

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome

Edi Piasentier

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1984

Laurea in Scienze Agrarie nell'Università degli Studi di Padova

ESPERIENZE LAVORATIVE

Carriera accademica

Dal 01/11/2009 ad oggi

1. Professore di prima fascia per il SSD AGR/19 nel Dipartimento di Scienze Agroalimentari, ambientali e animali dell'Università degli Studi di Udine
2. Professore straordinario per il SSD AGR/19 dell'Università degli Studi di Udine
3. Professore Associato per il SSD AGR/19 dell'Università degli Studi di Udine
4. Ricercatore Confermato per il SSD G09C dell'Università degli Studi di Udine
5. Ricercatore per il SSD G09C dell'Università degli Studi di Udine

Dal 01/11/2006 al 31/10/2009

1998

1989

1986

Incarichi istituzionali

Dal 01/01/2018 ad oggi

Dal 2017 ad oggi

1. Direttore dell'Azienda agraria sperimentale dell'Università di Udine Antonio Servadei
2. Rappresentante dei docenti di prima fascia - Collegio di disciplina Università degli Studi di Udine
3. Direttore vicario del Dipartimento di Scienze agrarie e ambientali dell'Università di Udine
4. Direttore del Dipartimento di Scienze animali dell'Università di Udine
5. Rappresentante dei professori associati nel Consiglio di Amministrazione dell'Università di Udine

Dal 2013 al 2015

Dal 2007 al 2010

Dal 2002 al 2005

Altri incarichi

Dal 2017 ad oggi

Dal 2003 ad oggi

Dal 2012 al 2014

Dal 2002 ad oggi

2007

Dal 1997 al 2006

1. Associate Editor per Small Ruminant Research, Elsevier Journal
2. Componente del collegio dei docenti del dottorato in Scienze e biotecnologie agrarie dell'Università degli Studi di Udine
3. Componente e segretario della Commissione per l'Abilitazione Scientifica Nazionale 2012-2013 per il gruppo concorsuale 07/G1.
4. Componente della Commissione Tecnica Centrale della razza Pezzata Rossa Italiana, in qualità di esperto del ministero delle Politiche Agricole e Forestali
5. Presidente del Comitato delle Razze ovine Bergamasca e Biellese
6. Componente del Comitato delle razze ovine Bergamasca e Biellese, in qualità di esperto del ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Coordinamento ricerca

2018-2020

2018-2019

2013-2016

2009-2012

2006-2011

1. Responsabile scientifico progetto PSR_FVG_2018_Misura 16.2.1 La pezzata rossa in FVG Innovazione di processo e di prodotto per sviluppare la filiera della carne di qualità
2. Responsabile scientifico progetto cooperazione allo sviluppo LR 18/2000 RAFVG: Studio tecnico economico e progettazione di un impianto avicolo pilota in Guinea Equatoriale
3. Responsabile di unità operativa progetto CRITA – Centro di Ricerca e Innovazione Tecnologica in Agricoltura “Valorizzazione della filiera carne di sola Pezzata Rossa Italiana allevata in Friuli Venezia Giulia”
4. Vice-coordinatore del progetto EDULINK – ACP – EU Cooperation Program in Higher Education, dal titolo: Linking Institutions for Veterinary Education (LIVE), Contract no: 9ACPR PRP 118#6
5. Coordinatore progetto L.R.innovazione: “Innovazione e ottimizzazione nella filiera del

prosciutto crudo tipico”

2008-2009 6. Coordinatore nazionale PRIN (DM n. 1175 del 18 settembre 2007) “Caratteri di idoneità e tipicità percepita nel prosciutto crudo”

2006-2008 7. Progetto cooperazione allo sviluppo LR 18/2000 RAFVG: coordinatore dell’attività di tutoring del Corso specialistico triennale “Food safety of animal products” per tecnologi alimentari, medici veterinari e zoonomi camerunensi - Università di Udine e Università Yaoundé I (Camerun)

2006-2007 8. Coordinatore nazionale PRIN (DM n. 287 del 23 febbraio 2005) “Qualità, percezione della qualità e tracciabilità del prodotto nei sistemi ovis da carne”

2005-2008 9. Project manager locale del Programma Interregionale - Zootecnia Biologica “Efficienza, Qualità e Innovazione nella Zootecnia Biologica”

2005-2007 10. Project manager locale del progetto Interreg III B -Spazio Alpino “Alpine network for sheep and goat promotion for a sustainable territory development”

1999-2000 11. Responsabile di Unità ricerca L.R. 3/98, art.16. “Studio, caratterizzazione e valorizzazione tecnologica di produzioni agro-alimentari tipiche del Friuli Venezia Giulia”. Programma dell’unità di ricerca “Qualificazione e valorizzazione della razza ovina Istriana”

1997-1999 12. Responsabile scientifico locale progetto dalla Commissione Europea - Contratto FAIR3 CT96 1768 “Identifying and changing the qualities and composition of meat from different European sheep types which meets regional consumer expectations”

1991-1994 13. Responsabile scientifico locale progetto della Commissione dell’Unione Europea - programma CAMAR nr. 8001-CT90-0021 “Valutazione e miglioramento dei sistemi di produzione animale basati sull’utilizzo delle risorse naturali attraverso il pascolamento, nelle aree Mediterranee”.

PRINCIPALI PUBBLICAZIONI DAL 2015

1. Del Bianco, S., Natalello, A., Luciano, G., Valenti, B., Monahan, F., Gkarane, V., Rapisarda, T., Carpino, S., Piasentier, E. (2020). Influence of dietary cardoon meal on volatile compounds and flavour in lamb meat. *Meat Science*, 163, 108086.
2. Baldini, M., Da Borso, F., Rossi, A., Taverna M., Bovolenta S., Piasentier, E., Corazzin, M. (2020). Environmental sustainability assessment of dairy farms rearing the Italian simmental dual-purpose breed. *Animals*, 10(2), 296
3. Zuliani A., Lora I., Brscic M., Rossi A., Piasentier E., Gottardo F., Contiero B., Bovolenta S. (2020). Do dairy farming systems differ in antimicrobial use?. *ANIMALS*, vol. 10, ISSN: 2076-2615, doi: 10.3390/ani10010047.
4. Bontempo, L., Barbero, A., Bertoldi, D., Camin, F., Larcher, R., Perini, M., Sepulcri, A., Zicarelli, L., Piasentier, E. (2019). Isotopic and elemental profiles of Mediterranean buffalo milk and cheese and authentication of Mozzarella di Bufala Campana PDO: An initial exploratory study. *Food Chemistry*, 285, 316-323.
5. Marino, M., Dubsy de Wittenau, G., Saccà, E., Cattonaro, F., Spadotto, A., Innocente, N., Radovic, S., Piasentier, E., Marroni, F. (2019). Metagenomic profiles of different types of Italian high-moisture Mozzarella cheese. *Food Microbiology*, 79, 123-131.
6. Corazzin, M., Romanzin, A., Sepulcri, A., Pinosa, M., Piasentier, E., Bovolenta, S. (2019). Fatty acid profiles of cow’s milk and cheese as affected by mountain pasture type and concentrate supplementation. *Animals*, 9(2), 68; <https://doi.org/10.3390/ani9020068>.
7. Saccà, E., Corazzin, M., Bovolenta, S., Piasentier, E. (2019). Meat quality traits and the expression of tenderness-related genes in the loins of young goats at different ages. *Animal*. <https://doi.org/10.1017/S1751731119000405>.
8. Vrech, A., Ferfua, C., Bessong Ojong, W., Piasentier, E., Baldini, M. (2019). Energy and environmental sustainability of Jatropa-Biofuels Chain from nontoxic accessions in Cameroon. *Environmental Progress and Sustainable Energy*, 38(1), 305-314.
9. Lee, B.-H., Corazzin, M., Piasentier, E., Huh, C.-S., Sung, K.-I., Park, S.-Y. (2019). Milk and Montasio-type cheese fatty acid composition from cows grazing on timothy and reed canarygrass pasture or fed indoor. *Grassland Science*. <https://doi.org/10.1111/grs.12239>.
10. Corazzin M., Del Bianco S., Bovolenta S., Piasentier E (2019). Carcass characteristics and meat quality of sheep and goats. In: (a cura di): J.M. Lorenzo P.E.S. Munekata F.J. Barba F. Toldra, More than Beef, Pork and Chicken - The Production, Processing, and Quality Traits of Other Sources of Meat for Human Diet. p. 119-165, Cham:Springer, Springer Nature Group, ISBN: 978-3-030-05483-0, doi: 10.1007/978-3-030-05484-7_6
11. Camin, F., Perini, M., Bontempo, L., Galeotti, M., Tibaldi, E., Piasentier, E. (2018). Stable isotope ratios of H, C, O, N and S for the geographical traceability of Italian rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). *Food Chemistry*, 267, 288-295.

12. Renaville, B., Bacciu, N., Lanzoni, M., Mossa, F., Piasentier, E. (2018). Association of single nucleotide polymorphisms in fat metabolism candidate genes with fatty acid profiles of muscle and subcutaneous fat in heavy pigs. *MEAT SCIENCE*, vol. 139, p. 220-227, ISSN: 0309-1740, doi: 10.1016/j.meatsci.2018.02.005
13. Ojong, W.b., Sacca', E., Corazzin, M., Sepulcri, A., Piasentier, E. (2017). Body and meat characteristics of young bulls from Zebu Goudali of Cameroon and its crosses with the Italian Simmental. *ITALIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE*, 17, 240-249, ISSN: 1828-051X, doi: 10.1080/1828051X.2017.1326855.
14. Saccà E., Ojong Bessong W., Corazzin M., Bovolenta S., Piasentier E. (2018). Comparison of longissimus thoracis physical quality traits and the expression of tenderness-related genes between Goudali zebu breed and Italian Simmental × Goudali crossbreed. *Italian Journal Of Animal Science*, 17(4), 851-858
15. Alberto Romanzin, Mirco Corazzin, Edi Piasentier, Stefano Bovolenta (2018). Concentrate supplement modifies the feeding behavior of Simmental cows grazing in two high mountain pastures. *ANIMALS*, vol. 8, p. 1-12, ISSN: 2076-2615, doi: 10.3390/ani8050076
16. CORAZZIN, Mirco, PIASENTIER, Edi, SACCA', Elena, Bazzoli, Ilario, BOVOLENTA, Stefano (2018). Organic meat quality of dual purpose young bulls supplemented with pea (*Pisum sativum* L.) or soybean. *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE*, vol. 98, p. 938-944, ISSN: 0022-5142, doi: 10.1002/jsfa.8540
17. Vinicius Foletto, Mirco Corazzin, Francesca Giordano, Elena Saccà, Angela Sepulcri, Edi Piasentier, Domenico Davanzo, Valentino Volpe, Stefano Barbieri (2018). Utilizzo di insilati di sorgo e d'erba nell'alimentazione della bovina da latte.. *NOTIZIARIO ERSA*, vol. 2/2018, p. 6-13, ISSN: 1970-9749
18. Borgogno, Monica, Cardello, Armand V., Favotto, Saida, PIASENTIER, Edi (2017). An emotional approach to beef evaluation. *MEAT SCIENCE*, vol. 127, p. 1-5, ISSN: 0309-1740, doi: 10.1016/j.meatsci.2017.01.002
19. Monteleone, E., Spinelli, S., Dinnella, C., Endrizzi, I., Laureati, M., Pagliarini, E., Sinesio, F., Gasperi, F., Torri, L., Aprea, E., Bailetti, L. I., Bendini, A., Braghieri, A., Cattaneo, C., Clicerì, D., Condelli, N., Cravero, M. C., Del Caro, A., Di Monaco, R., Drago, S., Favotto, S., Fusi, R., Galassi, L., Gallina Toschi, T., Garavaldi, A., Gasparini, P., Gatti, E., Masi, C., Mazzaglia, A., Moneta, E., Piasentier, E., Piochi, M., Pirastu, N., Predieri, S., Robino, A., Russo, F., Tesini, F. (2017). Exploring influences on food choice in a large population sample: The Italian Taste project. *FOOD QUALITY AND PREFERENCE*, vol. 59, p. 123-140, ISSN: 0950-3293, doi: 10.1016/j.foodqual.2017.02.013
20. Capraro, Diego, Buccioni, Arianna, Piasentier, Edi, Spanghero, Mauro (2017). Feeding finishing heavy pigs with corn silages: effects on backfat fatty acid composition and ham weight losses during seasoning. *ITALIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE*, vol. 16, p. 588-592, ISSN: 1594-4077, doi: 10.1080/1828051X.2017.1302825
21. CAMIN, FEDERICA, PERINI, MATTEO, BONTEMPO, LUANA, GALEOTTI, Marco, TIBALDI, Emilio, PIASENTIER, Edi (2017). Stable isotope ratios of H, C, O, N and S for the geographical traceability of Italian rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*). *FOOD CHEMISTRY*, vol. March, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2017.06.017
22. CORAZZIN, Mirco, ROMANZIN, Alberto, PIASENTIER, Edi, BOVOLENTA, Stefano (2017). Milk fatty acid profile of Italian Simmental cows as affected by pasture type and supplement level. *ITALIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE*, vol. 16, p. 113, ISSN: 1828-051X
23. Bongiorno, Tiziana, Borgogno, Monica, Favotto, Saida, BALDISSEROTTO, GIUSEPPE, TULLI, Francesca, PIASENTIER, Edi (2017). Sensory comparison of mussels (*Mytilus galloprovincialis*) farmed in the Adriatic and Sardinian Sea. *ITALIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE*, vol. 16, p. 189-190, ISSN: 1828-051X
24. Corazzin, Mirco, Saccà, Elena, Bozzi, R, Ferrari, G, Negrini, R, Piasentier, Edi (2017). Beef characteristics predicted by NIRS. In: Book of abstracts of the 68th Annual Meeting of the European Federation of Animal Science. p. 330, Oases, ISBN: 978-90-8686-312-9
25. SACCA', Elena, PIZZUTTI, Nicoletta, CORAZZIN, Mirco, LIPPE, Giovanna, PIASENTIER, Edi (2016). Assessment of calpain and caspase systems activities during ageing of two bovine muscles by degradation patterns of all spectrin and PARP-1. *ANIMAL SCIENCE JOURNAL*, vol. 87, p. 462-6-466, ISSN: 1344-3941, doi: 10.1111/asj.12473
26. Mekki, I., Camin, F., Perini, M., Smeti, S., Hajji, H., Mahouachi, M., PIASENTIER, Edi, Atti, N. (2016). Differentiating the geographical origin of Tunisian indigenous lamb using stable isotope ratio and fatty acid content. *JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS*, vol. 53, p. 40-48, ISSN: 0889-1575, doi: 10.1016/j.jfca.2016.09.002
27. Borgogno, Monica, SACCA', Elena, CORAZZIN, Mirco, Favotto, Saida, BOVOLENTA, Stefano, PIASENTIER, Edi (2016). Eating quality prediction of beef from Italian Simmental cattle based on experts' steak assessment. *MEAT SCIENCE*, vol. 118, p. 1-

- 7, ISSN: 0309-1740, doi: 10.1016/j.meatsci.2016.03.015
28. SALVADOR, Sara, CORAZZIN, Mirco, PIASENTIER, Edi, BOVOLENTA, Stefano (2016). Environmental assessment of small-scale dairy farms with multifunctionality in mountain areas. *JOURNAL OF CLEANER PRODUCTION*, vol. 124, p. 94-102, ISSN: 0959-6526, doi: 10.1016/j.jclepro.2016.03.001
 29. Pagliarini, Ella, Laureati, Monica, Dinnella, Caterina, Monteleone, Erminio, Proserpio, Cristina, PIASENTIER, Edi (2016). Influence of pig genetic type on sensory properties and consumer acceptance of Parma, San Daniele and Toscano dry-cured hams. *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE*, vol. 96, p. 798-806, ISSN: 0022-5142, doi: 10.1002/jsfa.7151
 30. Ojong, Bessong Willington, Saccà, Elena, Bessong, Pascal, Piasentier, Edi (2016). Prevalence of bovine dermatophilosis and disease-associated alleles in zebu Goudali cattle and their Italian Simmental crosses ranching in the western highland plateau savannah of Cameroon. *TROPICAL ANIMAL HEALTH AND PRODUCTION*, vol. 48, p. 1329-1335, ISSN: 0049-4747, doi: 10.1007/s11250-016-1097-3
 31. Fabbro, Astrid, Bencivenni, Mariangela, PIASENTIER, Edi, Sforza, Stefano, STECCHINI, Mara Lucia, LIPPE, Giovanna (2016). Proteolytic resistance of actin but not of myosin heavy chain during processing of Italian PDO (protected designation of origin) dry-cured hams. *EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY*, vol. 242, p. 881-889, ISSN: 1438-2377, doi: 10.1007/s00217-015-2594-8
 32. Camin, Federica, Bontempo, Luana, Perini, Matteo, PIASENTIER, Edi (2016). Stable Isotope Ratio Analysis for Assessing the Authenticity of Food of Animal Origin. *COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY*, vol. 15, p. 868-877, ISSN: 1541-4337, doi: 10.1111/1541-4337.12219
 33. NARDIN, TIZIANA, PIASENTIER, Edi, Barnaba, Chiara, Larcher, Roberto (2016). Targeted and untargeted profiling of alkaloids in herbal extracts using online solid-phase extraction and high-resolution mass spectrometry (Q-Orbitrap). *JOURNAL OF MASS SPECTROMETRY*, vol. 51, p. 729-741, ISSN: 1076-5174, doi: 10.1002/jms.3838
 34. Ojong, B., Macleod, E., Ndip, M. L., ZULIANI, ANNA, PIASENTIER, Edi (2016). Brucellosis in Cameroon: Seroprevalence and risk factors in beef-type cattle. *INTERNATIONAL JOURNAL OF INFECTIOUS DISEASES*, vol. 53, p. 64, ISSN: 1201-9712, doi: 10.1016/j.ijid.2016.11.161
 35. Park, Sy, CORAZZIN, Mirco, PIASENTIER, Edi, Sung, Ki (2016). Fatty acid composition of Montasio type cheeses produced on high mountain pasture of Pyongchang and on grassland of Jeju island in Korea. In: Abstract Book, IDF World Dairy Summit 2016. p. 78-79, Rotterdam, 16-21 Ottobre
 36. CAMIN, FEDERICA, Perini, Matteo, Bontempo, Luana, GALEOTTI, Marco, TIBALDI, Emilio, PIASENTIER, Edi (2016). GEOGRAPHICAL TRACEABILITY OF RAINBOW TROUT BY MULTIELEMENT ISOTOPE RATIO. In: International Scientific Symposium for the 65th Anniversary of Animal Science Higher Education in Iasi. vol. Program and Abstracts, p. 104, Iasi:UNIVERSITY OF AGRICULTURAL SCIENCES AND VETERINARY MEDICINE, FACULTY OF ANIMAL SCIENCE, Iasi, Romania, 20-22 October 2016
 37. Perini, Matteo, Nfor, Bawe Mohamadou, CAMIN, FEDERICA, PIASENTIER, Edi (2016). Isotope ratios of bioelements for inferring beef origin and zebu feeding regime in Cameroon. In: Book of abstracts. ANNUAL MEETING OF THE EUROPEAN ASSOCIATION FOR ANIMAL PRODUCTION, vol. 22, p. 138, WAGENINGEN:Wageningen academic publishers, ISBN: 978-90-8686-284-9, ISSN: 1382-6077, Belfast, UK, 29 August - 2 September 2016, doi: 10.3920/978-90-8686-830-8
 38. SACCA', Elena, BESSONG, Willington Ojong, CORAZZIN, Mirco, BOVOLENTA, Stefano, PIASENTIER, Edi (2016). Meat physical quality traits and the expression of tenderness-related genes of Goudali zebu breed and Italian Simmental x Goudali crossbreed. In: Proceedings 1st International Conference on Tropical Animal Science and Production (TASP 2016). vol. I: Abstracts, p. 147, Muang Nakhon Ratchasima:LERDSILP PRINTING, ISBN: 978-974-533-709-1, Bangkok, Thailand, 26-29 July 2016
 39. Perini, Matteo, PIASENTIER, Edi, SEPULCRI, Angela, Bontempo, Luana, Barbero, A., Bertoldi, D., Larcher, Roberto, Zicarelli, Luigi, CAMIN, FEDERICA (2016). Control of Mozzarella di Bufala PDO cheese authenticity through stable isotope and multielement composition analysis. In: Posters. Amsterdam, The Netherlands, 30 October - 1 November 2016
 40. PIASENTIER, Edi, BORGOGNO, Monica (2015). Attrazione fatale. *MULTIVERSO*, vol. 14, p. 60-61, ISSN: 1826-6010
 41. SACCA', Elena, CORAZZIN, Mirco, PIZZUTTI, Nicoletta, LIPPE, Giovanna, PIASENTIER, Edi (2015). Early post mortem expression of genes related to tenderization in two Italian Simmental young bulls' skeletal muscles differing in contractile type. *ANIMAL SCIENCE*

- JOURNAL, vol. 86, p. 992-999, ISSN: 1344-3941, doi: 10.1111/asj.12386
42. Borgogno, Monica, CORAZZIN, Mirco, SACCA', Elena, BOVOLENTA, Stefano, PIASENTIER, Edi (2015). Influence of familiarity with goat meat on liking and preference for capretto and chevon. MEAT SCIENCE, vol. 106, p. 69-77, ISSN: 0309-1740, doi: 10.1016/j.meatsci.2015.04.001
 43. ROMANZIN, Alberto, CORAZZIN, Mirco, FAVOTTO, Saida, PIASENTIER, Edi, BOVOLENTA, Stefano (2015). Montasio cheese liking as affected by information about cows breed and rearing system. THE JOURNAL OF DAIRY RESEARCH, vol. 82, p. 15-21, ISSN: 0022-0299, doi: 10.1017/S0022029914000545
 44. RENAUVILLE, Benedicte France Ghislaine, Bacciu, N., Lanzoni, M., CORAZZIN, Mirco, PIASENTIER, Edi (2015). Polymorphism of fat metabolism genes as candidate markers for meat quality and production traits in heavy pigs. MEAT SCIENCE, vol. 110, p. 220-223, ISSN: 0309-1740, doi: 10.1016/j.meatsci.2015.07.014
 45. Pugliese, Carolina, Sirtori, Francesco, Škrlep, Martin, PIASENTIER, Edi, Calamai, Luca, Franci, Oreste, Čandek Potokar, Marjeta (2015). The effect of ripening time on the chemical, textural, volatile and sensorial traits of Bicep femoris and Semimembranosus muscles of the Slovenian dry-cured ham Kraški pršut. MEAT SCIENCE, vol. 100, p. 58-68, ISSN: 0309-1740, doi: 10.1016/j.meatsci.2014.09.012
 46. CORAZZIN, Mirco, PIASENTIER, Edi, Park, S. Y. (2015). The end of the milk quota regime in the European Union: the perspective of the dairy sector with particular regard to mountain area. JOURNAL OF MILK SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY, vol. 33, p. 171-177, ISSN: 2384-0269, doi: UCI :G100:1100-KOI(KISTI1.1003/JNL.JAKO201509649928955)
 47. BORGOGNO, Monica, FAVOTTO, Saida, CORAZZIN, Mirco, Cardello, Armand V., PIASENTIER, Edi (2015). The role of product familiarity and consumer involvement on liking and perceptions of fresh meat. FOOD QUALITY AND PREFERENCE, vol. 44, p. 139-147, ISSN: 0950-3293, doi: 10.1016/j.foodqual.2015.04.01
 48. Borgogno, Monica, CORAZZIN, Mirco, SACCA', Elena, Favotto, Saida, SALVADOR, Sara, BOVOLENTA, Stefano, PIASENTIER, Edi (2015). Prediction of eating quality of Italian Simmental beef from butcher's steak appearance judgment. ITALIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE, vol. 14, p. 88, ISSN: 1594-4077
 49. SALVADOR, Sara, ZULIANI, ANNA, CORAZZIN, Mirco, PIASENTIER, Edi, ROMANZIN, Alberto, BOVOLENTA, Stefano (2015). Sustainability of conventional and organic dairy farms in mountain areas. ITALIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE, vol. 14 (suppl1), p. 88, ISSN: 1594-4077
 50. CORAZZIN, Mirco, ZULIANI, ANNA, BOVOLENTA, Stefano, PIASENTIER, Edi (2015). Ruminant production. In: (a cura di): Bertoni G., World food production. Facing growing needs and limited resources. p. 457-480, MILANO:Vita e pensiero, ISBN: 978-88-343-2958-0
 51. PIASENTIER, Edi, CORAZZIN, Mirco, LO FIEGO, Domenico Pietro (2015). Influence of heavy pig genetic type on meat and prosciutto quality. In: Papers VIIIth Dry Cured Ham World Congress. Toluse:cmjs15, Toulouse, France, 25-26 juin 2015

La produzione scientifica comprende 101 pubblicazioni in collaborazione indicizzate (SCOPUS), che sommano complessivamente 1801 citazioni con h-index pari a 25 (SCOPUS).