



Curriculum Vitae Europass



Informazioni personali

Nome(i) / Cognome(i) **Matteo Gatti**
Indirizzo(i) 10, via Madonnina, 15045, Sale (AL), Italia.
Telefono(i) 0523 599266 **Cellulare:** 339 8425333
Fax 0523 599268
E-mail matteo.gatti@unicatt.it
Cittadinanza Italiana
Data di nascita 19/07/1980
Sesso M

Occupazione desiderata/Settore professionale **Ricerca e insegnamento universitario**

Esperienza professionale

Date	11/04/2018
Lavoro o posizione ricoperti	Membro del Comitato Direttivo "Centro ricerca Analisi geospaziale e telerilevamento (CRAST)"
Principali attività e responsabilità	Ricerca nell'ambito dell'agricoltura di precisione applicata alle colture arboree
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università Cattolica del Sacro Cuore, Largo Gemelli 1, 20123 MILANO
Tipo di attività o settore	Istruzione e ricerca universitaria
Date	Dal 01/04/2017
Lavoro o posizione ricoperti	Professore di seconda fascia per il SSD AGR/03
Principali attività e responsabilità	Insegnamento universitario e ricerca in viticoltura
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università Cattolica del Sacro Cuore, Largo Gemelli 1, 20123 MILANO
Tipo di attività o settore	Istruzione e ricerca universitaria
Date	01/06/2011-31/03/2017
Lavoro o posizione ricoperti	Ricercatore a tempo determinato (Legge 203/2005) per il SSD AGR/03
Principali attività e responsabilità	Insegnamento universitario e ricerca in viticoltura
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università Cattolica del Sacro Cuore, Largo Gemelli 1, 20123 MILANO
Tipo di attività o settore	Istruzione e ricerca universitaria

Date	18/11/2013-14/05/2014
Lavoro o posizione ricoperti	Visiting scientist
Principali attività e responsabilità	Nuove esperienze di gestione delle chiome di Pinot nero in Central Otago (NZ)
Nome e indirizzo del datore di lavoro	School of Chemistry, University of Auckland, Private Bag 92019, Auckland, New Zealand
Tipo di attività o settore	Università e ricerca
Date	01/02/2006-31/05/2011
Lavoro o posizione ricoperti	Tecnico di laboratorio
Principali attività e responsabilità	Gestione degli esperimenti, campionamenti, attività analitica
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università Cattolica del Sacro Cuore, Largo Gemelli 1, 20123 MILANO
Tipo di attività o settore	Università e ricerca
Date	01/02/2006-31/05/2011
Lavoro o posizione ricoperti	Collaborazione a progetto
Principali attività e responsabilità	Campionamenti, attività analitica in laboratorio
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università Cattolica del Sacro Cuore, Largo Gemelli 1, 20123 MILANO
Tipo di attività o settore	Università e ricerca
Istruzione e formazione	
Date	6/11/2018-6/11/2024
Titolo della qualifica rilasciata	Abilitazione Scientifica Nazionale alla prima fascia dei professori universitari
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Settore concorsuale : 07/B2 – Scienze e tecnologie dei sistemi arborei e forestali (SSD: AGR/03).
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	MIUR
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Abilitazione Scientifica Nazionale alla prima fascia dei professori universitari
Date	01/2009-09/2012
Titolo della qualifica rilasciata	Ph.D, Docteur de l'Université d'Angers – spécialité : Sciences agronomiques
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Relazioni esistenti tra l'origine geografica (terroir) e la concentrazione di stilbeni nel vino.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	PRES LUNAM, Ecole Supérieure d'Agriculture, UPSP GRAPPE, 55, rue Rabelais, B.P. 30748, 49007 Angers Cedex 01, France
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Dottorato di ricerca, Ph.D
Date	10/2004-01/2006
Titolo della qualifica rilasciata	Dottore in Viticoltura ed Enologia
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Valutazione di vitigni per la produzione di vini rossi di qualità in Oltrepò Pavese.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università Cattolica del Sacro Cuore, Via E. Parmense, 84, 29122 Piacenza
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Laurea triennale in Viticoltura ed Enologia
Date	08/1999-09/2004
Titolo della qualifica rilasciata	Dottore in Scienze e Tecnologie Agrarie
Principali tematiche/competenze professionali possedute	Valutazione di nuovi incroci per la produzione di spumanti in Oltrepò pavese.

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione
Livello nella classificazione nazionale o internazionale

Università Cattolica del Sacro Cuore, Via E. Parmense, 84, 29122 Piacenza

Laurea quinquennale in Scienze e Tecnologie Agrarie

Capacità e competenze personali

Madrelingua(e)

Italiano

Altra(e) lingua(e)

Autovalutazione

Livello europeo (*)

Francese

Inglese

Comprensione		Parlato		Scritto					
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
C1		C1		C1		C2		C1	
B2		B2		B2		B2		B2	

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze sociali

Capacità di interagire con studenti, docenti e rappresentanti di altre istituzioni.

Capacità e competenze organizzative

Capacità di partecipazione a gruppi di ricerca nazionali e internazionali. Coordinamento delle attività di ricerca. Progettazione finanziata.

Capacità e competenze tecniche

Conoscenza di attrezzature tecniche e scientifiche per lo svolgimento di attività di ricerca in laboratorio, in ambiente controllato e in pieno campo.

Capacità e competenze informatiche

Ottima conoscenza del pacchetto informatico Windows, Office, e buona conoscenza del software di elaborazione statistica SPSS 24.

Capacità e competenze artistiche

Suono la chitarra classica.

Altre capacità e competenze

Docente Onav.

Patente

Tipo B

Ulteriori informazioni

- H-index: 15 (Scopus database)
- Dal 2011 membro del comitato scientifico dell'International Master "Vintage" e, dal 2016, dei Master "Food Identity" e "Viticulture and Enology: Innovation meets tradition".
- Vincitore dei seguenti premi: Premio di Laurea 'G. Comolli' (2006), Premio Internazionale per giovani ricercatori Brunello di Montalcino Case Basse Soldera (2010), Premio SIVE "G. Versini" (2011) e Premio "Antico Fattore" Accademia dei Georgofili (2017).
- Socio aggregato dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino (dal 2016).
- Membro della Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana SOI (dal 2018) e dell'International Society for Horticultural Science (dal 2018).
- 29 Febbraio 2008
- Docente incaricato (25 ore) per il corso di aggiornamento per tecnici e viticoltori "L'equilibrio vegeto-produttivo del vigneto: condizione necessaria per la produzione di vini pregiati". Regione Autonoma Valle d'Aosta – Assessorato all'Agricoltura e Risorse Naturali. (5-8 Agosto 2008)
- Docente incaricato (10 ore) per il progetto "Vino 4.0: competenze digitali per il vitivinicolo" (Cod. Prog. 4336-2-1284-2016) nell'ambito del POR 2014-2020. Regione Veneto. Ellea Consulenza Direzionale Srl, Unione Italiana Vini Servizi Soc. Coop. (Ottobre-Dicembre 2017)
- Referee delle seguenti riviste internazionali: Australian Journal of Grape and Wine Research, Vitis, Acta Physiologiae Plantarum, Biosystems Engineering, Acta Horticulturae.

Allegati

Elenco delle pubblicazioni.

Piacenza, 8 dicembre 2018

In fede,
Matteo Gatti



Autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi del D. Lgs 196/2003.

ELENCO DELLE PUBBLICAZIONI di Matteo GATTI

A) Pubblicazioni su rivista con IF

1. Bavaresco L., Pezzutto S., **Gatti M.**, Mattivi F. (2007). Role of the variety and some environmental factors on grape stilbenes. *Vitis* 46 (2): 57-61.
2. Bavaresco L., **Gatti M.**, Pezzutto S., Fregoni M., Mattivi F. (2008). Effect of leaf removal on grape yield, berry composition, and stilbene concentration. *American Journal of Enology and Viticulture* 59 (3) 292-298.
3. Bavaresco L., Vezzulli S., Civardi S., **Gatti M.**, Battilani P., Pietri A., Ferrari F. (2008). Effect of lime-induced leaf chlorosis on ochratoxin-A, *trans*-resveratrol, and ϵ -viniferin production in grapevine (*V. vinifera* L.) berries infected by *Aspergillus carbonarius*. *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 56 (6) 2085-2089.
4. Poni S., Bernizzoni F., Civardi S., **Gatti M.**, Porro D., Camin F. (2008). Performance and water-use efficiency (single-leaf vs. whole-canopy) of well-watered and half-stressed split-root Lambrusco grapevines grown in Po Valley (Italy). *Agriculture, Ecosystems and Environment* 129: 97-106.
5. Bernizzoni F., **Gatti M.**, Civardi S., Poni S. (2009). Long-term performance of Barbera grown under different training systems and within-row vine spacings. *American Journal of Enology and Viticulture* 60: (3) 339-348.
6. Bavaresco L., Van Zeller de Macedo Basto Gonçalves M.I., Civardi S., **Gatti M.**, Ferrari F. (2010). Effects of traditional and new methods on overcoming lime-induced chlorosis of grapevine. *American Journal of Enology and Viticulture* 61: (2) 186-190.
7. Cook Papini P., Mazza G., **Gatti M.**, Bavaresco L. (2010). Anthocyanin and aroma profiling of the 'Albarossa' grapevine crossbreed (*Vitis vinifera* L.) and its parent varieties 'Barbera' and 'Nebbiolo di Dronero'. *Vitis* 49: (3) 121-127.
8. **Gatti M.**, Civardi S., Zamboni M., Ferrari F., Elothmani D., Bavaresco L. (2011). Preliminary results on the effect of cluster thinning on stilbene concentration and antioxidant capacity of *Vitis vinifera* L. cv. 'Barbera' wine. *Vitis* 50: (1) 43-44.
9. **Gatti M.**, Civardi S., Bernizzoni F., Poni S. (2011). Long-term effects of mechanical winter pruning on growth, yield and grape composition of Barbera grapevines. *American Journal of Enology and Viticulture* 62: (2) 199-206.
10. Palliotti A., **Gatti M.**, Poni S. (2011). Early-leaf removal to improve vineyard efficiency: gas-exchange, source-to-sink balance and reserve storage responses. *American Journal of Enology and Viticulture* 62: (2) 219-228.
11. Bernizzoni F., Civardi S., Van Zeller de Macedo Basto Gonçalves M.I., **Gatti M.**, Poni S. (2011). Shoot Thinning Effects on Seasonal Whole-Canopy Photosynthesis and Vine Performance in *Vitis vinifera* L. cv. Barbera. *AJGWR* 17: 351-357.
12. Bavaresco L., Flamini R., Sansone L., Van Zeller de Macedo Basto Gonçalves M.I., Civardi S., **Gatti M.**, Vezzulli S. (2011). Improvement of Healthy Properties of Grapes and Wine with

Specific Emphasis on Resveratrol. *Journal of Wine Research* 22: (2) 135-138.

13. **Gatti M.**, Civardi S., Bernizzoni F., Poni S. (2012). Effects of Cluster Thinning and Pre-Flowering Leaf Removal on Growth and Grape Composition of cv. Sangiovese. *American Journal of Enology and Viticulture* 63: (3) 325-332.
14. Poni S., **Gatti M.**, Bernizzoni F., Civardi S., Bobeica N., Magnanini E., Palliotti A. (2013). Late Leaf Removal Aimed at Delaying Ripening in cv. Sangiovese: Physiological Assessment and Vine Performance. *AJGWR* 19: 378-387.
15. Palliotti A., Panara F, Silvestroni O., Lanari V., Sabbatini P., Howell S., **Gatti M.**, Poni S. (2013). Influence of mechanical post-veraison leaf removal apical to the cluster zone on delay of fruit ripening in Sangiovese (*Vitis vinifera* L.) grapevines. *AJGWR* 19: 369-377.
16. Cola G., Mariani L., Salinari F., Civardi S., Bernizzoni F., **Gatti M.**, Poni S. (2014). Description and testing of a weather-based model for predicting phenology, canopy development and source-sink balance in *Vitis vinifera* L. cv. Barbera. *Agricultural and Forest Meteorology* 184: 117-136.
17. Poni S., Merli MC., Magnanini E., Galbignani M., Bernizzoni F., Vercesi A., **Gatti M.** (2014). An Improved Multichamber Gas Exchange System for Determining Whole-Canopy Water-Use Efficiency in Grapevine. *Am. J. Enol. Vitic.* 65(2): 268-276.
18. Poni S., **Gatti M.**, Zamboni M., Vercesi A., Garavani A. (2014). Effects of early shoot trimming at different severities on single high-wire trellised Pinot noir grapevines. *Am. J. Enol. Vitic.* 65(4): 493-498.
19. Palliotti A., Tombesi S., Silvestroni O., Lanari V., **Gatti M.**, Poni S. (2014). Changes in vineyard establishment and canopy management urged by earlier climate-related grape ripening: A review. *Scientia Horticulturae* 178: 43–54.
20. Poni S., Galbignani M., Magnanini E., Bernizzoni F., Vercesi A., **Gatti M.**, Merli M.C. (2014). The isohydric cv. Montepulciano (*Vitis vinifera* L.) does not improve its whole-plant water use efficiency when subjected to pre-veraison water stress. *Scientia Horticulturae* 179, 103–111.
21. Merli M.C., **Gatti M.**, Galbignani M., Bernizzoni F., Magnanini E., Poni S. (2015). Comparison of whole-canopy water use efficiency and vine performance of cv. Sangiovese (*Vitis vinifera* L.) vines subjected to a post-veraison water deficit. *Scientia Horticulturae* 185, 113-120.
22. Merli M.C., **Gatti M.**, Galbignani M., Bernizzoni F., Magnanini E., Poni S. (2015). Water use efficiency in Sangiovese grapes (*Vitis vinifera* L.) subjected to water stress before veraison: Different levels of assessment lead to different conclusions. *Functional Plant Biology*, 42 (2), 198-208.
23. **Gatti M.**, Garavani A., Cantatore A., Parisi M.G., Bobeica N., Merli M.C., Vercesi A., Poni S. (2015). Interactions of summer pruning techniques and vine performance in the white *Vitis vinifera* cv. Ortrugo. *Australian Journal of Grape and Wine Research*, 21 (1), 80-89.
24. Galbignani M., Merli M.C., Magnanini E., Bernizzoni F., Talaverano I., **Gatti M.**, Tombesi S., Palliotti A., Poni S. (2016). Gas exchange and water-use efficiency of cv. Sangiovese (*Vitis vinifera* L.) grafted to rootstocks of varying water-deficit tolerance. *Irrigation Science* 34 (2),

25. **Gatti M.**, Galbignani M., Garavani A., Bernizzoni F., Tombesi S., Palliotti A., Poni S. (2016). Manipulation of ripening patterns via anti-transpirants in cv. Barbera (*Vitis vinifera* L.). *Australian Journal of Grape and Wine Research*, 22 (2), 245-255.
26. Giuliani R., Magnanini E., Muzzi E., Nerozzi F., Tombesi S., Palliotti A., **Gatti M.**, Poni S. (2016). An enhanced method to infer gas exchange function in peach trees having different canopy shapes based on canopy quantum flux absorption assessment. *Agricultural and Forest Meteorology*, 221, 1-12.
27. Zamboni M., Garavani A., **Gatti M.**, Vercesi A., Parisi M.G., Bavaresco L., Poni S. (2016). Vegetative, physiological and nutritional behavior of new grapevine rootstocks in response to different nitrogen supply. *Scientia Horticulturae*, 202, 99-106.
28. Merli M.C, Magnanini E., **Gatti M.**, Pirez F.J., Buesa Pueyo I., Intrigliolo D.S., Poni S. (2016). Water stress improves whole-canopy water use efficiency and berry composition of cv. Sangiovese (*Vitis vinifera* L.) grapevines grafted on the new drought-tolerant rootstock M4. *Agricultural Water Management*, 169, 106-114.
29. Poni S., Tombesi S., Palliotti A., Ughini V., **Gatti M.** (2016). Mechanical winter pruning of grapevine: Physiological bases and applications. *Scientia Horticulturae*, 204, 88-98.
30. **Gatti M.**, Pirez F.J., Chiari G., Tombesi S., Palliotti A., Merli M.C., Poni S. (2016). Phenology, canopy aging and seasonal carbon balance as related to delayed winter pruning of *Vitis vinifera* L. cv. Sangiovese grapevines. *Front. Plant Sci.* 7:659. doi: 10.3389/fpls.2016.00659
31. Frioni T., Tombesi S., Silvestroni O., Lanari V., Bellincontro A., Sabbatini P., **Gatti M.**, Poni S., Palliotti A. (2016). Post-bud burst spur-pruning reduces yield and delays fruit sugar accumulation in cv. Sangiovese in Central Italy. *Am. J. Enol. Vitic.* 67 (1), 419-425.
32. Dal Santo S., Palliotti A., Zenoni S., Tornielli G.B., Fasoli M., Paci P., Tombesi S., Frioni T., Silvestroni O., Bellincontro A., d'Onofrio C., Matarese F., **Gatti M.**, Poni S., Pezzotti M. (2016). Distinct transcriptome responses to water limitation in isohydric and anisohydric grapevine cultivars. *BMC Genomics* 17:815; DOI 10.1186/s12864-016-3136-x.
33. **Gatti M.**, Dosso P., Maurino M., Merli M.C., Bernizzoni F., Pirez F.J., Platè B., Bertuzzi G.C., Poni S. (2016). MECS-VINE[®]: a New Proximal Sensor for Segmented Mapping of Vigor and Yield Parameters on Vineyard Rows. *Sensors* 16(12), 2009; doi:10.3390/s16122009.
34. **Gatti M.**, Garavani A., Vercesi A., Poni S. (2017). Ground-truthing of remotely sensed within-field variability in a Barbera plot for improving vineyard management. *Australian Journal of Grape and Wine Research*, 23, 399–408.
35. Palliotti A., Frioni T., Tombesi S., Sabbatini P., Cruz-Castillo JG., Lanari V., Silvestroni O., **Gatti M.**, Poni S. (2017). Double-Pruning of Sangiovese Grapevines: a Management Strategy to Delay Grape Ripening and Control Yield. *Am J Enol Vitic.*, DOI: 10.5344/ajev.2017.17011.
36. Zenoni S., Dal Santo S., Tornielli G.B., D'Inca E., Filippetti I., Pastore C., Allegro G., Pisciotta A., DI Lorenzo R., Palliotti A., Tombesi S., **Gatti M.**, Poni S. (2017). Transcriptional responses to pre-flowering leaf defoliation in grapevine berry from different growing sites, years and

genotypes. *Front. Plant Sci.* 8: 630.

37. Poni S., Chiari G., Caffi T., Bove F., Tombesi S., Moncalvo A., **Gatti M.** (2017) Canopy physiology, vine performance and host-pathogen interaction in a fungi resistant cv. Sangiovese x Bianca accession vs. a susceptible clone. *Scientific Reports* 7: 6092.
38. Frioni T., Sabbatini P., Tombesi S., Norrie J., **Gatti M.**, Poni S., Palliotti A. (2018) Effects of a biostimulant derived from the brown seaweed *Ascophyllum nodosum* on ripening dynamics and fruit quality of grapevines. *Scientia Horticulturae* 232, 97-106.
39. Poni S., **Gatti M.**, Palliotti A., Dai Z., Duchêne E., Truong T., Ferrara G., Matarrese A.M.S., Gallotta A., Bellincontro A., Mencarelli F., Tombesi S. (2018) Grapevine quality: A multiple choice issue. *Scientia Horticulturae* 234, 445-462.
40. **Gatti M.**, Pirez F.J., Frioni T., Squeri C., Poni S. (2018) Calibrated, delayed-cane winter pruning controls yield and significantly postpones berry ripening parameters in *Vitis vinifera* L. cv. Pinot Noir. *Australian Journal of Grape and Wine Research* 24(3), 305-316.
41. **Gatti M.**, Squeri C., Garavani A., Vercesi A., Dosso P., Diti I., Poni S. (2018) Effects of variable rate nitrogen application on cv. Barbera performance: Vegetative growth and leaf nutrition. *American Journal of Enology and Viticulture* 69(3), 196-209.
42. Rocchetti G., Gatti M., Bavaresco L., Lucini L. (2018) Untargeted metabolomics to investigate the phenolic composition of Chardonnay wines from different origins. *Journal of Food Composition and Analysis* 71, August 2018, Pages 87-93
43. **Gatti M.**, Squeri C., Garavani A., Vercesi A., Dosso P., Diti I., Poni S. (2018) Effects of variable rate nitrogen application on cv. Barbera performance: Yield, grape composition and health. Submitted
44. **Gatti M.**, Garavani A., Krajecz K., Ughini V., Parisi M.G. Frioni T., Poni S. (2018) Sensitivity of white grape cv. Ortrugo (*Vitis vinifera* L.) to mechanical apical-to-cluster zone late leaf removal. *Australian Journal of Grape and Wine Research* Accepted
45. Tombesi S., Cincera I., Frioni T., Ughini V., **Gatti M.**, Palliotti A., Poni S. (2019). Relationship among night temperature, carbohydrate translocation and inhibition of grapevine leaf photosynthesis. *Environmental and Experimental Botany* 157, January 2019, Pages 293-298.

B) Capitoli di libri

1. Bavaresco L., **Gatti M.**, Fregoni M. (2010). Nutritional deficiencies. *In Methodologies and Results in Grapevine Research.* Delrot S., Medrano H., Or E., Bavaresco L., Grando S. (Eds.), 165-191, Springer Science+Business Media.
2. **Gatti M.**, Palliotti S., Poni S., Silvestroni O., Filippetti I. (2015). Come gestire il nuovo vigneto. *In La nuova viticoltura.* Palliotti A., Poni S., Silvestroni O. (Eds), 95-142, Edagricole, Bologna.
3. **Gatti M.**, Poni S. (2015). Viticoltura di territorio. *In La nuova viticoltura.* Palliotti A., Poni S., Silvestroni O. (Eds), 3-28, Edagricole, Bologna.

4. Bavaresco L., **Gatti M.**, Vercesi A. (2016). *In Fertilizzazione Sostenibile*. Grignani G. (Ed), 417-444, Edagricole, Bologna.

C) Pubblicazioni su rivista con referee

1. Bavaresco L., Civardi S., Pezzutto S., **Gatti M.**, Ferrari F. (2006). Effetti sulla vite della clorosi ferrica da calcare. *L'Informatore Agrario*, 21: 50-54.
2. Fregoni M., **Gatti M.**, Vercesi A., Fricano G., Borgo M. (2007). Disaffinità d'innesto su vite causata da virus. *L'Informatore Agrario*, 8: 56-59.
3. Bavaresco L., **Gatti M.**, Van Zeller de Macedo Basto Gonçalves M.I. (2008). Fattori viticoli e resveratrolo nell'uva e nel vino. *Infowine* 2/1.
4. Bavaresco L., Civardi S., Pezzutto S., **Gatti M.**, Mattivi F. (2009). Role of the genotype on stilbene synthesis in grapevine. *Acta Horticulturae* 827: 347-350.
(Utilizzo parziale o totale dei dati presentati nella pubblicazione 1A)
5. **Gatti M.**, Miravalle R., Zamboni M. (2009). Il nuovo incrocio Ervi per uvaggi e raccolta meccanica. *L'Informatore Agrario* 31: 54-57.
6. Poni S., **Gatti M.**, Civardi S., Bernizzoni F. (2009). Forma di allevamento e densità d'impianto per ridurre i costi nel vigneto. *L'Informatore Agrario* 13: 41-49.
(Utilizzo parziale o totale dei dati presentati nella pubblicazione 5A)
7. Poni S., Bernizzoni F., Libelli N., Civardi S., **Gatti M.** (2010). Variazione di crescita dei componenti dell'acino in vitigni rossi sottoposti a defogliazione precoce. *Italus Hortus* 17 (Suppl. n. 3): 13-20.
8. Bavaresco L., Vezzulli S., Civardi S., **Gatti M.**, Pietri A., Ferrari F., Battilani P. (2010). Clorosi ferrica da calcare e risposta della vite all'attacco da *Aspergillus carbonarius*. *Italus Hortus* 17 (Suppl. n. 3): 535-540.
(Utilizzo parziale o totale dei dati presentati nella pubblicazione 3A)
9. **Gatti M.**, Civardi S., Bernizzoni F., Poni S. (2010). Potatura meccanica: l'autoregolazione della pianta preserva la qualità. *L'Informatore Agrario* 38: 37-42.
(Utilizzo parziale o totale dei dati presentati nella pubblicazione 9A)
10. Vercesi A., Fregoni M., **Gatti M.**, Civardi S. (2010). Croatina, Uva rara e Ughetta di Canneto, nuovi cloni selezionati in Lombardia. *L'Informatore Agrario* 45 (Supplemento Selezione genetica e sanitaria della vite): 17-23.
11. Vercesi A., Fregoni M., **Gatti M.**, Civardi S. (2010). Tre nuove varietà selezionate per basi spumante. *L'Informatore Agrario* 45 (Supplemento Selezione genetica e sanitaria della vite): 28-33.
12. **Gatti M.**, Civardi S., Bernizzoni F., Poni S. (2011). Effetti differenziali del diradamento dei grappoli e della defogliazione precoce su resa, composizione delle uve e qualità dei vini in Sangiovese. *Infowine* 8/3.
(Utilizzo parziale o totale dei dati presentati nella pubblicazione 13A).

13. **Gatti M.**, Zamboni M., Gualdana L., Civardi S., Elothmani D. (2012). Miglioramento qualitativo del Barbera nei "Colli Piacentini". Aspetti tecnici e sensoriali legati al diradamento dei grappoli. *Acta Italus Hortus* (3), 658-662.
14. Bavaresco L., **Gatti M.**, Civardi S., Gualdana L., Ferrari F. (2012). Potassio e parametri produttivi, nutrizionali e qualitativi del vitigno Merlot. *Acta Italus Hortus* (3), 512-516.
15. **Gatti M.**, Civardi S., Bernizzoni F., Poni S. (2012). Adattamento a lungo termine del vitigno Barbera a potatura manuale e meccanica con diversa intensità di rifinitura. *Acta Italus Hortus* (3), 506-511.
16. Vercesi A., Fregoni M., **Gatti M.**, Gualdana L. (2012). Ricerche circa gli effetti nutrizionali e sanitari su vite di formulati a base di miscele con microrganismi irrorati alla chioma. *Acta Italus Hortus* (3), 621-626.
17. Fregoni M., Vercesi A., **Gatti M.**, Gualdana L., van Zeller de Macedo Basto Gonçalves M.I. (2012). Ricerche circa gli effetti nutrizionali e sanitari su vite di irrorazioni fogliari a base di fosfati e fosfiti di potassio e magnesio. *Acta Italus Hortus* (3), 517-522.
18. **Gatti M.**, Bernizzoni F., Civardi S., Merli M.C., Poni S. (2012). Scacchiatura della vite, effetti e scelte in funzione della produzione. *L'Informatore Agrario* 22: 38-42.
(Utilizzo parziale o totale dei dati presentati nella pubblicazione 11A)
19. Bavaresco L., Van Zeller De Macedo Basto Goncalves M. I., Civardi S., **Gatti M.**, Abi Saad A., Ferrari F., De Rosso M. (2012). Analisi sensoriale e contenuto in stilbeni di vini a DOC 'Ruche di Castagnole Monferrato'. *Rivista di Viticoltura e di Enologia, Conegliano* 65 (1), 23-36.
20. **Gatti M.**, Zamboni M., Merli M.C., Civardi S., Poni S. (2013). Characterization of the New Cultivar Ervi as a Function of Mechanical Harvesting. *Acta Horticulturae* 978, 229-236.
21. Poni S., **Gatti M.**, Dosso P. (2013) - Fisiologia e viticoltura di precisione basata su dati da Remote Sensing: quale grado di parentela? *Italus Hortus* 20 (1), 15-30.
22. Diago M.P., De Bei R., Millán B., Poni S., **Gatti M.**, Bernizzoni F., Tyerman S., Tardaguila J. (2013). Assessment of grapevine water status by ground-based hyperspectral imaging. *Acta Horticulturae*. In corso di stampa.
23. **Gatti M.**, Civardi S., Ferrari F., Fernandes N., Bavaresco L. (2014). Viticultural performances of some Cabernet Sauvignon clones. *Acta Horticulturae*, 659-664.
24. Vercesi A., Bavaresco L., Fregoni M., Zamboni M., **Gatti M.** (2014). Low-pressure selection for new grape crossings (Riesling italico x Pinot noir; Riesling italico x Chardonnay). *Acta Horticulturae* 1046, 211-218.
25. **Gatti M.**, Garavani A., Merli M.C., Parisi M.G., Cantatore A., Bobeica N., Vercesi A., Poni S. (2015). Adattarsi al cambio climatico con la potatura verde. *L'Informatore Agrario*, 18, 41-45.
(Utilizzo parziale o totale dei dati presentati nella pubblicazione 26A)
26. Palliotti A., Tombesi S., Frioni T., Soccolini M., Bellincontro A., **Gatti M.**, Poni S., Lanari V.,

Silvestroni O. (2015). Uva, controllare la maturazione posticipando la potatura invernale. L'Informatore Agrario, 28, 38-41.

27. **Gatti M.**, Garavani A., Vercesi A., Poni S. (2017). Viticoltura di precisione: le mappe NDVI per fare qualità. L'Informatore Agrario, 22, 35-38.
(Utilizzo parziale o totale dei dati presentati nella pubblicazione 34A).
28. Poni S. **Gatti M.** (2017) Affecting yield components and grape composition through manipulations of the source-sink balance. Acta Horticulturae 1188, 21-34.

D) Altre pubblicazioni (atti di convegni nazionali e internazionali, pubblicazioni su riviste senza referee e su riviste divulgative)

1. Bavaresco L., Fregoni M., Pezzutto S., **Gatti M.** (2005). Fertilizzazione fogliare della vite e attività enzimatica. VQ, 6: 64-71.
2. Bavaresco L., Fregoni M., **Gatti M.**, Civardi S., Pezzutto S., Ferrari F. (2006). Occurrence of stilbenes in grapevine and in grape-based products. XXIX Congresso mondiale OIV. Logrono, 25-30 July 2006.
3. Vercesi A., Fregoni M., Pezzutto S., Civardi S., **Gatti M.**, Ferrari F. (2006). Ricerche sull'impiego di fosfito di potassio, estratti di alghe e rame nella difesa anticrittogamica e nella nutrizione della vite ed effetti sulla sintesi di fitoalessine fogliari. Convegno internazionale sull'impiego del rame in viticoltura. Torrazza Coste (PV) – Azienda Sperimentale Riccagioia, 1 Dicembre 2006.
4. Vercesi A., Fregoni M., **Gatti M.** (2006). Risultati di una selezione clonale e sanitaria viticola dell'Ughetta di Canneto nella zona Doc "Oltrepò Pavese" (Lombardia). Convegno nazionale "I vitigni autoctoni minori". Torino, 30 Novembre – 1 Dicembre 2006.
5. Zamboni M., Fregoni M., Pezzutto S., Civardi S., **Gatti M.** (2006). Valorizzazione di alcuni vecchi vitigni ad uva bianca del piacentino. Convegno nazionale "I vitigni autoctoni minori". Torino, 30 Novembre – 1 Dicembre 2006.
6. Fregoni M., **Gatti M.** (2007). Changements climatiques et désertification: la viticulture mondiale réagira en fonction des latitudes. Congrès sur le Climat et la Viticulture. Zaragoza, 10-14 Avril 2007.
7. Bavaresco L., Civardi S., Pezzutto S., Vezzulli S., **Gatti M.**, Ferrari F., Mattivi F. (2007). Il resveratrolo: dall'uva al vino. Atti Enoforum 2007: Piacenza, 13-15 Marzo 2007.
8. Vercesi A., **Gatti M.** (2007). La concimazione del vigneto con il metodo delle carte nutrizionali. VQ, 1: 30-35.
9. Fregoni M., **Gatti M.** (2007). Vite-clima, binomio in evoluzione. VQ, 4: 28-34.
10. **Gatti M.**, Poni S. (2007). La vendemmia meccanica piace alla vite? VQ, 5: 32-38.
11. **Gatti M.** (2007). A ogni ceppo il suo spazio. VQ, 8: 34-38.

12. Bavaresco L., Pezzutto S., Civardi S., **Gatti M.**, Van Zeller de Macedo Basto Gonçalves M.I., Ledezma Garcia S.F., Ferrari F. (2008). Ruolo dei fattori climatici sulla concentrazione di resveratrolo nei vini rossi della D.O.C. Colli Piacentini (Italia). Congresso mondiale OIV. Verona.
13. Bavaresco L., Pezzutto S., **Gatti M.**, Fregoni M. (2008). Relationships between the Fregoni bioclimatic index (IF) and wine quality. Congresso Internazionale Terroirs. Changins (CH).
14. Bavaresco L., Pezzutto S., Civardi S., **Gatti M.**, Van Zeller De Macedo Basto Gonçalves M.I., Ledezma Garcia - S. Ferrari F. (2008) Effect of yearly meteorological conditions on resveratrol concentration of red wines from Colli Piacentini D.O.C. producing area (Emilia Romagna, Italy)., Abstract of Congresso «Macrowine 2008» (Montpellier, 3-6 giugno 2008), INRA MONTPELLIER, Montpellier 2008, 71.
15. Bavaresco L., **Gatti M.**, Civardi S., Van Zeller De Macedo Basto Gonçalves M.I. (2008). Resveratrol in the context of plant defence and pharmacological use., Abstract of Workshop «International Workshop on "Ecophysiological and agronomical tools to improve grape and wine quality"» (Porto (Portogallo), 25-27 maggio 2008), Cost Action 858, Portogallo 2008, 4.
16. Bavaresco L., Fregoni M., **Gatti M.** (2008). Climate change: effects on viticulture and wine quality. Atti VII Congreso Nacional del Pisco, Tacna, Perù, 26-29 novembre, CD.
17. **Gatti M.**, Fregoni M. (2008). Indici bioclimatici di alcuni modelli viticoli internazionali aventi vitigni "affini" al Sangiovese. Terzo Simposio Internazionale sul Sangiovese "Modelli di terroir per vini d'eccellenza". Firenze, 3-5 dicembre 2008. In corso di stampa.
18. **Gatti M.**, Fregoni M., Bernizzoni F., Paoletti A., Soldera G., Vincenzini M. (2008). Comportamento fisiologico del Sangiovese sotto stress idrico a Montalcino. Terzo Simposio Internazionale sul Sangiovese "Modelli di terroir per vini d'eccellenza". Firenze, 3-5 dicembre 2008. In corso di stampa.
19. **Gatti M.** (2008). Spollonatura: innovativa o tradizionale?. VQ, 4: 34-38.
20. Bavaresco L., Fregoni M., **Gatti M.** (2009). Climate change: effects on viticulture and wine quality. Convegno: La innovación como estrategia de diferenciación: desde la biotecnología hasta la comercialización del vino. FENAVIN 09, Ciudad Real (Spagna) 5-7 maggio, DVD (video-conferenza).
21. **Gatti M.** (2009). Fisiologia del Sangiovese e stress idrico a Montalcino. Il Chianti e le terre del vino 59: 58-59.
22. Bavaresco L., Van Zeller de Macedo Basto Gonçalves M.I., Civardi S., **Gatti M.**, Ferrari F. (2009). Sustainable methods to overcome lime-induced chlorosis of grapevine. *In Proc. of 16th International GiESCO Symposium, Davis 12-15 July*: 43-48.
23. Bavaresco L., Van Zeller de Macedo Basto Gonçalves M.I., Civardi S., **Gatti M.**, Vezzulli S. (2009). Recent advances in stilbene metabolism of grapevine., Abstract Simposio «What's up in viticulture» (BORDEAUX, 27-30 ottobre 2009) : 25.
24. Vercesi A., **Gatti M.**, Civardi S., Fregoni M. (2009). Nutrire la vite e combattere i giallumi: tutto in uno! VQ, 2: 32-36.

25. Vercesi A., **Gatti M.**, Civardi S., Fregoni M. (2009). Fosfiti: le due facce della medaglia. VQ, 2: 40-46.
26. **Gatti M.**, Fregoni M. (2009). Vitigno-terroir: le accoppiate vincenti. VQ 3: 18-24.
27. **Gatti M.**, Gualdana L., Civardi S., Miravalle R., Zamboni M. (2009). L'Ervi: nuovo vitigno per una viticoltura competitiva. Enoforum 2009, Abstract Convegno «ENOFORUM 2009» (Piacenza, 21-23 aprile 2009): 89 (n.26).
28. Bavaresco L., Pezzutto S., Civardi S., **Gatti M.**, Van Zeller De Macedo Basto Gonçalves M.I., Ledezma Garcia S.F., Ferrari F. (2009). Clima e resveratrolo nei vini rossi D.O.C. Colli Piacentini. Enoforum 2009, Abstract Convegno «ENOFORUM 2009» (Piacenza, 21-23 aprile 2009): 84 (n.2).
29. Bavaresco L., Fregoni M., **Gatti M.** (2009). Climate change: effects on viticulture and wine quality. Premier Seminario Internacional Colchagua-Carmenère, S. Fernando, Chile, 25-26 novembre.
30. Bavaresco L., Van Zeller M., Civardi S., **Gatti M.**, Vezzulli S. (2010). Improvement of healthy properties of grapes and wine with specific focus on resveratrol. The Truth about Wine, Intern. Workshop, 5-7 febbraio, Grinzane Cavour.
31. Bavaresco L., **Gatti M.**, Zamboni M., Fogher C. (2010). Role of artificial mycorrhization on iron uptake in calcareous soils, on stilbene root synthesis and in other physiological processes in grapevine. In Proc. of 33rd World Congress of Vine and Wine, Tblisi, Georgia 20-25 June.
32. **Gatti M.**, Civardi S., Zamboni M., Bavaresco L., Ferrari F., Raimondi S., Simoni M., Elothmani D., Jourjon F. (2010). Influenza di alcuni aspetti ambientali sul contenuto di stilbeni nel vino nell'area della Doc "Sangiovese di Romagna" (Italia). In Proc. of 8th International Terroir Congress, Soave, Italy 14-18 June. Vol. 1, 4: 102-107.
33. Vercesi A., Civardi S., **Gatti M.**, Zamboni M., Raineri G. (2010). Caratterizzazione vitivinicola delle "terre del piacentino" ricomprese nella zona d.o.c. "Colli Piacentini" attraverso l'analisi sensoriale dei vini prodotti. In Proc. of 8th International Terroir Congress, Soave, Italy 14-18 June. Vol. 2, 5: 60-65.
34. Poni S., Civardi S., **Gatti M.**, Bernizzoni F. (2010). La meccanizzazione sostenibile. VQ, 6: 30-35.
35. **Gatti M.**, Civardi S., Bernizzoni F., Poni S. (2011). Diradamento dei grappoli e defogliazione precoce. Millevigne 3, 6-11.
(Utilizzo parziale o totale dei dati presentati nella pubblicazione 13A)
36. **Gatti M.**, Miravalle R., Poni S. (2011). Potatura invernale. Tradizionale o meccanizzata? Corriere vinicolo 38, 17-20.
37. **Gatti M.**, Zamboni M., Civardi S., Bobeica N., Zanetti M., Elothmani D., Bavaresco L. (2011). Relationship between soil origin and wine stilbene concentration in the "Sangiovese dei Romagna" appellation area. In Proc. of 17th International Symposium GiESCO, Asti-Alba (CN), Italy, 29 Aug-2 Sept 2011, 147-150.

38. Bernizzoni F., Civardi S., van Zeller de Macedo Basto Gonçalves M.I., **Gatti M.**, Poni S. (2011). Shoot Thinning Effects on Seasonal Whole-Canopy Photosynthesis and Vine Performance in *Vitis vinifera* L. cv. Barbera. In Proc. of 17th International Symposium GiESCO, Asti-Alba (CN), Italy, 29 Aug-2 Sept 2011, 251-254.
(Utilizzo parziale o totale dei dati presentati nella pubblicazione 11A)
39. Fregoni M., Violoni M., **Gatti M.**, Marchi D., Lanati D. (2013). L'Italie des vins rosés : terroirs et sensorialité. Rencontres Internationales du Rosé, Marseille, France, 23 et 24 avril 2013.
40. Zamboni M., **Gatti M.**, Garavani A., Parisi M.G., Poni S., Pedò S., Porro D. (2013). Studio della nutrizione azotata e potassica di nuovi portinnesti di vite. X Giornate Scientifiche SOI, Padova, Italia, 25-27 giugno 2013.
41. Legler S.E., Caffi T., **Gatti M.**, Rossi V. (2013) La difesa del vigneto biologico: l'unione fa la forza! BioAgricoltura, 16 April 2013, 1-4.
42. Cola G., Mariani L., Civardi S., Bernizzoni F., **Gatti M.**, Poni S. (2014). Descrizione e validazione di un modello su base climatica per la stima di fasi fenologiche, sviluppo della chioma e bilancio di source-sink in vite. Acta Italus Hortus13, 125-127.
43. **Gatti M.**, Garavani A., Cantatore A., Parisi M.G., Bobeica N., Merli M.C., Poni S. (2014). Valutazione agronomica di viti di Ortrugo (*Vitis vinifera* L.) sottoposte a differenti tecniche di potatura verde. Acta Italus Hortus13, 165-167.
44. **Gatti M.** (2015). La potatura lunga è sempre più meccanizzabile. VQ 4: 32-36.
45. **Gatti M.**, Brierley Z., Galbignani M., Scofield., Ibbotson L., Greven M., Kilmartin P., Poni S. (2016). Responses of Pinot Noir Grapevines Subjected to Different Leaf Removal Strategies in Central Otago (New Zealand). Poster presentation In , X Grapevine Physiology and Biotechnology. Verona (Italy).
46. **Gatti M.**, Garavani A., Poni S. (2016). Potenzialità della concimazione di precisione del vigneto. VQ 5: 32-35.
47. Vercesi A., **Gatti M.** (2016). L'Ughetta di canneto (Vespolina) e il suo legame con il vino Buttafuoco. L'Enologo 12, 32-33.
48. Vercesi A., **Gatti M.** (2016). Ughetta di canneto (Vespolina) caratterizzazione viticola ed enologica. L'Enologo 12, 34-38.

Piacenza, 28 novembre 2018

In fede,
Matteo Gatti

