

Aldo Martelli

Curriculum vitae

DATI ANAGRAFICI

Nato a Novara il 11.07.1939

Residente a Novara

Cellulare 347 7087777

CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM

1958 – Maturità conseguita presso il Liceo Classico Carlo Alberto di Novara

1058-1962 – Borsa di studio Nobile Collegio Caccia di Novara

1962 - Laureato con 110/110 e lode in Farmacia presso la Facoltà di Farmacia dell'Università degli Studi di Torino

1972 – Laureato con 110/110 e lode in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche presso la Facoltà di Farmacia dell'Università degli Studi di Torino

CARRIERA ACCADEMICA

2017	Professore Onorario, Università degli Studi del Piemonte Orientale
1998 - 2009	Professore Ordinario, Università del Piemonte Orientale
1994 - 1998	Professore Ordinario, Università degli Studi di Torino sede di Novara
1982 - 1994	Professore Associato, Università degli Studi di Torino
1978 - 1982	Professore Stabilizzato, Università degli Studi di Torino
1962 - 1978	Tecnico Laureato, Università degli Studi di Torino

INCARICHI ACCADEMICI

1998 - 2009	Preside della Facoltà di Farmacia, Università del Piemonte Orientale
1998 - 2009	Membro del Senato Accademico, Università del Piemonte Orientale
1999 - 2000	Direttore del Dipartimento di Scienze Chimiche Alimentari Farmaceutiche e Farmacologiche, Università del Piemonte Orientale
1995 - 1998	Vice-preside della Facoltà di Farmacia, Università degli Studi di Torino

INCARICHI SCIENTIFICI

2000 - 2007	Segretario della Conferenza dei Presidi delle Facoltà di Farmacia italiane
2004 - 2007	Membro della Consulta Scientifica del Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare presso il Ministero della Salute
2003 - 2009	Vice Presidente e poi Presidente del CeSOTA Centro Interateneo di Ricerca per la Sicurezza, Qualità e Tipicità degli Alimenti
1992 - 1997	Membro del Consiglio Direttivo del Gruppo Interdivisionale di Chimica degli

MODELLO A

	Alimenti della Società Chimica Italiana
	Membro del Comitato Organizzatore e Scientifico e chairman di sessione di numerosi Congressi e Convegni
	Membro di commissioni giudicatrici in diversi concorsi a posti di ricercatore, professore associato e ordinario del raggruppamento disciplinare CHIM/10
1992- 1996	Vice Presidente dell'Ordine dei Farmacisti Interprovinciale di Novara-VCO
1991 - 2003	Membro del Consiglio Centrale della Società Italiana di Scienza della Alimentazione e del Comitato Scientifico Redazionale della rivista omologa

CAMPI DI INDAGINE DELLA RICERCA

1. Metodi analitici cromatografici innovativi applicati agli alimenti
2. Caratterizzazione e utilizzo di sottoprodotti di lavorazione dell'industria alimentare
3. Caratterizzazione chimico-nutrizionale di formaggi DOP piemontesi
4. Componenti degli alimenti con attività antiossidante e valenza salutistica
5. Metodiche di amplificazione del DNA applicate agli alimenti
6. Problemi relativi alle allergie alimentari

TEMI CORRENTI DI RICERCA

1. Metodiche analitiche varie

Varie metodiche analitiche sono state applicate alla determinazione di costituenti chimici e biologici in diverse matrici alimentari (caffaina in bevande e alimenti, costituenti dell'aroma di formaggi quali il gorgonzola, amine biogene in alimenti e bevande stagionati o fermentati, prodotti di neo formazione in alimenti) e alla caratterizzazione di sottoprodotti di lavorazione dell'industria alimentare.

2. Componenti degli alimenti con attività antiossidante

Valorizzazione nutraceutica di componenti a valenza salutistica quali il resveratrolo e i polifenoli nei vini nebbiolo dell'Alto Piemonte, gli antociani dei risi pigmentati, l'acido linoleico coniugato dei prodotti caseari. Evoluzione di proantocianidine durante la maturazione in cultivars di *Vitis vinifera* L. e capacità di radical scavenging di vini rossi piemontesi. Proprietà antiossidanti e contenuto proantocianidinico della cuticola di Nocciola Piemonte IGP, azione prebiotica e crioprotettiva di fibre da *Corylus avellana* L.

3. Istaminolo, una possibile molecola bioattiva del vino

È stato dapprima validato un metodo HPLC-PDA-MS/MS per la quantificazione dell'istaminolo nel vino. Il metodo è quindi stato applicato allo studio dell'influenza di vari fattori (T°, grado alcolico, amminoacidi, ceppo di lievito, fermentazione malolattica) correlabili alla sua formazione durante la vinificazione. I risultati hanno confermato la conversione dell'istidina secondo la reazione di Ehrlich e l'importanza delle concentrazioni iniziali di amminoacidi nel mosto.

MODELLO A

4. Valutazione della sicurezza

Sono stati esaminati parametri di valutazione della sicurezza degli alimenti attraverso la determinazione di componenti minori bioattivi, naturali o indotti con la messa a punto di nuove metodiche cromatografiche per HPLC per la determinazione di ammine biogene in alimenti (vino, formaggio) e di componenti a valenza antinutrizionale e/o potenzialmente tossica negli alimenti (fitati, acido clorogenico).

5. Metodiche di amplificazione del DNA

Metodiche di amplificazione del DNA (PCR, RAPD, multiplex-PCR, nested-PCR, RFLP, Q-PCR) sono state applicate alla caratterizzazione di alimenti complessi: caratterizzazione di *Triticum aestivum* e *T. durum* e derivati, *Citrus sinensis* e derivati, metodica di PCR quantitativa applicabile alla determinazione del DNA di nocciola in alimenti complessi e valutazione dell'impatto del processo di torrefazione sul DNA di nocciola.

LE CINQUE PUBBLICAZIONI PIÙ SIGNIFICATIVE DELLA CARRIERA

1. Montella R, Coisson JD, Travaglia F, Locatelli M, Malfa P, **Martelli A**, Arlorio M. (2013), *Bioactive compounds from hazelnut skin (Corylus avellana L.): prebiotic and cryoprotectant effects on Lactobacillus plantarum P17630 and Lactobacillus crispatus P17631*, Journal of Functional Foods 5: 306-315.
2. Arlorio M, Locatelli M, Travaglia F, Coisson JD, Del Grosso E, Minassi A, Appendino G, **Martelli A** (2008), *Roasting impact on the contents of clovamide (N-caffeoyl-L-DOPA) and the antioxidant activity of cocoa beans (Theobroma cacao)*, Food Chemistry 106: 967-975
3. Brandolini V, Coisson JD, Tedeschi P, Barile D, Cereti E, Maietti A, Vecchiati G, **Martelli A**, Arlorio M (2006) *Chemometrical characterization of four Italian rice varieties based on genetic and chemical analyses*. J Agric Food Chem 54(26): 9985-9991
4. Brandolini V., Tedeschi P., Cereti E., Maietti A., Barile D., Coisson JD, Mazzotta D, Arlorio M, **Martelli A** (2005), *Chemical and genomic combined approach applied to the characterization and identification of Italian Allium sativum L.*, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 53(3): 678-683
5. Arlorio M, Coisson JD, Travaglia F, Capasso M, Rinaldi M, **Martelli A** (2003), *Proteolysis and production of biogenic amines in Toma Piemontese PDO cheese during ripening*, Italian Journal of Food Science, 15: 395-404
6. Cabras P e **Martelli A Ed.** (2003), *Chimica degli alimenti*, ed. Piccin, Padova

PREMI E RICONOSCIMENTI

Nel 2017 dal Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca è stato conferito al professor Aldo Martelli il titolo di Professore Onorario presso l'Ateneo del Piemonte Orientale.

ULTERIORI INFORMAZIONI

MODELLO A

Il prof. Aldo Martelli ha creato e coordinato il gruppo di ricerca che fa capo al Laboratorio di Chimica e Biotecnologie Alimentari del Dipartimento di Scienze del Farmaco del quale fanno parte professori e ricercatori, dottorandi e assegnisti di ricerca, oltre a borsisti e studenti in tesi sperimentale.

Ha avuto finanziamenti dalla Regione Piemonte e dalla Provincia di Novara per le sue ricerche in campo alimentare. E' stato responsabile di progetti di ricerca ex-60% e di unità di ricerca di progetti ex-40%, responsabile di unità di ricerca in un progetto biennale PRIN e coordinatore nazionale di un progetto nazionale PRIN.

Il progetto di ricerca Nutrial Network (Internazionalizzazione e formazione di una rete di eccellenza nei settori nutriceutico-salutistico ed alimentare) ha avuto un contributo dalla Fondazione Cariplo.

Dopo il collocamento a riposo (31.10.2009) il prof. Martelli Aldo ha svolto attività didattica in gran parte a titolo gratuito: - presso la Facoltà di Farmacia e il Dipartimento di Scienze del Farmaco dell'UPO; - nell'ambito della Direttiva sull'Alta Formazione-Bando della Regione Piemonte; - nel Master interfacoltà (Farmacia e Economia) di I livello in Management per la valorizzazione e la promozione di prodotti agroalimentari e salutistici; - nei corsi su temi alimentari organizzati per e con l'Unione Tutela Consumatori di Novara; - in corsi organizzati dall'ASL Novara e ASCOM Confcommercio.

Dal 15/07/2011 al 15/06/2013 al prof. Martelli è stato conferito un incarico a titolo gratuito di lavoro autonomo per un'unità di personale esterno per la realizzazione di un progetto avente come titolo "Alimenti tipici del territorio novarese e valorizzazione del loro aspetto funzionale".