

Curriculum Vitae Europass



Informazioni personali

Cognome(i)/Nome(i) Rossi Filippo

Indirizzo(i) Via Seminò 21, 29011 Borgonovo V.T., (PC), Italia.

Telefono(i) +39 0523 599 286 (ufficio) **Mobile** 340 2837415

Fax +39 0523 599 259

E-mail filippo.rossi@unicatt.it

Cittadinanza Italiana

Data di nascita 11.08.1963

Sesso Maschile

Esperienza professionale

Date 1993-oggi

Lavoro o posizione ricoperti Ricercatore universitario confermato

Principali attività e responsabilità Incarico di docenza "Nutrizione Umana" presso il corso di laurea in "Scienze e Tecnologie Alimentari". Svolgimento ricerche inerenti la nutrizione umana e la valutazione degli alimenti. L'attività di ricerca attuale riguarda gli studi sulla produzione di alimenti a basso indice glicemico e sui loro effetti sul metabolismo, altri temi sono lo studio della tossicità delle micotossine nell'Uomo e gli effetti sulla salute umana del consumo di alimenti di origine animale. In questo ambito sta conducendo ricerche sulla valutazione della biodisponibilità del Ca nei formaggi, (in collaborazione con l'Università di Milano) sul ruolo fisiologico dell'acido linoleico coniugato e sull'azione ipotensiva dei peptidi ACE-inibenti presenti nel latte (in collaborazione con l'Ospedale di Piacenza, dr. Crippa). Assieme all'U.O. di Oncologia dell'Ospedale di Piacenza, è coinvolto nello studio degli effetti dell'adozione di regimi alimentari mediterranei sulla recidiva di tumore mammario (Progetto SETA). Fa parte del gruppo di ricerca interdisciplinare "Nutrigenomica" attivo presso la Facoltà di Agraria di Piacenza, la cui attività è incentrata sullo studio degli effetti che la dieta ha sull'espressione genica di modelli animali.

Nome e indirizzo del datore di lavoro Università Cattolica del Sacro Cuore, Facoltà di Agraria, Via Emilia Parmense 84, Piacenza

Tipo di attività o settore Ricerca nell'ambito della valutazione nutrizionale degli alimenti. Settore Scientifico Disciplinare MED49 "Scienze e Tecniche dietetiche applicate".

Istruzione e formazione

Date 2005-2008

Titolo della qualifica rilasciata Laurea in Dietistica

Principali tematiche/competenza professionali possedute Dietoterapia dell'obesità

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università degli studi di Milano, Facoltà di Medicina e Chirurgia.

Livello nella classificazione nazionale o internazionale | Laurea di primo livello

Date | 2000-2005

Titolo della qualifica rilasciata | Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

Principali tematiche/competenza professionali possedute | Valutazione consumi alimentari nella ristorazione collettiva.

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione | Università degli Studi di Milano, Facoltà di Agraria.

Livello nella classificazione nazionale o internazionale | Laurea di primo livello

Date | 1989-1992

Titolo della qualifica rilasciata | Dottore di Ricerca in Biotecnologie Molecolari

Principali tematiche/competenza professionali possedute | Ingegneria genetica di batteri ruminanti.

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione | Ministero dell'Università e della Ricerca Scientifica

Livello nella classificazione nazionale o internazionale.

Date | 1982-1987

Titolo della qualifica rilasciata | Laurea in Scienze Agrarie

Principali tematiche/competenza professionali possedute | Nutrizione dei ruminanti

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione | Università Cattolica del Sacro Cuore, Facoltà di Agraria

Livello nella classificazione nazionale o internazionale | Laurea specialistica

Capacità e competenze personali

Madrelingua | **Italiano**

Altra(e) lingua(e)

Autovalutazione

Livello europeo (*)

Inglese

Lingua

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
A1	Utente base	B2	Utente autonomo	A1	Utente base	B2	Utente autonomo	A1	Utente autonomo
		x				x		x	

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze sociali

Capacità e competenze organizzative

Capacità e competenze tecniche

Capacità e competenze informatiche

2003 Acquisizione ECDL, Università degli Studi di Milano

Capacità e competenze artistiche

Altre capacità e competenze

Patente | Tipo B

Ulteriori informazioni

Ha vinto, in qualità di co-autore i seguenti premi

2008 Primo premio nella sezione "Clinical Management" al 17° Congresso europeo sull'obesità (Ginevra) con la ricerca "Negative regulation of fasting ghrelin by high-glycemic index starch diet".

2016 Best Oral Presentation Award al 25° Meeting della International Society of Hypertension (Seul) con la ricerca "Antihypertensive effect of milk-derivative tripeptides. randomized, double-blind, placebo-controlled study on the effects of Grana Padano cheese DOP in hypertensive patients".

Allegati

Allegato 1. Principali pubblicazioni scientifiche

1. Dall'Asta M, Barbato M, Rocchetti G, Rossi F, Lucini L, Ajmone Marsan P, Colli L (2022) Nutrigenomics: an underestimated contribution to the functional role of polyphenols. *Current opinion in Food Science*. 47 (47):100882
2. Negrati M, Razza C, Biasini C, Di Nunzio C, Vancini A, Dall'Asta M, Lovotti G, Trevisi E, Rossi F, Cavanna L. (2021) Mediterranean diet affects blood circulating lipid-soluble micronutrients and inflammatory biomarkers in a cohort of breast cancer survivors: results from the SETA Study. *Nutrients* 13, 3482.
3. Giuberti G, Albertini E, Miggiano GAD, Dall'Asta M, Rossi F (2021) Effect of biscuits formulated with high-amylose maize flour on satiety-related sensations and food intake. *Int J Food Sci Nutr* doi.org/10.1080/09637486.2021.1911961
4. Donadini G, Bertuzzi T, Rossi F, Spigno G, Porretta S (2021) Uncovering patterns of Italian consumers' interest for gluten-free beers. *Journal of the American Society of Brewing Chemists*, DOI:10.1080/03610470.2020.1864839
5. Rossi F, Spigno G, Luzzani G, Bozzoni ME, Donadini G, Rolla J, Bertuzzi T (2020) Effects of the intake of craft or industrial beer on serum homocysteine. *Int J Food Sci Nutr.*, 4:1-6.
6. Bertuzzi T, Mulazzi A, Rastelli S, Donadini G, Rossi F, Spigno G (2020) Targeted healthy compounds in small and large-scale brewed beers. *Food Chem.* 25;310:125935.
7. Rossi F, Gallo A, Bertuzzi T (2020) Emerging mycotoxins in the food chain. *Med J Nutr Metabol*, 13: 7-27.
8. Rondanelli M, Perna S, Tagliacarne SC, Valsecchi C, Nicosanti G, Peroni G, Rossi F, Iannello G, Azzolini E, Ghiselli A, Morelli L, Castellazzi AM (2020) Comparing the dietary habits and social-health behaviors among University students living at or away from home: a cross-sectional study. *Minerva Gastroenterologica e Dietologica*. 66: 82-84.
9. Donadini G, Bertuzzi T, Kordialik-Bogacka E, Rossi F, Spigno G, Porretta S (2020) Investigating patterns of millennials interest in gluten-free beer in Poland: a question of beer price and alcohol content. *J. Food Sci.* 85:182-191.
10. Bertuzzi T, Rastelli S, Mulazzi A, Rossi F (2018) LC-MS/MS Determination of Mono-Glutamate Folates And Folic Acid In Beer. *Food Analytical Methods*, 12:722-728.
11. Crippa G, Zabzuni D, Bravi E, Piva G, De Noni I, Bighi E, Rossi F (2018) Randomized, Double-Blind Placebo-Controlled Pilot Study Of The Antihypertensive Effects Of Grana Padano D.O.P. Cheese Consumption In Mild - Moderate Hypertensive Subjects. *Eur Review Medical Pharmacol Sci.*, 22(21):7573-7581.
12. Patrone V, Minuti A, Lizier M, Miragoli F, Lucchini F, Trevisi E, Rossi F, Callegari ML (2018) Differential effects of coconut versus soy oil on gut microbiota composition and predicted metabolic function in adult mice. *BMC Genomics* 7;19(1):808. doi: 10.1186/s12864-018-5202-z.
13. Giuberti G, Morlacchini M, Crippa L, Capraro J, Paganini B, Gallo A, Rossi F (2018) Effect of omnivorous diets with different protein and carbohydrate content on growth and metabolism of growing rats. *Int J Food Sci. Nutr.*, 69:574-583.
14. Pulina G, Dias Francesconi AH, Stefanon B, Sevi A, Calamari L, Lacetera N, Dell'Orto V, Pilla F, Ajmone Marsan P, Mele M, Rossi F, Bertoni G, Crovetto GM, Ronchi B (2017) Sustainable ruminant production to help feed the planet, *Italian Journal of Animal Science*, 16(1): 140-171.
15. Giuberti G, Gallo A, Fortunati P, Rossi F (2016) Wheat-based breads with slowly digestible starch properties by increasing the amylose content: an *in vitro* approach. *Medit J Nutr Metabol* 9: 101-109.
16. Prati GM, Cicognini FM, Rossi F, Bertuzzi T, Pietri A, Casali C, Di Stasi M, Di Stasi B, Fornari F (2016) Ochratoxin A and liver damage: a case-control study. *Gastroenterology and Digestive System*, 1.3: 66-75.
17. De Luca P., Bruschi S, Maggioni M., Stuknytė M, Cattaneo S., Bottani M., Fiorilli A., Rossi F., De Noni I., Ferraretto A. (2016) Gastrointestinal digestates of Grana Padano and Trentingrana cheeses promote intestinal calcium uptake and extracellular bone matrix formation *in vitro*. *Food Research International* 89: 820-827.
18. Giuberti G, Gallo A, Fortunati P, Rossi F (2015) Influence of high amylose maize starch addition on *in vitro* starch digestibility and sensory characteristics of cookies. *Starch/Stärke*, 67: 1-7.
19. Rossi F, Battezzati A, Capraro J, Bertoli S (2015) Diet containing dairy foods positively affects weight and fat loss and cytokines blood levels in premenopausal obese women. *Medit. J. Nutr. Metabol.*, 8: 165-174.



Autorizzo alla trattazione dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196 del 30 giugno 2003

Piacenza, 17 aprile 2024

In fede

Filippo Rossi