



**AL MAGNIFICO RETTORE  
DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO**

**COD. ID: 6009**

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: Marti Alessandra

**Davide Russo**

## **CURRICULUM VITAE**

### INFORMAZIONI PERSONALI

<b>Cognome</b>	Russo
<b>Nome</b>	Davide

### OCCUPAZIONE ATTUALE

<b>Incarico</b>	<b>Struttura</b>
Titolare borsa di studio per promettenti laureati	Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente

### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

<b>Titolo</b>	<b>Corso di studi</b>	<b>Università</b>	<b>anno conseguimento titolo</b>
Laurea Magistrale Voto: 107/110	Scienze e Tecnologie Alimentari	Università degli Studi di Milano	2023
Laurea Triennale Voto: 95/110	Scienze e Tecnologie Agrarie	Università degli Studi di Milano	2016



## 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".

## 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) la valutazione delle proprietà strutturali di proteine; (3) lo sviluppo di alimenti (tra cui pasta fresca e prodotti da forno) e la loro caratterizzazione; (4) la messa a punto di metodi di analisi per la caratterizzazione di materie prime non convenzionali. 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 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 ad oggi, il candidato ha avuto la possibilità di ampliare le conoscenze nel settore cerealicolo e non mediante l'utilizzo dei principali strumenti reologici per la caratterizzazione degli sfarinati (Farinografo, Glutopeak, Micro-Visco-Amilografo, Amilografo, Alveografo, Mixolab, Glutograph, Reofermentometro) e per la caratterizzazione della texture di pasta (Texture Analyser).

Infine, le attività svolte hanno permesso di acquisire competenze riguardo l'elaborazione dati e la scrittura di report tecnico-scientifici.



## ATTIVITÀ PROGETTUALE

01/09/2022- 28/02/2023	Tesi sperimentale dal titolo “Valorizzazione della farina di castagne per lo sviluppo di prodotti gluten-free”, presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l’Ambiente (DeFENS) dell’Università degli Studi di Milano
01/05/2023 ad oggi	Borsa di studio dal titolo “Proprietà fisiche di pasta prodotta da matrici convenzionali e non”, 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
29/09/2023	Pastaria Festival	Parma (PR)
03/03/2023	Divulgazione dei risultati della tesi magistrale presso la comunità montana dal titolo “Valorizzazione degli sfarinati di castagne delle varietà “BALESTRERA” e “ROSSERA” nella produzione di alimenti senza glutine	Albino (BG)

## ALTRE INFORMAZIONI

Correlatore dell’elaborato finale dal titolo “Impiego di frazioni di legumi per la produzione di pasta fresca” dello studente triennale Labella Simone, corso di studi in Scienze e Tecnologie Alimentari, anno accademico 2022/2023
Coautore di un intervento orale: Bresciani, A; Russo, D; Marti, A. (2023). Titolo: “Upvaluing chestnut flour for gluten free product development” AISSAunder40, Fisciano 12-13 luglio 2023, Agraria, DIFARMA, Università degli Studi di Salerno

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, 28/11/2023