



Prof. Giovanni Battista Tornielli

e-mail: giovannibattista.tornielli@univr.it
Tel. +39 045 6835623
cell +39 340 9803074
Fax +39 045 8027929

CURRICULUM DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA E SCIENTIFICA

Giovanni Battista Tornielli è nato il 27/3/1968 a Padova. È professore associato presso l'Università degli studi di Verona nel settore concorsuale 07/B2 - Scienze e tecnologie dei sistemi arborei e forestali, settore scientifico disciplinare AGR/03 - Arboricoltura Generale e Coltivazioni Arboree.

CRONOLOGIA

1995: Laurea in Scienze Agrarie presso la facoltà di Agraria dell'Università di Padova con tesi su aspetti fisiologici e molecolari della maturazione dei frutti di pesco.
1999: Dottorato di Ricerca presso l'Università di Padova con tesi su aspetti riguardanti l'evoluzione dei composti fenolici e l'espressione di geni coinvolti nella loro biosintesi durante la maturazione e l'appassimento dell'uva.
1999-2002: Post-dottorato presso i laboratori di Genetica Agraria del Dipartimento Scientifico e Tecnologico dell'Università di Verona, con attività di ricerca mirata all'analisi funzionale di geni di specie vegetali modello mediante mutagenesi traspositiva.
2002: Ricercatore nel S.S.D. AGR/15 – Scienze e Tecnologie alimentari, presso l'Università di Verona.
2006-2007: Marie Curie Fellowship presso la Vrije Universiteit di Amsterdam (Paesi Bassi), per studiare i fattori che regolano l'accumulo di pigmenti antocianici e il pH nei tessuti vegetali.
2008: Passaggio (come ricercatore) al S.S.D. AGR/03 – Arboricoltura generale e Coltivazioni arboree.
2018: Professore associato nel S.S.D. AGR/03 – Arboricoltura generale e Coltivazioni arboree.
2018: Conseguimento dell'abilitazione scientifica nazionale al ruolo di Professore di I Fascia nel settore concorsuale 07/B2 (Scienze e Tecnologie dei Sistemi Arborei e Forestali).

ATTIVITÀ DIDATTICA

Incarichi di insegnamento presso atenei italiani:

- Laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche - Università di Verona:
 - *Biologia* (6 CFU): A.A. 2002/03; 2003/04; 2004/05; 2005/06; 2006/07; 2007/08; 2008/09.
 - *Viticoltura II* (5 CFU): A.A. 2007/08.
 - *Ecologia e fisiologia della vite* (5 CFU): A.A. 2008/09; 2009/10.
 - *Ecologia e fisiologia viticola* (6 CFU): A.A. 2013/14; 2014/15; 2015/16; 2016/17; 2017/18; 2018/19; 2019/20; 2020/21; 2021/22; 2022/23.
 - *Analisi territoriali* (3 CFU): A.A. 2019/20.
 - *Tecniche viticole* (6 CFU): A.A. 2019/20; 2020/21;

- *Tecniche viticole* (4 CFU): A.A. 2021/22; 2022/23.
- Laurea Magistrale in Biotecnologie agro-alimentari - Università di Verona:
 - *Biotecnologie delle specie da frutto* (4 CFU): A.A. 2020/21; 2021/22; 2022/23.
- Laurea Specialistica interateneo in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli - Università di Udine, Padova e Verona:
 - *Fisiologia e processi in post-maturazione dell'uva* (3 CFU): A.A. 2004/05; 2005/06; 2006/07; 2007/08; 2008/09.
 - *Fisiologia post-raccolta dell'uva e processi non convenzionali in enologia* (4 CFU): A.A. 2011/12; 2012/13; 2013/14; 2014/15.
- Laurea Magistrale interateneo in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli - Università di Udine, Padova, Verona e Bolzano:
 - *Precision management of grape ripening and post-ripening* (4 CFU): A.A. 2021/22; 2022/23.

Attività nell’ambito dei dottorati di ricerca:

2004: Componente del Collegio dei Docenti del Dottorato in Genomica applicata per la Salute - Università di Verona (XX ciclo);
 2005-2012: Componente del Collegio dei Docenti del Dottorato in Biotecnologie Applicate - Università di Verona (dal XXI al XXVIII ciclo);
 2013-presente: Componente del Collegio dei Docenti del Dottorato in Biotecnologie - Università di Verona (dal XXIX ciclo ad oggi).

Supervisore di Tesi di Dottorato:

- Dr.ssa Erika Cavallini: *Unravelling the regulatory network putatively controlling flavonoid biosynthesis in grapevine* DOTTORATO DI RICERCA IN BIOTECNOLOGIE APPLICATE XXIV° CICLO
- Dr.ssa Laura Finezzo: *Flavonoid biosynthesis in grapevine: the role of novel MYB transcriptional regulators* DOTTORATO DI RICERCA IN BIOTECNOLOGIE APPLICATE XXVI° CICLO
- Dr.ssa Erica D'Incà: *Master regulators of the vegetative-to-mature organ transition in grapevine: the role of NAC transcription factors* DOTTORATO DI RICERCA IN BIOTECNOLOGIE XXIX° CICLO
- Dr. Massimiliano Trenti: *Investigating the genetic basis of drought stress response in grape rootstocks* DOTTORATO DI RICERCA IN BIOTECNOLOGIE XXXI° CICLO
- Dr. Edoardo Bertini: *Identification and functional characterization of master regulators of the onset of berry ripening in grapevine (Vitis vinifera L.)* DOTTORATO DI RICERCA IN BIOTECNOLOGIE XXXI° CICLO
- Dr. Tahir Mujtaba: *Exploring the genetic determinants of grapevine phenology and QTL identification in Vitis vinifera through interval mapping* DOTTORATO DI RICERCA IN BIOTECNOLOGIE XXXV° CICLO

Relatore di Tesi di Laurea:

Dal 2015 a oggi è stato relatore di n. 69 Tesi di Laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche dell’Università di Verona:

A.A.	Laureando	Titolo Tesi Laurea
2014/15	Grazia M.	Analisi comparativa della fertilità delle gemme di una collezione varietale situata in Valpolicella
2014/15	Beghini A.	I marcatori molecolari dell'appassimento dell'uva in fruttaio
2014/15	Quarella E.	Valutazione agronomica di vitigni a bacca rossa resistenti alle malattie
2014/15	Libretti M.	Valutazione agronomica di vitigni a bacca bianca resistenti alle malattie
2014/15	Cristoferi A.	Studio delle basi molecolari dell'acidificazione cellulare nella bacca di vite
2015/16	Barbieri L.	Sviluppo di un protocollo di espressione genica transiente in vite
2015/16	Frizzo A.	Valutazione della fertilità delle gemme in una collezione di vitigni allevati a Guyot in Valpolicella
2015/16	Benetti F.	Analisi e modellizzazione delle cinematiche di calo peso dell'uva posta in fruttaio
2015/16	Pizzini S.	Studio della fenologia di una collezione varietale situata in valpolicella

2015/16 Mignone E.	Valutazione degli effetti di un trattamento con biostimolante sulla varietà Corvina
2016/17 Pedron F.	Caratteristiche produttive e qualitative di vigneti di Garganega posti in pianura e in collina nelle zone DOC del Soave
2016/17 Negro D.	Valutazione dei danni di una gelata tardiva su una collezione di vitigni a bacca rossa in Valpolicella
2016/17 Pariini T.	Valutazione agronomiche dell'effetto di due portainnesti su varietà coltivate in Valpolicella
2016/17 Lanza A.	Caratterizzazione produttiva e qualitativa di vigneti situati nel comprensorio della Valpolicella classica
2016/17 Artioli I.	Valutazione degli effetti di un trattamento con biostimolante sulla varietà Rondinella
2016/17 Cordioli L.	Valutazione degli effetti di due portainnesti sulla maturazione di varietà coltivate in Valpolicella
2016/17 Leoni L.	Caratterizzazione degli aspetti agronomici e qualitativi della varietà Spigamonti
2016/17 Verze' I.	Stima del numero di fiori nelle infiorescenze di varietà veronesi per mezzo di un'applicazione portatile
2016/17 Verze' I.	Valutazione degli effetti del ritardo di potatura sulla fenologia e sulla maturazione dell'uva nella varietà Corvina
2016/17 Beghini F.	Rilievo di parametri produttivi e qualitativi per la determinazione dell'attitudine enologica del territorio della Valpolicella
2017/18 Bacilieri M.	Effetti del cambiamento climatico sulla maturazione dell'uva
2017/18 Marchesini E.	Caratteristiche produttive e qualitative di vigneti di Corvina veronese posti in pianura e collina nelle zone DOC della Valpolicella
2017/18 Ciman F.E.	Utilizzo di tecniche di sensoristica prossimale per il rilievo di parametri fisiologici e agronomici in vigneto
2017/18 Fornaseri A.	Effetti di pratiche di gestione della chioma per regolare la maturazione delle varietà della Valpolicella
2017/18 Dal M.Y.	Fenotipizzazione di una popolazione segregante derivante dall'incrocio Garganega x Pinot bianco
2017/18 Veneri M.	Rilievo di caratteri qualitativi e produttivi in varietà veronesi allevate su due portainnesti
2017/18 Rossetti M.	Fenotipizzazione di una popolazione segregante derivante dall'incrocio Corvina x Solaris
2017/18 Verardo T.	Studio delle cinematiche di appassimento in ambienti non condizionati della Valpolicella
2017/18 Scandola B.	Tecniche di gestione del vigneto per mitigare gli effetti del cambiamento climatico
2017/18 Lonardi K.	La tecnica della defogliazione per la gestione dell'equilibrio vegeto-produttivo e del microclima del grappolo
2018/19 Dal Zovo M.	Determinazione della fertilità e della vigoria in viti allevate a Guyot con diversa altezza del capo a frutto
2018/19 Marchesini N.	Rilievo della vigoria mediante un sensore multispettrale in un vigneto allevato a pergola
2018/19 Agostini A.	Caratterizzazione fenologica di una popolazione derivante dall'incrocio Cabernet Sauvignon x Corvina
2018/19 Corradini M.	Rilievo della vigoria mediante un sensore multispettrale in un vigneto allevato a Guyot
2018/19 Falchetti M.	Studio degli effetti del portainnesto sulla maturazione dell'uva in varietà veronesi allevate a pergola
2018/19 D'amelio D.V.	Caratterizzazione fenologica di una popolazione derivante dall'incrocio Corvina x Solaris
2018/19 Rossignoli M.	Caratterizzazione fenologica di una popolazione derivante dall'incrocio Garganega x Pinot bianco
2018/19 Bonazzi L.	Effetti della defogliazione tardiva sulla maturazione dell'uva nelle varietà della Valpolicella
2018/19 Vignato G.	Dinamiche di maturazione in un vigneto allevato a guyot con diversa altezza del capo a frutto
2018/19 Piccino A.	Stima della produttività in vigneto attraverso l'acquisizione e l'analisi dell'immagine
2018/19 Salandini S.	Relazioni tra parametri morfometrici e cinematiche di appassimento di uve della Valpolicella
2019/20 Rampo A.	Effetti del trattamento con auxina sulle dinamiche di maturazione di uve del veronese
2019/20 Rebonato L.	Caratterizzazione fenologica di una popolazione derivante dall'incrocio Corvina x Solaris nella terza annata produttiva
2019/20 Tosi C.A.	Caratterizzazione fenologica di una popolazione derivante dall'incrocio Garganega x Pinot bianco nella terza annata produttiva
2019/20 Zerman G.	Determinazione di indicatori dello stato idrico in varietà di vite coltivate in Valpolicella
2019/20 Vallicella M.	Valutazione delle dinamiche di maturazione di alcune varietà autoctone minori in Valpolicella
2019/20 Magagna S.	Rilievi preliminari in popolazioni di viti ottenute da incrocio allevate in Valpolicella
2019/20 Mai E.	Effetti del trattamento con auxina sul posticipo di maturazione di uve della Valpolicella
2019/20 Zerner M.	Studio delle dinamiche di maturazione di due popolazioni segreganti ottenute dall'incrocio di corvina con altre varietà
2019/20 Fiorio L.	Effetti dell'ambiente sulla composizione fenologica delle uve
2019/20 Miorotti N.	Esperienze di introduzione di ibridi resistenti in viticoltura
2019/20 Zecchinini A.	Effetto di diverse condizioni termoigrometriche del frutto sulla qualità delle uve appassite
2019/20 Zenti G.	Studio delle relazioni fra parametri morfometrici e cinematiche di appassimento dell'uva
2020/21 Spahovic D.	Rilievi della variabilità intra-parcellare in un vigneto della Valpolicella
2020/21 Doralice E.	Effetto del trattamento con auxina sulle dinamiche di maturazione di varietà veronesi allevate a pergola
2020/21 Sbreviglieri M.	Studio dell'attitudine all'appassimento delle uve della Valpolicella, in relazione alla zona di allevamento
2020/21 Zampini S.	Fenologia e parametri di maturazione nella progenie dell'incrocio Corvina x Solaris in due ambienti di coltivazione
2020/21 Giacomini Sucheninov V.	Caratterizzazione fenologica di una popolazione derivata dall'incrocio Cabernet Sauvignon x Corvina in due siti di coltivazione
2020/21 Targon C.	Effetti del trattamento con auxina in pre-invaiatura sull'appassimento di uve della Valpolicella
2021/22 Foroni M.	Studio dei parametri di maturazione nella progenie dell'incrocio Cabernet Sauvignon x Corvina, in due siti di coltivazione
2021/22 Scarsetto M.	Studio della variabilità spaziale di indici vegetazionali e parametri di maturazione in un vigneto della Valpolicella
2021/22 Vivarelli Z.	Applicazione di sistemi di sensoristica per il rilievo della variabilità intra-parcellare in vigneti di Corvina con allevamento a guyot
2021/22 Spiazz M.	Valutazione di un test rapido per la stima dell'attitudine dell'uva alla disidratazione
2021/22 Tavoso D.	Studio delle relazioni fra parametri agronomici, vegetativi, produttivi e qualitativi ottenuti attraverso rilievi prossimali e remoti in vigneti allevati a pergola
2021/22 Tosi D.	Effetti della morfologia del grappolo e della bacca sulle cinematiche di appassimento delle principali varietà della Valpolicella
2021/22 Gava S.	Sensori spettrali e loro applicazione in viticoltura
2021/22 Perlini G.	Caratterizzazione fenologica di popolazioni derivate dall'incrocio di Corvina con parentali divergenti per parametri di qualità, coltivate in Valpolicella
2021/22 Muscolo D.F.	Criteri e scelte nella gestione irrigua del vigneto
2022/23 Coeli S.	Confronto fra trattamenti per il controllo della compattezza del grappolo nel vitigno Pinot grigio

ATTIVITA' ISTITUZIONALI

2014-2015: membro del Senato Accademico dell'Università di Verona.

2018-presente: membro della commissione di Assicurazione della Qualità del corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche dell'Università di Verona.

2022-presente: membro della Commissione Didattica del corso di Laurea Magistrale interateneo in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli - Università di Udine, Padova, Verona e Bolzano.

ATTIVITÀ SCIENTIFICA

Principali linee di ricerca seguite:

- Analisi di espressione genica su larga scala mirate all'analisi del trascrittoma dei vari organi della pianta di vite e all'esplorazione dei programmi di espressione genica legati al loro sviluppo. In particolare questo approccio è stato usato per studiare il processo di sviluppo dell'acino in viti sottoposte a diverse condizioni di coltura (es. diverso ambiente di coltivazione, diverso regime termico, stress idrico, diradamento dei grappoli e defogliazione).
- Studio degli aspetti fisici biochimici e molecolari che caratterizzano il processo di appassimento post-raccolta dell'uva mediante l'utilizzo di diversi approcci analitici. Particolarmente esteso è stato lo studio delle modificazioni trascrizionali attraverso analisi di espressione genica su larga scala. Inoltre, sono stati studiati gli effetti di diverse condizioni ambientali sulle cinetiche di disidratazione dell'uva e sulle modificazioni biochimiche indotte all'interno degli acini nel corso del processo.
- Studi di funzione genica attraverso silenziamento genico, mutagenesi inserzionale, espressione ectopica e altri approcci molecolari. La funzione di geni di vite, tra cui vari regolatori di tipo MYB, bHLH, WRKY e NAC sono stati studiati in relazione al loro coinvolgimento nel metabolismo dei polifenoli e, più in generale, al loro ruolo regolativo nel processo di sviluppo della bacca.
- Studio dei meccanismi molecolari che regolano l'accumulo di pigmenti antocianici e il pH vacuolare, durante la maturazione dell'uva.
- Studio della segregazione di caratteri fenologici e legati alla qualità del frutto in viti ottenute da incrocio.
- Applicazione di tecniche di rilievo basate su sensori ottici e studio delle potenzialità informative di misure spettrali sulla crescita, la produzione e le risposte fisiologiche della pianta di vite.

Partecipazione a progetti di ricerca ammessi al finanziamento:

- MIUR - PRIN 2004: *Dissezione genetica dei processi che controllano la fertilità maschile: una base per lo sviluppo di piante maschiosterili.* 24 mesi - Responsabile Unità.
- MIUR - PRIN 2009: *Produzione di matrici enologiche per approcci analitici complementari ed innovativi con particolare riferimento allo sviluppo di metaboliti e del flavor dovuti a processi di appassimento e/o all'infezione di Botrytis cinerea.* 24 mesi – Partecipante.
- Università di Verona e partner privati - Joint Project 2010: *Analisi multidisciplinare del processo di appassimento delle uve: trascrittomica, metabolomica e analisi tecnologiche per la definizione del processo e l'identificazione dei "biomarkers" della tipicità.* 24 mesi – Partecipante.
- Università di Verona e partner privati - Joint Project 2011: *Analisi del trascrittoma di Vitis vinifera per l'individuazione dei geni espressi nell'acino che concorrono alla determinazione dei caratteri qualitativi tipici delle uve nei diversi ambienti di coltivazione.* 24 mesi - Responsabile scientifico.
- Regione Veneto – Fondo Sociale Europeo FSE 2013: *Approcci di Biologia dei Sistemi per la caratterizzazione del processo di appassimento delle uve utilizzate nella produzione di vini di qualità nel Veronese.* 12 mesi - Responsabile scientifico.
- Università di Verona e partner privati - Joint Project 2014: *Dissecting the effects of water-loss stress and time during the postharvest dehydration of grapes for Amarone wine production.* 24 mesi - Responsabile scientifico.
- Università di Verona e partner privati - Joint Project 2015: *Unraveling the molecular mechanisms of the grape ripening enhancement induced by commercial products based on peptides and free aminoacids.* 24 mesi - Responsabile scientifico.
- Regione Veneto – Fondo Sociale Europeo 2017: *Produzione e caratterizzazione di popolazioni segreganti per l'identificazione di tratti di interesse nel miglioramento delle varietà d'uva veronesi.* 12 mesi - Responsabile scientifico.

- Regione Veneto – POR FESR 2014-2020 - 2017: *Innovativi modelli di sviluppo, sperimentazione ed applicazione di protocolli di sostenibilità della vitivinicoltura veneta (VIT-VIVE)*. 36 mesi – Responsabile scientifico unità.
- Università di Verona e partner privati - Joint Project 2018: *Analysis of rootstock effect on the characteristic of wine grapes used for postharvest dehydration in Valpolicella*. 36 mesi - Referente scientifico.
- MUR - PRIN 2022: *Ozone application for low input and sensor-monitored postharvest dehydration of wine grapes*. 24 mesi – Coordinatore nazionale.

Partecipazione in qualità di relatore a convegni scientifici nazionali ed internazionali

- *Towards a deep understanding of the function of grape regulators VvMYB5a and VvMYB5b*. IX International Symposium on Grapevine, Physiology and Biotechnology. La Serena (Chile), April 21st- 26th 2013.
- *Multiple roles for grapevine flavonoid regulators*. The 11th International Conference on Grapevine Breeding and Genetics. Yanqing, Beijing (China), 28 July - 2 August 2014.
- *A group of grapevine R2R3-MYB repressors regulate different branches of the phenylpropanoid pathway*. 3rd Annual Conference of the COST ACTION FA1106 QualityFruit. Chania (Greece), September 21st- 24th 2014.
- *A novel grapevine color locus regulates anthocyanin pigmentation of vegetative organs in response to UV-B*. The 8th International Workshop on Anthocyanins (IWA). Montpellier (France), 16-18 September 2015.
- *L'utilizzo delle conoscenze trascrittomiche per l'interpretazione delle risposte della vite alle diverse condizioni di coltivazione*. Workshop: “Profili trascrittomici e adattamenti fisiologici nella vite soggetta a stress estivi.” XI Giornate Scientifiche SOI. Bolzano, 14-16 settembre 2016.
- Keynote speaker: *The secret postharvest life of a grape berry*. X International Symposium on Grapevine Physiology and Biotechnology. Verona, June 13th- 18th 2016.
- *Towards the definition of a detailed transcriptomic phenological map of grape berry development*. 21st GiESCO International Meeting, Thessaloniki (Greece), June 23rd- 28th 2019.
- *Grape berry development, ripening and post-ripening: a molecular perspective* The 6th International Horticulture Research Conference. Venice (Italy). Sept 30th- Oct 5th 2019.
- *Defining a model of molecular phenology for grape berry development*. Annual Conference of the COST ACTION AGACA17111-2: "Data integration to maximise the power of omics for grapevine improvement (INTEGRAPE)". Ljubljana (Slovenia), March 2nd - 5th 2020.
- *From ripening to post-ripening: the restless third age of the grape berry*. The 7th International Horticulture Research Conference. Virtual congress – July 1st-30th 2020.
- *Towards the definition of a terroir of grape dehydration for the production of 'passito' wines in Valpolicella (Italy)*. XIII International Terroir Congress. Virtual Congress - Adelaide (Australia), 17-18 November 2020.
- *A novel berry phenological scale based on gene expression*. 11th International Symposium on Grapevine Physiology & Biotechnology 2021. Virtual Congress – Stellenbosch (South Africa), 31 October - 5 November 2021.

L’attività di ricerca svolta è documentata da 64 lavori scientifici editi su riviste internazionali indicizzate su SCOPUS (*h-index* = 38; citazioni totali = 3844).

Attività editoriale:

- Associate Editor della rivista *Horticulture Research* (Oxford Academic);
- Membro dell’Editorial Board della rivista *Horticulturae* (MDPI);
- Guest Editor del Topic “Omics and systems approaches in grapevine fruit composition to understand responses to environmental factors and agronomical practices” della rivista *Frontiers in Plant Science* nel quale sono stati pubblicati 26 lavori scientifici;
- Membro del comitato tecnico-scientifico della rivista *Vite&Vino* (Ed. L’Informatore Agrario) dal 2015 al 2021.

Attività di peer-review per le seguenti riviste:

Australian Journal of Grape and Wine Research; Oeno One; American Journal of Enology and Viticulture; Plant Journal; Journal of the Science of Food and Agriculture; BMC Plant Biology; BMC Genomics; Plant Physiology; Planta; Plant Science; Journal of Experimental Botany; Journal of Plant Physiology; Molecular Breeding; Horticulture Research; Horticulturae.

ATTIVITÀ DI TERZA MISSIONE

Seminari tenuti in convegni pubblici, corsi di formazione e aggiornamento, workshop, organizzati da enti pubblici, privati ed organizzazioni professionali

- *L'impatto dei cambiamenti climatici sulle coltivazioni: l'esempio della viticoltura.* Incontro pubblico: "Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2013: Per una terra che alimenta tutti, biodiversità e stili di vita". Università di Verona – Verona, 16 ottobre 2013.
- *Le pratiche della vitivinicoltura veronese.* Convegno pubblico: "Il cibo come cultura: dialoghi interdisciplinari". Museo civico di Storia Naturale/Università di Verona – Verona, 13-15 maggio 2015.
- *Slow and quiet: grapes need a long post-harvest rest to produce a good Amarone.* Convegno: "Food and Wine synergies across different areas". EXPO-ITALIA – Milano, 19 settembre 2015.
- *Fisiologia dell'appassimento.* Corso di Formazione: "Appassimento delle uve e qualita' dei vini". Cantina Valpolicella Negrar – Negrar (VR), 19-21 novembre 2015.
- *Interpretare la qualità dell'uva con le moderne tecniche di analisi su larga scala.* Incontro pubblico: "La qualità dal vigneto alla cantina: osservazioni recenti e nuovi strumenti di gestione". Villa Lebrecht, Università di Verona – San Pietro in Cariano (VR), 4 luglio 2016.
- *Nuovi strumenti per il biocontrollo nella produzione dei vini pregiati.* Enoforum – Vicenza, 16-18 maggio 2017.
- *Le conoscenze fisiologiche per la gestione dell'appassimento dell'uva.* Incontro pubblico: "Percorsi sostenibili in Valpolicella". Consorzio Valpolicella, Coldiretti, Benaco Banca – Valgatara (VR), 23 novembre 2017.
- *La viticoltura molecolare come strumento per interpretare la variabilità.* Convegno "Rilievo e gestione della variabilità in vigneto: dalla viticoltura di precisione a quella molecolare". Villa Lebrecht, Università di Verona – San Pietro in Cariano (VR), 17 aprile 2019.
- *Le basi molecolari del metabolismo dei tannini nell'acino d'uva.* Enoforum – Vicenza, 21-23 maggio 2019.
- *Quali risposte della viticoltura al cambiamento del clima.* Convegno per il 70° della Fiera del Vino. Polpenazze del Garda (BS), 24 maggio 2019.
- *Fisiologia dell'uva in postraccolta.* VIII Corso Appassimento delle Uve e Qualità dei Vini. Terre da vino Cantine in Barolo, Barolo (CN), 20 giugno 2019.
- *La diversità degli ambienti pedoclimatici del veronese si riflette sul programma di maturazione dell'uva.* Incontro pubblico: "Paesaggi del vino delle colline veronesi". SIGEA - Società Italiana di Geologia Ambientale. Accademia di Agricoltura, Scienze e Lettere di Verona - Verona, 11 ottobre 2019.
- *Strumenti molecolari per interpretare la qualità dell'uva.* Incontro pubblico: "Nuovi vitigni per una viticoltura sostenibile". Ca' Tron di Roncade (TV), 16 novembre 2019.
- *A molecular interpretation of the grape ripening and post-ripening processes.* Wine2Wine – Verona, 26 November 2019.
- *Le emergenti criticità in viticoltura legate anche al cambiamento climatico.* Mini-convegno pubblico: "Migliorare le varietà della vitivinicoltura veronese". Villa Lebrecht, Università di Verona – San Pietro in Cariano (VR), 13 febbraio 2020.
- *Mitigare gli effetti del cambiamento climatico e migliorare la resistenza della vite nel contesto della viticoltura veronese.* 2° ciclo di conferenze online: "Valpolicella: verso una viticoltura sostenibile a tutela dell'uomo e dell'ambiente" Comune di San Pietro in Cariano – San Pietro in Cariano (VR), 27 aprile 2021.
- *Strumenti molecolari per interpretare la qualità dell'uva.* Incontro pubblico: "Le nuove sfide della viticoltura veneta". Collis Veneto Wine Group, Cantina di Lonigo – Lonigo (VI), 2 dicembre 2021.
- *L'acqua e la vite, per un equilibrio strategico.* Incontro pubblico: "L'acqua e il vino". Villa Lebrecht, Università di Verona – San Pietro in Cariano (VR), 8 febbraio 2023.

Altri incarichi:

2018-presente: membro corrispondente dell'Accademia italiana della Vite e del Vino

2013-presente: socio della Società Orticola Italiana (S.O.I.), sezione di Frutticoltura.

2018-presente: membro del Comitato Scientifico di RIVE-ENOTREND (Rassegna Internazionale Viticoltura Enologia) – Fiera di Pordenone.

2020-presente: socio fondatore di EDIVITE, Spin-off dell'Università di Verona che ha l'obiettivo di sviluppare ed applicare metodi biotecnologici per produrre piante di varietà di vite migliorate.

Elenco delle pubblicazioni su rivista:

60. Zhang C., Dai Z., Ferrier T., Orduña L., Santiago A., Peris A., Wong D.C.J., Kappel C., Savoi S., Loyola R., Amato A., Kozak B., Li M., Liang A., Carrasco D., Meyer-Regueiro C., Espinoza C., Hilbert G., Figueroa-Balderas R., Cantu D., Arroyo-Garcia R., Arce-Johnson P., Claudel P., Errandonea D., Rodríguez-Concepción M., Duchêne E., Huang S.C., Castellarin S.D., Tornielli G.B., Barrieu F., Matus J.T. (2023) MYB24 orchestrates terpene and flavonol metabolism as light responses to anthocyanin depletion in variegated grape berries. *Plant Cell*. koad228. doi: 10.1093/plcell/koad228.
59. Zenoni S., Savoi S., Busatto N., Tornielli G.B., Costa F. (2023) Molecular regulation of apple and grape ripening: exploring common and distinct transcriptional aspects of representative climacteric and non-climacteric fruits. *Journal of Experimental Botany*, 74(20): 6207-6223. doi: 10.1093/jxb/erad324.
58. Tornielli G.B., Sandri M., Fasoli M., Amato A., Pezzotti M., Zuccolotto P., Zenoni S., (2023) A molecular phenology scale of grape berry development, *Horticulture Research*, uhad048. doi: 10.1093/hr/uhad048
57. D'Incà E., Foresti C., Orduña L., Amato A., Vandelle E., Santiago A., Botton A., Cazzaniga S., Bertini E., Pezzotti M., Giovannoni J.J., Vrebalov J.T., Matus J.T., Tornielli G.B., Zenoni S., (2023) The transcription factor VviNAC60 regulates senescence- and ripening-related processes in grapevine, *Plant Physiology*, 192(3):1928-1946. doi: 10.1093/plphys/kiad050.
56. Shmulevitz R., Amato A., Commissio M., D'Incà E., Luzzini G., Ugliano M., Fasoli M., Zenoni S., Tornielli G.B. (2023) Temperature affects organic acid, terpene and stilbene metabolisms in wine grapes during postharvest dehydration. *Frontiers in Plant Science*, 14:1107954. doi: 10.3389/fpls.2023.1107954
55. Navarro-Payá D., Santiago A., Orduña L., Zhang C., Amato A., D'Inca E., Fattorini C., Pezzotti M., Tornielli GB., Zenoni S., Rustenholz C., Matus JT. (2022). The Grape Gene Reference Catalogue as a Standard Resource for Gene Selection and Genetic Improvement. *Frontiers in Plant Science*, 12:803977. doi: 10.3389/fpls.2021.803977
54. D'Incà E., Cazzaniga S., Foresti C., Vitulo N., Bertini E., Galli M., Gallavotti A., Pezzotti M., Tornielli GB., Zenoni S. (2021). VviNAC33 promotes organ de-greening and represses vegetative growth during the vegetative-to-mature phase transition in grapevine. *New Phytologist*, vol. 231, p. 726-746. doi: 10.1111/nph.17263
53. Crespan, M., Migliaro, D., Vezzulli, S., Zenoni S., Tornielli G.B., Giacosa S., Paissoni M.A., Segade, S.R., Rolle, L. (2021) A major QTL is associated with berry grape texture characteristics. *Oeno One*, 55(1), pp. 183–206.
52. Zenoni S., Amato A., D'Inca E., Guzzo F., Tornielli GB. (2020). Rapid dehydration of grape berries dampens the post-ripening transcriptomic program and the metabolite profile evolution. *Horticulture Research*, vol. 7, p. 1-15. doi: 10.1038/s41438-020-00362-5
51. Magris G., Di Gaspero G., Marroni F., Zenoni S., Tornielli GB., Celii M., De Paoli E., Pezzotti M., Conte F., Paci P., Morgante M. (2019). Genetic, epigenetic and genomic effects on variation of gene expression among grape varieties. *Plant Journal*, vol. 99, p. 895-909. doi: 10.1111/tpj.14370
50. Lovato A., Zenoni S., Tornielli GB., Colombo T., Vandelle E., Polverari A. (2019). Plant and fungus transcriptomic data from grapevine berries undergoing artificially-induced noble rot caused by *Botrytis cinerea*. *Data in Brief*, p. 1-6. doi: 10.1016/j.dib.2019.104150
49. Bertini E., Tornielli G.B., Pezzotti M., Zenoni S. (2019). Regeneration of plants from embryogenic callus-derived protoplasts of Garganega and Sangiovese grapevine (*Vitis vinifera* L.) cultivars. *Plant Cell, Tissue and Organ Culture*, vol. 138, p. 239-246. doi: 10.1007/s11240-019-01619-1
48. Delfino P., Zenoni S., Imanifard Z., Tornielli GB., Bellin D. (2019). Selection of candidate genes controlling veraison time in grapevine through integration of meta-QTL and transcriptomic data. *BMC Genomics*, vol. 20, p. 739-757. doi: 10.1186/s12864-019-6124-0
47. Lovato A., Zenoni S., Tornielli GB., Colombo T., Vandelle E., Polverari A. (2019). Specific molecular interactions between *Vitis vinifera* and *Botrytis cinerea* are required for noble rot development in grape berries. *Postharvest Biology and Technology*, vol. 156, p. 1-15. doi: 10.1016/j.postharvbio.2019.05.025
46. Amato A., Cavallini E., Walker AR., Pezzotti M., BliekM., Quattrocchio F., Koes R., Ruperti B., Bertini E., Zenoni S., Tornielli GB. (2019). The MYB5-driven MBW complex recruits a WRKY factor to enhance the

expression of targets involved in vacuolar hyper-acidification and trafficking in grapevine. *Plant Journal*, vol. 99, p. 1220-1241. doi: 10.1111/tpj.14419

45. Fasoli M., Richter CL., Zenoni S., Bertini E., Vitulo N., Dal Santo S., Dokoozlian N., Pezzotti M., Tornielli GB. (2018) Timing and Order of the Molecular Events Marking the Onset of Berry Ripening in Grapevine, *Plant Physiology*, Volume 178, Issue 3: 1187–1206, <https://doi.org/10.1104/pp.18.00559>
44. Dal Santo S., Zenoni S., Sandri M., De Lorenzis G., Magris G., De Paoli E., Di Gaspero G., Del Fabbro C., Morgante M., Brancadoro L., Grossi D., Fasoli M., Zuccolotto P., Tornielli GB., Pezzotti M. (2018) Grapevine field experiments reveal the contribution of genotype, the influence of environment and the effect of their interaction (G×E) on the berry transcriptome. *Plant Journal*, 93: 1143–1159.
43. Negri S., Lovato A., Boscaini F., Salvetti E., Torriani S., Commissio M., Danzi R., Ugliano M., Polverari A., Tornielli G.B., Guzzo F. (2017) The Induction of Noble Rot (*Botrytis cinerea*) Infection during Postharvest Withering Changes the Metabolome of Grapevine Berries (*Vitis vinifera* L., cv. Garganega). *Front Plant Sci*, 8:1002.
42. Massonnet M., Fasoli M., Tornielli G.B., Altieri M., Sandri M., Zuccolotto P., Paci P., Gardiman M., Zenoni S., Pezzotti M. (2017) Ripening Transcriptomic Program in Red and White Grapevine Varieties Correlates with Berry Skin Anthocyanin Accumulation. *Plant Physiol*, 174(4):2376-2396.
41. Pastore C., Dal Santo S., Zenoni S., Movahed N., Allegro G., Valentini G., Filippetti I., Tornielli G.B. (2017) Whole Plant Temperature Manipulation Affects Flavonoid Metabolism and the Transcriptome of Grapevine Berries. *Front Plant Sci*, 8:929
40. Zenoni S., Dal Santo S., Tornielli GB., D'Incà E., Filippetti I., Pastore C., Allegro G., Silvestroni O., Lanari V., Pisciotta A., Di Lorenzo R., Palliotti A., Tombesi S., Gatti M., Poni S. (2017) Transcriptional Responses to Pre-flowering Leaf Defoliation in Grapevine Berry from Different Growing Sites, Years, and Genotypes. *Front Plant Sci*, 8:630.
39. Matus JT, Cavallini E, Loyola R, Höll J, Finezzo L, Dal Santo S, Vialet S, Commissio M, Roman F, Schubert A, Alcalde JA, Bogs J, Ageorges A, Tornielli GB, Arce-Johnson P. (2017) A group of grapevine MYBA transcription factors located in chromosome 14 control anthocyanin synthesis in vegetative organs with different specificities compared with the berry color locus. *Plant J*, 91, 220–236.
38. Amato A., Cavallini E., Zenoni S., Finezzo L., Begheldo M., Ruperti B., Tornielli G.B. (2017) A Grapevine TTG2-Like WRKY Transcription Factor Is Involved in Regulating Vacuolar Transport and Flavonoid Biosynthesis. *Front Plant Sci*, 7:1979.
37. Zenoni S., Fasoli M., Guzzo F., Dal Santo S., Amato A., Anesi A., Commissio M., Herderich M., Ceoloso S., Avesani L., Pezzotti M., Tornielli G.B. (2016) Disclosing the Molecular Basis of the Postharvest Life of Berry in Different Grapevine Genotypes. *Plant Physiol*, 172(3):1821-1843.
36. Dal Santo S., Palliotti A., Zenoni S., Tornielli G.B., Fasoli M., Paci P., Tombesi S., Frioni T., Silvestroni O., Bellincontro A., D'Onofrio C., Matarese F., Gatti M., Poni S., Pezzotti M. (2016) Distinct transcriptome responses to water limitation in isohydric and anisohydric grapevine cultivars. *BMC Genomics*, 17(1):815.
35. Loyola R, Herrera D, Mas A, Wong DC, Höll J, Cavallini E, Amato A, Azuma A, Ziegler T, Aquea F, Castellarin SD, Bogs J, Tornielli GB, Peña-Neira A, Czermel S, Alcalde JA, Matus JT, Arce-Johnson P. (2016) The photomorphogenic factors UV-B RECEPTOR 1, ELONGATED HYPOCOTYL 5, and HY5 HOMOLOGUE are part of the UV-B signalling pathway in grapevine and mediate flavonol accumulation in response to the environment. *J Exp Bot*, 67(18):5429-5445.
34. Dal Santo S, Fasoli M, Negri S, D'Incà E, Vicenzi N, Guzzo F, Tornielli GB, Pezzotti M, Zenoni S. (2016) Plasticity of the Berry Ripening Program in a White Grape Variety. *Front Plant Sci*, 7:970.
33. Salvetti E, Campanaro S, Campedelli I, Fracchetti F, Gobbi A, Tornielli GB, Torriani S, Felis GE. (2016) Whole-Metagenome-Sequencing-Based Community Profiles of *Vitis vinifera* L. cv. Corvina Berries Withered in Two Post-harvest Conditions. *Front Microbiol*, 7:937.

32. Wong DC, Schlechter R, Vannozzi A, Höll J, Hmam I, Bogs J, Tornielli GB, Castellarin SD, Matus JT. (2016) A systems-oriented analysis of the grapevine R2R3-MYB transcription factor family uncovers new insights into the regulation of stilbene accumulation. *DNA Res.*, 23(5), 451–466.
31. Movahed N, Pastore C, Cellini A, Allegro G, Valentini G, Zenoni S, Cavallini E, D'Incà E, Tornielli GB, Filippetti I. (2016) The grapevine VviPrx31 peroxidase as a candidate gene involved in anthocyanin degradation in ripening berries under high temperature. *J Plant Res.*, May;129(3):513-26.
30. Rinaldo AR, Cavallini E, Jia Y, Moss SM, McDavid DA, Hooper LC, Robinson SP, Tornielli GB, Zenoni S, Ford CM, Boss PK, Walker AR. (2015) A Grapevine Anthocyanin Acyltransferase, Transcriptionally Regulated by VvMYBA, Can Produce Most Acylated Anthocyanins Present in Grape Skins. *Plant Physiol.*, 169(3):1897-916.
29. Anesi A, Stocchero M, Dal Santo S, Comisso M, Zenoni S, Ceolto S, Tornielli GB, Siebert TE, Herderich M, Pezzotti M, Guzzo F. (2015) Towards a scientific interpretation of the terroir concept: plasticity of the grape berry metabolome. *BMC Plant Biol.*, 15:191.
28. Belli Kullan J, Lopes Paim Pinto D, Bertolini E, Fasoli M, Zenoni S, Tornielli GB, Pezzotti M, Meyers BC, Farina L, Pè ME, Mica E. (2015) miRVine: a microRNA expression atlas of grapevine based on small RNA sequencing. *BMC Genomics.*, 16:393.
27. Cavallini E, Matus JT, Finezzo L, Zenoni S, Loyola R, Guzzo F, Schlechter R, Ageorges A, Arce-Johnson P, Tornielli GB. (2015) The phenylpropanoid pathway is controlled at different branches by a set of R2R3-MYB C2 repressors in grapevine. *Plant Physiol.*, 167: 1448–1470. doi: 10.1104/pp.114.256172
26. Matus J.T., Aquea F., Espinoza C., Vega A., Cavallini E., Dal Santo S., Cañón P., de la Guardia A.R., Serrano J., Tornielli G.B., Arce-Johnson P. (2014) Inspection of the Grapevine BURP Superfamily Highlights an Expansion of RD22 Genes with Distinctive Expression Features in Berry Development and ABA-Mediated Stress Responses. *PLoS One.* 9(10): e110372.
25. Liu J., Chen N., Chen F., Cai B., Dal Santo S., Tornielli G.B., Pezzotti M., Cheng Z.M. (2014) Genome-wide analysis and expression profile of the bZIP transcription factor gene family in grapevine (*Vitis vinifera*). *BMC Genomics.* 13; 15:281.
24. Cavallini E., Zenoni S., Finezzo L., Guzzo F., Zamboni A., Avesani L., Tornielli G.B. (2014) Functional diversification of grapevine MYB5a and MYB5b in the control of flavonoid biosynthesis in a petunia anthocyanin regulatory mutant. *Plant Cell Physiol.* 55(3): 517-34.
23. Wang M., Vannozzi A., Wang G., Liang Y. H., Tornielli G.B., Zenoni S., Cavallini E., Pezzotti M., Cheng Z.M. (2014). Genome and transcriptome analysis of the grapevine (*Vitis vinifera* L.) WRKY gene family. *Horticulture Research*, Article number: 14016.
22. Wang G., Lovato A., Liang Y.H., Wang M., Chen F., Tornielli G.B., Polverari A., Pezzotti M. and Cheng Z.M. (2014). Validation by isolation and expression analyses of the mitogen-activated protein kinase gene family in the grapevine (*Vitis vinifera* L.). *Australian Journal of Grape and Wine Research* 20(2): 255–262.
21. Chen F., Fasoli M., Tornielli G.B., Dal Santo S., Pezzotti M., Zhang L., Cai B., Cheng Z.M. (2013) The evolutionary history and diverse physiological roles of the grapevine calcium-dependent protein kinase gene family. *PLoS One* 8(12): e80818.
20. Dal Santo S., Tornielli GB., Zenoni S., Fasoli M., Farina L., Anesi A., Guzzo F., Delledonne M., Pezzotti M. (2013) The plasticity of the grapevine berry transcriptome. *Genome Biol.* 10;14(6):r54
19. Dal Santo S., Vannozzi A., Tornielli GB., Fasoli M., Pezzotti M., Zenoni S. (2013) Genome-wide Analysis of the Expansin Gene Superfamily Reveals Grapevine-specific Structural and Functional Characteristics. *PLoS One* 16;8(4):e62206.
18. Zoccatelli G., Zenoni S., Savoi S., Dal Santo S., Tononi P., Zandonà V., Dal Cin A., Guantieri V., Pezzotti M., Tornielli GB. (2013) Skin pectin metabolism during the post-harvest dehydration of berries from three distinct grapevine cultivars. *Australian Journal of Grape and Wine Research* 19:2.171-179.
17. Pastore C., Zenoni S., Fasoli M., Pezzotti M., Tornielli GB., Filippetti I (2013) Selective defoliation affects plant growth, fruit transcriptional ripening program and flavonoid metabolism in grapevine. *BMC Plant Biol.* 22;13:30

16. Venturini L, Ferrarini A, Zenoni S, Tornielli GB, Fasoli M, Santo SD, Minio A, Buson G, Tononi P, Zago ED, Zamperin G, Bellin D, Pezzotti M, Delledonne M. (2013) De novo transcriptome characterization of *Vitis vinifera* cv. Corvina unveils varietal diversity. *BMC Genomics* 18;14:41.
15. Fasoli M, Dal Santo S, Zenoni S, Tornielli GB, Farina L, Zmboni A, Porceddu A, Venturini L, Bicego M, Murino V, Ferrarini A, Delledonne M, Pezzotti M (2012) The grapevine expression atlas reveals a deep transcriptome shift driving the entire plant into a maturation program. *Plant Cell* 24(9): 3489-3505.
14. Pastore C., Zenoni S., Tornielli G.B., Allegro G., Dal Santo S., Valentini G., Intrieri C., Pezzotti M., Filippetti I., (2011). Increasing the source/sink ratio in *Vitis vinifera* (cv Sangiovese) induces extensive transcriptome reprogramming and modifies berry ripening. *BMC Genomics* 21: 1-64.
13. S. Zenoni, N. D'Agostino, G.B. Tornielli, F. Quattrocchio, M. L. Chiusano, R. Koes, J. Zethof, F. Guzzo, M. Delledonne, L. Frusciante, T. Gerats, M. Pezzotti. (2011) Revealing impaired pathways in the an11 mutant by high-throughput characterization of *Petunia axillaris* and *Petunia inflata* transcriptomes. *Plant J.* 68: 11-27.
12. Dal Santo S., Fasoli M., Cavallini E., Tornielli G.B., Pezzotti M., Zenoni S., (2011) PhEXPA1, a *Petunia hybrida* expansin, is involved in cell wall metabolism and in plant architecture specification. *Plant Signaling & Behavior* 6(12): 2031-2034.
11. S. Zenoni, M. Fasoli, G.B. Tornielli, S. Dal Santo, A. Sanson, P. de Groot, S. Sordo, S. Citterio, F. Monti, M. Pezzotti. (2011). Overexpression of PhEXPA1 increases cell size, modifies cell wall polymer composition and affects the timing of axillary meristem development in *Petunia hybrida*. *New Phytologist* 191: 662-677.
10. Zamboni A, Minoia L, Ferrarini A, Tornielli GB, Zago E, Delledonne M, Pezzotti M. (2008). Molecular analysis of post-harvest withering in grape by AFLP transcriptional profiling. *J Exp Bot* 59 (15): 4145-59.
9. Barbanti D., Mora B., Ferrarini R., Tornielli G.B., Cipriani M. (2008). Effect of various thermo-hygrometric conditions on the withering kinetics of grapes used for the production of "Amarone" and "Recioto" wines. *Journal of Food Engineering* 85 (3): 350-358.
8. Cecchetti V., Pomponi M., Altamura M.M., Pezzotti M., Marsilio S., D'Angeli S., Tornielli G.B., Costantino P., Cardarelli M. (2004). Expression of rolB in Tobacco Flowers affects the Coordinated Processes of Anther Dehiscence and Style Elongation. *Plant J.* 38 (3): 512-525.
7. Castellari M., Simonato B., Tornielli G.B., Spinelli P., Ferrarini F. (2004). Effects of different enological treatments on dissolved oxygen in wines. *Italian Journal of Food Science* 16 (3): 387-396.
6. Versari A., Ferrarini R., Tornielli G.B., Parpinello G.P., Gostoli C., Celotti E. (2004). Treatment of Grape Juice by Osmotic Evaporation. *Journal of Food Science* 69 (8): 422-426.
5. Zenoni S., Reale L., Tornielli G.B., Lanfaloni L., Porceddu A., Ferrarini A., Moretti C., Zamboni A., Speghini A., Ferranti F., Pezzotti M. (2004). Downregulation of the *Petunia hybrida* $\{\alpha\}$ -Expansin Gene PhEXP1 Reduces the Amount of Crystalline Cellulose in Cell Walls and Leads to Phenotypic Changes in Petal Limbs. *Plant Cell* 16 (2): 295-308.
4. Vandenbussche M., Zethof J., Souer E., Koes R., Tornielli G.B., Pezzotti M., Ferrario S., Angenent G.C., Gerats T. (2003). Toward the analysis of the petunia MADS box gene family by reverse and forward transposon insertion mutagenesis approaches: B, C, and D floral organ identity functions require SEPALLATA-like MADS box genes in petunia. *Plant Cell* 15 (11): 2680-2693.
3. Avesani L., Falorni A., Tornielli G.B., Marusic C., Porceddu A., Polverari A., Faleri C., Calcinaro F., Pezzotti M. (2003). Improved in planta expression of the human islet autoantigen glutamic acid decarboxylase (GAD65). *Transgenic Research* 12 (2): 203-212.
2. Versari A., Parpinello G.P., Tornielli G.B., Ferrarini R., Giulivo C. (2001). Stilbene compounds and stilbene synthase expression during ripening, wilting, and UV treatment in grape cv. Corvina. *J Agric Food Chem.* 49(11): 5531-5536.
1. Tonutti P., Bonghi C., Ruperti B., Tornielli G.B., Ramina A. (1997). Ethylene evolution and 1-aminocyclopropane-1-carboxylate oxydase gene expression during early development and ripening of peach fruit. *J Am Soc Hort Sci.* 122 (5): 642-647.

Capitoli di libro:

Vezzulli S., Gramaje D., Tello J. *et al.* (2022). Designing for Biotic Stress Resistant Grapevine. In: Kole C (ed) Genomic Designing for Biotic Stress Resistant Fruit Crops. Springer Nature, Cham, Switzerland: pp. 87-255. ISBN 978-3-030-91801-9 - ISBN 978-3-030-91802-6 (eBook). <https://doi.org/10.1007/978-3-030-91802-6>.

Zenoni S., Amato A., Tornielli G.B. (2020). Grape Berry Transcriptome. In: A. Cifuentes. Comprehensive Foodomics. vol. 1, p. 558-571, Elsevier, ISBN: 9780128163955

Tornielli G.B., Zamboni A., Zenoni S., Delledonne M., Pezzotti M., (2012) Transcriptomics and metabolomics for the analysis of grape berry development. In: The Biochemistry of the Grape Berry. Gerós H., Chaves M. & Delrot S. (Eds). Bentham. pp. 218-240.

Tornielli G., Koes R.E., Quattrocchio F.M. (2009). The genetics of flower color. In: Petunia, A Model System for Comparative Research. Gerats T. & Strommer J. (Eds.). Springer N.Y. pp. 269-299.

Verona, 12/10/2023

Giovanni Battista Tornielli