

RICCARDO FLAMINI

Curriculum Vitae

Nato a Treviso il 30/04/1968. Laureato in Chimica con indirizzo Organico presso l'Università degli Studi di Padova. Diploma di Specialità in Sintesi Chimica presso il Politecnico degli Studi di Milano. Abilitazione alla professione di chimico conseguita nel 1994. Socio della Società Chimica Italiana–Divisione di Spettrometria di Massa. Dal 2008 Membro Aggregato dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino.

Ricercatore presso il CRA–Centro di Ricerca per la Viticoltura e Responsabile del Laboratorio Chimico, Unità che opera principalmente nel settore della ricerca sugli estratti naturali dell'uva con lo studio di composti polifenolici, antociani, aromi, fitoalessine, tossine, analisi di pesticidi.

Autore e coautore di oltre 60 pubblicazioni scientifiche su riviste nazionali ed internazionali ed atti di congressi, principalmente inerenti la chimica dell'uva e del vino e lo sviluppo di metodi analitici in particolare mediante metodiche di spettrometria di massa.

Dal 2001 Docente di Controllo Qualità del Vino nell'ambito del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Padova.

Relatore e correlatore di numerose tesi di laurea, co-supervisore di due dottorati di ricerca.

Revisore per le riviste scientifiche internazionali: *Rapid Communications in Mass Spectrometry*, *Journal of Mass Spectrometry*, *Journal of Chromatography A*, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, *Phytochemistry*, *Analytica Chimica Acta*, *Bioresource Technology*.

Principali Pubblicazioni scientifiche degli ultimi 5 anni.

- Fast determination of the Total Free Resveratrol Content in Wine by Direct-Exposure-Probe, Positive-Ion-Chemical-Ionization and Collisional-Induced-Dissociation Mass Spectrometry (DEP/PICI-MS/MS). Flamini R., A. Dalla Vedova. *Rapid Comm.Mass Spec.* 18:1925-1931 (2004).

- Studio dei metodi chimici per il monitoraggio dell'ocratossina A (OTA) nell'uva. Tonus T., A. Dalla Vedova, S. Spadetto, R. Flamini. *Riv.Vitic.Enol.* (1):3-13 (2005).

- Study of carbonyl compounds in some Italian marc distillate (grappa) samples by synthesis of O-(2,3,4,5,6-pentafluorobenzyl)-hydroxylamine derivatives. Flamini R., A. Dalla Vedova, A. Panighel. *Riv.Vitic.Enol.* (1):51-63 (2005).

- Some advances in the knowledge of grape, wine and distillates chemistry as achieved by mass spectrometry. Flamini R. *J.Mass Spec.* 40(6):705-713 (2005).

- Monitoring of the principal carbonyl compounds involved in malolactic fermentation of wine by synthesis of O-(2,3,4,5,6-pentafluorobenzyl) hydroxylamine derivatives and solid-phase-micro-extraction positive-ion-chemical-ionization mass spectrometry analysis. Flamini R., A. Dalla Vedova, A. Panighel, N. Perchiazzi, S. Ongarato. *J.Mass Spec.* 40(12):1558-1564 (2005).

- Caratterizzazione aromatica del Torbato (V. vinifera) e studio degli effetti dell'accartocciamento fogliare sui composti aromatici delle sue uve. Flamini R., A. Dalla Vedova, A. Panighel, S. Biscaro, M. Borgo, A. Calò. *Riv.Vitic.Enol.* (1):13-26 (2006).

- Mass spectrometry in grape and wine chemistry. Part II: The Consumer Protection. Flamini R., A. Panighel. *Mass Spec.Rev.* 25(5):741-774 (2006).

- Mass Spectrometry in the Analysis of Grape and Wine Proteins. Flamini R., M. De Rosso. *Exp.Rev.Proteom.* 3(3):321-331 (2006).

- Preservation of Cabernet Sauvignon Grape Must Samples Destined For Chemical Analysis: Addition of Sodium Azide, Allyl Isothiocyanate, Octanoic Acid, Ethyl Bromoacetate, and effect of Pasteurization. Flamini R., A. Dalla Vedova. *J.Food Process.Preserv.* 31:345-355 (2007).

- Alcohol and sugar control in grape marcs for grappa production by a HPLC method in comparison with usual methods. Panighel A., A. Dalla Vedova, R. Flamini. Riv.Vitic.Enol. (1):25-34 (2007).
- GC/MS-Positive Ion Chemical Ionization and MS/MS study of volatile benzene compounds in five different woods used in barrel-making. Flamini R., A. Dalla Vedova, D. Cancian, A. Panighel, M. De Rosso. J.Mass Spec. 42:641-646 (2007).
- A new sensitive and selective method for analysis of ochratoxin A in grape and wine by direct liquid chromatography/surface activated chemical ionization-tandem mass spectrometry. Flamini R., A. Dalla Vedova, M. De Rosso, A. Panighel. Rapid Comm.Mass Spec. 21(22):3737-3742 (2007).
- Differentiation of Vitis vinifera Varieties by MALDI-MS analysis of the Grape Seeds Proteins. Pesavento I.C., A. Bertazzo, R. Flamini, A. Dalla Vedova, M. De Rosso, R. Seraglia, P. Traldi. J.Mass Spec. 43(2), 234-241 (2008).
- Collisionally Induced Fragmentation of [M-H]⁻ Species of Resveratrol and Piceatannol Investigated by Deuterium Labelling and Accurate Mass Measurements. Stella L, M. De Rosso, A. Panighel, A. Dalla Vedova, R. Flamini, P. Traldi. Rapid Comm.Mass Spec. 22(23), 3701–3967 (2008).
- Chemical compounds released from five different woods used to make barrels for aging wines and spirits: volatile compounds and polyphenols. DE ROSSO M., Cancian D., Panighel A. Dalla Vedova A., Flamini R. Wood Sci. Technol. (2008) (DOI: 10.1007/s00226-008-0211-8).
- Changes in Chemical Composition of a Red Wine Aged in Acacia, Cherry, Chestnut, Mulberry and Oak Wood Barrels. De Rosso M., A. Panighel, A. Dalla Vedova, L. Stella, R. Flamini. J.Agric.Food Chem. (2009) (DOI: 10.1021/jf803161r).

Curatore e coautore del libro: “Hyphenated Techniques in Grape & Wine Chemistry”, John Wiley & Sons Ltd Eds, Curatore Riccardo Flamini (2008). Autori: R. Flamini, R. Di Stefano, G. Versini, R. Larcher, A. Curioni, P. Cabras, G. Nicolini, M. De Rosso, S. Vincenzi, P. Caboni, E. Dellacassa, S. Carlin, B. Fedrizzi, F. Magno.