



ALLA MAGNIFICA RETTRICE
DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO

COD. ID: 7088

Il sottoscritto chiede di essere ammesso a partecipare alla selezione pubblica, per titoli ed esami, per il conferimento di un assegno di ricerca presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente.

Responsabile scientifico: Professoressa Marti Alessandra

Davide Russo

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

| | |
|---------|--------|
| Cognome | Russo |
| Nome | Davide |

OCCUPAZIONE ATTUALE

| | |
|------------------------|--|
| Incarico | Struttura |
| Laureato frequentatore | Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente |

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

| Titolo | Corso di studi | Università | anno conseguimento titolo |
|---------------------------------|---|----------------------------------|---------------------------|
| Laurea Magistrale o equivalente | Scienze e Tecnologie Alimentari (107/110) | Università degli Studi di Milano | 2023 |



LINGUE STRANIERE CONOSCIUTE

| Lingue | livello di conoscenza |
|---------|-----------------------|
| Inglese | B2 |

PREMI, RICONOSCIMENTI E BORSE DI STUDIO

| anno | Descrizione premio |
|--------------------------|---|
| 29/09/2023 | Vincitore premio Pastaria 2023 come migliore tesi di Laurea magistrale dal titolo "Valorizzazione della farina di castagne per lo sviluppo di prodotti gluten-free" |
| 01/05/2023 31/10/2023 | Vincitore borsa di studio per promettenti laureati dal titolo "Proprietà fisiche di pasta prodotta da matrici convenzionali e non". |
| 01/11/2023 30/04/2023 | Vincitore rinnovo borsa di studio per promettenti laureati dal titolo "Proprietà fisiche di pasta prodotta da matrici convenzionali e non". |
| 01/12/2024 31/12/2024 | Vincitore assegno di ricerca dal titolo "Studio dell'impatto delle materie prime e delle condizioni di processo sulla qualità della pasta secca". |

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA

L'attività di ricerca effettuata dal candidato si configura all'interno dell'area scientifico disciplinare delle Scienze Agrarie e Veterinarie, nel settore delle Scienze e Tecnologie Alimentari. Il settore principale all'interno del quale si inserisce l'attività di ricerca condotta dal candidato è la Scienza e Tecnologia dei Cereali. Le attività di ricerca condotte hanno avuto come obiettivi: (1) la valutazione delle proprietà funzionali e delle caratteristiche reologiche di sfarinati con e senza glutine; (2) lo sviluppo di alimenti (tra cui pasta fresca e burger vegetali) e la loro caratterizzazione; (3) la messa a punto di metodi di analisi per la caratterizzazione di materie prime non convenzionali, incluse le proteine di origine vegetale. In particolare, durante la tesi sperimentale l'attività svolta ha previsto la caratterizzazione chimico-fisica e reologica di sfarinati di castagne e successiva valutazione dell'attitudine per lo sviluppo di prodotti da forno (crackers) e pasta fresca gluten-free. Nel lavoro di tesi sono state caratterizzate due varietà di castagne mediante l'utilizzo dei principali approcci reologici (Farinografo, Micro-Visco Amilografo, Mixolab) e successiva caratterizzazione di pasta (consistenza, perdite di solidi nell'acqua di cottura e assorbimento d'acqua mediante metodi ufficiali) e crackers (consistenza, attività dell'acqua ed umidità). A seguito del conseguimento della laurea Magistrale la formazione è proseguita come laureato frequentatore (01/04/2023-30/04/2023) presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS) dell'Università degli Studi di Milano, svolgendo test fisici e reologici su sfarinati di cereali e legumi e loro frazioni a base di amido o proteine oltre a caratterizzare pasta fresca e secca mediante i metodi ufficiali (assorbimento acqua, perdite in cottura e consistenza). A seguito della vincita della borsa di studio per promettente laureato dal titolo "Proprietà fisiche di pasta prodotta da matrici convenzionali e non" a partire dal 01/05/2023 al 31/12/2023, il candidato ha avuto la possibilità di ampliare le conoscenze nel settore dei cereali e legumi mediante l'utilizzo dei principali strumenti reologici per la caratterizzazione degli sfarinati (Farinografo, Glutopik, Micro-Visco-Amilografo, Amilografo, Alveografo, Mixolab, Glutograph, Reofermentometro) e per la caratterizzazione della texture dei prodotti finiti (Texture Analyser). In virtù della vincita



dell'assegno di ricerca dal titolo "Studio dell'impatto delle materie prime e delle condizioni di processo sulla qualità della pasta secca" a partire dal 01/01/2024 al 31/12/2024 il candidato ha avuto modo di approfondire le tematiche relative alla produzione di pasta da semole integrali applicando cicli di essiccazione a diversa temperatura. Infine, le attività svolte hanno permesso di acquisire competenze riguardo l'elaborazione dei dati e la scrittura di report tecnico-scientifici.

ATTIVITÀ PROGETTUALE

| Anno | Progetto |
|--------------------------|--|
| 01/09/2022 28/02/2023 | Progetto dal titolo "Valorizzazione della farina di castagne per lo sviluppo di prodotti gluten-free", svolto nell'ambito della tesi sperimentale presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS) dell'Università degli Studi di Milano |
| 01/05/2023 31/12/2023 | Progetto dal titolo "Proprietà fisiche di pasta prodotta da matrici convenzionali e non", svolto nell'ambito della borsa di studio presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS) dell'Università degli Studi di Milano |
| 01/01/2024 31/12/2024 | Progetto dal titolo "Studio dell'impatto delle materie prime e delle condizioni di processo sulla qualità della pasta secca", svolto nell'ambito dell'Assegno di ricerca di tipo B presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS) dell'Università degli Studi di Milano |

CONGRESSI, CONVEGNI E SEMINARI

| Data | Titolo | Sede |
|-------------------|---|----------------|
| 12- 14/11/2024 | Co-autore di un poster dal titolo "Wholemeal pasta: Impact of drying temperature on the molecular features of macro/micro components" (M. Di Nunzio, A. Barbiroli, F. Saitta, D. Russo, D. Fessas, S. Iametti, A. Marti) presentato al 38° convegno EFFoST "Future Food Systems: Innovation through Progress at Scientific Interfaces". | Bruges; Belgio |
| 19- 21/06/2024 | Partecipazione al 13° convegno nazionale AISTEC "FILIERE CEREALICOLE RIGENERATIVE: Cambiamenti climatici e nuove esigenze qualitative e nutrizionali" presentazione di un poster dal titolo "Relazione tra materia prima, temperature d'essiccazione e qualità della pasta integrale" (Russo, D., Pasqualone, A., & Marti, A.). | Torino; Italia |



| | | |
|-------------------|---|---------------------------|
| 20- 21/05/2024 | Co-autore dell'intervento orale dal titolo "La qualità della pasta integrale: dalla materia prima al processo produttivo" (Russo, D., Bresciani, A., & Marti A.) presentato al Convegno Pastaria. | Firenze; Italia |
| 25- 26/01/2024 | Partecipazione al convegno internazionale "International trainee symposium in agri-food, nutrition and health" con una presentazione orale dal titolo "Enhancement of chestnut flour for the development of gluten-free products" (Russo, D., Bresciani, A., & Marti A.). | Winnipeg; Canada (online) |
| 29/09/2023 | Partecipazione e presentazione orale dal titolo "Valorizzazione della farina di castagne per lo sviluppo di prodotti gluten-free" (Russo, D., Bresciani, A., & Marti A.) al convegno nazionale Pastaria Festival. | Parma; Italia |
| 12- 13/07/2023 | Co-autore di una presentazione orale dal titolo "Upvaluing chestnut flour for gluten free product development" (Bresciani, A., Russo, D., & Marti A.) presentata al convegno nazionale AISSA #under 40. | Fisciano; Italia |

ATTIVITA' DI TERZA MISSIONE

| | | |
|------------|--|----------------|
| 03/03/2023 | Partecipazione all'attività di Terza Missione presso l'Associazione Castanicoltori del Misma e la Comunità Montana Valle Seriana per la presentazione della tematica di ricerca dal titolo "Valorizzazione degli sfarinati di castagne delle varietà "BALESTRERA" e "ROSSERA" nella produzione di alimenti senza glutine", (Bresciani, A., Russo, D., & Marti A.). | Albino; Italia |
|------------|--|----------------|

PUBBLICAZIONI

| |
|--|
| Articoli su riviste |
| Bresciani, A., Russo, D., Cervini, M., Magni, C., Giuberti, G., & Marti, A. (2024). Starch and protein characteristics of chestnut flours and their applications in gluten-free products. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 72(45), 25298-25305. |



Russo, D., Bresciani, A., & Marti A. (2024). Valorizzazione della farina di castagne per lo sviluppo di pasta fresca gluten-free. Pastaria (DE 1/2024, 31-47).

Russo, D., Bresciani, A., Caputi, A., Vurro, F., Pasqualone, A., & Marti, A. La qualità della pasta integrale: dalla materia prima al processo produttivo. Pastaria (DE 5/2024, 16-38).

ALTRE INFORMAZIONI

Correlatore dell'elaborato finale dal titolo "Impiego di frazioni di legumi per la produzione di pasta fresca" dello studente triennale Labella Simone del corso di studi in Scienze e Tecnologie Alimentari, anno accademico 2022/2023.

Partecipazione all'evento Open Day della Ricerca organizzato dalla facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di Milano, con la presentazione del progetto PRIN 2022: "Combined Approaches to expLOre the Impact of wholemeal semolina and pasta processing on MEtabolic RespOnses (CALIMERO)", Milano 16 maggio 2024.

Partecipazione al corso "Courses Full Time General English" - presso Lexis English (Brisbane, Australia, 23/01/2017- 06/06/2017).

Partecipazione al corso di formazione specifica in materia di sicurezza e salute sul posto di lavoro. Piattaforma e-Learning AiFOS, Associazione Italiana Formatori ed Operatori della Sicurezza sul lavoro (11-18/11/2022).

Le dichiarazioni rese nel presente curriculum sono da ritenersi rilasciate ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000.

Il presente curriculum non contiene dati sensibili e dati giudiziari di cui all'art. 4, comma 1, lettere d) ed e) del D.Lgs. 30.6.2003 n. 196.

RICORDIAMO che i curricula **SARANNO RESI PUBBLICI sul sito di Ateneo** e pertanto si prega di non inserire dati sensibili e personali. Il presente modello è già precostruito per soddisfare la necessità di pubblicazione senza dati sensibili.

Si prega pertanto di **NON FIRMARE** il presente modello.

Luogo e data: Milano, 21/01/2025