Montana Colline metallifere Valorizzazione delle produzioni tipiche e del territorio delle colline metallifere.
- 2009 IVALSA-Quimica Massò "Capacità di copertura, caratteristiche di adesività ed azioni sull'olivo del prodotto Cobre Nordox".
- 2009 IVALSA-SERBIOS "Prove di efficacia del prodotto Surround".
- 2009 IVALSA-DIAGRO srl "Efficacia del prodotto Pentakeep su alcuni parametri produttivi e qualitativi dell'olivo".
- 2008 IVALSA- ARSSA Regione Abruzzo "Caratterizzazione morfologica e genotipica degli olivi autoctoni abruzzesi".
- 2008 l'IVALSA-Comunità Montana Colline Metallifere "Valorizzazione delle produzioni tipiche e del territorio delle Colline Metallifere".
- 2008 IVALSA-Filterflo s.r.l.- "Messa a punto di un nuovo metodo di Filtrazione dell'Olio extravergine di Oliva".
- 2008 IVALSA-Agroqualità: "Effetti dei trattamenti con K express sulla crescita degli olivi in vivaio".

- 2007 IVALSA-Agroqualità "Effetti della concimazione fogliare con concime K Express sui processi di maturazione ed inolizione delle olive".
- 2007 IVALSA-TEM Toscana Enologica Mori "Valutazione di un nuovo modello di frangitore a coltelli".
- 2007 IVALSA-OLMA Analisi delle rese in olio registrate presso il frantoio sociale negli ultimi 16 anni.
- 2006 IVALSA-SPO Società Pesciatina di Orticoltura "Nuovi sistemi olivicoli e individuazione di varietà idonee alla olivicoltura francese".
- 2006 IVALSA- ARSIA, Comune di Bucine (AR), Provincia di Arezzo "Recupero e valorizzazione di risorse genetiche autoctone dell'olivo in Provincia di Arezzo".
- 2005 IVALSA-MIPE Viviani "Valutazione di una seminatrice di precisione"
- 2004 IVALSA-Eurosider spa Grosseto "Conservazione frumento in atmosfera controllata a saturazione di azoto". Finanziamento DOCUP Regione Toscana
- 2004 IVALSA-Comunità Montana Colline Metallifere - Provincia di Grosseto. "Valorizzazione delle produzioni tipiche e del territorio delle colline metallifere". Ammesso ai finanziamenti nell'ambito della I.C. Leader Plus.
- 2004 IVALSA.ARSIA-Regione Toscana, Provincia Di Arezzo. "Recupero e valorizzazione degli olivi monumentali: Olivone di Montebenichi". Progetto pilota.
- 2004 Responsabile Accordo Bilaterale tra IVALSA/ C.N.R. e I.N.I.A. Uruguay (Istituto Nacional de Investigacion Agropecuaria). "Introduzione e Valutazione Regionale del Germoplasma di Olivo".
- 2003 Assistant Project Manager progetto CARABIOTEC finanziato da DOCUP Regione Toscana sulla "Caratterizzazione biotecnologia degli oli e dei vini di Toscana"
- 2000 Progetto RESGEN "Conservation, Characterization, Collection and Utilization of the genetic Resources in Olive. Common Fund for Commodities (Amsterdam) between the International Olive Oil Council (Madrid) and the Istituto sulla Propagazione delle Specie Legnose (CNR).
Progetto I.P.S.L./CNR e A.R.S.I.A - REGIONE TOSCANA. "Caratterizzazione agronomica e chimica di genotipi di olivo del Germoplasma Toscano"
Progetto I.P.S.L./C.N.R. e Amministrazione Provinciale di Grosseto "Identificazione, recupero, salvaguardia, selezione e valorizzazione del patrimonio olivicolo autoctono grossetano".
Progetto bilaterale Italia USA nel progetto "Entità della raccolta della frutta come funzione degli assimilati in impianto fitto di pesco a maturazione extra-precoce".
Progetto Finalizzato CNR "Ambiente e Territorio" obiettivo "Qualificazione delle produzioni agricole";
Creazione del database del progetto COI/Banca Mondiale per la catalogazione delle risorse genetiche dell'olivo nel bacino del Mediterraneo

Referaggio riviste scientifiche

- Acta Horticulturae
- Advances in Horticultural Science
- Agriculture
- Hort Science
- Human Ecology
- iForest - Biogeosciences and Forestry
- Journal of Agriculture and Environment for International Development
- Journal of Cleaner Production
- Food Science
- Maderas Ciencia y Tecnologia
- Plant Systematics and Evolution
- Scientia Horticulturae
- Food Science and Technology International

Publicazioni Selezionate

1. Conti V., Mareri L., Faleri C., Nepi M., Romi M., Cai G., Cantini C. (2019) Drought Stress Affects the Response of Italian Local Tomato (*Solanum lycopersicum* L.) Varieties in a Genotype-Dependent Manner. *Plants* (Basel). Sep 7;8(9). pii: E336. doi: 10.3390/plants8090336.
2. Berni R, Romi M, Cantini C, Hausman J-F, Guerriero G and Cai G (2019) Functional Molecules in Locally-Adapted Crops: The Case Study of Tomatoes, Onions, and Sweet Cherry Fruits From Tuscany in Italy. *Front. Plant Sci.* 9:1983. doi: 10.3389/fpls.2018.01983.
3. Aprea E, Gasperi F, Betta E, Sani G, Cantini C. (2018) Variability in volatile compounds from lipoxygenase pathway in extra virgin olive oils from Tuscan olive germoplasm by quantitative SPME/GC-MS. *J Mass Spectrom.* 53:824-832. <https://doi.org/10.1002/jms.4274>
4. Berni R, Cantini C, Romi M, Hausman J-F, Guerriero G, Cai G. (2018). Agrobiotechnology Goes Wild: Ancient Local Varieties as Sources of Bioactives. *International Journal of Molecular Sciences.* 19(8):2248. doi:10.3390/ijms19082248.
5. Berni R., Romi M., Parrotta L., Cai G., Cantini C. (2018) Ancient Tomato (*Solanum lycopersicum* L.) Varieties of Tuscany Have High Contents of Bioactive Compounds. *Horticulturae* 4, 51; doi:10.3390/horticulturae4040051
6. Guerriero G., Berni R., Muñoz-Sanchez J.A., Apone F., Abdel-Salam E.M., Qahtan A.A., Alatar A.A., Cantini C., Cai G., Hausman J.F, Siddiqui K.S., Hernández-Sotomayor T., Faisal P.M. (2018). Production of Plant Secondary Metabolites: Examples, Tips and Suggestions for Biotechnologists *Genes.* 9(6), 309; <https://doi.org/10.3390/genes9060309>.
7. Aprea E., Gasperi F., Betta E., Sani G., Cantini C. (2018) Variability in volatile compounds from lipoxygenase pathway in extra virgin olive oils from tuscan olive germoplasm by quantitative SPME/GC-MS. *Journal of mass spectrometry* doi:10.1002/jms.4274
8. Cantini C., Salusti P., Romi M., Francini A., Sebastiani L. (2017) Sensory profiling and consumer acceptability of new dark cocoa bars containing

- Tuscan autochthonous food products. Food Science & Nutrition doi=10.1002/fsn3.523.
9. Morrone L., Neri L., Cantini C., Alfei B., Rotondi A. (2017) Study of the combined effects of ripeness and production area on Bosana oil's quality. Food chemistry. doi={10.1016/j.foodchem.2017.11.061.
 10. Morozova K., Aprea E., Cantini C., Migliorini M., Gasperi F. and Scampicchio M. (2016) Determination of bitterness of extra virgin olive oils by amperometric detection. Electroanalysis 28 9.
 11. Karolina Brkić Bubola, Marin Krapac, Igor Lukić, Barbara Sladonja, Antonella Autino, Claudio Cantini and Danijela Poljuha. (2014) Morphological and Molecular Characterization of Bova Olive Cultivar and Aroma Fingerprint of Its Oil. Food Technology and Biotechnology. 52(3):342-350.
 12. C. Cantini, G. Sani, F. Gasperi, F. Biasioli and E. Aprea. (2012). Expert Panel Assessment of 57 Monocultivar Olive Oils Produced from the Tuscan Germplasm. The Open Agriculture Journal. 6:67-73.
 13. C. Cantini, G. Sani, A. Betti, M. Migliorini, L. Mazzanti. Fatty acid and phenolic composition of monocultivar oils from the Tuscan olive germplasm: health quality assessment and classification. 4th International Conference „Oliviculture, Biotechnology and Quality of Olive Tree Products“ (OLIVEBIOTEQ 2011) Chania, Crete, Greece October 31st November 4th, 2011
 14. Aprea E., Soukoulis C., Cantini C., Sani G., Bernardinello D., Carlin S., Cappellin L., Schuhfried E., Biasioli F., Gasperi F. Effetto di due sistemi di filtrazione sulle componenti fenoliche e volatili dell'olio extravergine di oliva. VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti “Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute” 20-24 Settembre 2010, Marsala (TP)
 15. Cantini C., Sani G. (2009). Oli extravergini più equilibrati con la prefrangitura. L'Informatore Agrario, 37:43-46.
 16. Aprea E., Biasioli F., Sani G., Cantini C., Märk T.D., Gasperi F. (2008). Monitoraggio in linea dello spazio di testa di oli di oliva tramite proton transfer reaction-mass spectrometry. Riv. Ital. Sostanze Grasse. LXXXV: 92-97.
 17. Romani A., Lapucci C., Cantini C., Ieri F., Mulinacci N., Visioli F. (2007) Evolution of minor compounds and antioxidant capacity during storage of bottled extra virgin olive oil. J. Agric. Food Chem., 55, 4, 1315 - 1320.
 18. Cantini C. Sani G., Romani A., Lapucci C. Oli extravergini più piccanti velocizzando la frangitura. (2007) L'Informatore Agrario, 45:67-71.
 19. Aprea E., Biasioli F., Gasperi F., Sani G., Cantini C., Mark T.D. (2005) Monitoraggio dello stato di ossidazione dell'olio di oliva con la tecnica ptr-ms. VII° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti - Cernobbio (CO), 19-20 settembre 2005

Follonica 13/05/2020

Dott. Agr. Claudio Cantini

