

Curriculum di Giacomo Di Matteo

Generalità

Giacomo Di Matteo, nato a Pescara il 10 Aprile 1995, residente a Pianella (PE), c.a.p. 65019, Contrada Vicenne Sud, 43 (cell. 3289592228, e-mail: giacomo.dimatteo@uniroma1.it)

Professione attuale

Novembre 2019 – Oggi. Dottorato di ricerca in chimica degli alimenti sotto la supervisione della prof.ssa Luisa Mannina presso il Dipartimento di Chimica e Tecnologie del Farmaco dell'Università la Sapienza di Roma (P.le Aldo Moro, 5, 00185, Roma, Italia).

Corso di dottorato: "Molecular design and characterization for the promotion of health and well being: from drug to food" (XXXV ciclo).

Esperienze professionali

Aprile 2021 – Luglio 2021. Attività di tutoraggio agli studenti del corso di studi in Farmacia presso il Dipartimento di Chimica e Tecnologie del Farmaco dell'Università la Sapienza di Roma (P.le Aldo Moro, 5, 00185, Roma, Italia).

November 2017 - Dicembre 2017. Internato di laboratorio in chimica farmaceutica (75 h) presso l'Università degli Studi "G. d'Annunzio" Chieti-Pescara (Via dei Vestini 31, 66013, Chieti, Italia). sotto la supervisione del Prof. Simone Carradori.

Istruzione

Ottobre 2014 – Ottobre 2019. Laurea magistrale ottenuta a pieni voti (110/110 e lode) in Chimica e Tecnologie farmaceutiche presso l'Università degli Studi "G. d'Annunzio" Chieti-Pescara (Via dei Vestini 31, 66013, Chieti, Italia). La tesi è stata svolta sotto la guida della prof.ssa Marialuigia Fantacuzzi e della dott.ssa Zeineb Aturki presso l'Istituto per i Sistemi Biologici (ISB) del Consiglio Nazionale delle Ricerche (Via Salaria, Km 29, 300, 00015, Monterotondo, Roma). Titolo della tesi: "Sviluppo di una metodica per cromatografia liquida nano per l'analisi di pesticidi nel miele".

Settembre 2009 – Giugno 2014. Diploma di perito tecnico per la qualifica di Chimico ottenuto a pieni voti (100) presso l'Istituto di Istruzione Superiore "Luigi di Savoia" (Via G. D'Aragona, 21, 66100, Chieti, Italia).

Periodi esteri

Settembre 2021 – Oggi. Laboratorio di Chimica degli alimenti e Tossicologia della Facoltà di Farmacia dell'Università di Valencia nel gruppo di ricerca del Prof. Jordi Mañes.

Competenza scientifiche

- Analisi chimica di matrici alimentari complesse con la spettroscopia di Risonanza Magnetica Nucleare (RMN), la cromatografia liquida nano (nano-LC) e la cromatografia liquida ad alta prestazione (HPLC).

- Software utilizzati: ChemDraw, Avogadro, Molden, Jmol, PyMOL.

- Workstation utilizzate: TopSpin, Delta, LabSolutions, Clarity™, Chromeleon™, Agilent ChemStation, SIMCA®, TIBCO Statistica®, MATLAB.

Partecipazione a scuole

12-15 Luglio 2021. XXIII Scuola Nazionale di Risonanza Magnetica Nucleare (GIDRM/Università di Torino, webinar)

7-10 Giugno 2021. 2st International Course 'Healthy Food Design' (Wageningen University, webinar)

11, 18 Dicembre 2020. Scuola di chemometria di Genova (Università di Genova, webinar)

20-23 Luglio 2020. XXII Scuola Nazionale di Risonanza Magnetica Nucleare (GIDRM/Università di Torino, webinar)

12-14 Gennaio 2021. Scuola di spettroscopia NIR (SISNIR/Milano)

Esami di stato

- Abilitazione all'esercizio della professione del farmacista (Università degli Studi "G. d'Annunzio" Chieti-Pescara)

Progetti di ricerca con ruolo di "partecipante"

2020. Progetto di ricerca di Università La Sapienza di Roma. "Innovative bio-packaging to preserve quality and extend the shelf-life of fruits and vegetables".

2019. Progetto di ricerca del MIPAAF. "Ortopackhealth".

Poster/Abstract

C1. G. Di Matteo, M. Spano, M. Grosso, A. Salvo, C. Ingallina, M. Russo, A. Ritieni, L. Mannina. "FISV Symposium on SARS-CoV-2 Biology and COVID-19: Current research and perspectives" FISV Federazione Italiana Scienze della Vita, Roma, Italia, 16 Settembre 2020.

C2. G. Di Matteo, C. Ingallina, A. Sobolev, M. Spano, A. Maccelli, M. Crestoni, S. Fornarini, C. Cordeiro, M. Sousa Silva, L. Mannina. "Untargeted methodologies to investigate tomatoes fruits". 6th Ed. Conferenza Internazionale Foodomics, Cesena, Italia, 14-16 Ottobre 2020.

C3. G. Di Matteo, A. P. Sobolev, M. Spano, C. Ingallina, L. Mannina. "NMR Methodology in the study of italian local products". XLIX National Congress on Magnetic Resonance, online, 8-10 Settembre 2021.

Presentazioni orali

O1. "L'influenza di differenti pratiche agronomiche sul profilo metabolomico di infiorescenze della cultivar Ferimon". La Canapa industriale: sviluppo e valorizzazione di una nuova filiera agroalimentare ecosostenibile. Università la Sapienza di Roma, Roma, Italia, 22 Settembre 2020.

O2. "Profilo NMR metabolomico di campioni di zucca protetti da biofilm". Il packaging per gli alimenti ad alto valore nutrizionale: metodologie avanzate per nuove soluzioni. Università la Sapienza di Roma, Roma, Italia, 16 Giugno 2021.

O3. "NMR Methodology in the study of italian local products". XLIX National Congress on Magnetic Resonance. Online, 8-10 Settembre 2021.

Pubblicazioni su riviste scientifiche peer-reviewed

P1. Di Matteo, G. et al. Food and COVID-19: Preventive/co-therapeutic strategies explored by current clinical trials and in silico studies. *Foods* 9, (2020).

P2. Ingallina, C. et al. Chemicobiological characterization of torpedino di fondi® tomato fruits: A comparison with san marzano cultivar at two ripeness stages. *Antioxidants* 9, 1–29 (2020).

P3. Spano, M. et al. Commercial hemp seed oils: A multimethodological characterization. *Appl.*

Sci. 10, 1–15 (2020).

P4. Di Matteo, G. et al. NMR Characterization of Ten Apple Cultivars from the Piedmont Region. *Foods* 10, (2021).

P5. Spano, M. et al. A Multimethodological Characterization of *Cannabis sativa* L. Inflorescences from Seven Dioecious Cultivars Grown in Italy : The Effect of Different Harvesting Stages. *Molecules* 26, 2912 (2021).

P6. Di Matteo, G. et al. Food and COVID-19. *WJFN* 1, 1002 (2021).

P7. Rotondo, A. et al. A fast and efficient ultrasound-assisted extraction of tocopherols in cow milk followed by HPLC determination. *Molecules* 26, 1–12 (2021).

P8. Spano, M. et al. Metabolomic Profiling of Fresh Goji (*Lycium barbarum* L.) A Multi-Methodological Approach. *Molecules*. 1–23 (2021).

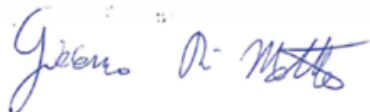
P9. Di Matteo, G. et al. Commercial Bio-Packaging to Preserve the Quality and Extend the Shelf-Life of Vegetables : The Case-Study of Pumpkin Samples Studied by a Multimethodological Approach. 1–24 (2021).

P10. Farinon, B. et al. Effect of malting on nutritional and antioxidant properties of the seeds of two industrial hemp (*Cannabis sativa* L.) cultivars. *Food Chem.* 370 (2022).

P11. Ullah, H. et al. Hydroethanolic Extract of *Prunus domestica* L. : Metabolite Profiling and In Vitro Modulation of Molecular Mechanisms Associated to Cardiometabolic Diseases. *Nutrients* 14, (2022).

P12. Spano, M. et al. Modulatory Properties of Food and Nutraceutical Components Targeting NLRP3 Inflammasome Activation. *Nutrient* 14, 1–44 (2022).

Roma, 23/01/2022

A handwritten signature in blue ink that reads "Giacomo Di Matteo". The signature is written in a cursive style with a small "Giacomo" above "Di Matteo".