

# 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.

### 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".