

## **Gianni Zoccatelli – Curriculum Vitae**

**Nome/Cognome:** Gianni Zoccatelli

**Indirizzo:** Dipartimento di Biotecnologie, Strada Le Grazie, 15 – 37134, Verona, Italy

**e-mail:** gianni.zoccatelli@univr.it

### **Curriculum vitae (sintesi)**

- |               |   |
|---------------|---|
| 2001          | Laurea in Biotecnologie Agro-Industriali, presso la Facoltà di Scienze MM. FF. NN. dell'Università di Verona, con punteggio 110/110.  |
| 2004          | Dottorato di Ricerca in Biotecnologie Agro-Industriali presso la Facoltà di Scienze MM. FF. NN. dell'Università di Verona.  |
| 2007          | 2007 EAACI Post-Doctoral Fellowship Award, bandito dalla European Academy of Allergy and Clinical Immunology (EAACI) inerente lo "sviluppo di vaccini ricombinanti per il trattamento delle allergie alimentari". Trascorre 1 anno presso il Paul- Ehrlich-Institut a Langen (Germania) collaborando con il Dr. Stephan Scheurer. |
| 2008          | Ricercatore universitario (SSD CHIM/10) presso il Dipartimento di Biotecnologie (ex Scientifico e Tecnologico) dell'Università degli studi di Verona.   |
| 2010-<br>2013 | Membro del Team di Autovalutazione del Corso di Laurea Magistrale LM7 di Biotecnologie Agro-Alimentari per la redazione del Rapporto di Autovalutazione.  |
| 2012-         | Membro del Collegio Docenti del Corso di Dottorato di Ricerca in Biotecnologie presso l'Università di Verona.   |
| 2012-<br>2014 | Rappresentante dei Ricercatori nella Giunta del Dipartimento di Biotecnologie dell'Università di Verona.  |
| 2013-         | Membro della Commissione AQ del Corso di Laurea Magistrale LM7 di Biotecnologie Agro-Alimentari   |
| 2015          | Abilitazione Scientifica Nazionale per la seconda fascia nel Settore Concorsuale 3D/1 (Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari).   |
| 2016          | Cofondatore e amministratore delegato (per 5 anni) di una Start-Up innovativa, Sphera Encapsulation SRL, incubata come Spin-off presso il Dipartimento di Biotecnologie di Verona.  |
| 2018-         | Professore associato (SSD CHIM/10) presso il Dipartimento di Biotecnologie dell'Università degli studi di Verona.   |
| 2023          | Abilitazione Scientifica Nazionale per la prima fascia nel Settore Concorsuale 3D/1 (Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari).   |
| 2025          | Consigliere e tesoriere della Divisione di Chimica degli Alimenti della Società Chimica Italiana (SCI)  |

### **Attività di trasferimento tecnologico**

- Costituzione e amministrazione di una startup innovativa, Sphera Encapsulation SRL, dedicata alla ricerca e sviluppo nel campo della micro e nano-incapsulazione.
- US Provisional Patent Application No. 62/769,642 entitled: MULTI-LAYERED PARTICLES.
- PCT No. PCT/IB2019/059991: "MULTI-LAYERED PARTICLES"

### **Finanziamenti e Partecipazione a Progetti di Ricerca degli ultimi 15 anni**

- Responsabile di unità operativa di un progetto PRIN 2022 (DD n. 104, 02/02/2022) intitolato "An integrated multimodal approach for an in vitro evaluation of the nutraceutical potential of botanical extracts (phytocomplexes) from *Olea europaea* L. and *Punica granatum* fruit", PI: Prof. Nadia Mulinacci.
- WP leader nell'ambito del progetto 3S\_4H: Cibo intelligente per un futuro sostenibile, Intervento realizzato avvalendosi del finanziamento POR - Obiettivo "Incremento dell'attività di innovazione delle imprese" Parte FESR fondo europeo di sviluppo regionale 2014-2020.
- Coordinatore scientifico di un Joint Project 2017 bandito dall'Università degli studi di Verona dal titolo "Effetto di antiossidanti naturali incapsulati sulla shelf-life ossidativa della pasta sfoglia (Enclasp)" in collaborazione con Vicenzi Spa.
- Coordinatore di un Joint Project 2015 bandito dall'Università degli studi di Verona dal titolo "incapsulazione dell'acido alfa lipoico per la produzione di ingredienti funzionali ed integratori" in collaborazione con Sila Srl (Noale, VE).
- Coordinatore di un Joint Project 2014 bandito dall'Università degli studi di Verona dal titolo "Production of meat-based functional foods enriched with micro and nano encapsulated omega-3 fatty acids" in collaborazione con Sartori Carlo & figli s.a.s. (VR).
- MC member del progetto COST FA 1402: Improving Allergy Risk Assessment Strategy for New Food Proteins (ImpARAS).

- Responsabile scientifico di un contratto di ricerca con Ecornaturasi S.p.a. dal titolo "Analisi del profilo nutrizionale e nutraceutico di sfarinati ottenuti da varietà rustiche e antiche di frumento".
- Coordinatore di un Progetto FSE 2013– Asse Capitale umano, multidisciplinare (CHIM/10 – AGR/15) con Delibera della Giunta Regionale della Regione del Veneto n. 1148 del 05/07/2013, dal titolo "Micro- e nano- incapsulazione di biomasse derivanti da alghe per la produzione di alimenti funzionali", in collaborazione con AlgainEnergy SRL (VR) e LaCasara SRL (VR) per il finanziamento di 2 assegni di ricerca.
- Coordinatore di un Joint Project 2012 bandito dall'Università degli studi di Verona dal titolo "Micro- e nano- incapsulazione di biomasse derivanti da alghe per la produzione di alimenti funzionali" in collaborazione con AlgainEnergy S.r.l (VR).
- Coordinatore di un Joint Project 2010 bandito dall'Università degli studi di Verona dal titolo "Messa punto di nuove strategie per lo sviluppo di vaccini per il trattamento dell'allergia al frumento" in collaborazione con Lofarma S.p.a. (MI).

#### **Progetti positivamente valutati e non finanziati**

- Coordinatore scientifico del progetto finanziato dal MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali) (2022) dal titolo "Preparazione di piante officinali da agricoltura biologica con tecnologie green (senza solventi) per lo sviluppo di biopesticidi e prodotti nutraceutici innovativi microincapsulati (GREENOFF)", Università degli Studi di Verona, in collaborazione con l'Università di Firenze e l'Università di Torino
- Coordinatore dell'unità locale del progetto finanziato dal MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali) (2022) dal titolo "Innovazioni ecosostenibili per un utilizzo "total fruit" del melograno biologico (IN-MELOBIO), coordinato dalla Prof.ssa Nadia Mulinacci, Università di Firenze.

#### **Attività di referaggio**

- Attività di revisore per le seguenti riviste internazionali:  
  
Foods, Coatings, European Journal of Lipid Science and Technology, Food Chemistry, Food Research International, International Food Research Journal, International Journal of Food Science & Technology, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Journal of Food Science, Marine Drugs, Molecular Nutrition and Food Research, Nanomaterials, Trends in Food Science & Technology.
- Guest Editor per Coatings con una special special issue intitolata: "Sustainable Films and Coatings for Food Packaging".
- Guest Editor for Antioxidants una special special issue intitolata: "Extraction and Stabilization of Natural Antioxidants from Agri-Food By-Products".

## Curriculum Didattico Accademico

- Dall'AA 2008/2009 ad oggi: Docente d "Chimica degli Alimenti" nel Corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie Agroalimentari LM7 (5 crediti frontali + 1 laboratorio)
- Dall'AA 2015/2016 ad oggi: Docente di Chimica degli Alimenti (5 crediti frontali + laboratorio) nel Corso di Laurea triennale in Biotecnologie L2 dell'Università di Verona
- Dall'AA 2008/2009 ad oggi: docente di Chimica degli alimenti nel Corso di Laurea triennale in Tecniche di Prevenzione negli Ambienti e nei Luoghi di Lavoro (2 crediti frontali), presso l'Università di Trento
- Dal 2023/24: docente di Chimica degli alimenti nel Corso di Laurea triennale in Scienze nutraceutiche e della salute alimentare L29 (5 crediti frontali + 1 laboratorio) presso l'Università di Verona

## Attività di tutorato

- Relatore di 27 tesi discusse nell'ambito dei Corsi Laurea Specialistica/Magistrale in Biotecnologie (agro-industriali/agro-alimentari) e del corso di laurea triennale in Biotecnologie
- Correlatore di 21 tesi discusse nell'ambito di Corsi Laurea Specialistica o Magistrale in Biotecnologie (agro-industriali e agro-alimentari) e Laurea triennale in Biotecnologie e Tecniche di Prevenzione negli Ambienti e nei Luoghi di Lavoro
- Relatore di 5 di tesi di Dottorato in Biotecnologie

## Pubblicazioni

Orcid ID: <https://orcid.org/0000-0001-9198-5252>

ERC sector: LS9\_5 - Food sciences (including Food technology, nutrition)

H-Index: 25

Number of peer-review publications: 64

Total citations: 1784

Atti congressuali e poster: 21

Contributi in volumi: 2

Verona, 11/12/2023

GIANNI ZOCCATELLI



According to law 679/2016 of the Regulation of the European Parliament of 27th April 2016, I hereby express my consent to process and use my data provided in this CV.