



**Fulvio Ursini**, nato nel 1951, è Professore Emerito di Chimica Biologica presso l'Università di Padova. Laureato in Medicina e Chirurgia a Padova e successiva specializzazione in Medicina Interna nella medesima è stato Professore Ordinario di Chimica Biologica all'Università di Udine (Scienze e Tecnologie Alimentari), dal 1990 al 1996, quindi alla Facoltà di Medicina dell'Università di Padova dove ha diretto la Scuola in Scienza dell'Alimentazione. E' stato Adjunct Professor of Biochemistry presso la USC di Los Angeles. Filo conduttore della sua carriera accademica è stato lo studio dell'effetto antiossidante. Queste ricerche hanno contribuito a chiarificare le relazioni tra chimica, biochimica e biologia cellulare delle ossidazioni da radicali liberi, integrando le informazioni prodotte dalla scienza di base in un contesto di nutrizione e medicina. Ha scoperto l'enzima che primariamente rende conto dell'effetto biologico nutrizionalmente essenziale del selenio. Nell'ambito di studi sulle reazioni radicaliche ha descritto lo stress ossidativo post-prandiale e il suo legame con il ruolo protettivo di alimenti contenenti antiossidanti: frutta e verdura e non ultimo il vino. Ha proposto per la prima volta il meccanismo adattivo di para-ormesi per spiegare come l'aumento delle difese antiossidanti sia attivato da contenute ossidazioni che fungono da segnale che attiva la risposta. E' stato fondatore e co-organizzatore della serie di Congressi *Wine & Health* svoltisi tra il 1995 ed il 2016 in Italia, Francia, USA, Cile, Sudafrica, Australia, Spagna. E' membro della *Confrérie des Chevaliers du Tastevin* (Baune, Borgogna) e della Accademia della Vita e del Vino (Conegliano)