

Gianni Zoccatelli – Curriculum Vitae

Informazioni personali

Nome/Cognome	Gianni Zoccatelli	Indirizzo	Dipartimento di Biotecnologie, Strada Le Grazie, 15 – 37134, Verona, Italy
Nazionalità	Italiana	Telefono	045 8027952 (fax: 045 8027925)
Data e luogo di nascita	07/06/1976, Verona	e-mail	gianni.zoccatelli@univr.it

Curriculum vitae (sintesi)

- 2001 Laurea in Biotecnologie Agro-Industriali, presso la Facoltà di Scienze MM. FF. NN. dell'Università di Verona, con punteggio 110/110.
- Vincitore di un concorso per un Assegno di Ricerca presso la Facoltà di Scienze MM. FF. NN. dell'Università di Verona dal titolo “Regolazione del contenuto in allergeni in alimenti di origine vegetale”.
- 2003 Vincitore di un concorso per un Assegno di Ricerca presso la Facoltà di Scienze MM. FF. NN. dell'Università di Verona dal titolo “Tossicità ed effetti biologici delle lectine presenti negli alimenti”.
- 2004 Dottorato di Ricerca in Biotecnologie Agro-Industriali presso la Facoltà di Scienze MM. FF. NN. dell'Università di Verona.
- 2007 Vincitore del “2007 EAACI Post-Doctoral Fellowship Award” bandito dalla European Academy of Allergy and Clinical Immunology (EAACI) inerente lo “sviluppo di vaccini ricombinanti per il trattamento delle allergie alimentari”. Trascorre 1 anno presso il Paul-Enhrlich-Institut a Langen (Germania) collaborando con il Dr. Stephan Scheurer.
- 2008 A partire dal 01/04/2008 è in servizio presso il Dipartimento di Biotecnologie (ex Scientifico e Tecnologico) dell'Università degli studi di Verona in qualità di ricercatore universitario (SSD CHIM/10).
- 2010-2013 Fa parte del Team di Autovalutazione del Corso di Laurea Magistrale LM7 di Biotecnologie Agro-Alimentari per la redazione del Rapporto di Autovalutazione.
- 2011 Confermato nel ruolo di Ricercatore Universitario (SSD CHIM/10).
- 2012-2017 Membro del Collegio Docenti del Corso di Dottorato di Ricerca in Biotecnologie presso l'Università di Verona.
- 2012-2014 È rappresentante dei Ricercatori nella Giunta del Dipartimento di Biotecnologie dell'Università di Verona.
- 2013 Entra a far parte della Commissione AQ del Corso di Laurea Magistrale LM7 di Biotecnologie Agro-Alimentari
- 2015 Ottiene l'Abilitazione Scientifica Nazionale per la seconda fascia nel Settore Concorsuale 3D/1 (Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari).
- 2016 È cofondatore e amministratore unico di una Start-Up innovativa, Sphera Encapsulation SRL, incubata come Spin-off presso il Dipartimento di Biotecnologie di Verona.

2016-
2017

Svolge attività come Consulente Tecnico di Ufficio (CTU) presso il Tribunale di Verona.

Premi

- 2006: Poster risultato vincitore nella categoria “Occupational allergy”, EAACI Congress 2006, Vienna. Abstract n. 462
- 2007: EAACI Post-Doctoral Fellowship Award
- 2008: Poster risultato vincitore nella “JMA poster session”, categoria Food Allergy II, EAACI Congress 2008”, Barcelona (Spagna). Abstract n. 282
- 2012: Poster risultato vincitore nella “JMA poster session”, categoria Environment and Allergy II – occupational/infections, EAACI Congress 2012 (Ginevra, Svizzera). Abstract n. 569.
- 2014: Poster risultato vincitore al congresso nazionale di Chimica degli Alimenti CHIMALI 2014, 6-10 Luglio, Florence (Italy).
- 2015: Poster risultato vincitore nella sessione “Diversity of respiratory and cutaneous symptoms at the workplace” EAACI Congress 2015”, Barcelona (Spagna). Abstract n. 770.

Brevetti

Deposito presso l’Ufficio Italiano Brevetti e Marchi della domanda di brevetto 102017000095756 in data 24/08/2017 dal titolo: METODO PER LA NANO-INCAPSULAZIONE DI COMPOSTI LIPOFILI.

Finanziamenti e Partecipazione a Progetti di Ricerca dal 2002 ad oggi

- WP leader nell’ambito del progetto 3S_4H: Cibo intelligente per un futuro sostenibile, Intervento realizzato avvalendosi del finanziamento POR - Obiettivo “Incremento dell’attività di innovazione delle imprese” Parte FESR fondo europeo di sviluppo regionale 2014-2020.
- Coordinatore scientifico di un Joint Project 2017 bandito dall’Università degli studi di Verona dal titolo “Effetto di antiossidanti naturali incapsulati sulla shelf-life ossidativa della pasta sfoglia (Enclasp)” in collaborazione con Vicenzi Spa. Costo del progetto: 147 k€.
- Coordinatore scientifico di un Joint Project 2015 bandito dall’Università degli studi di Verona dal titolo “incapsulazione dell’acido alfa lipoico per la produzione di ingredienti funzionali ed integratori” in collaborazione con Sila Srl (Noale, VE). Costo del progetto 150 k€.
- Coordinatore scientifico di un Joint Project 2014 bandito dall’Università degli studi di Verona dal titolo “Production of meat-based functional foods enriched with micro and nano

encapsulated omega-3 fatty acids” in collaborazione con Sartori Carlo & figli s.a.s. (VR). Costo del progetto: 93 k€.

- MC member del progetto COST FA 1402: Improving Allergy Risk Assessment Strategy for New Food Proteins (ImpARAS).
- Responsabile scientifico di un contratto di ricerca con Ecornaturasi S.p.a. dal titolo “Analisi del profilo nutrizionale e nutraceutico di sfarinati ottenuti da varietà rustiche e antiche di frumento”. Costo del progetto 5 k€.
- Partecipa al progetto della Regione Veneto “Caratterizzazione qualitativa dei principali prodotti ortofrutticoli veneti e del loro ambiente di produzione”, DGR 2860 30/12/2013.
- Coordinatore di un Progetto FSE 2013– Asse Capitale umano, multidisciplinare (CHIM/10 – AGR/15) con Delibera della Giunta Regionale della Regione del Veneto n. 1148 del 05/07/2013, dal titolo “Micro- e nano- incapsulazione di biomasse derivanti da alghe per la produzione di alimenti funzionali”, in collaborazione con AlgainEnergy SRL (VR) e LaCasara SRL (VR) per il finanziamento di 2 assegni di ricerca.
- Coordinatore scientifico di un Joint Project 2012 bandito dall’Università degli studi di Verona dal titolo “Micro- e nano- incapsulazione di biomasse derivanti da alghe per la produzione di alimenti funzionali” in collaborazione con AlgainEnergy S.r.l (VR). Costo del progetto: 130 k€.
- Partecipazione al progetto Joint Project 2011 bandito dall’Università degli studi di Verona dal titolo “Characterization of anti-angiogenic properties of miniproteins isolated from tomato industrial products” in collaborazione con Copador (PR). Coordinatore Ch.mo Prof. Pietro Minuz.
- Coordinatore scientifico di un Joint Project 2010 bandito dall’Università degli studi di Verona dal titolo “Messa punto di nuove strategie per lo sviluppo di vaccini per il trattamento dell’allergia al frumento” in collaborazione con Lofarma S.p.a. (MI). Costo del progetto: 116 k€.
- Partecipazione al progetto finanziato dalla Fondazione Cariverona (2007) “Sviluppo di modelli di studio per la valutazione della sicurezza degli enzimi utilizzati nelle farine di cereali”. Coordinatore: Ch.mo Prof. A. Dal Belin Peruffo.
- Partecipazione al progetto PRIN 2006 “Studio comparativo in vitro dell’evoluzione degli allergeni durante le trasformazioni tecnologiche e i processi digestivi in frumenti convenzionali e transgenici”. Coordinatore: Ch.mo Prof. Domenico Lafiandra.
- Partecipazione al progetto finanziato dal Fondo Integrativo Speciale per la Ricerca (FISR), bando 2002, a decorrere dall’anno 2005. Responsabile del progetto Ch.mo Prof. E. Porceddu.
- Partecipazione al progetto finanziato dalla Fondazione Cariverona (2003) “Aspetti fisiopatologici dell’interazione tra alimenti derivati da cereali e sistema immunitario”. Coordinatore Ch.mo Prof. A. Dal Belin Peruffo.
- Partecipazione al progetto d’ateneo dell’Università degli studi di Verona (2002) “Studio delle proteine delle farine di frumento e nei prodotti derivati dopo trasformazione tecnologica in relazione al loro coinvolgimento nel determinismo di situazioni morbose nell’uomo”. Coordinatore, Ch.mo Prof. A. Dal Belin Peruffo.

- Partecipazione al progetto d'ateneo dell'Università degli studi di Verona (2002) "Qualità dei vini bianchi ed interazioni molecolari tra proteine dell'uva e del lievito". Responsabile Dr. C. Rizzi.
- Partecipazione al progetto nazionale finanziato dal MIUR (2002) "Aspetti biochimici, genetici e molecolari delle proteine della cariossida dei frumenti in relazione alle caratteristiche nutrizionali e tecnologiche dei prodotti derivati". Coordinatore, Ch.mo Prof. D. Lafiandra.

Attività di referaggio

GZ ha svolto attività di revisore per le seguenti riviste internazionali:

- Clinical and Experimental Allergy
- European Journal of Lipid Science and Technology
- Food Chemistry
- Food Research International
- International Food Research Journal
- International Journal of Food Science & Technology
- Journal of Agricultural and Food Chemistry
- Molecular Nutrition and Food Research
- Phytochemistry
- Trends in Food Science & Technology

Curriculum Didattico Accademico

Professore di "Chimica degli Alimenti" nel Corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie Agroalimentari (dall'AA 2008/2009 ad oggi) e nel Corso di Laurea triennale in Biotecnologie (dall'AA 2015/2016 ad oggi) presso l'Università di Verona, e nel Corso di Laurea triennale in Tecniche di Prevenzione negli Ambienti e nei Luoghi di Lavoro presso l'Università di Trento, nell'AA 2006/2007 e dall'AA 2008/2009 ad oggi.

Attività di tutorato

- Relatore di 15 tesi discusse nell'ambito dei Corsi Laurea Specialistica o Magistrale in Biotecnologie (agro-industriali e agro-alimentari)
- Correlatore di 20 tesi discusse nell'ambito di Corsi Laurea Specialistica o Magistrale in Biotecnologie (agro-industriali e agro-alimentari) e Laurea triennale in Biotecnologie e Tecniche di Prevenzione negli Ambienti e nei Luoghi di Lavoro
- Relatore di 2 di tesi di Dottorato in Biotecnologie

Pubblicazioni

Pubblicazioni su riviste internazionali referenziate

1. Vincenzi S, Zoccatelli G, Perbellini F, Rizzi C, Chignola R, Curioni A, Peruffo ADB. Quantitative determination of dietary lectin activities by enzyme-linked immunosorbent assay using specific glycoproteins immobilized on microtiter plates. *J. Agric. Food. Chem.* 2002, 50(22): 6266-6270.

2. Zoccatelli G, Dalla Pellegrina C, Vincenzi S, Rizzi C, Chignola R, Peruffo ADB. Egg-matrix for large-scale single-step affinity purification of plant lectins with different carbohydrate specificities. *Protein Expr. Purif.* 2003, 27(1): 182-185.
3. Rizzi C, Galeoto L, Zoccatelli G, Vincenzi S, Chignola R, Peruffo ADB. Active soybean lectin in foods: quantitative determination by ELISA using immobilised asialofetuin. *Food Res. Int.* 2003, 36(8): 815-821.
4. Antico A, Zoccatelli G, Marcotulli C, Curioni A. Oral allergy syndrome to fig. *Int. Arch. Allergy Immunol.* 2003, 131(2): 138-142.
5. Rizzi C, Chignola R, Zoccatelli G, Donà M, Peruffo ADB, Carraro U, Rossini K. Effects of a wheat germ-enriched diet on skeletal muscle regeneration. *Ital. J. Food Sci.* 2003, 3(15): 417-426.
6. Guerriero C, Zoccatelli G, Stefani E, Sartoris S, Cestari T, Riviera AP, Tridente G, Andrighetto G, Chignola R. Myelin basic protein epitopes secreted by human T cells encounter natural autoantibodies in the serum. *J. Neuroimmunol.* 2003, 141(1-2): 83-89.
7. Matucci A, Veneri G, Dalla Pellegrina C, Zoccatelli G, Vincenzi S, Chignola R, Peruffo ADB, Rizzi C. Temperature-dependent decay of wheat germ agglutinin activity and its implications for food processing and analysis. *Food Control* 2004, 15: 391-395.
8. Dalla Pellegrina C, Matucci A, Zoccatelli G, Rizzi C, Vincenzi S, Veneri G, Andrighetto G, Peruffo ADB, Chignola R. Studies on the joint cytotoxicity of wheat germ agglutinin and monensin. *Toxicol. in vitro* 2004, 18(6): 821-827.
9. Dalla Pellegrina C, Padovani G, Mainente F, Zoccatelli G, Bissoli G, Mosconi S, Veneri G, Peruffo ADB, Andrighetto G, Rizzi C, Chignola R. Anti-tumor potential of gallic acid-containing phenolic fraction from *Oenothera biennis*. *Cancer Lett.* 2005, 226 (1): 17-25.
10. Dalla Pellegrina C, Rizzi C, Mosconi S, Zoccatelli G, Peruffo ADB, Chignola R. Plant lectins as carrier for oral drugs: is wheat germ agglutinin a suitable candidate? *Toxicol. Appl. Pharmacol.* 2005, 207(2): 170-178.
11. Vincenzi S, Mosconi S, Zoccatelli G, Dalla Pellegrina C, Veneri G, Chignola R, Peruffo ADB, Curioni A, Rizzi C. Development of a new procedure for protein recovery and quantification in wine. *Am. J. Enol. Vitic.* 2005, 56(2): 182-187.
12. Crimi M, Astegno A, Zoccatelli G, Degli Esposti M. Pro-apoptotic effect of a plant lipid transfer protein on mammalian mitochondria. *Arch. Biochem. Biophys.* 2006, 445(1): 65-71.
13. Vaccino P, Corbellini M, Reffo G, Zoccatelli G, Migliardi M, Tavella L. Impact of *Eurygaster maura* (L.) (Heteroptera: Scutelleridae) feeding on quality of bread wheat in relation to the attack period. *J. Econ. Entomol.* 2006, 99(3): 757-763.
14. Veneri G, Zoccatelli G, Mosconi S, Dalla Pellegrina C, Chignola R, Rizzi C. A rapid method for the recovery, quantification and electrophoretic analysis of proteins from beer. *J. Inst. Brew.* 2006, 112(1): 25-27.
15. Zoccatelli G, Dalla Pellegrina C, Mosconi S, Consolini M, Veneri G, Chignola R, Peruffo A, Rizzi C. Full-fledged proteomic analysis of bioactive wheat amylase inhibitors by a three-

dimensional analytical technique: Identification of new heterodimeric aggregation states. *Electrophoresis* 2007, 28(3): 460-466.

16. Zoccatelli G, Dalla Pellegrina C, Consolini M, Fusi M, Sforza S, Aquino G, Dossena A, Chignola R, Peruffo A, Olivieri M, Rizzi C. Isolation and Identification of Two Lipid Transfer Proteins in Pomegranate (*Punica granatum*). *J. Agric. Food Chem.* 2007, 55(26): 11057-11062.
17. Dalla Pellegrina C, Perbellini O, Scupoli MT, Tomelleri C, Zanetti C, Zoccatelli G, Fusi M, Peruffo A, Rizzi C, Chignola R. Effects of wheat germ agglutinin on human gastrointestinal epithelium: insights from an experimental model of immune/epithelial cell interaction. *Toxicol. Appl. Pharmacol.* 2009, 237(2): 146-153.
18. Lauer I, Dueringer N, Pokoj S, Rehm S, Zoccatelli G, Reese G, San Miguel-Moncin M, Malet A, Cistero-Bahima A, Enrique E, Lidholm J, Vieths S and Scheurer S. The non specific Lipid Transfer Protein, Ara h 9, is an important allergen in peanut. *Clin. Exp. Allergy.* 2009, 39(9): 1427-1437.
19. Zoccatelli G, Pokoj S, Foetisch K, Bartra J, Valero A, Del Mar San Miguel-Moncin M, Vieths S, Scheurer S. Identification and characterization of the major allergen of green bean (*Phaseolus vulgaris*) as a non-specific lipid transfer protein (Pha v 3). *Mol. Immunol.* 2010, 47: 1561–1568.
20. Fusi M, Mainente F, Rizzi C, Zoccatelli G, Simonato B. Wine hazing: A predictive assay based on protein and glycoprotein independent recovery and quantification. *Food Control* 2010, 21(6): 830-834.
21. Schülke S, Waibler Z, Mende MS, Zoccatelli G, Vieths S, Toda M, Scheurer S. Fusion protein of TLR5-ligand and allergen potentiates activation and IL-10 secretion in murine myeloid DC. *Mol. Immunol.* 2010, 48(1-3):341-350.
22. Mainente F, Simonato B, Zoccatelli G, Rizzi C. A method for the preparative separation of beer proteins and glycocompound. *J. Inst. Brew.* 2011, 117 (3): 435-439.
23. Milli A, Cecconi D, Bortesi L, Persi A, Rinalducci S, Zamboni A, Zoccatelli G, Lovato A, Zolla L, Polverari A Proteomic analysis of the compatible interaction between *Vitis vinifera* and *Plasmopara viticola*. *J. Proteomics* 2012, 75(4): 1284-302.
24. Consolini M, Segà M, Zanetti M, Fusi M, Chignola M, De Carli M, Rizzi C, Zoccatelli G. Emulsification of simulated gastric fluids protects wheat α -amylase inhibitor 0.19 epitopes from digestion. *Food Anal. Method.* 2012, 5(2): 234-243.
25. Bossi AM, Sharma PS, Montana L, Zoccatelli G, Laub O, Levi R. Fingerprint-imprinted polymer: Rational selection of peptide epitope templates for the determination of proteins by molecularly imprinted polymers. *Anal Chem.* 2012, 84(9): 4036-4041.
26. Segà M, Zanetti C, Rizzi C, Olivieri M, Chignola R, Zoccatelli G. Production and characterisation of monoclonal antibodies for the quantification of potentially allergenic xylanase from *Aspergillus niger*. *Food Addit Contam Part A Chem Anal Control Expo Risk Assess.* 2012, 29(9): 1356-1363.

27. Quercia O, Zoccatelli G, Stefanini GF, Mistrello G, Amato S, Bolla M, Emiliani F, Asero R. Allergy to beer in LTP-sensitized patients: Beers are not all the same. *Allergy* 2012, 67(9): 1186-1189.
28. Zoccatelli G, Segà M, Bolla M, Cecconi D, Vaccino P, Rizzi C, Chignola R, Brandolini A. Expression of α -amylase inhibitors in diploid *Triticum* species. *Food Chem.* 2012, 135(4): 2643-2649.
29. Zoccatelli G, Zenoni S, Savoì S, Dal Santo S, Tononi P, Zandonà V, Dal Cin A, Guantieri V, Pezzotti M, Tornielli GB. Skin pectin metabolism during the postharvest dehydration of berries from three distinct grapevine cultivars. *Aust. J. Grape Wine Res.* 2013, 19(2): 171-179.
30. Bolla M, Zenoni S, Scheurer S, Vieths S, San Miguel Moncin MD, Olivieri M, Antico A, Ferrer M, Berroa F, Enrique E, Avesani L, Marsano F, Zoccatelli G. Pomegranate (*Punica granatum L.*) Expresses Several nsLTP Isoforms Characterized by Different Immunoglobulin E-Binding Properties. *Int Arch Allergy Immunol.* 2014, 164(2):112-121.
31. Mainente F, Zoccatelli G, Lorenzini M, Cecconi D, Vincenzi S, Rizzi C, Simonato B. Red wine proteins: Two dimensional (2-D) electrophoresis and mass spectrometry analysis. *Food Chem.* 2014, 164: 413-417.
32. Treggiari D, Zoccatelli G, Molesini B, Degan M, Rotino GL, Sala T, Cavallini C, MacRae CA, Minuz P, Pandolfini T. A cystine-knot miniprotein from tomato fruit inhibits endothelial cell migration and angiogenesis by affecting vascular endothelial growth factor receptor (VEGFR) activation and nitric oxide production. *Mol. Nutr. Food Res.* 2015, 59(11): 2255-66.
33. Lombardo C, Bolla M, Chignola R, Senna G, Rossin G, Caruso B, Tomelleri C, Cecconi D, Brandolini A, Zoccatelli G. Study on the Immunoreactivity of Triticum monococcum (Einkorn) Wheat in Patients with Wheat-Dependent Exercise-Induced Anaphylaxis for the Production of Hypoallergenic Foods. *J. Agric. Food Chem.* 2015; 63(37):8299-306.
34. Rossin G, Villalta D, Martelli P, Cecconi D, Polverari A, Zoccatelli G. Grapevine Downy Mildew Plasmopara viticola Infection Elicits the Expression of Allergenic Pathogenesis-Related Proteins. *Int Arch. Allergy Immunol.* 2015, 168(2):90-5.
35. Mainente F, Rizzi C, Zoccatelli G, Chignola R, Simonato B, Pasini G. Setup of a procedure for cider proteins recovery and quantification. *Eur. Food Res. Technol.* 2016, 242: 1803–1811
36. Vakarelova M, Zanoni F, Lardo P, Rossin G, Mainente F, Chignola R, Menin A, Rizzi C, Zoccatelli G. Production of stable food-grade microencapsulated astaxanthin by vibrating nozzle technology. *Food Chem.* 2017, 221: 289-295.
37. Treggiari D, Zoccatelli G, Chignola R, Molesini B, Minuz P, Pandolfini T. Tomato cystine-knot miniproteins possessing anti-angiogenic activity exhibit in vitro gastrointestinal stability, intestinal absorption and resistance to food industrial processing. *Food Chem.* 2017, 221: 1346-1353.
38. Mainente F, Fratea C, Simonato B, Zoccatelli G, Rizzi C. The Food Allergy Risk Management in the EU Labelling Legislation. *J. Agric. Environ. Ethics.* 2017, 30: 275-285.
39. Ghafarinazari A, Scarpa M, Zoccatelli G, Comes Franchini M, Locatelli E, Daldosso N. Hybrid luminescent porous silicon for efficient drug loading and release. *RSC advances* 2017, 7(11): 6724-6734.
40. Commisso M, Bianconi M, Di Carlo F, Poletti S, Bulgarini A, Munari F, Negri S, Stocchero M, Ceoldo S, Avesani L, Assfalg M, Zoccatelli G, Guzzo F. Multi-approach metabolomics

analysis and artificial simplified phytocomplexes reveal cultivar-dependent synergy between polyphenols and ascorbic acid in fruits of the sweet cherry (*Prunus avium* L.). *PLoS One*, 2017, 12(7): e0180889.

41. Menin A, Zanoni F, Vakarelova M, Chignola R, Donà G, Rizzi C, Mainente F, Zoccatelli G. Effects of microencapsulation by ionic gelation on the oxidative stability of flaxseed oil. *Food Chemistry*, 2018, 269: 293-299.
42. Mainente F, Menin A, Alberton A, Zoccatelli G, Rizzi C. Evaluation of the sensory and physical properties of meat and fish derivatives containing grape pomace powders. *Int. J. Food Sci. Tech.*, 2018. In press.

Comunicazioni orali a congressi

1. Segà M, Zanetti C, Rizzi C, Olivieri M, Chignola R, Zoccatelli G. Development of a new ELISA method based on monoclonal antibodies for quantification of *Aspergillus niger* xylanase. "EAACI Congress 2012" 16-20 Giugno 2012, Geneva (Switzerland). Abstract n. 153.
2. Vakarelova M, Menin A, Zanoni F, Rizzi C, Zoccatelli G. Production and characterization of microencapsulated flaxseed oil. CHIMALI Congresso nazionale di Chimica degli Alimenti) 2016, 4-7 Ottobre, Cagliari (Italy). Accettato come presentazione orale.
3. Zanoni F, Vakarelova M, Menin A, Chignola R, Zoccatelli G. CHIMALI. Producing of stable food-grade microencapsulated astaxanthin by vibrating nozzle technology. (Congresso nazionale di Chimica degli Alimenti) 2016, 4-7 Ottobre, Cagliari (Italy). Accettato come presentazione orale.

Contributi orali su invito

1. Applicazioni tecnologiche per lo sviluppo di prodotti per il settore nutraceutico. Convegno organizzato da Buchi Italia. Novembre 2015.
2. Triticum monococcum: possibili applicazioni nel campo dell'allergia al frumento. Congresso Internazionale Spazio Nutrizione. Milano 05-07 maggio 2016
3. Microincapsulazione di sostanze nutraceutiche mediante vibrating nozzle technology. Convegno "Natural Products: Tecniche analitiche e nuove tendenze nel mondo dei prodotti naturali". Seminario organizzato da Buchi Italia, Verona 14 giugno 2017.
4. Nanocarriers: caratteristiche chimico-fisiche, sintesi, ed efficacia. Nutraceutica e Nanotecnologie, convegno organizzato da EcamRicert, Rovigo 23 marzo 2017.

Proceeding e atti congressuali

1. Pasini G, Simonato B, De Zorzi M, Zoccatelli G, Curioni A. "Food Allergy to Durum Wheat: IgE binding to semolina and pasta proteins as affected by cooking and proteolytic digestion".

“Durum Wheat and Pasta Quality”, , 19-20 Novembre 2002, Roma (Italia). Proceedings, pp. 237-240.

2. Zoccatelli G, Vincenzi S, Curioni A, Mosconi S, Rizzi C. A new method for improved quantification and electrophoretic analysis of wine proteins. “Actualites Œnologiques 2003” VIIeme Symposium International d'Œnologie, 19-21 Giugno 2003, Bordeaux (Francia). Proceedings, pp. 542-545.
3. Vincenzi S, Zoccatelli G, Rizzi C, Curioni A. “One-step purification of nearly all the proteins from wine by electroendosmotic preparative electrophoresis”. “Actualites Œnologiques 2003” VIIeme Symposium International d'Œnologie, 19-21 Giugno 2003, Bordeaux (Francia). Proceedings, pp. 538-541.
4. Zoccatelli G, Vincenzi S, Corbellini M, Vaccino P, Tavella L, Curioni A. Breakdown of glutenin polymers during dough mixing by *Eurygaster maura* protease. “8th Gluten Workshop 2003”, Viterbo (Italia), 8-10 Settembre 2003. Proceedings, pp. 433-436. Vaccino P, Corbellini M, Curioni A, Zoccatelli G, Migliardi M, Tavella L. Relationships between timing of *Eurygaster maura* attacks and gluten degradation in two bread wheat cultivars. “8th Gluten Workshop 2003”, 8-10 Settembre 2003. Viterbo (Italia), 2003. Proceedings, pp. 425-428.
5. Treggiari D, Molesini B, Zoccatelli G, Degan M, Pandolfini T, Minuz P. Tomato cystine-knot miniproteins: purification and new insights into the molecular mechanisms of their anti-angiogenic properties. BPS Winter Meeting, London, 2012. Accettato

Poster presentati a congressi

1. Zoccatelli G, Vincenzi S, Perbellini F, Mattucci A, Rizzi C, Curioni A, Peruffo ADB. “Quantitative determination of wheat germ agglutinin activity in wheat-based foods by enzyme-linked immunosorbent assay using glycoproteins immobilised on microtiter plates”. “TNO International Food Allergy Forum”, Noordwijkerhout (Olanda), 15-16 Aprile, 2002. Abstracts of Lectures and Posters, p. 73.
2. Vincenzi S, Gregorelli A, Simonato B, Zoccatelli G. “Proanthocyanidins profile modifications in grape berries during traditional and forced raising”. “Late- and Post-harvest of Grapes for Wine Production”, 5 Giugno 2004, Verona (Italia).
3. Zoccatelli G, Olivieri M, Peruffo ADB. Allergy to pomegranate: a case report. “World Allergy Congress 2005”, 26 Giugno - 1 Luglio 2005, Monaco (Germania). Abstract n. 1614.
4. Crimi M, Zoccatelli G, Astegno A, Degli Esposti M. Lipid exchange in mitochondrial cytochrome c release: pro-apoptotic effect of maize lipid transfer protein. FISV (Federazione Italiana Scienze della Vita), VII National Congress, 22-25 Settembre 2005, Riva del Garda (Italia).
5. Zoccatelli G, Dalla Pellegrina C, Mosconi S, Consolini M, Brandolini A, Vaccino P, Olivieri M, Rizzi C, Chignola R, Peruffo A. Spreading of Wheat Protein Allergens During Natural Evolution and Human Selection of Wheat Species. “EAACI Congress 2006”, Vienna. Abstract n. 462. Poster risultato vincitore nella categoria “Occupational allergy”.

6. Zoccatelli G, Consolini M, Fusi M, Dalla Pellegrina C, Chignola R, Peruffo A, Olivieri M, Marsano M, San Miguel-Moncin M, Scheurer S, Rizzi C. Pomegranate LTP isoforms identified by a new proteomic approach show different immunological properties. "EAACI Congress 2008", 7-11 Giugno 2008. Barcelona (Spagna). Abstract n. 282 (Poster risultato vincitore nella categoria Food Allergy II, nell'ambito della JMA Poster Session).
7. Schülke S, Waibler Z, Mende S, Zoccatelli G, Vieths S, Toda M, Scheurer S. Immune modulating properties of a recombinant allergen conjugated to the TLR5-ligand flagellin. World Immune Regulation Meeting II (WIRM 2008), 16-20 Settembre 2008, Davos (Switzerland),
8. Zoccatelli G, Pokoj S, Foetisch K, Bartra J, Valero A, San Miguel-Moncin M, Vieths S, Scheurer S. The non-specific Lipid Transfer Protein Pha v 3 is a Major Allergen of Green Bean (*Phaseolus vulgaris*). "EAACI Congress 2010", 5-9 Giugno 2010, London (UK). Abstract n. 399.
9. Zanetti C, Bianchera A, Segal M, Fusi M, Olivieri M, Zoccatelli G. Can α -amylase from *A. oryzae* be considered an oral sensitizer? "EAACI Congress 2010", 5-9 Giugno, London (UK). Abstract n. 285.
10. Bolla M, Maino M, Olivieri M, Rizzi C, Mistrello G, Zoccatelli G. Development of wheat allergoids for the treatment of baker asthma. "EAACI Congress 2012", 16-20 Giugno, Geneva (Switzerland). Abstract n. 569.
11. Bolla M., Lombardo C., Rossin G., Caruso B., Senna G., Brandolini A., Zoccatelli. Is einkorn wheat (*T. monococcum*) safe for patients affected by wheat-dependent exercise-induced anaphylaxis? EAACI Congress 2013", 22-26 Giugno, Milano (Italy). Abstract n. 952.
12. Bianconi M, Rossin G, Vakarelova M, Romeo A, Boschi F, Rizzi C, Zoccatelli G. Micro- and nano- encapsulation of Spirulina for the production of functional foods. CHIMALI 2014, 6-10 Luglio, Florence (Italy). Accettato come poster.
13. Zoccatelli G., Avesani S., Rossin G., Cecconi D., Lovato A., Conte M., Martelli P., Villalta D. Grapevine-mould *Plasmopara viticola* infection (downy mildew) elicits the expression of allergenic PR-proteins. EAACI Congress 2015, June 6.10th, Barcelona, (Spain). Abstract n. 770.
14. Rossin G, Vakarelova M, Lardo P, Castioni M, Zoccatelli G. Influence of pasturization and intestinal digestion on the antioxidant activity of spirulina (*Arthrospira platensis*) water extract. Eurofoodchem 2015, Madrid.

Contributi in volumi

1. Gianni Zoccatelli e Corrado Rizzi. Il ruolo dell'alimentazione come prevenzione dalle "malattie del benessere" ovvero: si può rimanere sani senza morire di fame? In: MANGIAR SIMBOLI *Cibo, benessere e cultura materiale*, 2013. Editors: Domenico Secondulfo e Debora Viviani. QuiEdit Verona, Verona, Italy.

2. Corrado Rizzi, Federica Mainente and Gianni Zoccatelli. Allergy to Pomegranate. In: Pomegranate: Chemistry, Processing and Health Benefits. Editors: Augusta Caligiani. Nova Science Publishers NY, USA.

Poster selezionati per discussione

- Zoccatelli G, Consolini M, Fusi M, Dalla Pellegrina C, Chignola R, Peruffo A, Olivieri M, Marsano M, San Miguel-Moncin M, Scheurer S, Rizzi C. Pomegranate LTP isoforms identified by a new proteomic approach show different immunological properties. “EAACI Congress 2008”, 7-11 Giugno 2008. Barcelona (Spagna). Abstract n. 282 (Poster risultato vincitore nella categoria Food Allergy II, nell’ambito della JMA Poster Session).
- Zoccatelli G, Pokoj S, Foetisch K, Bartra J, Valero A, San Miguel-Moncin M, Vieths S, Scheurer S. The non-specific Lipid Transfer Protein Pha v 3 is a Major Allergen of Green Bean (*Phaseolus vulgaris*). “EAACI Congress 2010”, 5-9 Giugno 2010, London (UK). Abstract n. 399.
- Zanetti C, Bianchera A, Segà M, Fusi M, Olivieri M, Zoccatelli G. Can α -amylase from *A. oryzae* be considered an oral sensitizer? “EAACI Congress 2010”, 5-9 Giugno, London (UK). Abstract n. 285.

Attività di “public engagement”

1. Intervento orale in occasione della Notte dei Ricercatori Veneto Night 2016 (30 settembre)
2. Partecipazione al dibattito “Gli spin off: dalla ricerca all’impresa” in occasione di “Startime, la scuola di autoimprenditoria”, evento organizzato da 4job Ufficio Placement dell’ESU presso l’Università di Verona (7 giugno 2017).
3. Intervento orale in occasione della Notte dei Ricercatori 2017 (29 settembre) dal titolo: L’incapsulazione di sostanze bioattive come approccio per realizzare alimenti funzionali.
4. Intervento organizzato dall’associazione studentesca “Open Your Mind” presso il Dipartimento di Biotecnologie dell’Università di Verona dal titolo “Bufale alimentari” (29 maggio 2018).