



ROBERTO CICCORITTI
CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	ROBERTO CICCORITTI
Telefono	06-79348175
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
Ente di ricerca
Ricercatore di III livello
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
Ente di ricerca
Ricercatore Volontario
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
Ente di ricerca
Ricercatore di III livello tempo determinato con contratti vari
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
Ente di ricerca
Contratto di Ricerca (Co.Co.Co.)
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
Ente di ricerca
Contratto di Ricerca (Co.Co.Co.)
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	Pubblica Istruzione
• Tipo di impiego	Insegnante
• Classe concorsuale	A060
• Date (da – a)	<i>01 Aprile 2014 - 28 Febbraio 2015</i>
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	<i>CRA-ACM Corso Savoia 190 95024 Acireale (CT) e CRA-QCE Via Cassia 176, 00191 Roma</i>
• Tipo di azienda o settore	<i>Ente di ricerca</i>
• Tipo di impiego	Ricercatore a contratto (Co.Co.Co.)
• Settore disciplinare	CHIM/10
• Date (da – a)	<i>01 Gennaio 2011 - 31 Dicembre 2013</i>
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	<i>CRA-QCE/Campus Biomedico di Roma Via Cassia 176, 00191 Roma /Via Alvaro del Portillo 21 00128 Roma</i>
• Tipo di azienda o settore	<i>Ente di ricerca e Università</i>
• Tipo di impiego	Dottorando.
• Settore disciplinare	CHIM/10
• Date (da – a)	<i>15 Settembre 2009 - 31 Dicembre 2010</i>
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	<i>CRA-QCE Via Cassia 176, 00191 Roma</i>
• Tipo di azienda o settore	<i>Ente di ricerca</i>
• Tipo di impiego	Borsa di studio.
• Tematica	Fibra e carboidrati non digeribili nella granella integrale dei cereali

FORMAZIONE E ISTRUZIONE

• Date (da – a)	<i>Gennaio 2011- Dicembre 2013</i>
• Nome e tipo di istituto di istruzione	Campus Biomedico di Roma via Alvaro del Portillo 21, 00128 Roma e C.R.A.-QCE Via Cassia 176, 00191 Roma
• Settore	Scienza dell'alimentazione (Campus Biomedico e CRA-QCE)
• Qualifica conseguita	Dottore di Ricerca in 'Scienze Biochimiche e Tecnologiche Applicate agli Alimenti ed alla Nutrizione' conseguito il 19 maggio 2014.
• Principali attività di ricerca	Titolo: Cereal whole grain for human nutrition. Influence of genetic, environmental and technological factors on content and composition of specific bioactive compounds. Sviluppo di metodiche per la determinazione chimica mediante metodi cromatografici (GC-FID/GC-MS) del contenuto in Arabinoxilani, 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)	<i>2006 - 2008</i>
• Nome e tipo di istituto di istruzione	Università degli Studi di Roma "La Sapienza" facoltà di Scienze MM.FF.NN.
• Qualifica conseguita	Laurea di II livello in Biotecnologie Industriali e Agro-Alimentari conseguito il 27/02/2008 con votazione di 110 e lode
• Principali attività di ricerca	Titolo tesi: "Studio mediante risonanza magnetico nucleare della maturazione delle cariosside di mais" 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 conseguito il 22/02/2006 con votazione di 104/110
•Principali attività di ricerca	Titolo tesi: “L’isomerizzazione del retinolo per la valutazione dello stato di conservazione del latte alimentare” 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., Taddei 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.ithort/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 deamarizzazione 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