Procedura selettiva riservata ad esterni bandita con D.R. n. 981 del 4.12.2019 per la copertura di n. 1 posto di professore universitario di ruolo di 2^ fascia mediante chiamata ai sensi dell'art. 18 comma 4, della Legge 30 dicembre 2010, n. 240 presso il Dipartimento di Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche ed Ambientali (DiSTeBA) dell'Università del Salento - settore concorsuale 07/F1 "Scienze e tecnologie alimentari", settore scientifico disciplinare AGR/15 " Scienze e tecnologie alimentari".

Verbale n. 2

ll giorno 7 del mese aprile dell'anno 2020, alle ore 10:00, previa convocazione da parte del Rettore dell'Università del Salento (prot. N. 41825, in data 23.03.2020), la Commissione giudicatrice, nominata con D.R. n. 72 in data 5.02.2020, si riunisce in via telematica, ciascun membro presso la propria sede istituzionale.

La Commissione è così composta:

- Prof. Vincenzo Gerbi, Ordinario nel settore concorsuale 07/F1 - SSD AGR/15 presso l'Università di Torino;
- Prof. Ernestina Maria Casiraghi, Ordinario nel settore concorsuale 07/F1 - SSD AGR/15 presso l'Università degli Studi di Milano;
- Prof. Matteo Mario Scampicchio, Ordinario nel settore concorsuale 07/F1 - SSD AGR/15 presso la Libera Università di Bolzano;

Tutti i componenti sono presenti e, pertanto, la seduta è valida.
Il segretario procede alla stesura del processo verbale.

La Commissione, accertato che i criteri generali fissati nella precedente riunione sono stati resi pubblici per almeno sette giorni, in base ai criteri stabiliti nel verbale n. 1, inizia la valutazione dei titoli, del curriculum e delle pubblicazioni scientifiche presentati dai candidati ammessi in allegato alla domanda di partecipazione e messi a disposizione su di uno spazio web riservato, reso accessibile a ciascun commissario mediante rilascio di credenziali individuali e personali.

Per l'unico candidato alla selezione viene predisposto un prospetto nel quale viene riportato il motivato giudizio analitico sui titoli, sul curriculum, la produzione scientifica, l'attività didattica/ricerca con la conseguente assegnazione dei punteggi per ciascuno dei criteri fissati nel verbale n. 1 nell'ambito degli indicatori stabiliti nel bando di concorso;

Tali valutazioni vengono allegate al presente verbale e ne costituiscono parte integrante (**All. 1, 2 e 3**).

Terminata la valutazione complessiva del candidato e, tenuto conto dei punteggi totali conseguiti, ai sensi dell'art. 9 co. 5 del "*Regolamento per la chiamata dei Professori di ruolo di prima e di seconda fascia ai sensi dell'art. 18 della legge 30 dicembre 2010, n. 240"* dell'Università del Salento, la Commissione con

deliberazione assunta all'unanimità dei componenti, dichiara il candidato **Vito Michele PARADISO** qualificato a svolgere le funzioni didattiche e scientifiche per le quali è stato bandito il posto.

Pertanto dichiara il Candidato **Vito Michele PARADISO**, che ha conseguito il punteggio pari a **94.45/100**, vincitore della procedura selettiva riservata ad esterni per la copertura di n. 1 posto di professore universitario di ruolo di 2^ fascia mediante chiamata ai sensi dell'art. 18, comma 4, della Legge 30 dicembre 2010, n. 240 - settore concorsuale settore concorsuale 07/F1 "Scienze e tecnologie alimentari", settore scientifico disciplinare AGR/15 " Scienze e tecnologie alimentari", bandita dall'Università del Salento per le esigenze del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche ed Ambientali (DiSTeBA).

Successivamente, a conclusione delle operazioni di valutazione del Candidato, il presente verbale, redatto e sottoscritto dal Presidente, corredato delle dichiarazioni di concordanza, anch'esse tutte datate e sottoscritte dagli interessati, che costituiscono parte integrante del verbale, è trasmesso in data odierna all'Ufficio Reclutamento dell'Università del Salento in formato pdf all'indirizzo del Responsabile della Procedura dott. Manfredi De Pascalis: manfredi.depascalis@unisalento.it ai fini della pubblicazione all'Albo Ufficiale e sul sito web d'Ateneo.

La seduta è tolta alle ore **11:00**

Letto approvato e sottoscritto seduta stante.

Lì, 07.04.2020

Prof. Vincenzo Gerbi_____ Presidente

Prof.ssa Ernestina Casiraghi_____ Componente

Prof. Matteo Scampicchio_____ Componente

ALLEGATO 1

DESCRIZIONE ANALITICA PER IL CANDIDATO VITO MICHELE PARADISO.

Segue la descrizione analitica della formazione, dell'attività didattica/ricerca, dei titoli, della produzione scientifica del Candidato e di ogni altro elemento utile a motivare il punteggio assegnato in relazione a ciascun indicatore.

Relativamente alla formazione

Il Candidato Vito Michele PARADISO, nato a SANTERAMO IN COLLE il 26 febbraio 1979, consegue nel 2004 la laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie presso l'Università degli Studi di Bari con lode. Nel 2011, consegue il titolo di Dottore di Ricerca in Microbiologia, Sanità e Chimica degli alimenti (XXIII Ciclo).

Relativamente all'attività di ricerca

La produzione scientifica nei dieci anni precedenti il bando è continua e, pertanto, merita il massimo dei punti disponibili per questo indicatore (**criterio C1-a**). In relazione all'intensità della produzione scientifica, questa consta di 99 pubblicazioni su riviste censite su SCOPUS, oltre a due capitoli di libro a diffusione internazionale, e svariati articoli divulgativi e può quindi considerarsi di livello eccellente (**Criterio C1-b**). In particolare, sulla base dagli articoli indicizzati in SCOPUS, il Candidato dimostra di aver pubblicato negli ultimi 5 anni (2015-2019) un numero di articoli pari a 51. Negli ultimi 10 anni (2010-2019), il numero di citazioni è stato pari a 1012. L'indice H negli ultimi 10 anni (2010-2019) è stato pari a 19. Tali valori sono nettamente superiori alle mediane per la fascia dei professori di seconda fascia del SSD AGR/15 (Numero articoli in 5 anni=12; Numero citazioni in 10 anni=122; Indice H in 10 anni=7). Il contenuto delle pubblicazioni scientifiche riguarda argomenti di ricerca sempre coerenti con il settore scientifico AGR/15, tutti di elevato impatto e originalità scientifica. La coerenza degli argomenti affrontati e gli approcci metodologici utilizzati permettono sempre di evidenziare chiaramente il contributo individuale del Candidato in ciascuna delle pubblicazioni oggetto di valutazione. Relativamente alla capacità del Candidato di attrarre fondi, egli ha avuto la responsabilità scientifica di due progetti di ricerca nazionali competitivi pienamente congruente al settore 07/F1 (**criterio C10-b**), nonché partecipa a nove progetti di ricerca ammessi a finanziamento sulla base di bandi competitivi di livello nazionale e pienamente congruenti al settore 07/F1 (**criterio C11-b**), superando il valore massimo previsto complessivo per questo indicatore.

Relativamente alla produzione scientifica

La valutazione si è concentrata sulle 30 pubblicazioni presentate dal Candidato (nel limite numerico indicato dal bando). L'analisi ha evidenziato per ciascuna pubblicazione il N° dei coautori, la posizione del Candidato (1°, ultimo autore o *Corresponding Author*), la categoria della pubblicazione, il quartile della rivista, l'impact factor o cite-score della rivista, il n° delle citazioni ricevute complessive e ponderate rispetto agli anni intercorsi dalla data di pubblicazione, così come evidenziato dai database SCOPUS e Isi Web of Science. Per una disamina puntuale sull'esito analitico di ciascun lavoro si rimanda all'Allegato 3.

Complessivamente, dei 30 lavori presentati dal Candidato, tutti sono stati pubblicati su riviste internazionali con impact factor (**criterio C2-a**), classificate nelle categorie "Food Science and Technology" (FST), ovvero perfettamente congruenti con l'ambito scientifico disciplinare oggetto del presente bando (**criterio C2-b**), e appartenenti al primo (23/30) o secondo (7/30) quartile, ovvero, di notevole rilevanza scientifica (**criterio C2-c**). Nei lavori eseguiti in collaborazione, il Candidato è risultato 11 volte su 30 primo nome, 2 volte ultimo

nome e 8 volte *Corresponding Author*. Ciò è indice di un eccellente grado di partecipazione alle ricerche svolte in collaborazione, e ottimo grado di *proprietas*, anche considerata la numerosità dei coautori che è mediamente pari a 5.9 per pubblicazione (**criterio C2-d**). Le ricerche sono di elevato impatto come dimostrato dall'impact factor medio pari a 4.15/articolo. Infine, i risultati conseguiti godono di un eccellente diffusione all'interno della comunità scientifica, come dimostrato da una media di 18 citazioni/articolo (SCOPUS).

Relativamente all'attività didattica

Il Candidato dimostra lo svolgimento di attività di docenza svolta in Italia con corsi di laurea e laurea magistrale attinenti al SSD AGR15 per un numero complessivo di 99 CFU, e, pertanto, merita il massimo dei punti disponibili per questo indicatore (**criterio C3-a**).

Oltre all'attività didattica frontale, il Candidato dimostra lo svolgimento di esercitazioni in laboratorio per i corsi AGR/15 per 3 anni accademici, attività di supporto alla didattica in 1 anno accademico, otto seminari per gli studenti di dottorato di ricerca riguardanti la metodologia di ricerca, attività didattica per i corsi TFA e PAS per complessivi 6 CFU, nonché incarichi in corsi di Master e altri corsi di laurea (**criterio C3-b**), superando il valore massimo previsto per questo criterio di valutazione. L'attività di docenza internazionale viene caratterizzata specialmente in rapporto alla partecipazione a cinque convegni internazionali pienamente pertinenti al settore 07/F1 (**criterio C4-a**). Anche in questo caso, il Candidato supera il punteggio massimo consentito per questo indicatore.

Il Candidato dimostra una intensa attività di servizio agli studenti, svolgendo la supervisione di tre tesi di dottorato (**criterio C13-a**). Egli svolge, inoltre, numerose attività che denotano la capacità di guidare la crescita di giovani studiosi, tra cui la supervisione in qualità di relatore di 50 tesi di laurea magistrale, 42 tesi di laurea e una tesi di master (**criterio C13-b**). Tutte queste attività sono pienamente pertinenti al SSD AGR15 e, sulla base dei punteggi previsti per questo indicatore, la valutazione complessiva del Candidato supera largamente il massimo previsto.

Relativamente al CV

Oltre alle suddette attività di didattica, ricerca e produzione scientifica, dall'analisi del CV del Candidato emerge che dal 2005 al 2009 ha usufruito di assegni di ricerca scientifica presso l'Università di Bari su tematiche di prevalente interesse alimentare. Nel 2010 risulta vincitore di un posto da Ricercatore Universitario per il settore scientifico disciplinare AGR/15 presso il Dipartimento di Biologia e Chimica Agro-forestale e Ambientale (DIBCA) e successivamente presso il Dipartimento di Scienze del Suolo della Pianta a e degli Alimenti (DISSPA) dell'Università di Bari. Nel 2014, consegue l'idoneità scientifica nazionale a ricoprire il ruolo di professore associato per il settore concorsuale SC 07/F1. (Scienze e Tecnologie Alimentari).

Inoltre, il Candidato dimostra l'appartenenza a tre Società scientifiche di rilievo scientifico e pienamente pertinenti al settore del concorso, superando il punteggio massimo previsto per questo indicatore (**criterio C5-a**). Egli ha inoltre partecipato in qualità di Editor ad attività editoriali di riviste scientifiche, rispettivamente, per una *special issue* e per un *proceedings*, entrambe pienamente pertinenti al settore del concorso. La valutazione di tale attività consente al Candidato di raggiungere il punteggio massimo consentito per questo indicatore (**criterio C6-a**). Al Candidato sono stati attribuiti diversi premi, tra cui un Premio UNASA e un premio SISTAl, entrambi di livello nazionale e pienamente pertinenti al settore 07/F1. Tali attività gli consentono di raggiungere il punteggio massimo consentito per questo indicatore (**criterio C8-a**).

Infine, dal CV emerge lo svolgimento di diverse attività *extra moenia* collegate all'area di ricerca, quali l'organizzazione di quattro convegni scientifici di rilevanza nazionale e lo svolgimento di tre relazioni ad invito

in convegni di rilevanza nazionale pienamente congruenti al settore 07/F1. Le valutazioni di tali attività consentono al Candidato di superare il punteggio massimo consentito per questo criterio (**criterio C12-a**).

GIUDIZIO ANALITICO PER IL CANDIDATO VITO MICHELE PARADISO.

Secondo quanto previsto dal bando e in base alla precedente descrizione analitica, la Commissione procede con la formulazione del motivato giudizio analitico per il Candidato **Vito Michele PARADISO**.

Sull'attività di docenza

La Commissione, sulla base della documentazione presentata, e sulla disamina sopra descritta, ritiene unanime che il Dott. Vito Michele PARADISO abbia svolto un'intensa, continua e qualificata attività didattica frontale, integrativa e di servizio agli studenti, incentrata inizialmente sull'Analisi Chimica degli Alimenti e, più recentemente, sull'Enologia, e, quindi, in toto congruente con le discipline appartenenti al SSD AGR/15. Il giudizio globale è **ottimo**.

Sull'attività di ricerca

Il Candidato ha dimostrato autonomia scientifica, come evidenziato dagli articoli indicizzati da SCOPUS con indicatori bibliometrici nettamente superiori alle mediane per la fascia dei professori associati del SSD AGR/15. Egli inoltre ha dimostrato un'ottima capacità di attrarre finanziamenti competitivi in qualità di responsabile di progetto e partecipando a gruppi di ricerca nazionali nell'ambito di progetti competitivi nazionali. La valutazione è da ritenersi **ottima**.

Sulla produzione scientifica

La valutazione analitica delle 30 pubblicazioni presentate dal Candidato, così come riportato in dettaglio nell'Allegato 3, dimostra l'ottima capacità del Candidato nel perseguire risultati scientifici di livello internazionale e perfettamente congruenti al settore scientifico AGR/15. Il giudizio complessivo è **ottimo**.

Sul curriculum

La valutazione del curriculum denota la capacità del Candidato di svolgere attività di gestione e coordinamento, come dimostrato dall'appartenenza a Società scientifiche, dall'attività di Editor e dall'organizzazione di convegni scientifici. I diversi premi scientifici conseguiti a livello nazionale confermano le qualità riscontrate dal Candidato. Il giudizio è **ottimo**.

ALLEGATO 2

Candidato: Vito Michele PARADISO

In coerenza con quanto stabilito nel verbale n. 1, si riportano gli indicatori previsti all'art. 1 del bando di concorso, dettagliando all'interno del punteggio massimo complessivo previsto per ciascun indicatore i singoli punteggi parziali attribuiti a ciascuno dei criteri di valutazione dell'indicatore

C1	**Intensità e continuità della produzione scientifica nei dieci anni precedenti il bando**		**max punti *25***
	La Commissione analizzerà la distribuzione temporale dei contributi scientifici derivanti dall'attività di ricerca del candidato, rilevando eventuali e significative discontinuità del lavoro svolto. Nell'analisi, la Commissione escluderà dal conteggio i periodi di motivata e necessaria interruzione o riduzione dell'attività, come, per esempio, in caso di maternità o congedo parentale, che non saranno quindi considerati discontinuità. In particolare:		
	(a) per la valutazione della continuità temporale: - 15 punti per una produzione scientifica continua; - 12 punti per discontinuità di un anno; - 10 punti per discontinuità di due anni; - 5 punti per discontinuità di 3 o 4 anni. - 0 punti per discontinuità uguali o superiori a 5 anni.	15	
	(b) Per la valutazione dell'intensità della produzione scientifica, la Commissione esprimerà un giudizio avvalendosi dei seguenti indicatori: - numero totale di documenti ISI/Scopus; - numero di documenti ISI/Scopus negli ultimi 5 anni; - numero totali di citazioni ISI/Scopus; - impact factor totale; - indice di Hirsch (ISI/Scopus). Al fine di attribuire un punteggio ai giudizi espressi sull'intensità della produzione scientifica, la Commissione attribuirà un valore numerico che tenga conto della seguente corrispondenza con la scala graduata dei giudizi: 10 eccellente; 9 ottimo; 8 buono; 7 discreto; 6 sufficiente. Nel caso di giudizio insufficiente, si attribuiranno 0 punti.	10	
	PUNTEGGIO TOTALE	**25**	

C2	**Qualità dei lavori scientifici presentati ai fini della procedura, valutata in ragione della loro diffusione scientifica e culturale, della loro collocazione editoriale e in relazione ai loro caratteri di rilevanza, originalità e innovatività, internazionalizzazione, tenendo conto del contributo individuale del candidato.**		**max punti 30**
	Ai fini della valutazione della qualità dei lavori scientifici presentati dai candidati saranno oggetto di valutazione analitica le pubblicazioni in extenso nel limite massimo numerico indicato nella scheda allegata al bando, pari a 30, aventi una collocazione editoriale su riviste con impact factor, in accordo con quanto previsto dall'allegato n. 1 al bando di concorso. Pertanto, la valutazione analitica dei lavori scientifici sarà svolta sulla base dei seguenti criteri:		
	(a) Originalità, innovatività, rigore metodologico e rilevanza di ciascuna pubblicazione: fino a 9 punti (fino a 0.30 punti/pubblicazione).	9.00	

(b) Congruenza di ciascuna pubblicazione con il profilo di professore universitario di seconda fascia da ricoprire oppure con tematiche interdisciplinari ad esso strettamente correlate: fino a 6 punti (fino a 0.20 punti/pubblicazione).	6.00
(c) Rilevanza scientifica della collocazione editoriale di ciascuna pubblicazione e sua diffusione all'interno della comunità scientifica: fino a 6 punti, (fino a 0.20 punti/pubblicazione).	5.85
(d) Apporto individuale del ricercatore: fino a 9 punti (fino a 0.30 punti/pubblicazione).	6.60
PUNTEGGIO TOTALE	**27.45**

C3	**Attività di docenza svolta in Italia**		**max punti 20**
	(a) Per lo svolgimento di corsi ufficiali di livello Universitario del settore concorsuale 07/F1: - 4 punti per ogni 3 CFU (o ECTS) fino ad un massimo di 20 punti.	20	
	(b) Per lo svolgimento di attività didattiche complementari (incluse le attività di esercitatore in aula o in laboratorio e le attività seminariali) affidate ufficialmente dagli Atenei nell'ambito di corsi del settore 07/F1: - Fino ad 1 punto per ciascun anno accademico in cui sono documentate tali attività complementari e per un massimo di 5 punti. Si precisa che la Commissione attribuirà alle attività didattiche complementari svolte in ciascun anno accademico un punteggio complessivo che varierà da 0 a 1 in funzione della loro congruenza con il settore 07/F1, rilevanza didattica e intensità. Al fine di attribuire un punteggio complessivo all'attività di docenza svolta in Italia, la Commissione sommerà i punteggi dei criteri a) e b). Il punteggio finale non potrà comunque superare i 20 punti.	15	
	PUNTEGGIO TOTALE	**20**	

C4	**Attività di docenza e attività di ricerca all'estero, valutate eventualmente anche in rapporto alla percentuale di prodotti con coautori internazionali, all'attribuzione di incarichi o di fellowship ufficiali presso atenei e centri di ricerca esteri di alta qualificazione, alla partecipazione a Convegni internazionali in qualità di relatore invitato o di componente del Comitato scientifico, ai periodi trascorsi all'estero nell'ambito di documentabili rapporti strutturati di ricerca e/o didattica**		**max punti 2**
	(a) La Commissione valuterà complessivamente le attività di docenza e attività di ricerca all'estero in rapporto ai suddetti criteri e anche alla luce della loro congruenza con il settore 07/F1. In particolare, la Commissione attribuirà: - Fino a 2 punti se pienamente pertinenti al settore 07/F1; - Fino a 1 punto se parzialmente pertinenti al settore del concorso; - Punti 0 se incongruenti al settore del concorso.	10 punti	
	PUNTEGGIO TOTALE	**2**	

C5	**Fellowship di accademie, società scientifiche aventi prestigio nel settore**		**max punti 2**
	(a) La Commissione valuterà complessivamente le attività di fellowship di accademie, società scientifiche di prestigio alla luce della	6	

loro congruenza con il settore 07/F1 e delle ricadute scientifiche delle attività svolte. In particolare, la Commissione attribuirà: - fino a 2 punto se di rilievo scientifico e pienamente pertinenti al settore del concorso; - fino a 1 punto se di modesto rilievo scientifico e/o solo parzialmente pertinenti al settore del concorso; - 0 punti se incongruenti al settore del concorso.	
PUNTEGGIO TOTALE	**2**

C6	**Direzione o partecipazione ai comitati editoriali o scientifici di riviste, collane editoriali, enciclopedie e trattati di riconosciuto prestigio**	**max punti 2**

(a) La Commissione valuterà complessivamente tali attività alla luce della loro congruenza con il settore 07/F1 e delle ricadute scientifiche delle attività svolte. In particolare, la Commissione attribuirà: - 2 punti se di rilievo scientifico e pienamente pertinenti al settore del concorso; - 1 punto se di limitato rilievo scientifico e/o parzialmente pertinenti al settore del concorso; - 0 punti se incongruenti al settore del concorso.	2
PUNTEGGIO TOTALE	**2**

C7	**Direzione di enti e istituti di ricerca nazionali ed esteri**	**max punti 1**

(a) La Commissione valuterà complessivamente tali attività alla luce della loro congruenza con il settore 07/F1 e delle ricadute scientifiche delle attività svolte. In particolare, la Commissione attribuirà: - 1 punto se di rilievo scientifico e pienamente pertinenti al settore del concorso - 0.5 punti se di modesto rilievo scientifico e/o solo parzialmente pertinenti al settore del concorso - 0 punti se incongruenti al settore del concorso	0
PUNTEGGIO TOTALE	**0**

C8	**Conseguimento di premi e riconoscimenti per lo svolgimento dell'attività scientifica**	**max punti 1**

(a) La Commissione valuterà complessivamente tali attività alla luce della loro congruenza con il settore 07/F1 e del prestigio dell'Ente che attribuisce il premio o riconoscimento. In particolare, la Commissione attribuirà: - 1 punto se pienamente pertinenti al settore 07/F1 e di prestigio internazionale - 0.5 punti se parzialmente pertinenti al settore del concorso e/o di prestigio nazionale - 0 punti in tutti gli altri casi	1
PUNTEGGIO TOTALE	**1**

C9	**Risultati ottenuti nel trasferimento tecnologico, quali la partecipazione alla creazione di spin off, lo sviluppo, l'impiego e la commercializzazione di brevetti**	**max punti 2**

La Commissione valuterà tali risultati alla luce della loro congruenza con il settore 07/F1 e commensurati da elementi significativi di innovazione, fatturato e capacità di creare posti di lavoro. In particolare, la Commissione attribuirà: (a) Per ciascuna attività brevettuale internazionale: - 2 punti se pienamente congruente al settore 07/F1; - 1 punto se parzialmente congruente; - 0 punti se incongruente al settore concorsuale. (b) Per ciascuna attività brevettuale nazionale: - 1 punto se pienamente congruente al settore 07/F1; - 0.5 punti se parzialmente congruente; - 0 punti se incongruente al settore 07/F1. (c) Per ciascuna attività di spin off: - 2 punti se pienamente congruente al settore 07/F1 e con risultati notevoli, concreti e dimostrati in termini di fatturato o di creazione di posti di lavoro; - 1 punto se parzialmente congruente e/o con risultati di limitata rilevanza; - 0 punti se incongruente al settore concorsuale. La somma totale dei punteggi attribuiti a ciascuna delle sopraelencate attività non potrà comunque superare il massimo consentito di 2 punti.	0
PUNTEGGIO TOTALE	**0**

C10	**Responsabilità scientifica di progetti di ricerca, nazionali e internazionali ammessi a finanziamento sulla base di bandi competitivi**	**max punti 2**

Si attribuiranno fino a 2 punti per la responsabilità scientifica (intesa con il ruolo di project leader e/o principal investigator di unità operativa) di progetti di ricerca, nazionali e internazionali ammessi a finanziamento sulla base di bandi competitivi, anche in relazione alla congruenza del progetto il settore 07/F1. In particolare, la Commissione attribuirà:	
(a) Per ciascun progetto di ricerca internazionale: - 2 punti se pienamente congruente al settore 07/F1. - 1 punto se solo parzialmente congruente al settore 07/F1. (b) Per ciascun progetto di ricerca nazionali: - 1 punto se pienamente congruente al settore 07/F1. - 0.5 punti se solo parzialmente congruente al settore 07/F1. Per entrambe le valutazioni, si attribuiranno 0 punti se i progetti, sia nazionali che internazionali, risulteranno incongruenti al settore concorsuale del presente bando. La somma totale dei punteggi attribuiti a ciascuna delle sopraelencate attività non potrà comunque superare il massimo consentito di 2 punti.	2
PUNTEGGIO TOTALE	**2**

C11	**Partecipazione a progetti di ricerca nazionali e internazionali ammessi a finanziamento sulla base di bandi competitivi**	**max punti 6**

Si attribuiranno fino a 6 punti per la partecipazione a progetti di ricerca, nazionali e internazionali ammessi a finanziamento sulla base di bandi competitivi, anche in relazione alla congruenza del progetto al settore 07/F1. In particolare, la Commissione attribuirà:	0
(a) Per ciascun progetto di ricerca internazionale: - 6 punti se pienamente congruente al settore 07/F1. - 3 punti se solo parzialmente congruente al settore 07/F1. (b) Per ciascun progetto di ricerca nazionale: - 3 punti se pienamente congruente al settore 07/F1. - 1 punti se solo parzialmente congruente al settore 07/F1. Non saranno oggetto di valutazione (e quindi si attribuiranno 0 punti) i progetti, sia nazionali che internazionali, che risultassero incongruenti al settore concorsuale del presente bando. a) La somma totale dei punteggi attribuiti a ciascuna delle sopraelencate attività non potrà comunque superare il massimo consentito di 6 punti.	6
PUNTEGGIO TOTALE	**6**

C12	**Attività *extra moenia* collegate all'area di ricerca, quali organizzazione di attività culturali e formative, organizzazione di convegni, gestione di musei e siti archeologici**	**max punti 1**
	(a) La Commissione valuterà complessivamente tali attività alla luce della loro congruenza con il settore 07/F1 e commensurata alla rilevanza scientifica. In particolare, la Commissione attribuirà: - 1 punto per attività pienamente congruenti al settore 07/F1 e di notevole rilevanza scientifica nazionale o internazionale. - 0.5 punti per attività solo parzialmente congruenti al settore 07/F1 e/o di modesta rilevanza scientifica. - 0 punti per attività incongruenti al settore 07/F1.	3.5
	PUNTEGGIO TOTALE	**1**

C13	**Supervisione di tesi di dottorato, assegni di ricerca e altre attività che denotino la capacità di guidare la crescita di giovani studiosi**	**max punti 6**
	Le attività di supervisione che denotano la capacità del candidato a guidare la crescita di giovani studiosi saranno valutate dalla Commissione in relazione alla loro numerosità e congruenza al settore 07/F1. In particolare, la Commissione attribuirà	
	(a) Fino ad 1 punto per ciascuna tesi di dottorato in cui il candidato figuri come relatore o correlatore;	3
	(b) Fino ad 1 punto per ciascun assegno di ricerca;	0
	(c) Fino a 1 punto per ciascuna tesi di laurea e di laurea magistrale in cui il candidato figuri come relatore o correlatore, fino ad un massimo complessivo di 3 punti.	92
	PUNTEGGIO TOTALE	**6**

PUNTEGGIO COMPLESSIVO CONSEGUITO[1]: 94.45

[1] Indicare il punteggio complessivo riveniente dalla somma dei punteggi totali assegnati al Candidato per ciascun indicatore.

ALLEGATO 3

VALUTAZIONE ANALITICA DI VITO MICHELE PARADISO MEDIANTE IL DATABASE ISI WEB OF SCIENCE

																					ORIGINALITÀ	CONGRUENZA	RILEVANZA	APPORTO INDIVIDUALE
																					a) Se rivista ha IF => 1 punto b) Se libro o altro => 0.5	a) Se "Food Science" o "Food Science & Technology" = 1.00 b) Se Affine = 0.75; c) Non affine = 0.00.	a) Q1 = 1.00 b) Q2 = 0.75 c) Q3 = 0.50 d) Q4 = 0.25	a) Se primo, ultimo o corresponding = 1.00 b) Altra posizione = 0.50
													WEB OF SCIENCE								PESO CRITERIO = 0.30	PESO CRITERIO = 0.20	PESO CRITERIO = 0.20	PESO CRITERIO = 0.30
Public	Title	Journal	Volume	First page	Last page	Anno	Numero autori	1° nome	Ultimo	Corresponding	Anni intercorsi	Subject Category	IF 2018	IF 5 years	IF (stampa)	Quartile (2018)	Quartile (stampa)	Citazioni	Citazioni / Età					
1	*An effort to improve the shelf life of breakfast*	Journal of Cereal Science	47	322	330	2008	4	Paradiso	Caponio	Caponio	11	FST	2.452	2.988	3.026	Q2	Q2	32	2.909	0.300	0.200	0.200	0.300
2	*Evaluation of different natural antioxidants as*	Food Chemistry	113	543	549	2009	4	Paradiso	Caponio	Caponio	10	FST	5.399	5.488	3.146	Q1	Q1	26	2.600	0.300	0.200	0.200	0.300
3	*Effects of free fatty acids on the oxidative pro*	Food Research International	43	1389	1394	2010	5	Paradiso	Summo	Gomes	9	FST	3.579	4.437	2.416	Q1	Q1	35	3.889	0.300	0.200	0.200	0.300
4	*High performance size-exclusion chromatogr*	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNO	44	1726	1730	2011	6	Caponio	Gomes	Caponio	8	FST	3.714	4.000	2.545	Q1	Q1	11	1.375	0.300	0.200	0.200	0.150
5	*The amounts of oxidized and oligopolymeric t*	LWT - Food Science and Technolo	45	186	190	2012	5	Gomes	Paradiso	Gomes	7	FST	3.714	4.000	2.546	Q1	Q1	13	1.857	0.300	0.200	0.200	0.300
6	*A comparative study on oxidative and hydroly*	Food Research International	54	1995	2000	2013	6	Caponio	Gomes	Caponio	6	FST	3.579	4.437	3.050	Q1	Q1	9	1.500	0.300	0.200	0.200	0.150
7	*Complex Role of Monoacylglycerols in the Oxi*	J. Agric. Food Chem.	62	10776	10782	2014	6	Paradiso	Gomes	Caponio	5	FST	3.571	3.911	2.912	Q1	Q1	6	1.200	0.300	0.200	0.200	0.300
8	*Physico-chemical, sensory and volatile profile*	Food Research International	65	385	393	2014	6	Pasqualone	Caponio	Pasqualone	5	FST	3.579	4.437	2.818	Q1	Q1	42	8.400	0.300	0.200	0.200	0.150
9	*Effect of Olive Oil Phenolic Compounds and M*	Food Biophysics	9	396	405	2014	6	Di Mattia	Pittia	Di Mattia	5	FST	2.411	2.476	1.630	Q2	Q2	32	6.400	0.300	0.200	0.200	0.150
10	*Production and characterization of emulsion f*	Food Hydrocolloids	45	30	40	2015	6	Paradiso	Caponio	Paradiso	4	FST	5.839	6.103	3.858	Q1	Q1	22	5.500	0.300	0.200	0.200	0.300
11	*Production and characterization of functional*	Food Chemistry	180	64	70	2015	7	Pasqualone	Blanco	Pasqualone	4	FST	5.399	5.488	4.052	Q1	Q1	47	11.750	0.300	0.200	0.200	0.150
12	*Fat replacement in shortbread cookies using d*	LWT - Food Science and Technolo	63	339	345	2015	5	Giarnetti	Pasqualone	Paradiso	4	FST	3.714	4.000	2.711	Q1	Q1	23	5.750	0.300	0.200	0.200	0.300
13	*The effects of the type of cereal on the chemi*	LWT - Food Science and Technolo	65	290	296	2016	5	Summo	Pasqualone	Summo	3	FST	3.714	4.000	2.329	Q1	Q1	8	2.667	0.300	0.200	0.200	0.150
14	*Towards green analysis of virgin olive oil phe*	Food Chemistry	212	43	47	2016	5	Paradiso	Caponio	Paradiso	3	FST	5.399	5.488	4.529	Q1	Q1	43	14.333	0.300	0.200	0.200	0.300
15	*Influence of calcium carbonate on extraction*	Food Chemistry	209	65	71	2016	6	Squeo	Caponio	Caponio	3	FST	5.399	5.488	4.529	Q1	Q1	16	5.333	0.300	0.200	0.200	0.150
16	*Antioxidant Behavior of Olive Phenolics in Oil*	J. Agric. Food Chem.	64	5877	5886	2016	6	Paradiso	Caponio	Paradiso	3	FST	3.571	3.911	3.154	Q1	Q1	15	5.000	0.300	0.200	0.200	0.300
17	*Green extracts from Coratina olive cultivar leaf*	Journal of Functional Foods	31	63	70	2017	10	Difonzo	Caponio	Caponio	2	FST	3.197	3.833	3.47	Q1	Q1	31	15.500	0.300	0.200	0.200	0.150
18	*Assessment of the Influence of the Decanter S*	Food Bioprocess Technology	10	592	602	2017	7	Squeo	Caponio	Caponio	2	FST	3.032	3.449	2.998	Q2	Q1	11	5.500	0.300	0.200	0.200	0.150
19	*Bread making aptitude of mixtures of re-mille*	LWT - Food Science and Technolo	78	151	159	2017	7	Pasqualone	Summo	Pasqualone	2	FST	3.713	4.000	3.129	Q1	Q1	20	10.000	0.300	0.200	0.200	0.150
20	*Evolution of the oxidative stability, bio-active*	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FO	97	4904	4911	2017	5	Cosmai	Summo	Summo	2	FST	2.422	2.733	2.379	Q2	Q2	10	5.000	0.300	0.200	0.200	0.150
21	*Physico-chemical properties and sensory profi*	Food Chemistry	241	242	249	2018	9	Giannone	Pasqualone	Pasqualone	1	FST	5.399	5.488	4.529	Q1	Q1	10	10.000	0.300	0.200	0.200	0.150
22	*Use of olive leaf extract to reduce lipid oxidat*	Food Research International	108	48	56	2018	7	Difonzo	Caponio	Caponio	1	FST	3.579	4.437	3.579	Q1	Q1	14	14.000	0.300	0.200	0.200	0.150
23	*Everything Should Be as Simple as It Can Be. B*	Eur. J. Lipid Sci. Technol.	120			2018	4	Paradiso	Caponio	Paradiso	1	FST	1.852	2.207	1.852	Q2	Q2	3	3.000	0.300	0.200	0.150	0.300
24	*An "Omics" Approach for Lipid Oxidation in Fo*	Eur. J. Lipid Sci. Technol.	120			2018	4	Paradiso	Caponio	Paradiso	1	FST	1.852	2.207	1.852	Q2	Q2	4	4.000	0.300	0.200	0.150	0.300
25	*Nutritional characterization and shelf-life ofpa*	Food Funct	9	5629	5640	2018	10	Paradiso	Santamaria	Paradiso	1	FST	3.241	3.709	3.241	Q1	Q1	5	5.000	0.300	0.200	0.200	0.300
26	*Effects of prefermentative cold soak on polyph*	Food Sci Nutr.	7	483	491	2019	5	Gambacorta	Faccia	Gambacorta	1	FST	1.747	-	1.747	Q1	Q2	3	3.000	0.300	0.200	0.150	0.150
27	*Effect of salt reduction on quality and accepta*	Food Chemistry	289	575	581	2019	5	Pasqualone	Paradiso	Pasqualone	1	FST	5.399	5.488	5.399	Q1	Q1	8	8.000	0.300	0.200	0.200	0.300
28	*An easy and green tool for olive oils labelling*	Food Chemistry	291	1	6	2019	5	Paradiso	Summo	Paradiso	1	FST	5.399	5.488	5.399	Q1	Q1	3	3.000	0.300	0.200	0.200	0.300
29	*Evaluation of total phenolic content in virgin o*	J. Sci Food Agric	99	2513	2520	2019	7	Squeo	Sikorska	Sikorska	1	FST	2.422	2.733	2.422	Q2	Q2	2	2.000	0.300	0.200	0.200	0.150
30	*FT-IR extra virgin olive oil classification based*	Food Control	102	149	156	2019	5	Squeo	Caponio	Squeo	1	FST	4.248	4.391	4.248	Q1	Q1	2	2.000	0.300	0.200	0.200	0.150

VALUTAZIONE ANALITICA DI VITO MICHELE PARADISO MEDIANTE IL DATABASE SCOPUS

																					ORIGINALITÀ	CONGRUENZA	RILEVANZA	APPORTO INDIVIDUALE
																					a) Se rivista ha IF => 1 punto b) Se libro o altro => 0.5	a) Se "Food Science" o "Food Science & Technology" = 1.00 b) Se Affine = 0.75; c) Non affine = 0.00.	a) Q1 = 1.00 b) Q2 = 0.75 c) Q3 = 0.50 d) Q4 = 0.25	a) Se primo, ultimo o corresponding = 1.00 b) Altra posizione = 0.50
													SCOPUS								PESO CRITERIO = 0.30	PESO CRITERIO = 0.20	PESO CRITERIO = 0.20	PESO CRITERIO = 0.30
Public	Title	Journal	Volume	First page	Last page	Anno	Numero autori	1° nome	Ultimo	Corresponding	Anni intercorsi	Subject Category	Cite score 2018	Cite score (stampa)	Quartile (2018)	Quartile (stampa)	Citazioni	Citazioni / Età						
1	*An effort to improve the shelf life of breakfast*	Journal of Cereal Science	47	322	330	2008	4	Paradiso	Caponio	Caponio	11	FOOD SCIENCE	2.870	-	Q1	Q1	36.000	3.273	0.300	0.200	0.200	0.300
2	*Evaluation of different natural antioxidants as*	Food Chemistry	113	543	549	2009	4	Paradiso	Caponio	Caponio	10	FOOD SCIENCE	5.800	-	Q1	-	27.000	2.700	0.300	0.200	0.200	0.300
3	*Effects of free fatty acids on the oxidative pro*	Food Research International	43	1389	1394	2010	5	Paradiso	Summo	Gomes	9	FOOD SCIENCE	4.180	-	Q1	-	43.000	4.778	0.300	0.200	0.200	0.300
4	*High performance size-exclusion chromatogr*	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNO	44	1726	1730	2011	6	Caponio	Gomes	Caponio	8	FOOD SCIENCE	4.170	3.180	Q1	Q1	11.000	1.375	0.300	0.200	0.200	0.150
5	*The amounts of oxidized and oligopolymeric t*	LWT - Food Science and Technolo	45	186	190	2012	5	Gomes	Paradiso	Gomes	7	FOOD SCIENCE	4.170	3.120	Q1	Q1	13.000	1.857	0.300	0.200	0.200	0.300
6	*A comparative study on oxidative and hydroly*	Food Research International	54	1995	2000	2013	6	Caponio	Gomes	Caponio	6	FOOD SCIENCE	4.180	3.680	Q1	Q1	13.000	2.167	0.300	0.200	0.200	0.150
7	*Complex Role of Monoacylglycerols in the Oxi*	J. Agric. Food Chem.	62	10776	10782	2014	6	Paradiso	Gomes	Caponio	5	FOOD SCIENCE	3.800	3.250	Q1	Q1	6.000	1.200	0.300	0.200	0.200	0.300
8	*Physico-chemical, sensory and volatile profile*	Food Research International	65	385	393	2014	6	Pasqualone	Caponio	Pasqualone	5	FOOD SCIENCE	4.180	3.520	Q1	Q1	48.000	9.600	0.300	0.200	0.200	0.150
9	*Effect of Olive Oil Phenolic Compounds and M*	Food Biophysics	9	396	405	2014	6	Di Mattia	Pittia	Di Mattia	5	FOOD SCIENCE	2.650	1.800	Q1	Q1	14.000	2.800	0.300	0.200	0.200	0.150
10	*Production and characterization of emulsion f*	Food Hydrocolloids	45	30	40	2015	6	Paradiso	Caponio	Paradiso	4	FOOD SCIENCE	6.320	4.530	Q1	Q1	27.000	6.750	0.300	0.200	0.200	0.300
11	*Production and characterization of functional*	Food Chemistry	180	64	70	2015	7	Pasqualone	Blanco	Pasqualone	4	FOOD SCIENCE	5.800	4.310	Q1	Q1	50.000	12.500	0.300	0.200	0.200	0.150
12	*Fat replacement in shortbread cookies using d*	LWT - Food Science and Technolo	63	339	345	2015	5	Giarnetti	Pasqualone	Paradiso	4	FOOD SCIENCE	4.170	3.110	Q1	Q1	26.000	6.500	0.300	0.200	0.200	0.300
13	*The effects of the type of cereal on the chemi*	LWT - Food Science and Technolo	65	290	296	2016	5	Summo	Pasqualone	Summo	3	FOOD SCIENCE	4.170	3.310	Q1	Q1	9.000	3.000	0.300	0.200	0.200	0.150
14	*Towards green analysis of virgin olive oil phe*	Food Chemistry	212	43	47	2016	5	Paradiso	Caponio	Paradiso	3	FOOD SCIENCE	5.800	4.850	Q1	Q1	48.000	16.000	0.300	0.200	0.200	0.300
15	*Influence of calcium carbonate on extraction*	Food Chemistry	209	65	71	2016	6	Squeo	Caponio	Caponio	3	FOOD SCIENCE	5.800	4.850	Q1	Q1	17.000	5.667	0.300	0.200	0.200	0.150
16	*Antioxidant Behavior of Olive Phenolics in Oil*	J. Agric. Food Chem.	64	5877	5886	2016	6	Paradiso	Caponio	Paradiso	3	FOOD SCIENCE	3.800	3.450	Q1	Q1	15.000	5.000	0.300	0.200	0.200	0.300
17	*Green extracts from Coratina olive cultivar leaf*	Journal of Functional Foods	31	63	70	2017	10	Difonzo	Caponio	Caponio	2	FOOD SCIENCE	3.780	3.700	Q1	Q1	34.000	17.000	0.300	0.200	0.200	0.150
18	*Assessment of the Influence of the Decanter S*	Food Bioprocess Technology	10	592	602	2017	7	Squeo	Caponio	Caponio	2	FOOD SCIENCE	3.510	3.140	Q1	Q1	13.000	6.500	0.300	0.200	0.200	0.150
19	*Bread making aptitude of mixtures of re-mille*	LWT - Food Science and Technolo	78	151	159	2017	7	Pasqualone	Summo	Pasqualone	2	FOOD SCIENCE	4.170	3.520	Q1	Q1	19.000	9.500	0.300	0.200	0.200	0.150
20	*Evolution of the oxidative stability, bio-active*	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FO	97	4904	4911	2017	5	Cosmai	Summo	Summo	2	FOOD SCIENCE	2.750	2.490	Q1	Q1	10.000	5.000	0.300	0.200	0.200	0.150
21	*Physico-chemical properties and sensory profi*	Food Chemistry	241	242	249	2018	9	Giannone	Pasqualone	Pasqualone	1	FOOD SCIENCE	5.800	5.800	Q1	Q1	11.000	11.000	0.300	0.200	0.200	0.150
22	*Use of olive leaf extract to reduce lipid oxidat*	Food Research International	108	48	56	2018	7	Difonzo	Caponio	Caponio	1	FOOD SCIENCE	4.180	4.180	Q1	Q1	15.000	15.000	0.300	0.200	0.200	0.150
23	*Everything Should Be as Simple as It Can Be. B*	Eur. J. Lipid Sci. Technol.	120			2018	4	Paradiso	Caponio	Paradiso	1	FOOD SCIENCE	1.990	1.990	Q2	Q2	6.000	6.000	0.300	0.200	0.150	0.300
24	*An "Omics" Approach for Lipid Oxidation in Fo*	Eur. J. Lipid Sci. Technol.	120			2018	4	Paradiso	Caponio	Paradiso	1	FOOD SCIENCE	1.990	1.990	Q2	Q2	3.000	3.000	0.300	0.200	0.150	0.300
25	*Nutritional characterization and shelf-life ofpa*	Food Funct	9	5629	5640	2018	10	Paradiso	Santamaria	Paradiso	1	FOOD SCIENCE	3.590	3.590	Q1	Q1	6.000	6.000	0.300	0.200	0.200	0.300
26	*Effects of prefermentative cold soak on polyph*	Food Sci Nutr.	7	483	491	2019	5	Gambacorta	Faccia	Gambacorta	1	FOOD SCIENCE	2.020	2.020	Q2	Q2	3.000	3.000	0.300	0.200	0.150	0.150
27	*Effect of salt reduction on quality and accepta*	Food Chemistry	289	575	581	2019	5	Pasqualone	Paradiso	Pasqualone	1	FOOD SCIENCE	5.800	6.760	Q1	Q1	7.000	7.000	0.300	0.200	0.200	0.300
28	*An easy and green tool for olive oils labelling*	Food Chemistry	291	1	6	2019	5	Paradiso	Summo	Paradiso	1	FOOD SCIENCE	5.800	6.760	Q1	Q1	4.000	4.000	0.300	0.200	0.200	0.300
29	*Evaluation of total phenolic content in virgin o*	J. Sci Food Agric	99	2513	2520	2019	7	Squeo	Sikorska	Sikorska	1	FOOD SCIENCE	2.750	2.880	Q1	Q1	4.000	4.000	0.300	0.200	0.200	0.150
30	*FT-IR extra virgin olive oil classification based*	Food Control	102	149	156	2019	5	Squeo	Caponio	Squeo	1	FOOD SCIENCE	4.450	4.780	Q1	Q1	2.000	2.000	0.300	0.200	0.200	0.150

PROCEDURA SELETTIVA RISERVATA AD ESTERNI BANDITA CON D.R. N. 981 DEL 4.12.2019 PER LA COPERTURA DI N. 1 POSTO DI PROFESSORE UNIVERSITARIO DI RUOLO DI 2^ FASCIA MEDIANTE CHIAMATA AI SENSI DELL'ART. 18 COMMA 4, DELLA LEGGE 30 DICEMBRE 2010, N. 240 PRESSO IL DIPARTIMENTO DI DIPARTIMENTO DI SCIENZE E TECNOLOGIE BIOLOGICHE ED AMBIENTALI (DISTEBA) DELL'UNIVERSITÀ DEL SALENTO - SETTORE CONCORSUALE 07/F1 "SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI", SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE AGR/15 " SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI".

DICHIARAZIONE

Il sottoscritto Prof. Matteo Mario Scampicchio, segretario della Commissione giudicatrice, nominata con D.R. n. 72 in data 05.02.2020, per la copertura di n. 1 posto di professore universitario di ruolo di 2^ fascia mediante chiamata ai sensi dell'art. 18 comma 4, della legge 30 dicembre 2010, n. 240 presso l'Università del Salento - settore concorsuale 07/F1 "Scienze e tecnologie alimentari", settore scientifico disciplinare AGR/15 " Scienze e tecnologie alimentari", dichiara con la presente di aver partecipato, per via telematica, alla seduta della Commissione giudicatrice tenutasi il giorno 07.04.2020.

Dichiara, altresì, di concordare, approvare e sottoscrivere il contenuto del verbale n. 2 in data 07.04.2020 allegato in copia alla presente.

Libera Università di Bolzano,

Bolzano,

07.04.2020

Firma

Matteo Scampicchio

Procedura selettiva riservata ad esterni bandita con D.R. n. 981 del 4.12.2019 per la copertura di n. 1 posto di professore universitario di ruolo di 2^ fascia mediante chiamata ai sensi dell'art. 18 comma 4, della Legge 30 dicembre 2010, n. 240 presso il Dipartimento di Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche ed Ambientali (DiSTeBA) dell'Università del Salento - settore concorsuale 07/F1 "Scienze e tecnologie alimentari", settore scientifico disciplinare AGR/15 " Scienze e tecnologie alimentari".

DICHIARAZIONE

Il sottoscritto Prof. Ernestina Casiraghi, componente della Commissione giudicatrice, nominata con D.R. n. 72 in data 5/02/2020, per la copertura di n. 1 posto di professore universitario di ruolo di 2^ fascia mediante chiamata ai sensi dell'art. 18 comma 4, della legge 30 dicembre 2010, n. 240 presso l'Università del Salento - settore concorsuale 07/F1 "Scienze e tecnologie alimentari", settore scientifico disciplinare AGR/15 " Scienze e tecnologie alimentari" dichiara con la presente di aver partecipato, per via telematica, alla seduta della Commissione giudicatrice, seconda riunione, tenutasi il giorno 7 aprile 2020.

Dichiara, altresì, di concordare, approvare e sottoscrivere il contenuto del verbale n. 2 in data 7 aprile 2020 allegato in copia alla presente.

Milano, 7 aprile 2020