



ROBERTO CICCORITTI
CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	ROBERTO CICCORITTI
Telefono	XXXXXXXX
E-mail	roberto.ciccoritti@crea.gov.it
Sede di Lavoro	CREA-OFA (sede Roma) Via di Fioranello 52 00134 Roma
Nazionalità	Italiana

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) *01 Gennaio 2019 ad oggi*
- Nome e indirizzo del datore di lavoro *CREA-OFA (sede Roma) Via di Fioranello 52 00134 Roma*
- Tipo di azienda o settore *Ente di ricerca*
- Tipo di impiego *Ricercatore di III livello*
- Settore disciplinare *CHIM/10*

- Date (da – a) *01 Maggio 2018 - 31 Dicembre 2018*
- Nome e indirizzo del datore di lavoro *CREA-OFA (sede Roma) Via di Fioranello 52 00134 Roma*
- Tipo di azienda o settore *Ente di ricerca*
- Tipo di impiego *Ricercatore Volontario*
- Settore disciplinare *CHIM/10*

- Date (da – a) *06 Agosto 2016 - 30 Aprile 2018*
- Nome e indirizzo del datore di lavoro *CREA-OFA (sede Roma) Via di Fioranello 52 00134 Roma*
- Tipo di azienda o settore *Ente di ricerca*
- Tipo di impiego *Ricercatore di III livello tempo determinato con contratti vari*
- Settore disciplinare *CHIM/10*

- Date (da – a) *15 Dicembre 2015 - 15 Giugno 2016*
- Nome e indirizzo del datore di lavoro *CREA-QCE Via Manziana 30, 00189 Roma*
- Tipo di azienda o settore *Ente di ricerca*
- Tipo di impiego *Contratto di Ricerca (Co.Co.Co.)*
- Settore disciplinare *CHIM/10*

- Date (da – a) *01 Giugno 2015 - 31 Ottobre 2015*
- Nome e indirizzo del datore di lavoro *CRA-QCE Via Cassia 176, 00191 Roma*
- Tipo di azienda o settore *Ente di ricerca*
- Tipo di impiego *Contratto di Ricerca (Co.Co.Co.)*
- Settore disciplinare *CHIM/10*

- Date (da – a) *08 Gennaio 2015 - 04 Giugno 2015*
- Nome e indirizzo del datore di lavoro *ITC "V. Bachlet" Via di Nazareth, 150 Sede lavorativa ITI "A. Einstein" Via Pasquale II, 237 Roma;*

• Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Classe concorsuale	Pubblica Istruzione Insegnante A060
• Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Settore disciplinare	01 Aprile 2014 - 28 Febbraio 2015 CRA-ACM Corso Savoia 190 95024 Acireale (CT) e CRA-QCE Via Cassia 176, 00191 Roma Ente di ricerca Ricercatore a contratto (Co.Co.Co.) CHIM/10
• Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Settore disciplinare	01 Gennaio 2011 - 31 Dicembre 2013 CRA-QCE/Campus Biomedico di Roma Via Cassia 176, 00191 Roma /Via Alvaro del Portillo 21 00128 Roma Ente di ricerca e Università Dottorando. CHIM/10
• Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Tematica	15 Settembre 2009 - 31 Dicembre 2010 CRA-QCE Via Cassia 176, 00191 Roma Ente di ricerca Borsa di studio. Fibra e carboidrati non digeribili nella granella integrale dei cereali

FORMAZIONE **E** **ISTRUZIONE**

• Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione • Settore • Qualifica conseguita	Gennaio 2011- Dicembre 2013 Campus Biomedico di Roma via Alvaro del Portillo 21, 00128 Roma e C.R.A.-QCE Via Cassia 176, 00191 Roma Scienza dell'alimentazione (Campus Biomedico e CRA-QCE) Dottore di Ricerca in 'Scienze Biochimiche e Tecnologiche Applicate agli Alimenti ed alla Nutrizione' conseguito il 19 maggio 2014. Titolo: Cereal whole grain for human nutrition. Influence of genetic, environmental and technological factors on content and composition of specific bioactive compounds.
• Principali attività di ricerca	Sviluppo di metodiche per la determinazione chimica mediante metodi cromatografici (GC-FID/GC-MS) del contenuto in Arabinosilani, 5-n-alchilresorcinoli, e spettrofotometriche della capacità antiradicalica, contenuto in polifenoli totali, contenuto in carotenoidi nella cariosside di frumento duro e nei prodotti derivati. Sviluppo di alimenti (Pasta) arricchiti con composti bioattivi
• Date (da – a) • Nome e tipo di istituto di istruzione • Qualifica conseguita	2006 - 2008 Università degli Studi di Roma "La Sapienza" facoltà di Scienze MM.FF.NN. Laurea di II livello in Biotecnologie Industriali e Agro-Alimentari conseguito il 27/02/2008 con votazione di 110 e lode Titolo tesi: "Studio mediante risonanza magnetico nucleare della maturazione delle cariossidi di mais"
• Principali attività di ricerca	Determinazione mediante spettroscopia di risonanza magnetico nucleare (LF-NMR) dell'accumulo di composti di riserva nella cariosside di mais e relativa analisi statistica dei dati.

•Date (da – a)	2002 - 2006
•Nome e tipo di istituto di istruzione	Università degli Studi di Roma “La Sapienza” facoltà di Scienze MM.FF.NN.
•Qualifica conseguita	Laurea di I livello in Biotecnologie Agrarie ed Industriali conseguita il 22/02/2006 con votazione di 104/110
	Titolo tesi: “L’isomerizzazione del retinolo per la valutazione dello stato di conservazione del latte alimentare”
•Principali attività di ricerca	Determinazione mediante HPLC UV del contenuto di retinolo cis-trans nel latte in seguito a processi termici e di produzione dello yogurt.
•Date (da – a)	1997 - 2002
•Nome e tipo di istituto di istruzione	Istituto Tecnico Agrario “San Benedetto” di Alvito (FR)
•Qualifica conseguita	Diploma di Perito Agrario con votazione di 100/100

PUBBLICAZIONI ISI DAL 2016 AD OGGI

Manganiello R., Pagano M., Nucciarelli D., **Ciccoritti R.**, Tomasone R. *, Di Serio MG., Giansante L., Del Re P., Servili M., Veneziani G. *Effects of ultrasound technology on the qualitative properties of Italian extra virgin olive oil*. FOOD 2021, 10, 2884 doi.org/10.3390/foods10112884

Ciccoritti R., Ciorba R., Mitrano F., Cutuli M., Amorilello T., Ciaccia C., Testani E. and, Ceccarelli D. *Diversification and soil management effects on the quality of organic apricots*. Agronomy 2021, 11, 1791. doi.org/10.3390/agronomy11091791

Lolletti D, Principio L, Ciorba R, Mitrano F, Ceccarelli D, Antonucci F, Manganiello R, **Ciccoritti R.** *Asimina triloba: crop years, cultivars and ripening time influence on qualitative parameters*. Scientia Horticulturae 2021, 289, 110481 doi.org/10.1016/j.scienta.2021.110481

Amoriello T, Mellara F., Amoriello M, Ceccarelli D., and **Ciccoritti R.** *Powdered seaweeds as a valuable ingredient for functional breads*. European Food Research and Technology 2021; doi.org/10.1007/s00217-021-03804-z

Ceccarelli D, Antonucci F, Talento C, Costa C, Caboni E, **Ciccoritti R.** *Can environment and genotype influence sweet cherry qualitative parameters?* Plant Biosystems-An International Journal Dealing with all Aspects of Plant Biology, 2021, 1-9 doi.org/10.1080/11263504.2021.1897705

Amoriello T., and **Ciccoritti R.** *Sustainability: Recovery and Reuse of Brewing-Derived By-Products*. Editorial paper Sustainability 2021, 13(4), 2355; doi.org/10.3390/su13042355

Ceccarelli D., Antonucci F., Talento T and **Ciccoritti R.** *Chemical characterization in the selection of Italian autochthonous genotypes of plum*. Scientia Horticulturae 2021 281, 109922. doi.org/10.1016/j.scienta.2021.109922

Ciccoritti R., Taddei F., Gazza L., Nocente F. *Influence of kernel thermal pre-treatments on 5-n-alkylresorcinols, polyphenols and antioxidant activity of durum and einkorn wheat*. European Food Research and Technology 2021; 247, 353–362. doi.org/10.1007/s00217-020-03627-4

Amoriello T., Mellara F., Galli V., Amoriello M. and **Ciccoritti R.** *Technological properties and consumer acceptability of bakery products enriched with brewers' spent grains*. Foods 2020, 9(10), 1492 doi.org/10.3390/foods9101492

Ceccarelli D., Antonucci F., Costa C., Talento T and **Ciccoritti R.** *An artificial*

class modelling approach to identify the most largely diffused cultivars of sweet cherry (Prunus avium L.) in Italy. Food Chemistry 2020; 333, 127515 doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127515

Assirelli A., Carbone K., **Ciccoritti R.** *Mechanical hop picking solutions in Italian cultivated areas.* Sustainability 2020, 12(12), 5006. doi: 10.3390/su12125006

Galassi, E., Taddei, F., Ciccoritti, R., Nocente, F., & Gazza, L. (2020). Biochemical and technological characterization of two C4 gluten-free cereals: Sorghum bicolor and Eragrostis tef. Cereal Chemistry, 97(1), 65-73. doi.org/10.1002/cche.10217

Landi S., d'Errico G., Papini R., Gargani E., Simoncini S., Amoriello T., **Ciccoritti R.**, Carbone K. *Communities of plant parasitic and free-living nematodes in Italian hop crops.* REDIA-GIORNALE DI ZOOLOGIA, 2019 102 141-148 dx.doi.org/10.19263/REDIA-102.1920

Ciccoritti R., Paliotta M., Amoriello T., Carbone K. *FT-NIR spectroscopy and multivariate classification strategies for the postharvest quality of green-fleshed kiwifruit varieties.* Scientia Horticulturae 2019 257, 108622. doi.org/10.1016/j.scienta.2019.108622

Nocente F, De Stefanis E., **Ciccoritti R.**, Pucciarmati S., Taddeia F., Campiglia E., Radicetti E., Mancinelli R. “*How do conventional and organic management affect the healthy potential of durum wheat grain and semolina pasta traits?*” Food Chemistry 2019 297, 124884. doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.05.158

Amoriello T., **Ciccoritti R.**, Carbone K. “*Vibrational spectroscopy as a green technology for predicting nutraceutical properties and antiradical potential of early-to-late apricot genotypes*” Postharvest Biology and Technology 2019, 155, 156-166. doi.org/10.1016/j.postharvbio.2019.03.013

Ciccoritti R., Sgrulletta D., Nocente F., Gazza L. “*Cooking quality, biochemical and technological characteristics of bran-enriched pasta obtained by a novel pasta-making process.*” LWT, 2019, 101: 10-16. doi.org/10.1016/j.lwt.2018.11.034

Amoriello T., **Ciccoritti R.**, Paliotta M., Carbone K. “*Classification and prediction of early-to-late ripening apricot quality using spectroscopic techniques combined with chemometric tools*” Scientia Horticulturae 2018 240, 310–317. doi.org/10.1016/j.scienta.2018.06.031

Ciccoritti R., Terracciano G., Cammerata A., Sgrulletta D., Del Frate V., Gazza L., Nocente F. “*Hydrothermal grain pre-processing and ultra-fine milling for the production of durum wheat flour fractions with high nutritional value*” Food Science and Technology International 2018 24(3) 242–250 doi.org/10.1177/1082013217745199

Carbone K., **Ciccoritti R.**, Paliotta M., Rosato T., Terlizzi M., Cipriani G. “*Chemometric classification of early-ripening apricot (Prunus armeniaca, L.) germplasm based on quality traits, biochemical profiling and in vitro biological activity*”. Scientia Horticulturae 2018 227 187–195 doi.org/10.1016/j.scienta.2017.09.020

Ciccoritti R., Paliotta M., Centioni L., Mencarelli F., Carbone K. “*The effect of genotype and drying condition on the bioactive compounds of sour cherry pomace*” European Food Research and Technology. (2018) 244:635–645 doi 10.1007/s00217-017-2982-3

Martini D., **Ciccoritti R.**, Nicoletti I., Nocente F., Corradini D., D'Egidio M.G., Taddei F. “*From seed to cooked pasta: influence of traditional and non-conventional transformation processes on total antioxidant capacity and phenolic acid content*”. International Journal of Food Sciences & Nutrition 2018, 69.1: 24-32. doi.org/10.1080/09637486.2017.1336751

Ciccoritti R., Taddei F., Nicoletti I., Gazza L., Corradini D., D'Egidio M.G., Martini D. *“Use of bran fractions and debranned kernels for the development of pasta with high nutritional and healthy potential”* Food Chemistry 2017 225, 77-86 doi: 10.1016/j.foodchem.2017.01.005.

Gargani E., Ferretti L., Faggioli F., Haegi A., Luigi M., Landi S., Simoni S., Benvenuti C., Guidi S., Simoncini S., D'Errico G., Amoriello T., **Ciccoritti R.**, Roversi P.F., Carbone K. *“A survey on pests and diseases of Italian Hop crops”*. Review n. 32 – Italus Hortus 24 (2), 2017: 1-17 doi: 10.26353/j.itahort/2017.2.117

De Stefanis E., Sgrulletta D., Pucciarmati S., **Ciccoritti R.**, Quaranta F. *“Influence of durum wheat-faba bean intercrop on specific quality traits of organic durum wheat”* Biological Agriculture & Horticulture 2017, 33(1) 28-39 doi: 10.1080/01448765.2016.1178598

Gazza L., Galassi E., **Ciccoritti R.**, Cacciatori P. and Pogna N.E. *“Qualitative traits of perennial wheat lines derived from different Thinopyrum species”*. Genetic Resources and Crop Evolution 2016, 63(2), 209-219. doi.org/10.1007/s10722-015-0240-8

**PARTECIPAZIONI A
PROGETTI / CONVENZIONI
DI RICERCA dal 2016 ad Oggi**

ANNO 2021

Ruolo

POFACS “Conservabilità, qualità sicurezza dei prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto di servizio”
Partecipazione alle attività scientifiche della UO Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura Roma

ANNO 2020

Ruolo

QUALITYKIWI “Innovazioni per il miglioramento degli standard qualitativi del kiwi laziale”
Partecipazione alle attività scientifiche della UO Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura Roma

ANNO 2020

ruolo

SOUL “Innovazione nella filiera del SOrgo ad Uso alimentare nel Lazio: sostenibilità, coltivazione, trasformazione e linee guida per lo smaltimento degli scarti di trasformazione”.
Referente attività Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura Roma

ANNO 2020

ruolo

DEAOLIVA “Miglioramento della qualità, sostenibilità e sicurezza d'uso nella de-amarizzazione delle olive da tavola attraverso processi innovativi a scala pilota”.
Appartenenza al gruppo operativo della WP2 della UO Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura Roma

ANNO 2020

ruolo

FRAMONT “Aspetti produttivi e qualitativi della fragolicoltura di montagna nel Lazio
Partecipazione alle attività scientifiche

ANNO 2019

ruolo

PERILBIO “Promozione e Rafforzamento dei dispositivi di lungo periodo in agricoltura Biologica”.
Appartenenza al gruppo di lavoro della UO Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura Roma

ANNO 2017

ruolo

LUPPOLO.IT “Miglioramento competitivo e qualitativo del luppolo da birra”.
Partecipante al progetto

ANNO 2016

ruolo

BIRRAVERDE “Criticità ed opportunità per lo sviluppo sostenibile della filiera brassicola”.
Partecipante al progetto

ATTIVITA' EDITORIALE

- Date (da – a) *27 Novembre 2021 - 31 Marzo 2023*
- Rivista: *Recent Progress in Nutrition*
- Titolo ISSUE *Sustainability in Agri-Food Supply Chain: From Farm to Fork*
- Ruolo *Guest Editor*
- Date (da – a) *27 Novembre 2021 - 30 Novembre 2022*
- Rivista: *Recent Progress in Nutrition*
- Titolo ISSUE *Improvement of Technological and Nutritional Quality of Grains, Fruits, and Their Transformed Products*
- Ruolo *Guest Editor*

ATTIVITA' TUTORAGGIO

- Date (da – a) *01 Giugno 2021 - 17 Dicembre 2021*
- Università: *Università degli studi della Tuscia*
- Tesista *Rosamaria Iadecola*
- Titolo Tesi *Valorizzazione di scarti del processo di birrificazione mediante reimpiego in succhi di frutta arricchiti*

Roma, 09/02/2022

Firma
Roberto Ciccoritti