

INFORMAZIONI PERSONALI**Stefania Marconi**

Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria

Via Ardeatina, 546 Roma (Italia)

marconi.stefania@crea.gov.it

sito web: www.crea.gov.it

Nata a Roma, 14/09/1964

Nazionalità Italiana

POSIZIONE RICOPERTA**Ricercatore****ESPERIENZA PROFESSIONALE**

Maggio 2009 - oggi

Ricercatore

Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria

2001-2009

Ricercatore a tempo determinato

Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.

2000-2001

Assegno di ricercaIstituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (già INN)
Laboratori di Chimica degli Alimenti.

1998 -2000

Ricercatore (contratti d'opera)Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizionei laboratori di
Chimica degli Alimenti.**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

15 Febbraio 1999

Abilitazione all'esercizio della professioneUniversità degli Studi di Roma "La Sapienza". Tirocinio svolto presso
l'Istituto Nazionale della Nutrizione: Unità di Chimica degli Alimenti nel
periodo settembre 1997- settembre 1998.

a.a. 1999-2000

Corso di Perfezionamento

“Controllo di qualità, Certificazione, Referenziazione Analitica”, Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali, Università di Roma “La Sapienza”.

20/05/1997

Laurea in Scienze Biologiche,

Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali, Università degli Studi di Roma “La Sapienza”

1989

Diploma di Erboristeria

Facoltà di Farmacia, Università degli Studi di Urbino

ALTRE ESPERIENZE PROFESSIONALI

2004 e 2005

Attività didattica

Corso di “Alimentazione del bambino e dell’anziano”, presso il Centro di Formazione Professionale “Simonetta Tosi” nell’ambito del progetto EDA “Lavori di Cura” promosso dal Comune di Roma.

2020

Attività di Seminariale di Tutoraggio

PCTO attivato tra il Centro di ricerca CREA Alimenti e Nutrizione e il Liceo Scientifico “S. Cannizzaro” di Roma

2021

PCTO attivato tra il Centro di ricerca CREA Alimenti e Nutrizione e il Liceo Scientifico “S. Cannizzaro” di Roma. “Manuale di istruzioni per costruire nell’adolescenza un modello alimentare salutare e sostenibile.”

PCTO attivato tra il Centro di ricerca CREA Alimenti e Nutrizione e il Liceo Scientifico - Classico - Scienze Umane “Leonardo da Vinci” Terracina (LT). “Manuale di istruzioni per costruire nell’adolescenza un modello alimentare salutare e sostenibile.”

PCTO attivato tra il Centro di ricerca CREA Alimenti e Nutrizione e Liceo Classico - Linguistico - Scientifico “Lucio Anneo Seneca” di Roma dal titolo “Manuale di istruzioni per costruire nell’adolescenza un modello alimentare salutare e sostenibile”

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre

Italiano

Altre lingue

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	Buono	Buono	Buono	Buono	Buono

Competenze comunicative

Buone competenze comunicative acquisite durante l’attività didattica svolta presso scuole di formazione

Competenze professionali

– Studio dei composti antiossidanti, mediante l’uso di tecniche

cromatografiche e valutazione del potere antiossidante tramite il calcolo dell'indice di protezione antiossidante.

- Uso della cromatografia ionica per la valutazione della componente minerale di matrici alimentari per la determinazione della composizione chimica-nutrizionale
- Uso dell' HPLC per la determinazione della vitamina C e valutazione del potere antiossidante totale mediante metodi colorimetrici (FRAP e Trolox).
- Dal 2006 collabora alla realizzazione della Banca Dati di Composizione degli Alimenti (ex-INRAN oggi CREA AN) :
 - messa a punto e validazione di Metodi per la Determinazione delle Vitamine del gruppo B mediante HPLC e di un Metodo per la Determinazione degli Aminoacidi mediante UHPLC in particolare lavorando su matrici alimentari composte, preparazioni alimentari, prodotti tipici e ricette tradizionali italiane.
 - collabora in particolare alla valutazione delle variabili per i campionamenti di alimenti semplici e ricette realizzate nella Cucina Sperimentale del Centro. Si è occupata della definizione dei criteri delle campionature, della produzione di dati di composizione, della loro standardizzazione, delle procedure di calcolo per matrici complesse.
 - collabora al nuovo aggiornamento delle Tabelle di Composizione degli Alimenti che è stato inserito nel portale web AlimentiNUTrizione (<http://www.alimentinutrizione.it/>).
 - si è occupata del calcolo delle ricette mediante metodi internazionali (Eurofir) e validazione di tali metodi al fine di standardizzare un'unica procedura.
- Partecipante a diversi EuroFIR specialist working groups che si occupano di attualizzare le problematiche relative all'implementazione dei dati di composizione degli alimenti.

Attività istituzionale:

- E' stata membro del gruppo INRAN per la "Valutazione chimico-nutrizionale" nel contesto dello "Studio comparativo delle caratteristiche di qualità del latte microfiltrato e del latte fresco pastorizzato"
- E' stata membro del gruppo INRAN che si è occupato di "Indicatori chimico-nutrizionali" nello studio sulla "Durabilità commerciale del latte" (commissionato dal Ministero della Salute MiPAAF).
- Ha partecipato al gruppo INRAN che si è occupato dell'analisi di prodotti da forno con speciali caratteristiche nutrizionali, "Studio sul contenuto di beta carotene nei biscotti sperimentali". (Consorzio per la ricerca in biotecnologia applicata, CRAB (AQ))
- Ha partecipato al documento di policy "Linee guida per una sana alimentazione", CREA
- Partecipa al costante aggiornamento delle Tabelle di Composizione degli Alimenti.

Competenze digitali

Conoscenza di principali strumenti (Word, Excel, PowerPoint, Outlook)

Pubblicazioni

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-0331-3016>

Scopus h-index: 11

- Stefania Marconi, Emanuela Camilli. Parmigiana di melanzane e Pasta e fagioli Due esempi di ricette tipiche tra tradizione e Dieta Mediterranea RRN Magazine Numero 14- 30 novembre 2021, 64-65.
- Alessia Losa, Juan Vorster, Eleonora Cominelli, Francesca Sparvoli, Dario Paolo, Tea Sala, Marika Ferrari, Marina Carbonaro, Stefania Marconi, Emanuela Camilli, Emmanuelle Reboul, Boaz Waswa, Beatrice Ekesa, Francisco Aragão, Karl Kunert, Drought and heat affect common bean minerals and human diet—What we know and where to go. Food Energy Secur. (2021) DOI: 10.1002/fes3.351
- Gambelli Loretta, Stefania Marconi, Alessandra Durazzo, Emanuela Camilli, Altero Aguzzi, Paolo Gabrielli, Luisa Marletta, and Silvia Lisciani. Vitamins and Minerals in Four Traditional Garlic Ecotypes (*Allium sativum L.*) from Italy: An Example of Territorial Biodiversity. Sustainability. 2021; 13(13):7405
- Luisa Marletta, Emanuela Camilli, Stefania Marconi, Alessandra Durazzo. Update of the Italian Food Composition Tables. 2020 News-EuroFIR <https://www.eurofir.org/2020-news/>
- Tabelle di composizione degli alimenti, aggiornamento 2019, <https://www.alimentinutrizione.it/sezioni/tabelle-nutrizionali>
- Durazzo, A., Camilli, E., D'Addezio, L., Sette, S., Marconi, S., Piccinelli, R., Le Donne, C., Turrini, A., Marletta, L., Italian composite dishes: description and classification by LanguaL™ and FoodEx2, European Food Research and Technology, 2019, 246,2, 287-295 <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.21337-1>
- Durazzo, A., Lucarini, M., Santini, A., Camilli, E., Gabrielli, P., Marconi, S., Lisciani, S., Aguzzi, A., Gambelli, L., Novellino, E., Marletta, L., Antioxidant properties of four commonly consumed popular Italian dishes, Molecules, 2019, 24, 8, 1543 <https://doi.org/10.3390/molecules24081>
- Durazzo, A., Camilli, E., Marconi, S., Lisciani, S., Gabrielli, P., Gambelli, L., Aguzzi, A., Lucarini, M., Kiefer, J., Marletta, L. Nutritional composition and dietary intake of composite dishes traditionally consumed in Italy, Journal of Food Composition and Analysis, 2019, 77, 115-124 <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2019.01.007>
- Durazzo, A., Lucarini, M., Camilli, E., Marconi, S., Gabrielli, P., Lisciani, S., Gambelli, L., Aguzzi, A., Novellino, E., Santini, A., Turrini, A., Marletta, L., Dietary lignans: Definition, description and research trends in databases development, Molecules, 2018, 23, 12,3251 <https://doi.org/10.3390/molecules23123251>
- Durazzo, A., Kiefer, J., Lucarini, M., Camilli, E., Marconi, S., Gabrielli, P., Aguzzi, A., Gambelli, L., Lisciani, S., Marletta, L., Qualitative analysis of traditional Italian dishes: FTIR approach, Sustainability, 2018, 10, 11, 4112. <https://doi.org/10.3390/su10114112>
- Durazzo, A., D'Addezio, L., Camilli, E., Piccinelli, R., Turrini, A., Marletta, L., Marconi, S., Lucarini, M., Lisciani, S., Gabrielli, P.,

- Gambelli, L., Aguzzi, A., Sette, S. From Plant Compounds to Botanicals and Back: A Current Snapshot, *Molecules*, 2018, 23,8
<https://doi.org/10.3390/molecules23081844>
- Marconi, S., Durazzo, A., Camilli, E., Lisciani, S., Gabrielli, P., Aguzzi, A., Gambelli, L., Lucarini, M., Marletta, L., Food Composition Databases: Considerations about complex food matrices, *Foods*, 2018, 71, 2, <https://doi.org/10.3390/foods7010002>
 - Durazzo, A., Kiefer, J., Lucarini, M., Marconi, S., Lisciani, S., Camilli, E., Gambelli, L., Gabrielli, P., Aguzzi, A., Finotti, E., Marletta, L., An innovative and integrated food research approach: Spectroscopy applications to milk and a case study of a milk-based dish, *Brazilian Journal of Analytical Chemistry*, 2018, 5, 18, 12-27
<https://doi.org/10.30744/brjac.2179-3425.2018.5.18.12-27>
 - Durazzo, A., Lisciani, S., Camilli, E., Gabrielli, P., Marconi, S., Gambelli, L., Aguzzi, A., Lucarini, M., Maiani, G., Casale, G., Marletta, L., Nutritional composition and antioxidant properties of traditional Italian dishes, *Food Chemistry*, 2017, 218, 70-77
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.08.120>
 - Silvia Lisciani, Loretta Gambelli, Alessandra Durazzo, Stefania Marconi, Emanuela Camilli, Cecilia Rossetti, Paolo Gabrielli, Altero Aguzzi, Olindo Temperini and Luisa Marletta ,*Carbohydrates*, 2017 Components of Some Italian Local Landraces: Garlic (*Allium sativum* L.), *Sustainability*, 2017, 10, 1922, 1-15, 2017
 - Durazzo, S. Lisciani, E. Camilli, S. Marconi, P. Gabrielli, A. Aguzzi, L. Gambelli, M. Lucarini, e L. Marletta, Caratterizzazione Nutrizionale in matrici alimentari complesse e preparazioni alimentari: approccio metodologico Il caso-studio degli Spaghetti alle vongole. *Tecnica Molitoria* LXVIII, 856-865, 2017
 - Camilli E., Marconi S., Gabrielli P., e Marletta L. Confronto della qualità nutrizionale della Pizza Margherita STG con quella industriale. *Ingredienti Alimentari*, 2012, 64, 12-19
 - Manzi, P., Marconi, S., Pizzoferrato, L., New functional milk-based products in the Italian market, 2007, *Food Chemistry*, 104, 2, 808-813
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2006.12.042>
 - Pizzoferrato, L., Manzi, P., Marconi, S., Fedele, V., Claps, S., Rubino, R. Degree of antioxidant protection: A parameter to trace the origin and quality of goat's milk and cheese, *Journal of Dairy Science*, 2007, 90,10, 4569-4574 <https://doi.org/10.3168/jds.2007-0093>
 - Manzi, P., Marconi, S., Aguzzi, A., Pizzoferrato, L. Commercial mushrooms: Nutritional quality and effect of cooking, *Food Chemistry*, 2004, 84,2, 201-206 [https://doi.org/10.1016/S0308-8146\(03\)00202-4](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(03)00202-4)
 - Fedele, V., Rubino, R., Claps, S., Manzi, P., Marconi, S., Pizzoferrato, L. Seasonal variation in retinol concentration of goat milk associated with grazing compared to indoor feeding , *South African Journal of Animal Sciences*, 2004, 34, 5, 148-150
 - Marconi, S., Manzi, P., Pizzoferrato, L., Buscardo, E., Cerdá, H., Hernández, D.L., Paoletti, M.G., Nutritional evaluation of terrestrial invertebrates as traditional food in Amazonia Biotropica, 2002, 34, 2, 273-280, <https://doi.org/10.1111/j.1744-7429.2002.tb00538>.

Capitoli di libri

- Manzi, P., Gambelli, L., Marconi, S., Vivanti, V., Pizzoferrato, L., Nutrients in edible mushrooms: An inter-species comparative study, Food Chemistry, 1999, 65, 4, 477-482, [https://doi.org/10.1016/S0308-8146\(98\)00212-X](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(98)00212-X)
- Alessandra Durazzo, Emanuela Camilli, Laura D'Addezio, Cinzia Le Donne, Marika Ferrari, Stefania Marconi, Luisa Marletta, Lorenza Mistura, Raffaela Piccinelli, Maria Luisa Scalvedi, Stefania Sette, and Aida Turrini, Food Groups and Individual Foods: Nutritional Attributes and - Dietary Importance, Reference Module in Food Science, 2018, 1 -13, ISBN 9780081005965, ELSEVIER
- L. Marletta, E. Camilli, G. Catasta, V. Del Balzo, L. Lucchin, S. Marconi, D. Martone, M. Mattera, R. Piccinelli, L. Scalfi, M. Ticca, E. Toti, E. Troiano, Capitolo 10: Varia la tua alimentazione, Linee Guida per una sana alimentazione, 1128-1238 ISBN 978-88-96597-01-9, CREA Centro Alimenti e Nutrizione, Roma, 2017
- Camilli E., Aguzzi A., Gabrielli P., Gambelli L., Marconi S., Rossetti C. and Marletta L., Biodiversità: dati specifici per conoscere e valorizzare le qualità nutrizionali di alcuni prodotti alimentari. Banca dati di Composizione. In: Monografia Progetto "BIOVITA - Biodiversità e agroalimentare: strumenti per descrivere la realtà italiana", 221-232, ISBN 978-88-96597-02-6., CRA-exINRAN-MiPAAF, Roma, 2013
- Marconi S., Gabrielli P., Gambelli L., Aguzzi A., Camilli E., Rossetti C. and Marletta L., Quattro varietà italiane di aglio (*Allium sativum L.*): caratterizzazione chimico-nutrizionale. Banca dati di Composizione. Monografia Progetto "BIOVITA - Biodiversità e agroalimentare: strumenti per descrivere la realtà italiana", 233-239, ISBN 978-88-96597-02-6., CRA-exINRAN-MiPAAF, Roma, 2013
- Camilli E., Aguzzi A., Gabrielli P., Gambelli L., Marconi S., Rossetti C. and Marletta L., BANCA DATI BIOVITA, 1-63, ISBN 978-88-96597-02-0., CRA-exINRAN-MiPAAF, Roma, 2013

Pubblicazioni on line

Emanuela Camilli, Altero Aguzzi, Pasquale Buonocore, Laura D'Evoli, Alessandra Durazzo, Paolo Gabrielli, Loretta Gambelli, Silvia Lisciani, Massimo Lucarini, Stefania Marconi, Stefano Nicoli Ferrari, Cecilia Rossetti, Stefania Ruggeri, Aida Turrini, Luisa Marletta, TABELLE DI COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI, aggiornamento 2019, <https://www.alimentinutrizione.it/tabelle-di-composizione-degli-alimenti>

Contributi in Atti di convegni scientifici

1. Aida Turrini, Alessandra Durazzo, Stefania Marconi, Emanuela Camilli, Luisa Marletta Food composition in Italy: strengths, weakness and challenges. Proceeding in NUTRIMAD 2018 IV World Congress of Public Health Nutrition 24-27 ottobre, Madrid
2. Durazzo A., Kiefer J., Lucarini M., Camilli E., Marconi S.; Gabrielli P., Aguzzi A., Gambelli L., Lisciani S., Marletta L. Qualitative analysis of Traditional Italian Recipes: FTIR approach. Chimali 2018. Camerino 24-27 Settembre 2018.
3. Durazzo A., Camilli E., D'Addezio L., Sette S., Marconi S., Piccinelli E., Le Donne C., Turrini A., Marletta L. Italian Composite Dishes: Description and Classification by Langual and FoodEx2. Chimali 2018. Camerino 24-27 Settembre 2018.

4. Durazzo A., Lisciani S., Gabrielli P., Camilli E., Marconi S., Aguzzi A., Gambelli L., Lucarini M., and Marletta L. Valutazione di componenti bioattivi in matrici alimentari complesse e preparazioni alimentari: approccio metodologico. Proceeding XXVIII Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche, febbraio 2018, Firenze inserito
5. Durazzo A., Lisciani S., Camilli E., Gabrielli P., Gambelli L., Marconi S., Aguzzi A., Lucarini M. and Marletta L. Nutrient and antioxidant contribution of some traditional Italian recipes to our diet. EuroFIR Food Forum 2016 4-8th April 2016, Brussels, Belgium
6. E. Camilli, S. Lisciani, S. Marconi, P. Gabrielli, A. Durazzo, L. Gambelli, A. Aguzzi, M. Lucarini, A. Turrini, B. Zanonib, and L. Marletta Some Traditional Mediterranean Dishes in the Italian Diet 1st World Conference on the Mediterranean Diet - Milano, 6-7-8 July 2016
7. S. Lisciani, P. Gabrielli, S. Marconi, A. Aguzzi, Durazzo, E. Camilli, L. Gambelli, B. Zanoni and L. Marletta A New Food fits in the Italian Diet: the Quinoa XI Congr. Italiano di Chimica degli alimenti CHIMALI, ottobre 2016 Cagliari
8. S. Lisciani, P. Gabrielli, A. Aguzzi, Durazzo, L. Gambelli, E. Camilli, S. Marconi, B. Zanoni and L. Marletta Cereals and cereals products: sources of important nutrients for italian diet. XI Congr. Italiano di Chimica degli alimenti CHIMALI, ottobre 2016 Cagliari
9. E. Camilli, A. Durazzo, S. Lisciani, P. Gabrielli, S. Marconi, L. Gambelli, A. Aguzzi, M. Lucarini, B. Zanoni and L. Marletta for "Italian Traditional Dishes" the Calculated Values are comparable to the Experimental Values? First Food Chemistry Conference - Shaping the Future of Food Quality, Health and Safety 30 October - 1 November 2016, Amsterdam
10. S. Lisciani, A. Durazzo, P. Gabrielli, S. Marconi, E. Camilli, A. Aguzzi, L. Gambelli, B. Zanoni and L. Marletta - Quinoa: a non-traditional food to support an Italian healthy diet First Food Chemistry Conference - Shaping the Future of Food Quality, Health and Safety 30 October - 1 November 2016, Amsterdam
11. E. Camilli, P. Gabrielli, A. Aguzzi, S. Lisciani, S. Marconi, L. Gambelli e L. Marletta Contenuto e adeguatezza nutrizionale dei minerali in alcune ricette tipiche consumate in Italia. Atti del XXXVI Congresso Nazionale SINU, Firenze 2-4 dicembre 2015, pag. 49
12. L. Gambelli, E. Camilli, S. Lisciani, P. Gabrielli, S. Marconi, A. Aguzzi e L. Marletta Dolci italiani: caratterizzazione e valutazione nutrizionale dei carboidrati in formulazioni tradizionali e innovative Atti del XXXVI Congresso Nazionale SINU, Firenze 2-4 dicembre 2015, pag. 67
13. S. Lisciani, P. Gabrielli, A. Aguzzi, S. Marconi, L. Gambelli, E. Camilli e L. Marletta Proprietà nutrizionali e funzionali della QUINOA:

un alimento antico ma nuovo per la nostra dieta Atti del XXXVI Congresso Nazionale SINU, Firenze 2-4 dicembre 2015, pag. 77

14. S. Lisciani A, B, B. Zanoni B, E. Camilli A, P. Gabrielli A, A. Aguzzi A, S. Marconi A, L. Gambelli A E L. Marletta Profilo nutrizionale di alcune ricette tipiche italiane: influenza di diversi metodi di cottura innovative Atti del XXXVI Congresso Nazionale SINU, Firenze 2-4 dicembre 2015, pag. 78

15. S. Marconi, M. Ritota, S. Lisciani, P. Manzi, L. Marletta Determinazione di Amino Acidi: Metodo innovativo applicato alla tradizione innovative Atti del XXXVI Congresso Nazionale SINU, Firenze 2-4 dicembre 2015, pag. 81

16. L. Marletta, E. Camilli, S. Marconi, S. Lisciani, L. Gambelli, P. Gabrielli, A. Aguzzi, M. Lucarini Banca Dati di composizione degli alimenti del CREA NUT: l'aggiornamento dedicato alle ricette tradizionali e ad alimenti nuovi per la nostra dieta. Atti del XXXVI Congresso Nazionale SINU, Firenze 2-4 dicembre 2015, pag. 27

17. Lisciani, Silvia, Marconi, Stefania, Aguzzi, Altero, Gabrielli, Paolo, Gambelli, Loretta, Camilli, Emanuela and Marletta, Luisa Influence of cultivar and soil on the micronutrient composition of garlic commonly consumed in Italy. Atti della Conference EGEA, 7 Ed., Healthy Diet, Healthy Environment within a Fruitful Economy: the Role of Fruit and Vegetables, Milano 3-5 giugno 2015, pag. 100

18. Camilli E., Aguzzi A., Gabrielli G., Lucarini M., Gambelli L., Marconi S., Lisciani S. and Marletta L. - Adopting a flow diagram to evaluate the traditional rate of the Italian recipes- Atti del X NATIONAL CONGRESS OF FOOD CHEMISTRY. Firenze, luglio 2014, pag. 82

19. Gambelli L., Camilli E., Marconi S., Lisciani S. and Marletta L. - Sugar composition of some Italian plant products of geographical indication and traditional specialties- Atti del X NATIONAL CONGRESS OF FOOD CHEMISTRY Firenze, luglio 2014, pag. 110

20. Marconi S., Lucarini M., Aguzzi A., Gabrielli P., Lisciani S., Camilli E. and Marletta L.- Vitamin C content: is a good quality marker for the shelf life of green lettuce? - Atti del X NATIONAL CONGRESS OF FOOD CHEMISTRY Firenze, luglio 2014, pag.126

21. Durazzo A., Lisciani S., Gabrielli P., Camilli E., Marconi S., Gambelli L., Aguzzi A., Lucarini M., Maiani G., Casale G. and Marletta L. - Antioxidant properties of traditional Italian dishes: the contribution of extractable and non extractable bioactive compounds- Atti del X NATIONAL CONGRESS OF FOOD CHEMISTRY Firenze, luglio 2014, pag. 127

22. Lisciani S., Camilli E., Aguzzi A., Gabrielli P., Marconi S., Gambelli L. and Marletta L. -Weight changes on cooked foods: a necessary help to calculate the chemical composition of composite dishes- Atti del X NATIONAL CONGRESS OF FOOD CHEMISTRY Firenze, luglio 2014, pag.

128

23. L. Marletta, E. Camilli, P. Gabrielli, A. Aguzzi, S. Lisciani, S. Marconi, L. Gambelli. Ricette tipiche Italiane: si possono rispettare le attuali indicazioni dietetiche senza rinunciare a tradizione e gusto? Congresso Nazionale SINU “Comprendere ed applicare i LARN” Firenze, 21 - 22 ottobre, 2013
24. E. Camilli, A. Turrini, A. Aguzzi, P. Gabrielli, L. Gambelli, S. Marconi and L. Marletta (2013) Information system in food composition supporting Italian traditional food. EuroFIR Nexus 2nd Annual Meeting & Conference Ljubljana, Slovenia 4th-8th March, pag. 53;
25. E. Camilli, P. Gabrielli, S. Marconi, A. Aguzzi, L. D’Evoli and L. Marletta 2012 Recipe composition data: calculation procedure can be considered a valid alternative to chemical analysis for all nutrients? IX Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti -Alimenti, Alimenti Funzionali e Nutraceutici: Aspetti Chimici, Biologici e Tecnologici, 3-7 giugno, Ischia.
26. Rossetti C., Azzini E., Marconi S., Foddai M.S., Gabrielli P., Temperini O., Venneria E., Aguzzi A., Temperini A., Camilli E., Maiani G. and Marletta L. 2011 Italian garlic bulb (*Allium sativum* L.): soil and cultivar influence on morphological and chemical parameters. 9th International Food Data Conference, 13-16 settembre, Norwich, UK.
27. Emanuela Camilli, Stefania Marconi, Paolo Gabrielli e Luisa Marletta 2011 Le innovazioni tecnologiche al servizio della tradizione: confronto della qualità nutrizionale della Pizza Margherita STG e quella industriale. 10° Congresso CISETA, Milano, maggio
28. L. Marletta, E. Camilli, S. Marconi, P. Gabrielli, M. Parpinel, S. Salvini, P. Gnagnarella 2010 Alimenti Tradizionali Italiani: storia, tradizione e qualità nutrizionale della Pizza Napoletana Margherita. Atti del 8° Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Marsala, 20-24 settembre, p. 247-251
29. S. Marconi, E. Camilli, A. Turrini e L. Marletta 2009 “Composizione nutrizionale delle preparazioni alimentari: confronto tra i dati analitici e i dati calcolati”. Atti del 21° Congresso nazionale ANDID, Riccione
30. E. Camilli, S. Marconi, A. Turrini e L. Marletta 2009 “Aggiornamento della banca dati INRAN on-line: struttura e contenuti”. Atti del 21 ° Congresso nazionale ANDID, Riccione
31. L. Marletta, E. Camilli, S. Marconi, 2009, “Tabelle di composizione degli alimenti INRAN: attualità e prospettive future”. Atti del 21° Congresso nazionale ANDID, Riccione, p. 22-25
32. Stefania Marconi, Massimo Lucarini, Altero Aguzzi, Paolo Gabrielli e Luisa Marletta (2008) Influenza dei processi di lavorazione sulle caratteristiche nutrizionali delle insalate quarta gamma Atti del Convegno QualiCIBI, Positano

33. Marconi S., Manzi P., Pizzoferrato L. 2006. Qualita' dei prodotti caseari da latte di bufala, atti del 7° Congresso Ciseta, Cernobbio (Co) Ed. Chiriotti 491-495. (ISBN-10: 88-85022-96-0)
34. Marconi S., Manzi P., Pizzoferrato L. 2006. Mozzarella di bufala campana DOP: caratteristiche chimico-nutrizionali, atti del 7° Congresso Ciseta, Cernobbio (co) Ed. Chiriotti 486-490. (ISBN-10: 88-85022-96-0)
35. Manzi P., Marconi S., Pizzoferrato L. 2006. Mozzarella di bufala campana DOP: tecniche produttive e parametri di qualita', atti del 7° Congresso CISETA, Cernobbio (CO) Ed. Chiriotti 481-485. (ISBN-10: 88-85022-96-0)
36. Manzi P., Marconi S., Pizzoferrato L. 2006. Olio extravergine d'oliva laziale: qualità, parametri agronomici e tecnologia di estrazione, atti del 7° Congresso CISETA, Cernobbio (CO) Ed. Chiriotti 476-480. (ISBN-10: 88-85022-96-0)
37. Paoletti F., Nardo N., Sinesio F., Comendador J., Moneta E., Peparaio M., Manzi P., Marconi S. 2006. Caratteristiche reologiche e di texture di "mozzarella di bufala campana DOP", atti del 7° Congresso CISETA, Cernobbio (CO) Ed. Chiriotti, 107-110 (ISBN-10: 88-85022-96-0)
38. Manzi P, Marconi S, Pizzoferrato L, 2005 Tracing parameters for dairy products. in "Technological innovation and enhancement of marginal products". Severini C, Pilli T, Giuliani R Eds. C.Grenzi Editori, Foggia, 99-104 (ISBN 88-8431-194-2)
39. Marconi S., Manzi P., Pizzoferrato L, Esti M, Cinquanta L, Panfili G., 2004 Oli extravergine d'oliva: un indice di predizione della stabilità alla conservazione. Atti del 6° Congresso CISETA, a cura di S.Porretta, ed. Chiriotti 396-401. (ISBN 88-85022-82-0)
40. Marconi S., Manzi P., Pizzoferrato L. 2004 Latte alimentare: nuovi prodotti commercializzati in Italia, Atti del 6° Congresso CISETA, a cura di S.Porretta, ed. Chiriotti 1037-1042. (ISBN 88-85022-82-0)
41. Marconi S., Manzi P., Pizzoferrato L., 2004 Parametri chimici per lo studio della conservabilita' del latte, Atti del V Congresso di Chimica degli Alimenti ed. Morgan Edizioni Tecniche (MI) 422-425.
42. Manzi P., Marconi S., Aguzzi A., Vivanti V., Pizzoferrato L. 2004 Qualita' della frazione proteica di funghi eduli commerciali, Atti del V Congresso di Chimica degli Alimenti ed. Morgan Edizioni Tecniche (MI) 540-544.
43. Marconi S., Manzi P., Pizzoferrato L., Esti M., Cinquanta L., Panfili G. 2002. Parametri per la valutazione della stabilità di oli extravergine d'oliva, atti del 5° Congresso CISETA, a cura di S.Porretta, ed. Chiriotti (ISBN88-85022-78-2) 493-497.

44. Pizzoferrato L., Marconi S., Manzi P., Rubino R., Fedele V., Claps S., 2002 Effetti del sistema di allevamento su alcuni aspetti della qualità chimico-nutrizionale del latte caprino, atti del 5° Congresso CISETA, a cura di S.Porretta, ed. Chiriotti (ISBN88-85022-78-2) 518-523.
45. Manzi P., Marconi S., Vivanti V., Aguzzi A., Pizzoferrato L., Appella R., Mileo M.R.D. 2002. Componenti funzionali e qualità nutrizionale dei funghi, atti del 5° Congresso CISETA, a cura di S.Porretta, ed. Chiriotti (ISBN88-85022-78-2) pp 941-946.
46. Marconi S., Manzi P., Pizzoferrato L., Esti M., Cinquanta L., Panfili G., 2001, Parametri per la valutazione della stabilità di oli extravergine di oliva, 5° Congresso CISETA, 13-14 settembre, Cernobbio (CO), Ed. Chiriotti pg.36.
47. Marconi S., Caglioti C., Vivanti V., Manzi P., Morara B., Pignoni S., Zannoni M., Pizzoferrato L., 2000, I formaggi di fossa: quale futuro per il passato?, XIV Congresso Nazionale della S.I.S.A., Roma 12-13 ottobre.
48. Esti M., Cinquanta L., Panfili G., La Notte E., Manzi P., Marconi S., 2000., Pizzoferrato L., Caratteristiche chimico-nutrizionali e stabilità alla conservazione di oli extravergine d'oliva. IV Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti: Qualità Nutrizionale e Sicurezza degli Alimenti, Ferrara 28-30 giugno. Ed. Chiriotti pgg. 28-29.
49. Pizzoferrato L., Manzi P., Marconi S., 1999. Functional milk-based foods consumed in Italy. Atti Euro Food Chem X European conference on: Functional foods. A new challenge for the food chemist Budapest Hungary Vol.2 p.195-201. (ISBN 963 420 614 XII)
50. Pizzoferrato L., Manzi P., Marconi S., Vivanti V., Cerda H., Paoletti M., 1999, Composition and nutritional quality of Rhynchophorus Palmarum, a traditional food in Amazonas. Third International Food Data Conference, Back to Basis, FAO Roma 5-7 luglio, pg 38.
51. Panfili G., Manzi P., Marconi S., Compagnone D., Scarciglia L., Palleschi G, 1999, Determinazione della colina negli alimenti mediante accoppiamento dell'idrolisi a microonde con biosensore elettrochimico, 4° Congresso Ciseta, 16-17 settembre, Cernobbio (CO), Ed. Chiriotti, pg 27.
52. Manzi P., Marconi S., Aguzzi A., Pizzoferrato L., 1999, Studio sui beta glucani in campioni di funghi eduli, 4° Congresso Ciseta, 16-17 settembre, Cernobbio (CO), Ed. Chiriotti, pgg 27-28.
53. Pizzoferrato L., Panfili G., Marconi S., Manzi P., 1998, HPLC evaluation of cis and trans isomers of retinol in model systems, milk and dairy products, 22° International Symposium on Chromatography, 13-18 settembre, Roma, pg 612.
54. Panfili G., Esti M., Marconi S., Manzi P., Pizzoferrato L., 1998, Normal and revesed phase HPLC to study natural antioxidants in virgin olive oils, 22° International Symposium on Chromatography, 13-18

settembre, Roma, pg 610.

55. Gambelli L., Marconi S., Manzi P., 1998, Detection of mineral elements in mushrooms ion exchange chromatography, 22° International Symposium on Chromatography, 13-14 settembre, Roma, pg 606.
56. Manzi P., Marconi S., Pizzoferrato L., 1998, Protein quality of milk and milk-based products, nutritional and in vitro methodological aspects, 25° International Dairy Congress, 21-24 settembre, Aarhus, Denmark.
57. Pizzoferrato L., Manzi P., Marconi S., Panfili G., Corradini C., Nicoletti I., Cogliandro E., Paci M., 1998, Reazioni chimiche di interesse nutrizionale in prodotti lattiero-caseari: alcuni esempi, 3° Congresso nazionale di Chimica degli Alimenti: La chimica degli alimenti - ricerca e didattica, a cura di G. Palla, Letojanni (Me) 8-9 ottobre, Ed. Tecniche Nuove, 45-46.
58. Manzi P., Marconi S., Aguzzi A., Gambelli L., Pizzoferrato L., Paci M., Urbanelli S., Fabbri A.A., FanelliC., 1998, Caratterizzazione di funghi eduli del genere Pleurotus: un approccio multidisciplinare, 3° Congresso nazionale di Chimica degli Alimenti: La chimica degli alimenti - ricerca e didattica, a cura di G. Palla, Letojanni (Me) 8-9 ottobre, Ed. Tecniche Nuove, 40.
59. Marconi S., Manzi P., Vivanti V., Pizzoferrato L., 1997, La reazione di Maillard in alimenti a base di latte - Nota 2: La qualità proteica, Chimica e Alimentazione: obiettivo salute. Roma, 30/6-1/7. Industrie Alimentari, Ed. Chirietti, 36, 1050-1051

Progetti

Nel corso degli anni ha preso parte a molti progetti riguardanti la qualità chimico nutrizionale degli alimenti e l'aggiornamento delle Tabelle di Composizione degli Alimenti

- Programma “Nuovi prodotti a base di latte” finanziato MURST (2002/2003)
- Programma “Antiossidanti in Alimenti nell’Area Mediterranea” finanziato MiPAF (2002/2003)
- Progetto “Qualità Alimentare (Quagri)” finanziamento MiPAF (2004)
- Progetto Qualità “Studio della qualità chimico-nutrizionale di matrici alimentari” 2005/2006
- Progetto BIOVITA finanziamento MiPAAF 2008/2015
- Progetto QUALIFU-SIAGRO Responsabile Scientifico della linea di ricerca: “Contenuto in vitamine in matrici alimentari semplici e complesse: Tabelle di Composizione degli Alimenti” - SIAGRO. 2010/2015
- Progetto BioBelief BIOBELIEF-BIOfortification of common BEan to promote healthy diet and Food security in a context of climatic variation 2021/2024 ERANET FOSC
- Progetto CARMA “Caratterizzazione Chimico-Nutrizionale del Carciofo di Cupello” 2021/2022

- E' attualmente impegnata in alcuni progetti europei finalizzati alla costruzione di infrastrutture di ricerca
- Progetto europeo di carattere early-phase "Progressing towards the construction of METROFOOD-RI" (PRO-METROFOOD) 2017
- Partecipante all'attività di costruzione dell'infrastruttura di ricerca Food Nutrition and Health Research Infrastructure (FNH-RI) 2019-2020
- Progetto europeo "METROFOOD-RI Preparatory Phase Project" (METROFOOD-PP) 2019/2022

Report tecnico scientifici Linee Guida per una Sana Alimentazione. Revisione 2018, Ed, CREA AN, ISBN 9788833850375

Competenze organizzative e gestionali Membro del GdL "Proteine" per la revisione dei LARN Livelli di Assunzione di Riferimento per Energia e Nutrienti per la popolazione italiana

Partecipazione evento Make Faire, manifestazione annuale dedicata all'innovazione e alla ricerca, coordinamento di AGROCAMERE, Roma 18-20/10/2019

Seminari Relatrice nel Webinar CNA "Investi nel futuro e rafforza le tue competenze" con il modulo "matrici alimentari complesse e ricette: metodi standardizzati per calcolarne il valore nutrizionale e l'etichettatura". 6/7/2020

Relatrice, FAD 2020, "L'UTILIZZO DEI DATABASE DI COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI PER LE VALUTAZIONI A CARATTERE NUTRIZIONALE": Moduli: "Qualità del Dato e approccio metodologico" e "Le etichette nutrizionali"

Relatrice, Evento Giornate Formative CREA-Università di Siena , "il portale AlimentNUTrizione: la ricerca al servizio del consumatore e del produttore, Maggio 2021

Dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Data, 28/04/2022

FIRMA
Stefania Marconi

