

ELENCO PUBBLICAZIONI DAL 2000 AD OGGI

Research Paper

1. A. Curioni, N.E. Pogna, G. Pasini, P. Spettoli, M. Voltarel, A. Dal Belin Peruffo : Characterisation of the glutenin fraction from einkorn wheat (*Triticum monococcum* spp. *monococcum*) flours with different breadmaking quality. *Italian Journal Food Science*, vol. 12, **2000**, pp.91-102.
2. G. Pasini, B. Simonato, F. Polato, A. Curioni : Proteine del granulo di amido di mais : potenziali allergeni ? *Tecnica Molitoria*, pp.1263-1266, **2000**.
3. G. Pasini, B. Simonato, M. Giannattasio, C. Gemignani, A. Curioni: IgE binding to almond proteins in two CAP- FEIA-negative patients with allergic symptoms to almond as compared to three CAP-FEIA -false positive subjects. *Allergy*, vol.55, **2000**, pp.1-4.
4. B. Simonato, F. De Lazzari, G. Pasini, F. Polato, M. Giannattasio, C. Gemignani, A.D.B. Peruffo, B. Santucci, M. Plebani and A. Curioni : IgE binding to soluble and insoluble wheat flour proteins in atopic and non atopic patients suffering from gastrointestinal symptoms after wheat ingestion. *Clinical and Experimental Allergy*, 31, **2001**, pp.1-9.
5. G. Pasini, B. Simonato, M. Giannattasio, A. D.B. Peruffo, A. Curioni : Modification of wheat flour proteins during *in vitro* digestion of bread dough, crumb and crust : an electrophoretic and immunological study. *Journal Agricultural Food Chemistry*, 49, pp.2254-2261, **2001**.
6. B. Simonato, G. Pasini, M. Giannattasio, A. D.B. Peruffo, F. De Lazzari, A. Curioni : Food allergy to wheat products : the effect of bread baking and *in vitro* digestion on the wheat allergenic proteins. A study with bread dough, crumb and crust. *Journal Agricultural Food Chemistry*, 49, pp.5668-5673, **2001**.
7. F. Polato, B. Simonato, A. Curioni, G. Pasini, C. Gemignani, M. Plebani, F. De Lazzari. IBS patients complaining of adverse reaction to flour have unrecognized IgE to prolamins from wheat. *Gastroenterology supplement*, 120, A-323, **2001**.
8. G. Pasini, B. Simonato, A. Curioni, S. Vincenzi, A. Cristaudo, B. Santucci, A. Dal Belin Peruffo and M. Giannattasio : IgE-mediated allergy to corn: a 50 Kda protein, belonging to the Reduced Soluble Proteins, is a major allergen. *Allergy*, 57, pp.98-106, **2002**.
9. B. Simonato, G. Pasini, M. Giorato, P. Spettoli, A. Curioni: Effetto della cottura sulla digeribilità *in vitro* delle proteine dell'impasto per pane. *Tecnica Molitoria*, pp.1118-1126, **2002**.
10. B. Simonato, G. Pasini, M. Giannattasio, A. Curioni: Allergenic potential of Kamut[®] wheat. *Allergy*, 57, pp.653-654, **2002**.
11. B. Simonato, F. Polato, F. De Lazzari, G. Pasini, C. Gemignani, A. Curioni. Can allergenic proteins reach intestinal mucosa? Effect of *in vitro* peptic digestion of bread prolamins on IgE recognition. *Digestive and Liver Disease*, 34 (Supplement 1), A35, **2002**.
12. B. Simonato, G. Pasini, M. De Zorzi, M. Vegro and A. Curioni. Potential allergens in durum wheat semolina and pasta: fate during cooking and digestion. *Italian Journal Food Science*, 16, **2004**, pp.151-163.
13. B. Simonato, M. De Zorzi, G. Pasini, A. Curioni. Analisi qualitativa della frazione proteica della birra. *Industria delle Bevande*, 33, **2004**, pp. 117-119.

14. A. Cristaudo, B. Simonato, G. Pasini, M. De Rocco, A. Curioni, M. Giannattasio. Contact urticaria and protein contact dermatitis from corn in a patient with serum IgE specific for a salt-soluble corn protein of low molecular weight. *Contact Dermatitis*, 51, **2004**, pp. 84-87.
15. A. Botton, F. De Franceschi, A. Ramina, P. Tonutti, G. Marcer, C. Gemignani, M. Vegro, G. Pasini. Evolution of the allergenic potential in peach and nectarine fruits during ripening. *Acta Horticulturae*, 682 (1), **2005**, pp. 469-474.
16. A. Botton, M. Vegro, F. De Franceschi, A. Ramina, C. Gemignani, G. Marcer, G. Pasini and P. Tonutti. Different expression of Pp-LTP1 and accumulation of Pru p 3 in fruits of two *Prunus persica* L. Batsch genotypes. *Plant Science*, 171 (1), **2006**, pp. 106-113.
17. G. Pasini, A. Curioni, B. Simonato. Allergia alimentare alla pasta. *Tecnica Molitoria*, 9, **2006**, pp. 937-946.
18. M. De Zorzi, A. Curioni, B. Simonato, M. Giannattasio, G. Pasini. Effect of pasta drying temperature on gastrointestinal digestibility and allergenicity of durum wheat proteins. *Food Chemistry*, 104, **2007**, pp. 353-363.
19. E. Selvatico, A. Curioni, M. Vegro, G. Pasini. Valutazione della digeribilità proteica in pasta alimentare ottenuta da cereali alternativi. *Tecnica Molitoria*, 1, **2008**, pp. 16-21.
20. E. Schievano, G. Pasini, G. Cozzi, S. Mammi. Identification of the production chain of Asiago d'Allevio cheese by Nuclear Magnetic Resonance Spectroscopy. *Journal Agricultural Food Chemistry* 56, **2008**, pp.7208-7214.
21. B. Simonato, F. Mainente, I. Suglia, A. Curioni, G. Pasini. Evaluation of fining efficiency of corn zeins in red wine: preliminary study. *Italian Journal Food Science*, 21, **2008**, pp.97-105.
22. G. Cozzi, J. Ferlito, G. Pasini, B. Contiero, F. Gottardo. Application of Near-Infrared Spectroscopy as an alternative to chemical and color analysis to discriminate the production chains of Asiago d'Allevio cheese. *Journal Agricultural Food Chemistry*, 57, **2009**, pp. 11449-11454.
23. E. Selvatico, A. Curioni, G. Pasini. Pasta ottenuta da antiche specie di frumento: studio preliminare della digeribilità dell'amido. *Tecnica Molitoria*, 10, **2010**, pp.1066-1072.
24. B. Simonato, S. Tolin, F. Mainente, G. Pasini. Immunochemical and mass spectrometry detection of residual proteins in gluten fined red wine. *Journal Agricultural Food Chemistry*, 59, **2011**, pp. 3101-3110.
25. G. Pasini, A. Curioni, M. Vegro, M. Pagani, A. Masi, E. Schievano, A. Antico. Extraction and mass spectrometry identification of a major peach allergen Pru p 1. *Journal Science Food Agricultural*, **2012**, 92, pp.570-576.
26. S. Tolin, G. Pasini, A. Curioni, G. Arrigoni, A. Masi, F. Mainente, B. Simonato. Mass spectrometry detection of egg proteins in red wines treated with egg white. *Food Control*, **2012**, 23, pp. 87-94.
27. S. Tolin, G. Pasini, B. Simonato, F. Mainente, G. Arrigoni. Analysis of Commercial Wines by LC-MS/MS Reveals the Presence of Residual Milk and Egg White Allergens. *Food Control*, **2012**, 28, pp. 321-326.
28. N. Juyena, Y. Vencato, G. Pasini, I. Vazzana, C. Stelletta. Alpaca semen quality in relation to different diets. *Reproduction, Fertility and Development*, **2012**, doi.org/10.1071/RD12050
29. Vincenzi, S.; Dinnella, C. Recchia, A. Monteleone, E. Gazzola, D.; Pasini, G.; Curioni, A. "Grape seed proteins as new fining agent for astringency reduction in red wine". *Australian Journal of Grape and Wine Research*, **2013**, 19, pp. 153-160.

30. B. Simonato, F. Mainente, E. Selvatico, M. Violoni, G. Pasini. Assessment of the fining efficiency of zeins extracted from commercial corn gluten and sensory analysis of the treated wine. *LWT-Food Science and Technology*, **2013**, 54, pp. 549-556.
31. D. Gazzola, S. Vincenzi, L. Gastaldon, S. Tolin, G. Pasini and A. Curioni. The proteins of the Grape (*Vitis vinifera* L.) seed endosperm: fractionation and identification of the major components. *Food Chemistry*, **2014**, 155, pp. 132-139.
- 32) B. Simonato, A. Curioni, G. Pasini. Digestibility of pasta made with three wheat types: a preliminary study. *Food Chemistry*, **2015**, 174, pp.219-225
- 33) D. Gazzola, G. Lomolino, G. Pasini, A. Curioni, S. Vincenzi. Advantages of the KDS/BCA assay over the Bradford assay for protein quantification in white wine and grape juice. *American Journal of Enology and Viticulture* **2015**, 66 (2), pp. 227-233.
- 34) Pasini G., Greco F., Cremonini M., Brandolini A., Consonni, R. Gussoni M. Structural and nutritional properties of pasta from *Triticum monococcum* and *Triticum durum* species. A combined ¹H NMR, MRI and digestibility study. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **2015**, 63, pp. 5072-5082.
- 35) C. Rizzi, F. Mainente, G. Pasini, B. Simonato, Hidden Exogenous Proteins in Wine: Problems, Methods of Detection and Related Legislation – a Review. *Czech Journal Food Science*, **2016**, 34, (2), pp. 93–104.
- 36) F. Mainente, C. Rizzi, G. Zoccatelli, R.Chignola, B. Simonato, G. Pasini “Setup of a procedure for cider proteins recovery and quantification”. *Eur Food Res Technol*, **2016**, 242, pp.1803–1811.
- 37) M. Vegro, G. Eccher, F. Populin, C. Sorgato, F. Savazzini, G. Pagliarani, S. Tartarini, G.Pasini, A. Curioni, A. Antico, A. Botton1 “Old apple (*Malus domestica* L. Borkh) varieties with hypoallergenic properties: a multi-level approach for studying apple allergenicity”, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **2016**, 64, pp. 9224-9236.
- 38) Gazzola, D.; Vincenzi S., Marangon M.,; Pasini G., Curioni A. Grape seed extract: the first plant-based fining agent endogenous to grapes. *Australian Journal of Grape and Wine Research*, **2017**, 23, pp. 215-225
- 39) Gazzola D., Pasini G., Tolin S., Curioni A., Vincenzi S. Characterization of chitinase isoforms from grape juice. *Italian Journal Food Science*, **2017**, 29, pp. 50-62.
- 40) F. Mainente, B. Simonato, G. Pasini, C. Franchin, G. Arrigoni, C. Rizzi “Hen egg white lysozyme is a hidden allergen in Italian commercial ciders”, *Food Additives and Contaminants, part A*, **34**, **2017**, pp 145-151.
- 41) A.D. de Matos, A. Curioni, A. Bakalinsky, M. Marangon, G. Pasini, S. Vincenzi Chemical and sensory analysis of verjuice: an acidic food ingredient obtained from unripe grape berries, *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, **2017**, 4, pp 9-14.
- 42) G. Lomolino, F. Morari, N. Dal Ferro, S. Vincenzi, G. Pasini “Investigating the einkorn (*Triticum monococcum*) and common wheat (*Triticum aestivum*) bread crumb structure with X-ray microtomography. Effects on rheological and sensory properties”, *International Journal of Food Science & Technology*, **2017**, 52, pp 1498-1507
- 43) A. Antico, M. Vegro, G. Rasio, G. Pasini, A. Curioni. Bee moth (*GALLERIA MELLONELLA*) allergy: new insight from a case of monosensitization. *Annals of Allergy, Asthma and Immunology*, **2017**, 119, pp.566-568.

- 44) Gazzola D., Pasini G., Tolin S., Curioni A., Vincenzi S. "Caratterizzazione di isoforme di chitinasi da succo d'uva" *Industria delle bevande*, ottobre **2017**, pp. 3-11.
- 45) Visioli G.; Bonas U.; Dal Cortivo. C.; Pasini G.; Marmiroli N.; Mosca G.; Vamerali T. "Variations in yield and gluten proteins in durum wheat varieties under late-season foliar vs. soil application of nitrogen fertilizer in a northern Mediterranean environment", *Journal of the Science of Food and Agriculture*, **2018**, 98, pp 2360-2369
- 46) G. Visioli, T. Vamerali, C. Dal Cortivo, S. Trevisan, B. Simonato, G. Pasini. "Pasta-making properties of the new durum wheat variety Biensur suitable for the Northern mediterranean environment" *Italian Journal of Food Science* **2018**, 30, pp 673-683
- 47) Gazzola, D.; Vincenzi S., Marangon M.; Pasini G., Curioni A. "Grape seed extract: the first plant-based fining agent endogenous to grapes" *Wine & Viticulture Journal* (**in press**)
- 48) Dupas de Matos, A.; Magli, M.; Marangon, M.; Curioni, A.; Pasini, G.; Vincenzi, S. "Use of verjuice as an acidic salad seasoning ingredient: evaluation by consumers' liking and Check-All-That-Apply" *European Food Research and Technology*, **2018**, 244:2117–2125
- 49) Trevisan S., G. Pasini, B. Simonato "An overview of expected glycaemic response of one ingredient commercial gluten free pasta" *LWT-Food Science and Technology*, **2019**, pp.13-16
- 50) B. Simonato, S. Trevisan, R. Tolve, F. Favati, G. Pasini. "Pasta fortification with Olive Pomace: effects on the technological characteristics and nutritional properties" *LWT-Food Science and Technology*, 114, **2019**, 108368.
- 51) F. Savazzini, M. Vegro, F. Cipriani, G. Ricci, A. Botton, G. Pasini, L. Dondini, S. Tartarini "Immunological characterization of recombinant Mal d 1 allergens from apple (*Malus x domestica* L. Borkh)" *Scientia Horticulturae*, **2020**, 261, 108926.
- 52) Simonato, B.; Marangon, M.; Vincenzi, S.; Vegro, M.; Pasini, G. "Evaluation of the phenolic profile and immunoreactivity of Mal d 3 allergen in ancient apple cultivars from Italy", *Journal of the Science of Food and Agriculture*, **2020**, 100, 4978-4986
- 53) R. Tolve, G. Pasini, F. Vignale, F. Favati, B. Simonato "Effect of grape pomace addition on technological, sensory and nutritional properties of durum wheat spaghetti" *Foods*, **2020**, 9, 354.
- 54) G. Pasini; G. Visioli; F. Morari. "Is site-specific pasta a prospective asset for a short supply chain?" *Foods* **2020**, 9, 477.
- 55) G. Rocchetti, C. Rizzi, G. Pasini, L. Lucini, G. Giuberti, B. Simonato. "Effect of Moringa oleifera L. leaf powder addition on the phenolic bioaccessibility and on vitro starch digestibility of durum wheat fresh pasta" *Foods* **2020**, 9, 628.
- 56) S. Zardetto, G. Pasini, S. Romani, P. Rocculi, M. Dalla Rosa "Evaluation of physico-chemical changes and FT-NIR spectra in fresh egg pasta packed in a modified atmosphere during storage at different temperatures", *Food Packaging and Shelf Life*, 28, **2021**, 100648
- 57) Visioli G., G. Giannelli, C. Agrimonti, A. Spina, G. Pasini "Traceability of Sicilian wheat landraces and historical varieties by high molecular weight glutenins footprint" *Agronomy* **2021**, 11(1), 143.
- 58) S. Zardetto, M. Fregonese, G. Pasini "Effect of modified atmospheric packaging (MAP) configuration on spoilage mould growth in damage packages of fresh pasta" (submitted to *Journal of Food Engineering*, **2021**)

Articoli divulgativi e partecipazione a Convegni

1. A. Curioni, N. D'Incecco, N.E. Pogna, G. Pasini, B. Simonato and A. D.B. Peruffo : Durum wheat glutenin polymers : a study based on extractability and SDS-PAGE. Proceedings of the *7th International Workshop "Gluten 2000"*, Bristol **2000**, published by The Royal Society of Chemistry (U.K.).
2. Gemignani C., Simonato B., Polato F., Pasini G., Plebani M., De Lazzari F., Curioni A. : Unrecognized IgE to prolamins from wheat in patients with irritable bowel syndrome (IBS) with adverse reactions to flour. *Abstract Book 8th International Symposium on Immunological, Chemical and Clinical Problems of Food Allergy*, Venezia 11-13 marzo **2001**.
3. G. Pasini, B. Simonato, A. Curioni, B. Santucci, A. Cristaudo, M. Giannattasio : Food allergy to corn : fate of the allergens during cooking and digestion. *Abstract Book 8th International Symposium on Immunological, Chemical and Clinical Problems of Food Allergy*, Venezia 11-13 marzo **2001**.
4. M. Giorato, B. Simonato, A. Curioni, N. Mori, G. Pasini: Le chitinasi del frutto di kiwi sono potenziali allergeni coinvolti nella sindrome lattice-frutta. *Atti 5° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti "Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare"*, Vol. V a cura di S. Porretta, Chiriotti Editori pp.601-607, **2001**.
5. G. Pasini, B. Simonato, M. De Zorzi, G. Zoccatelli, A. Curioni. Food allergy to durum wheat: IgE binding to semolina and pasta proteins as affected by cooking and proteolytic digestion. *Proceeding of International workshop "Durum wheat and pasta quality: recent achievements"*. Roma, 19-20 novembre **2002**, pp.237-240.
6. A. Curioni, B. Simonato, M. De Zorzi, G. Pasini. Allergia ai prodotti derivati dal frumento: qual è il ruolo dei trattamenti termici? *Atti V Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti*, Parma 10-12 giugno **2003**, Edizioni Morgan, pp.674-677.
7. G. Pasini, B. Simonato, P. Spettoli, A. Curioni. Effetto dei trattamenti tecnologici sull'allergenicità degli alimenti: il caso dei trattamenti termici. *Tecnologie Alimentari*, 5, pp. 30-32, **2003**.
8. Pasini G., De Zorzi M., Simonato B., Curioni A. I peptidi generati dalla digestione gastrointestinale conservano la potenziale allergenicità della pasta di grano duro. *Atti VI Congresso Nazionale Chimica degli alimenti*, Alba 7-10 novembre **2006**, ed. Tarò (AL).
9. I. Suglia, B. Simonato, A. Curioni, G. Pasini. Caratterizzazione preliminare di coadiuvanti proteici di origine vegetale. *Ingredienti Alimentari*, 38, **2008**, pp. 20-24.
10. E. Schievano, G. Pasini, G. Cozzi, S. Mammi. Identificazione della filiera di produzione di formaggi Asiago d'Allevio mediante PCA di dati NMR. *Atti VII Congresso Nazionale Chimica degli alimenti*, Perugia, **2008**, ed. Tarò (AL).
11. E. Selvatico, G. A. Toole, L. J. Salt, G. Mandalari, G. Pasini, A. Curioni and E. N. C. Mills. Simulated gastrointestinal digestion of wheat flour allergens. *Proceedings 10th International Gluten Workshop*, Clermont-Ferrand, **2009**, Edited by INRA, 147, rue de l'université 75338 Paris Cedex 07, France, pp. 330-333.
12. I. Marion, N.S. Juyena, G. Pasini and C. Stelletta. Relazione tra le proteine del liquido seminale e la congelabilità del seme nell'alpaca (Lama pacos) - Uno studio preliminare. *VIII Congresso Nazionale della SOCIETÀ ITALIANA DI RIPRODUZIONE ANIMALE (S.I.R.A.)*, Bologna, giugno **2010**.

13. S. Tolin, G. Arrigoni, A. Masi, M. Vegro, B. Simonato, G. Pasini, and A. Curioni Development of a Mass Spectrometry Method to Detect Residual Allergenic Fining Proteins in Wine, *5th ItPA Annual National Conference*, Firenze, giugno **2010**.
14. E. Selvatico, G.A. Toole, G. Mandalari, R. Faulks, L.J. Salt, G. Pasini, A. Curioni and E.N.C. Mills. Gastric digestion of heated wheat flour using an in vitro dynamic model. *4th International Symposium on Molecular Allergology*, 29-31 October **2010**, Munich, Germany.
15. E. Selvatico, M. Vegro, G. Pasini. Wheat protein degradation using a model stomach emulsion: a preliminary study. *Congresso Internazionale Food Colloids*, **2010**, 21-24 marzo, Granada, Spagna.
16. E. Selvatico, G.A. Toole, L.J. Salt, F. Muholland, G. Pasini, A. Curioni, E.N.C. Mills. Degradation of wheat α -amylase inhibitor proteins: the effect of both cooking and simulated gastric digestion. *Congresso Internazionale Food Ohmics*, 22-24 giugno **2011**, CESENA.
17. M. Gussoni, E. Selvatico, F. Greco, A. Brandolini, R. Consonni, G. Pasini "Studi morfologici della pasta mediante tecniche NMR e ESEM". *10° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti*, **2011**, Rho (MI).
18. M. Gussoni, F. Greco, G. Pasini, M.A Cremonini and R. Consonni. Structural and nutritional properties of pasta from *Triticum monococcum* and *Triticum durum* species. A combined ¹H NMR, MRI and digestibility investigation. *35th Discussion meeting & joint conference of the German, Italian and Slovenian Magnetic Resonance societies*, Frauenchiemsee (Germania), settembre **2013**.
19. S. Tartarini, F. Savazzini, G. Pagliarani, R. Paris, G. Eccher, F. Populin, M. Vegro, G. Pasini, A. Curioni, A. Antico, A. Botton. Alla ricerca della mela ipoallergenica: strategie e prospettive future. In: (a cura di): Claudio Bonghi, Paolo Sambo, *Acta Italus Hortus. ITALUS HORTUS*, vol. 12, p. 122, Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana (SOI), ISBN: 9788890562839, ISSN: 1127-3496, Padova, 25-27 Giugno **2013**
20. D. Gazzola, S. Vincenzi, M. Lamborghini, G. Pasini, A. Curioni. Rice protein extracts as wine fining agents. *MACROWINE 7-10 SETTEMBRE 2014*, SOUTH AFRICA.
21. D. Gazzola, S. Vincenzi, G. Pasini, A. Curioni. A grape seed extract for wine fining. *MACROWINE 7-10 SETTEMBRE 2014*, SOUTH AFRICA.
22. A. Curioni, S. Vincenzi, G. Lomolino; G. Pasini and S. Bona. Foam behaviour in "prosecco" sparkling wines and its evaluation: a statistical modelling approach. *11th PANGBORN SENSORY SCIENCE SYMPOSIUM*, agosto **2015**, Svezia.
23. G. Lomolino; G. Pasini, A. Curioni and S. Bona. Sensory assessment performed by consumers and a trained panel on breads made with einkorn (*Triticum monococcum*) and common wheat (*Triticum aestivum*), leavened with bakery yeast and the sourdough. *11th PANGBORN SENSORY SCIENCE SYMPOSIUM*, agosto **2015**, Svezia.
24. M. Vegro, G. Eccher, F. Populin, F. Savazzini, G. Pagliarani, S. Tartarini, G. Pasini, A. Curioni, A. Antico, A. Botton "Old is better: a multiple approach to identify hypoallergenic apple genotypes" *III INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON HORTICULTURE IN EUROPE*, **2016**, Grecia.
25. G. Lomolino, A. Curioni, G. Pasini, M. Vegro, S. Vincenzi. Protein characterization of sparkling cider and study of their foam behaviour. *FOOD COLLOIDS CONGRESS*, Aprile **2016**, Wageningen, Olanda.

26. A. Curioni, M. Vegro, S. Vincenzi, G. Pasini, M. Marangon. Quantification of wine mannoproteins by a competitive indirect enzyme-linked immunosorbent assay. Poster 10TH SYMPOSIUM IN VINO ANALYTICA SCIENTIA, Salamanca (Spain), 17-20 July 2017.
27. M. Cardin, L. Lorenzi, F. Bonora (squadra Wabi-Sabi, studenti magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Padova) con il supporto di S. Zardetto, G. Pasini, A. Lante e S. Vincenzi del DAFNAE "Granfarciotto: sviluppo di un raviolo ecosostenibile al radicchio e cagliata" *MACCHINE ALIMENTARI*, dicembre 2017 *ISSN:1824-341X*
28. Visioli G., Pasini G. Qualità della pasta e agricoltura sostenibile: un possibile connubio? Uno sguardo alle proteine del glutine in un'ottica di agricoltura sostenibile. *Pastaria* DE/6 2018, pp. 37-44, E215064 [2007]
29. M. Marangon, A. Botton, A. Ertani, A. Lante, G. Lomolino, F. Meggio, S. Nardi, G. Pasini, A. Pitacco, M. Schiavon, P. Stevanato, A. Squartini, F. Tinello, S. Vincenzi, A. Curioni. "Chitosan applied as grapevine biostimulant modulates grape composition and wine quality". **10th International Workshop on Anthocyanins**, 30/04/2019 San Michele all'Adige
30. G. Visioli, T. Vamerli, C. Dal Cortivo, S. Trevisan, B. Simonato, G. Pasini. "Pasta-making properties of the new durum wheat variety Biensur suitable for the Northern mediterranean environment" *Tecnica Molitoria International* 69, 2019, pp. 46-62
31. G. Visioli, G. Pasini. "Produzione di pasta mono-varietale da grano duro Biensur" *Tecnica Molitoria* 5, 2019, pp. 54-66.
32. G. Visioli, G. Pasini, F. Morari. "Agricoltura di Precisione per la produzione di Pasta di qualità" *Pastaria* DE 6/2019, pp 71-75
33. S. Zardetto, M. Fregonese, G. Marchito, G. Pasini. "Solubilità dell'anidride carbonica in pasta fresca farcita confezionata in atmosfera protettiva (MAP)". *Tecnica Molitoria*, 72, 1/2021
34. A. Spina, G. Visioli, G. Pasini. "Proteine del glutine: impronte molecolari per la qualità e la tracciabilità di varietà locali di grano duro siciliane" *Pastaria* 1/2021, pp. 6-12