

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

MELE MARCELLO

Indirizzo

Telefono

Fax

E-mail

Nazionalità

Data di nascita

[02/09/1969]

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (dal 2016 ad oggi)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

PROFESSORE ORDINARIO DI ZOOTECNICA SPECIALE
UNIVERSITÀ DI PISA

UNIVERSITÀ
DOCENZA E RICERCA

TITOLARE DI INSEGNAMENTO, ATTIVITÀ DI RICERCA, RESPONSABILE DI LABORATORIO, GESTIONE PROGETTI DI RICERCA, RESPONSABILE DI PROGETTI DIDATTICI (TESI DI LAUREA E DI DOTTORATO DI RICERCA)

- Date (dal 2010 al 2016)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

PROFESSORE ASSOCIATO DI ZOOTECNIA SPECIALE
UNIVERSITÀ DI PISA

UNIVERSITÀ
DOCENZA E RICERCA

TITOLARE DI INSEGNAMENTO, ATTIVITÀ DI RICERCA, RESPONSABILE DI LABORATORIO, GESTIONE PROGETTI DI RICERCA, RESPONSABILE DI PROGETTI DIDATTICI (TESI DI LAUREA E DI DOTTORATO DI RICERCA)

- Date (dal 1998 al 2010)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Ricercatore di Zootecnica generale e Miglioramento Genetico

Università di Pisa

Università
Docenza e ricerca

Titolare di insegnamento, attività di ricerca, responsabile di laboratorio, gestione progetti di ricerca, responsabile di progetti didattici (tesi di laurea e di dottorato di ricerca)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da 1996 – a 1998)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Date (da 1989 – a 1995)

Dottorato di Ricerca in Scienze Zootecniche
Facoltà di Agraria, Università di Perugia

Scienze Zootecniche

Dottore di ricerca

Laurea in Scienze Agrarie

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
 - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

ALTRE LINGUE

- Capacità di lettura
 - Capacità di scrittura
 - Capacità di espressione orale
- Capacità di lettura
 - Capacità di scrittura
 - Capacità di espressione orale

CAPACITÀ E COMPETENZE

Facoltà di Agraria, Università di Pisa

Scienze Agrarie

Laurea in Scienze Agrarie

ITALIANO

INGLESE

[ottimo]

[ottimo]

[buono]

FRANCESE

[OTTIMO]

[BUONO]

[BUONO]

MS-degree in agricultural science and PhD in animal science. he is full professor in animal science at the department of agriculture, food and environment of university of Pisa. currently he is director of the Centro di Ricerche Agro-ambientali "E. Avanzi" of university of Pisa. in the last ten years his research activity was focused on 1) milk and cheese quality, with emphasis on fatty acid composition and on nutritional and functional properties of dairy fat; 2) meat quality and influence of feeding and farming systems on fatty acid composition of intramuscular fat, also adopting nutrigenetic approaches; 3) main factors affecting lipid oxidation in animal derived food; 4) effect of genetic and environmental factors on milk fat composition; 5) study of the effects of genetic polymorphisms on milk fatty acid composition; 6) lipid metabolism in the rumen as affected by feeding regimen, with emphasis on the use of dietary polyphenols; 7) sustainable livestock systems and mitigation of the environmental effects, with emphasis on methane emission.

overall the research activity consisted of more than 100 research papers on ISI journals, accounting for more than 1500 citations and 22 as H index.

Scientific responsibilities

From 2002 to present he participated to or coordinated several scientific study commissions for the National Association of Animal Science and Production (ASPA) below listed:

"Nutritional requirements of dairy ewes" (participant); "Analytical methods of lipid fraction of food of animal origin" (participant); "Safety and traceability of dairy production systems" (Co-coordinator); "Food of animal origin and human health" (Coordinator); "Ecological footprint and animal production" (participant).

From December 2011 to January 2012 he acted as expert reviewer for EU in the KBBE.2012.2.3-01 topic: Feed production from food waste.

From 2011 he is coordinator of the working groups of the Italian network for the research in organic agriculture.

From 2010 he is member of the editorial board of the ISI journal "Italian Journal of Animal Science" as section editor and, from 2013, also as deputy editor.

From 2017 he is Editor in Chief of the Italian Journal of Animal Science.

From 2013 he is the delegate of the University of Pisa at the Agri-food committee of Tuscany Region.

In the October 2015 he was selected from UE commission as expert in the Focus Group "Reducing Emission from Cattle Farming" for the European Innovation Partnership (EIP-AGRI);

<https://ec.europa.eu/eip/agriculture/node/1330>).

He is member of the ASN (Abilitazione Scientifica Nazionale) commission.

He acts as reviewer for several ISI journals.

Elenco Pubblicazioni ultimi 5 anni.

Mannelli, F., Cappucci, A., Pini, F., Pastorelli, R., Decorosi, F., Giovannetti, L., Mele, M., Minieri, S., Conte, G., Pauselli, M., Rapaccini, S., Viti, C., Buccioni, A. (2018). Effect of different types of olive oil pomace dietary supplementation on the rumen microbial community profile in Comisana ewes. *Scientific Reports*, 8 (1), art. no. 8455.

Cremonesi, P., Conte, G., Severgnini, M., Turri, F., Monni, A., Capra, E., Rapetti, L., Colombini, S., Chessa, S., Battelli, G., Alves, S.P., Mele, M., Castiglioni, B. (2018). Evaluation of the effects of different diets on microbiome diversity and fatty acid composition of rumen liquor in dairy goat. *Animal*, 12 (9), pp. 1856-1866.

Serra, A., Conte, G., Ciucci, F., Bulleri, E., Corrales-Retana, L., Cappucci, A., Buccioni, A., Mele, M. (2018). Dietary linseed supplementation affects the fatty acid composition of the sn-2 position of triglycerides in sheep milk. *Journal of Dairy Science*, 101 (8), pp. 6742-6751.

Bonelli, F., Turini, L., Sarri, G., Serra, A., Buccioni, A., Mele, M. (2018). Oral administration of chestnut tannins to reduce the duration of neonatal calf diarrhea. *BMC Veterinary Research*, 14 (1), art. no. 227, .

Conte, G., Dimauro, C., Serra, A., Macciotta, N.P.P., Mele, M. (2018). A canonical discriminant analysis to study the association between milk fatty acids of ruminal origin and milk fat depression in dairy cows. *Journal of Dairy Science*, 101 (7), pp. 6497-6510.

Mastrangelo, S., Ciani, E., Ajmone Marsan, P., Bagnato, A., Battaglini, L., Bozzi, R., Carta, A., Catillo, G., Cassandro, M., Casu, S., Ciampolini, R., Crepaldi, P., D'Andrea, M., Di Gerlando, R., Fontanesi, L., Longeri, M., Macciotta, N.P., Mantovani, R., Marletta, D., Matassino, D., Mele, M., Pagnacco, G., Pieramati, C., Portolano, B., Sarti, F.M., Tolone, M., Pilla, F. (2018). Conservation status and historical relatedness of Italian cattle breeds

Genetics Selection Evolution, 50 (1), art. no. 35.

Benelli, G., Otranto, D., Caselli, A., Romano, D., Remorini, D., Di Giuseppe, G., Stefanini, C., Mele, M., Canale, A. (2018). High innate attractiveness to black targets in the blue blowfly, *Calliphora vomitoria* (L.) (Diptera: Calliphoridae). *Acta Tropica*, 182, pp. 144-148.

Cappucci, A., Alves, S.P., Bessa, R.J.B., Buccioni, A., Mannelli, F., Pauselli, M., Viti, C., Pastorelli, R., Roscini, V., Serra, A., Conte, G., Mele, M. (2018). Effect of increasing amounts of olive crude phenolic concentrate in the diet of dairy ewes on rumen liquor and milk fatty acid composition. *Journal of Dairy Science*, 101 (6), pp. 4992-5005.

Davoli, R., Catillo, G., Serra, A., Zappaterra, M., Zambonelli, P., Zilio, D.M., Steri, R., Mele, M., Buttazzoni, L., Russo, V. (2018). Genetic parameters of backfat fatty acids and carcass traits in Large White pigs. *Animal*, . Article in Press.

Palombo, V., Milanese, M., Sgorlon, S., Capomaccio, S., Mele, M., Nicolazzi, E., Ajmone-Marsan, P., Pilla, F., Stefanon, B., D'Andrea, M. (2018). Genome-wide association study of milk fatty acid composition in Italian Simmental and Italian Holstein cows using single nucleotide polymorphism arrays. *Journal of Dairy Science*, . Article in Press.

Serra, A., Conte, G., Giovannetti, M., Casarosa, L., Agnolucci, M., Ciucci, F., Palla, M., Bulleri, E., Cappucci, A., Servili, M., Mele, M. (2018). Olive Pomace in Diet Limits Lipid Peroxidation of Sausages from Cinta Senese Swine. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 120 (1), art. no. 1700236

Buccioni, A., Pallara, G., Pastorelli, R., Bellini, L., Cappucci, A., Mannelli, F., Minieri, S., Roscini, V., Rapaccini, S., Mele, M., Giovannetti, L., Viti, C., Pauselli, M. (2017). Effect of Dietary Chestnut or Quebracho Tannin Supplementation on Microbial Community and Fatty Acid Profile in the Rumen of Dairy Ewes. *BioMed Research International*, 2017, art. no. 4969076

Pegolo, S., Dadousis, C., Mach, N., Ramayo-Caldas, Y., Mele, M., Conte, G., Schiavon, S., Bittante, G., Cecchinato, A. (2017). SNP co-association and network analyses identify E2F3, KDM5A and BACH2 as key regulators of the bovine milk fatty acid profile. *Scientific Reports*, 7 (1), art. no. 17317

Buccioni A., Pauselli M., Minieri S., Roscini V., Mannelli F., Rapaccini S., Lupi P., Conte G., Serra A., Cappucci A., Brufani L., Ciucci F., Mele M. (2017). Chestnut or quebracho tannins in the diet of grazing ewes supplemented with soybean oil: Effects on animal performances, blood parameters and fatty acid composition of plasma and milk lipids. *SMALL RUMINANT RESEARCH*, vol. 153, p. 23-30, ISSN: 0921-4488, doi: 10.1016/j.smallrumres.2017.05.006

Pegolo S., Stocco G., Mele M., Schiavon S., Bittante G., Cecchinato A (2017). Factors affecting variations in the

- detailed fatty acid profile of Mediterranean buffalo milk determined by 2-dimensional gas chromatography. *JOURNAL OF DAIRY SCIENCE*, vol. 100, p. 2564-2576, ISSN: 0022-0302, doi: 10.3168/jds.2016-11696
- Serra Andrea, Conte Giuseppe, Giannessi Elisabetta, Casarosa Laura, Lenzi Carla, Baglini Alessandro, Ciucci Francesca, Cappucci Alice, Mele Marcello (2017). Histological Characteristics, Fatty Acid Composition of Lipid Fractions, and Cholesterol Content of Semimembranosus and Triceps Brachii Muscles in Maremmana and Limousine Bovine Breeds. *FRONTIERS IN VETERINARY SCIENCE*, vol. 4:89, ISSN: 2297-1769, doi: 10.3389/fvets.2017.00089
- Conte Giuseppe, Benelli Giovanni, Serra Andrea, Signorini Francesca, Bientinesi Matteo, Nicoletta Cristiano, Mele Marcello, Canale Angelo (2017). Lipid characterization of chestnut and willow honeybee-collected pollen: Impact of freeze-drying and microwave-assisted drying. *JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS*, vol. 55, p. 12-19, ISSN: 0889-1575, doi: 10.1016/j.jfca.2016.11.001
- Pulina Giuseppe, Francesconi Ana Helena Dias, Stefanon Bruno, Sevi Agostino, Calamari Luigi, Lacetera Nicola, Dell'Orto Vittorio, Pilla Fabio, Marsan Paolo Ajmone, Mele Marcello, Rossi Filippo, Bertoni Giuseppe, Crovetto Gianni Matteo, Ronchi Bruno (2017). Sustainable ruminant production to help feed the planet. *ITALIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE*, vol. 16, p. 140-171, ISSN: 1594-4077, doi: 10.1080/1828051X.2016.1260500
- Giordani Tommaso, Vangelisti Alberto, Conte Giuseppe, Serra Andrea, Natali Lucia, Ranieri Annamaria, Mele Marcello, Cavallini Andrea (2017). Transcript profiling in the milk of dairy ewes fed extruded linseed. *GENOMICS DATA*, vol. 11, p. 17-19, ISSN: 2213-5960, doi: 10.1016/j.gdata.2016.11.016
- Secci G., Serra A., Concollato A., Conte G., Mele M., Olsen R.E., Parisi G (2016). Carbon monoxide as stunning/killing method on farmed Atlantic salmon (*Salmo salar*): effects on lipid and cholesterol oxidation. *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE*, vol. 96, p. 2426-2432, ISSN: 0022-5142, doi: 10.1002/jsfa.7362
- Pegolo S., Cecchinato A., Mele M., Conte G., Schiavon S., Bittante G. (2016). Effects of candidate gene polymorphisms on the detailed fatty acids profile determined by gas chromatography in bovine milk. *JOURNAL OF DAIRY SCIENCE*, vol. 99, p. 4558-4573, ISSN: 0022-0302, doi: 10.3168/jds.2015-10420
- Pegolo S., Cecchinato A., Casellas J., Conte G., Mele M., Schiavon S., Bittante G. (2016). Genetic and environmental relationships of detailed milk fatty acids profile determined by gas chromatography in Brown Swiss cows. *JOURNAL OF DAIRY SCIENCE*, vol. 99, p. 1315-1330, ISSN: 0022-0302, doi: 10.3168/jds.2015-9596
- Conte G, Serra A., Cremonesi P., Chessa S., Castiglioni B., Cappucci A., Bulleri E., Mele M. (2016). Investigating mutual relationship among milk fatty acids by multivariate factor analysis in dairy cows. *LIVESTOCK SCIENCE*, vol. 188, p. 124-132, ISSN: 1871-1413, doi: 10.1016/j.livsci.2016.04.018
- Canale Angelo, Benelli Giovanni, Castagna Antonella, Sgherri Cristina, Poli Piera, Serra Andrea, Mele Marcello, Ranieri Annamaria, Signorini Francesca, Bientinesi Matteo, Nicoletta Cristiano (2016). Microwave-Assisted Drying for the Conservation of Honeybee Pollen. *MATERIALS*, vol. 9, p. 1-11, ISSN: 1996-1944, doi: 10.3390/ma9050363
- Mele M., Macciotta * N. P. P., Cecchinato † A., Conte ‡ G., Schiavon * S., and G Bittante ‡ and G. Bittante (2016). Multivariate factor analysis of detailed milk fatty acid profile: Effects of dairy system, feeding, herd, parity, and stage of lactation. *JOURNAL OF DAIRY SCIENCE*, vol. 99, p. 9820-9833, ISSN: 1525-3198, doi: 10.3168/jds.2016-11451
- Todaro M., Dattena M., Acciaioli A., Bonanno A., Bruni G., Caroprese M., Mele M., Sevi A., Marinucci M. Trabalza (2015). Aseasonal sheep and goat milk production in the Mediterranean area: Physiological and technical insights. *SMALL RUMINANT RESEARCH*, vol. 126, p. 59-66, ISSN: 0921-4488, doi: 10.1016/j.smallrumres.2015.01.022
- Basiricò L, Morera P, Dipasquale D, Tröscher A, Serra A, Mele M, Bernabucci U (2015). Conjugated linoleic acid isomers strongly improve the redox status of bovine mammary epithelial cells (BME-UV1). *JOURNAL OF DAIRY SCIENCE*, vol. 98, p. 7071-7082, ISSN: 0022-0302, doi: 10.3168/jds.2015-9787
- M. Pirondini, S. Colombini, M. Mele, L. Malagutti, L. Rapetti, G. Galassi, G.M. Crovetto (2015). Effect of dietary starch concentration and fish oil supplementation on milk yield and composition, diet digestibility, and methane emissions in lactating dairy cows. *JOURNAL OF DAIRY SCIENCE*, vol. 98, p. 357-372, ISSN: 0022-0302, doi: 10.3168/jds.2014-8092
- Buccioni A, Pauselli M, Viti C, Minieri S, Pallara G, Roscini V, Rapaccini S, Marinucci MT, Lupi P, Conte G, Mele M (2015). Milk fatty acid composition, rumen microbial population, and animal performances in response to diets rich in linoleic acid supplemented with chestnut or quebracho tannins in dairy ewes. *JOURNAL OF DAIRY SCIENCE*, vol. 98, p. 1145-1156, ISSN: 0022-0302, doi: 10.3168/jds.2014-8651
- Buccioni A, Serra A, Minieri S., Mannelli F., Cappucci A., Benvenuti D., Rapaccini S., Conte G., Mele M. (2015). Milk production, composition, and milk fatty acid profile from grazing sheep fed diets supplemented with chestnut

tannin extract and extruded linseed. *SMALL RUMINANT RESEARCH*, vol. 130, p. 200-207, ISSN: 0921-4488, doi: 10.1016/j.smallrumres.2015.07.021

Gravador R. S., Serra A., Luciano G., Pennisi P., Vasta V., Mele M., Priolo M. Pauselli and A. (2015). Volatiles in raw and cooked meat from lambs fed olive cake and linseed. *ANIMAL*, vol. 9, p. 715-722, ISSN: 1751-7311, doi: 10.1017/S1751731114002730

Serra A., Conte G., Cappucci A., Casarosa L., Mele M. (2014). Cholesterol and fatty acids oxidation in meat from three muscles of Massese suckling lambs slaughtered at different weights. *ITALIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE*, vol. 13:2014, p. 648-652, ISSN: 1594-4077, doi: 10.4081/ijas.2014.3275

Sara Minieri, Arianna Buccioni, Stefano Rapaccini, Antonio Pezzati, Doria Benvenuti, Andrea Serra, Marcello Mele (2014). Effect of Quebracho tannin extract on soybean and linseed oil biohydrogenation by solid associated bacteria: an in vitro study. *ITALIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE*, vol. 13, p. 604-608, ISSN: 1828-051X, doi: 10.4081/ijas.2014.3267

Bernabucci U., Mele M. (2014). Effect of heat stress on animal production and welfare: the case of dairy cow. *AGROCHIMICA*, vol. 58, p. 53-60, ISSN: 0002-1857

Pallara G, Buccioni A, Pastorelli R, Minieri S, Mele M, Rapaccini S, Messini A, Pauselli M, Servili M, Giovannetti L, Viti C (2014). Effect of stoned olive pomace on rumen microbial communities and polyunsaturated fatty acids biohydrogenation: an in vitro study.. *BMC VETERINARY RESEARCH*, vol. 10, p. 271-281, ISSN: 1746-6148, doi: 10.1186/s12917-014-0271-y

A. Serra, A. Buccioni, M.T. Rodriguez-Estrada, G. Conte, A. Cappucci, M. Mele (2014). Fatty acid composition, oxidation status and volatile organic compounds in "Colonnata" lard from Large White or Cinta Senese pigs as affected by curing time. *MEAT SCIENCE*, vol. 97, p. 504-512, ISSN: 0309-1740, doi: 10.1016/j.meatsci.2014.03.002

M. Mele, A. Serra, M. Pauselli, G. Luciano, M. Lanza, P. Pennisi, G. Conte, A. Taticchi, S. Esposto, L. Morbidini (2014). The use of stoned olive cake and rolled linseed in the diet of intensively reared lambs: effect on the intramuscular fatty-acid composition. *ANIMAL*, vol. 8, p. 152-162, ISSN: 1751-7311, doi: 10.1017/S1751731113001924

G. Luciano, M. Pauselli, M. Servili, E. Mourvaki, A. Serra, F.J. Monahan, M. Lanza, A. Priolo, A. Zinnai, M. Mele (2013). Dietary olive cake reduces the oxidation of lipids, including cholesterol, in lamb meat enriched in polyunsaturated fatty acids. *MEAT SCIENCE*, vol. 93, p. 703-714, ISSN: 0309-1740, doi: 10.1016/j.meatsci.2012.11.033

Giovanni Tosi, Paola Massi, Mauro Antongiovanni, Arianna Buccioni, Sara Minieri, Luigi Marenchino, Marcello Mele (2013). Efficacy test of a hydrolysable tannin extract against necrotic enteritis in challenged broiler chickens. *ITALIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE*, vol. 12, p. 386-389, ISSN: 1828-051X, doi: 10.4081/ijas.2013.e62

Martino Cassandro, Marcello Mele, Bruno Stefanon (2013). Genetic aspects of enteric methane emission in ruminants livestock. *ITALIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE*, vol. 12, p. 450-458, ISSN: 1828-051X, doi: 10.4081/ijas.2013.e73

Pintus S, Murru E, Carta G, Cordeddu L, Batetta B, Accossu S, Pistis D, Uda S, Ghiani M.E., Mele M, Secchiari P, Almerighi G, Pintus P., Banni S. (2013). Sheep cheese naturally enriched in α -linolenic, conjugated linoleic and vaccenic acids improves the lipid profile and reduces anandamide in the plasma of hypercholesterolaemic subjects. *BRITISH JOURNAL OF NUTRITION*, vol. 109, p. 1453-1462, ISSN: 0007-1145, doi: 10.1017/S0007114512003224

G. Luciano, L. Biondi, M. Scerra, A. Serra, M. Mele, M. Lanza, A. Priolo (2013). The effect of the change from a herbage- to a concentrate-based diet on the oxidative stability of raw and cooked lamb meat. *MEAT SCIENCE*, vol. 95, p. 212-218, ISSN: 0309-1740, doi: 10.1016/j.meatsci.2013.05.015

Pisa 04/10/2018

Prof. Marcello Mele

