

## UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA

**Procedura selettiva 2024RTT07\_RISERVATO** – Allegato 2 per l'assunzione di n.1 posto di ricercatore a tempo determinato, presso il Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente - DAFNAE per il gruppo scientifico disciplinare 07/AGRI-08 - MICROBIOLOGIA AGRARIA, ALIMENTARE E AMBIENTALE (Profilo: settore scientifico disciplinare AGRI-08/A - MICROBIOLOGIA AGRARIA, ALIMENTARE E AMBIENTALE) ai sensi dell'art. 24 della Legge 30 dicembre 2010, n. 240 come modificato dalla L. 79/2022, bandita con Decreto Rettorale n. 4457/2024 – Prot. N 0215763 del 15/11/2024

### VERBALE N. 3

La Commissione giudicatrice della procedura selettiva di cui sopra composta da:

**Prof. Maurizio Ciani**, professore di prima fascia dell'Università Politecnica delle Marche,

**Prof.ssa Marina Basaglia**, professoressa di seconda fascia dell'Università degli Studi di Padova

**Prof. Andrea Pulvirenti**, professore di seconda fascia dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

si riunisce il giorno **14 marzo alle ore 9** in forma telematica, con le seguenti modalità: videoconferenza mediante zoom (Link zoom: <https://unipd.zoom.us/j/83835089420>, ID riunione: 838 3508 9420) e scambio di messaggi di posta elettronica ([marina.basaglia@unipd.it](mailto:marina.basaglia@unipd.it); [m.ciani@univpm.it](mailto:m.ciani@univpm.it); [andrea.pulvirenti@unimore.it](mailto:andrea.pulvirenti@unimore.it)). per la valutazione preliminare comparativa dei candidati.

I componenti della Commissione hanno visualizzato sulla piattaforma PICA la documentazione trasmessa dai candidati ai fini della partecipazione alla predetta procedura selettiva.

La Commissione dichiara che non sono pervenute rinunce da parte dei candidati.

La Commissione prende in esame tutta la documentazione inviata telematicamente.

La Commissione stabilisce e precisa che, al fine di effettuare la valutazione dei candidati, prenderà in considerazione e valuterà esclusivamente la documentazione relativa a titoli, pubblicazioni e curriculum vitae caricata dai candidati sulla piattaforma PICA ed in essa visibile e residente. In particolare, non verranno utilizzate informazioni reperibili sulle pagine web alle quali il candidato abbia inserito link nel curriculum allegato alla domanda, se non reperibili nella domanda stessa.

La Commissione accerta che il numero di pubblicazioni inviate dai candidati non è superiore a quello massimo indicato nell'allegato al bando e cioè 14.

I candidati da valutare nella presente procedura selettiva risultano pertanto i seguenti:

#### 1. NADAI Chiara

La Commissione dichiara che tutti i titoli relativi agli elementi oggetto di valutazione e tutte le pubblicazioni presentate dalla candidata sono valutabili.

Il Presidente ricorda che le pubblicazioni redatte in collaborazione con i membri della Commissione o con i terzi devono essere valutate sulla base dei criteri individuati nella prima riunione.

Nessun membro della commissione ha lavori in collaborazione con la candidata

Per i lavori in collaborazione con terzi la Commissione rileva, in base ai criteri predeterminati al verbale n. 1, che i contributi scientifici della candidata sono enucleabili e distinguibili e unanimemente delibera di ammettere alla successiva valutazione di merito tutti i lavori della candidata.

Nell'effettuare la valutazione preliminare comparativa della candidata la Commissione prende in considerazione esclusivamente pubblicazioni o testi accettati per la pubblicazione secondo le norme vigenti nonché saggi inseriti in opere collettanee e articoli editi su riviste in formato cartaceo o digitale con l'esclusione di note interne o rapporti dipartimentali. La tesi di dottorato o dei titoli equipollenti sono presi in considerazione anche in assenza delle predette condizioni.

La Commissione esprime per ciascun candidato un motivato giudizio analitico sugli elementi oggetto di valutazione e sulla produzione scientifica, ivi compresa la tesi di dottorato ove presentata, secondo i criteri e gli indicatori stabiliti nel verbale n. 1 ed una valutazione preliminare comparativa dei candidati.

Poiché i candidati sono in numero 1 (*pari o inferiore a sei*), la stessa è ammessa alla discussione pubblica dei titoli e della produzione scientifica come da verbale n. 2.

Tutta la documentazione presentata dalla candidata (curricula, titoli, pubblicazioni e autocertificazioni) è stata esaminata dalla commissione.

**GIUDIZI ANALITICI**

**Candidato NADAI Chiara**

**Motivato giudizio analitico su:**

**Pubblicazioni scientifiche (ivi compresa la tesi di dottorato)**

La dott.ssa NADAI ha presentato quattordici (14) pubblicazioni scientifiche su riviste internazionali peer review, con una ottima o buona collocazione editoriale. 7 pubblicazioni sono su riviste classificate in Q1, 4 in Q2 e 3 in Q3. Su cinque (5) lavori la candidata risulta essere corresponding author e su nove (9) è primo nome. In termini di originalità, rilevanza ed apporto della candidata le pubblicazioni scientifiche presentate risultano complessivamente ottime e pienamente congruenti con le tematiche scientifiche proprie del SSD AGRI-08/A - MICROBIOLOGIA AGRARIA, ALIMENTARE E AMBIENTALE

**Il giudizio complessivo è ottimo**

**Attività didattica, didattica integrativa e di servizio agli studenti**

La dott.ssa NADAI riporta lo svolgimento di attività didattica istituzionale nell'ambito delle discipline proprie del SSD AGRI-08/A.

In particolare

**a) nei seguenti anni accademici ha svolto attività didattica nell'ambito degli ITS (Fondazione Istituto Tecnico superiore-ITS e Università di Padova):**

*a.a. 2012-2013:* Docenza sulle “Tecniche e caratteristiche della produzione agro-alimentare”, nel corso ITS di “Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali”, Fondazione Istituto Tecnico superiore-ITS e Università di Padova **(25 ore)**

*a.a. 2013-2014:* Docenza sulle “Filieri del made in Italy - Lattiero caseari” nel corso ITS di “Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali (indirizzo Commercio estero)”, Fondazione Istituto Tecnico superiore-ITS e Università di Padova **(30 ore)**

*a.a. 2014-2015:* Docenza sulle “Filieri del made in Italy - Lattiero caseari” nel corso ITS di “Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali (indirizzo Commercio estero)”, Fondazione Istituto Tecnico superiore-ITS e Università di Padova **(32 ore)**

*a.a. 2015-2016:* Docenza sulle “Filieri del made in Italy – Latte e derivati” nel corso ITS di “Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali”, Fondazione Istituto Tecnico superiore-ITS e Università di Padova **(20 ore)**

*a.a. 2021-2022:* Docenza sulle “Tecniche di controllo qualità – Microbiologiche” nel corso ITS di “Tecnico superiore responsabile della produzione, trasformazione e commercializzazione di prodotti agrari, agroalimentari e agroindustriali”, Fondazione Istituto Tecnico superiore-ITS e Università di Padova **(30 ore)**

*a.a. 2022-2023:* Docenza sulle “Tecniche di controllo qualità – Microbiologiche” nel corso ITS di “Tecnico superiore responsabile della produzione, trasformazione e commercializzazione di prodotti agrari, agroalimentari e agroindustriali”, Fondazione Istituto Tecnico superiore-ITS e Università di Padova **(24 ore)**

*a.a. 2023-2024:* Docenza sulle “Tecniche di controllo qualità – Microbiologiche” nel corso ITS di “Agrifood manager per il marketing territoriale e UNESCO”, Fondazione Istituto Tecnico superiore-ITS e Università di Padova **(24 ore)**

**b) nei seguenti anni accademici ha svolto attività didattica nell'ambito dei corsi di studio dell'Università di Padova:**

- a.a. 2023-2024: Insegnamento "Microbiologia generale" (modulo in "Microbiologia"), Corso di laurea triennale in "Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche", Università di Padova (**II anno**, I semestre, **56 ore**, 6 CFU)
- a.a. 2023-2024: Insegnamento "Food Microbiology and Quality", Corso di laurea magistrale in lingua veicolare "Italian food and wine", Università di Padova (I anno, II semestre, **24 ore**, 3 CFU)
- a.a. 2023-2024: Insegnamento "Food Microbiota & Human microbiome", Corso di Dottorato "Animal and Food Science-AFS", Università di Padova (**8 ore**, 1 CFU)
- a.a. 2024-2025: Insegnamento "Microbiologia generale" (modulo in "Microbiologia"), Corso di laurea triennale in "Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche", Università di Padova (II anno, I semestre, **56 ore**, 6 CFU)

**c) nei seguenti anni accademici ha svolto poi attività didattica integrativa nei corsi di studio dell'Università di Padova:**

- a.a. 2011/2012: Incarico per attività didattica integrativa per l'insegnamento di "Microbiologia enologica" per il Corso di laurea triennale in Scienze e tecnologie viticole ed enologiche (15 ore) nel quale ha organizzato le esercitazioni pratiche previste
- a.a. 2012/2013: Incarico per attività didattica integrativa per l'insegnamento di "Microbiologia enologica" per il Corso di laurea triennale in Scienze e tecnologie viticole ed enologiche (15 ore) nel quale ha organizzato le esercitazioni pratiche previste
- a.a. 2014/2015: Incarico per attività didattica integrativa per l'insegnamento di "Tecnologie alimentari e analisi degli alimenti" per il Corso di laurea triennale in Scienze e tecnologie alimentari (15 ore) nel quale ha organizzato le esercitazioni pratiche previste
- a.a. 2020/2021: Incarico per attività didattica integrativa per l'insegnamento di "Microbiologia enologica" per il Corso di laurea triennale in Scienze e tecnologie viticole ed enologiche (30 ore) nel quale ha organizzato le esercitazioni pratiche previste
- a.a. 2022/2023: Incarico per attività didattica integrativa per l'insegnamento di "Microbiologia enologica" per il Corso di laurea triennale in Scienze e tecnologie viticole ed enologiche (15 ore) nel quale ha organizzato le esercitazioni pratiche previste

La dott.ssa NADAI è stata **relatrice o co-relatrice** di 13 tesi di laurea triennali e 3 tesi di laurea magistrali, nonché co-supervisore di 2 progetti di ricerca di dottorato.

**Il giudizio complessivo è ottimo.**

|                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Attività di ricerca, attività istituzionali, organizzative e di servizio, in quanto pertinenti al ruolo |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|

La dott.ssa NADAI dopo la laurea triennale in Biotecnologie Sanitarie presso l'Università degli studi di Padova, consegue la laurea magistrale in Biotecnologie per l'alimentazione nel 2008 presso lo stesso Ateneo

Consegue il dottorato in Viticoltura, Enologia e Marketing delle Imprese Vitivinicole nel 2013 presso l'Università degli Studi di Padova.

Dal 2013 al 2019 è assegnista di ricerca presso il Centro interdipartimentale per la ricerca in viticoltura ed enologia (CIRVE) dell'Università degli Studi di Padova.

Dal 2020 al 2023 ha un contratto di Tecnico di laboratorio per vinificazioni e analisi microbiologiche, molecolari e chimiche (area tecnica, tecnico scientifica ed elaborazione dati per lo

svolgimento di attività di supporto alla ricerca, cat. C) presso il Centro interdipartimentale per la ricerca in viticoltura ed enologia (CIRVE) dell'Università di Padova

Dal 2023 al marzo 2024 è borsista di ricerca presso il Dipartimento Agronomia animali alimenti risorse naturali e ambiente (DAFNAE) dell'Università degli Studi di Padova

**Dal 4 aprile 2024** ad oggi è Ricercatrice a tempo determinato (RTDA) nel SSD AGRI-08/A - Microbiologia agraria, alimentare e ambientale (ex SSD AGR/16 - Microbiologia agraria) presso il Dipartimento Agronomia animali alimenti risorse naturali e ambiente (DAFNAE) dell'Università degli Studi di Padova

Il 12 aprile 2021 ha conseguito l'Abilitazione Scientifica Nazionale per il Settore Concorsuale 07/I1 (Microbiologia agraria - SSD AGR/16) – II Fascia

Il 19 aprile 2021 ha conseguito l'Abilitazione Scientifica Nazionale per il Settore Concorsuale 03/D1 (Chimica e tecnologie farmaceutiche, tossicologiche e nutraceutico-alimentari - SSD CHIM/11: Chimica e biotecnologia delle fermentazioni) – II Fascia

La dott.ssa Nadai con la sua attività di ricerca ha collaborato con numerosi gruppi di ricerca nazionali e internazionali, come riportato nel curriculum allegato alla domanda

**Dal 2024 la dott.ssa Nadai fa parte del “Gruppo Microbiologia della vite e del vino – GMVV”** (<https://www.simtrea.org/it/gmvv>) che comprende a livello nazionale coordinatori di gruppi di ricerca (università/enti) che operano nel settore della microbiologia del vino

**La dott.ssa Nadai ricopre il ruolo di Review Editor** in Food Microbiology per la rivista “Frontiers in microbiology” (Frontiers Media S.A) ed è membro del Topical Advisory Panel della rivista "Foods" (MDPI) e della rivista “Fermentation” (MDPI).

È stata inoltre Guest Editor dello Special Issue "Advances in Non-Saccharomyces Yeasts in Enology" per la rivista “Fermentation” (MDPI) e dello Special Issue "Saccharomyces cerevisiae Strains and Fermentation: 2nd Edition" per la rivista “Fermentation” (MDPI).

È stata revisore di più di 40 articoli per le seguenti riviste: AMB Express, Plos One, Fermentation, Microorganisms, Foods, Metabolites, Beverages, Biomolecules, Antibiotics, Energies, Journal of Food Science, Critical Reviews in Food Science and Nutrition, African Journal of Agricultural Research.

**La dott.ssa NADAI stata insignita dei seguenti premi** così come dichiarato nel curriculum:

Premi e riconoscimenti per l'attività scientifica

1. Premio Antico Fattore - Edizione 2017, conferito dall'Accademia dei Georgofili (Firenze)
2. Premio Assoenologi - Versini 2019, conferito da Società Italiana di Viticoltura ed Enologia (SIVE),
3. Per il progetto FSE “Approccio microbiologico per la valorizzazione delle fecce nel miglioramento della shelf-life del vino Prosecco DOC (SHELFWINE)”, affidato tramite assegno di ricerca FSE di cui la dott.ssa Nadai era titolare e coordinato dalla Prof.ssa Viviana Corich, ha ricevuto una Menzione d'onore alla “Award Ceremony Best FSE Project” (Regione del Veneto)
4. Premio SIMTREA - Edizione 2023, conferito dalla Società SIMTREA (Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale) per le migliori pubblicazioni da parte di Soci non strutturati, aventi per oggetto temi di ricerca sulla Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale.

**Nel Settembre 2013:** è stata membro dell'Executive Staff del “18th Workshop on the Development in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology” che si è svolto dal 25 al 27 settembre 2013 presso il Campus enologico di Conegliano (TV) dell'Università di Padova.

**Nell'Ottobre 2014:** ha partecipato in qualità di **relatore** selezionato al convegno internazionale "31st International Specialised Symposium on Yeast" (ISSY31) svoltosi a Vipava, Slovenia, dal 9 al 12 ottobre 2014.

**Le attività di ricerca della dott.ssa NADAI** si focalizzano principalmente su tematiche di microbiologia enologica, con un focus specifico su lieviti enologici, fermentazione e stabilità del vino. I suoi interessi scientifici includono:

1. **Fermentazione e performance dei lieviti enologici** – Studio delle dinamiche di fermentazione di *Saccharomyces cerevisiae* e *Starmerella bacillaris*, inclusa la loro interazione in fermentazioni sequenziali e co-inoculazioni.
2. **Resistenza a stress ambientali** – Analisi della tolleranza dei lieviti enologici a fattori di stress come rame e solfiti, con particolare attenzione ai meccanismi genetici di resistenza (es. il ruolo del gene *CUP1*).
3. **Modulazione delle caratteristiche del vino** – Effetti dei lieviti sulla stabilità proteica, produzione di glicerolo, rilascio di mannoproteine e impatto sulla formazione della schiuma e qualità del vino.
4. **Biocontrollo e applicazioni innovative** – Uso di *Starmerella bacillaris* per contrastare patogeni post-raccolta (es. *Penicillium expansum* su mele) e per la produzione di bevande a bassa gradazione alcolica.
5. **Regolazione genica e trascrittomica** – Studio dell'espressione genica nei lieviti durante la fermentazione e identificazione di geni coinvolti nel trasporto degli zuccheri e nella risposta a stress chimici.

**Tali tematiche rientrano pienamente negli ambiti del SSD AGRI-08/A.**

**Il profilo scientifico della dott.ssa NADAI** è caratterizzato dai seguenti parametri bibliometrici generali (accesso Scopus 14/03/2025): a) numero totale delle pubblicazioni: 32; b) numero totale delle citazioni: 554; e c) H-Index: 15.

**In relazione alle attività istituzionali, ha ottenuto i seguenti incarichi:**

Incarichi a livello di Facoltà (o Scuola)

1. Dal 2023 ad oggi Membro della commissione tirocinio del Corso di Laurea triennale “Scienze e tecnologie viticole ed enologiche”
2. Dal 2023 ad oggi Membro della commissione didattica del Corso di Laurea triennale “Scienze e tecnologie viticole ed enologiche”
3. Dal 2023 ad oggi Membro del GAV del Corso di Laurea triennale “Scienze e tecnologie viticole ed enologiche”

Incarichi a livello di organi interdipartimentali

1. Dal 2024 ad oggi Membro del CIRVE (Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia) presso il Campus enologico di Conegliano (TV)

**Il giudizio complessivo è ottimo.**

### **Valutazione preliminare comparativa dei candidati**

Poiché i candidati sono in numero 1 (*pari o inferiore a sei*), gli stessi sono tutti ammessi alla discussione pubblica dei titoli e della produzione scientifica.

Letto e approvato seduta stante da tutti i componenti della commissione che dichiarano di concordare con quanto verbalizzato.

Padova, 14 marzo 2025

#### **Il Presidente della commissione**

Prof. Maurizio Ciani

#### **Il Segretario della commissione**

Prof.ssa Marina Basaglia

#### **Il Commissario**

Prof. Andrea Pulvirenti