

## INFORMAZIONI PERSONALI

## Salvatore Moscaritolo



Indirizzo via Sommito, n°43, cap 83036, Mirabella Eclano, AV, ITALY  
 Cellulare e Whatsapp cell. +39 327 732 6246  
 E-mail moscaritolo.s@gmail.com -  
 E-mail pec s.moscaritolo@pec.otacl.it  
 Sesso, Cod. Fiscale Maschile, MSCSVT69M28A509D  
 Luogo, Data di nascita Avellino, 28 agosto 1969  
 Nazionalità Italiana

## OCCUPAZIONE PER LA QUALE SI CONCORRE

SERVIZI DI CONSULENZA INNOVATIVA ALLE IMPRESE AGRICOLE ED AGROALIMENTARI, IN MATERIA DI CONSULENZA ED ASSISTENZA TECNICA, AGRONOMICA, GESTIONALE, AZIENDALE.

## POSIZIONE RICOPERTA

CONSULENTE

## TITOLO DI STUDIO

DOTTORE DI RICERCA IN "BIOTECNOLOGIE DEI PRODOTTI ALIMENTARI" e LAUREA (LM69) in SCIENZE DELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI

## ESPERIENZA PROFESSIONALE

 ✓ **Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria (CREA)**

- (dal 02/03/2015 ad oggi) • Ricercatore presso l'Unità di Ricerca per la Valorizzazione Qualitativa dei Cereali - CRA-QCE
- (dal 19/06/2006 al 01/03/2014) • Ricercatore con assegno di ricerca presso l'Unità di Ricerca per la Valorizzazione Qualitativa dei Cereali - CRA-QCE
- (dal 01/10/2004 al 18/06/2006) • Ricercatore con assegno di ricerca presso l'Unità di Ricerca per la Selezione dei Cereali e la Valorizzazione delle Varietà Vegetali S. Angelo Lodigiano - Lodi - CRA-SCV
- (dal 03/02/2003 al 30/09/2004) • Collaboratore di ricerca a contratto presso il Centro di Ricerca sui Cereali di Foggia - CRA-CER

 ✓ **Le Farine Magiche gruppo Loconte (Ipafood srl - Molino Vigevano srl - Ipacom srl - Ipalc srl)**

- (dal 04/01/ 2010 al 28/02/2015) • Addetto qualità, ricerca e sviluppo di processo e prodotto
- (da Novembre 2000 a Luglio 2002) • Consulente addetto al laboratorio chimico e al controllo qualità

 ✓ **Amiderie Italiane Spa gruppo Italgrani**

- (dal 14/11/1994 al 01/09/1999) • Addetto al controllo qualità per i seguenti settori produttivi: Molino, Amideria, Glutineria , Glucoseria, Sottoprodotti ed Effluenti

**ATTIVITÀ E AMBITI DI RICERCA SVILUPPATI NEL CORSO DELLE DIFFERENTI ESPERIENZE LAVORATIVE**

Il settore di competenza riguarda la filiera olearia e la filiera cerealicola (frumento duro e tenero, mais, riso e cereali minori: avena, segale, orzo e farri). L'attività si è concentrata principalmente sull'innovazione di processo e di prodotto ed è stata divulgata mediante convegni, pubblicazioni e corsi di formazione agli operatori del settore.

Le linee di ricerca sviluppate hanno riguardato:

- Sviluppo di prodotti finiti probiotici e prebiotici
- Studio dei processi di molitura, tradizionale (cilindri e pietra) e innovativa (decorticazione, micronizzazione e turboseparazione) e sua influenza sulla qualità tecnologica e nutrizionale degli sfarinati per la realizzazione di semilavorati e di prodotti finiti (pasta e prodotti da forno) ricchi in costituenti bioattivi (fruttoligosaccaridi, fibre e composti antiossidanti)
- Valorizzazione tecnologica e nutrizionale dei prodotti e sottoprodotti della macinazione di cereali e altre materie prime alimentari per la preparazione di prodotti finiti probiotici e prebiotici (pasta, pani, pizze e dolci)
- Valorizzazione tecnologica e nutrizionale dei prodotti e dei sottoprodotti della macinazione diversi dal frumento, quali mais, riso, fecola, castagna, ceci, mandorle, fagioli e piselli per la preparazione di farine composite e/o preparati alimentari sia per uso professionale che home made
- Recupero di frumenti antichi (popolazioni di farro dicocco e spelta) e loro valorizzazione per lo sviluppo di alimenti (pasta, pane e biscotti) anche a valenza funzionale
- Studio dalle modifiche indotte dal calore sulle caratteristiche chimiche e reologiche di farine, semole e miscele composite destinate alla trasformazione in pasta e prodotti lievitati (pani, pizze, grissini e barrette)
- Studio delle caratteristiche qualitative e reologiche degli impasti sottoposti a processo di maturazione e lievitazione (*Saccaromyces cerevisiae* e madre acida) in funzione della qualità dei prodotti finiti (pane, pizze e dolci)

- Sviluppo di miscele e preparati alimentari nel settore della pasticceria e dei prodotti da forno: pani, pizze, biscotti, creme, mousse, topping, prodotti gluten-free e prodotti dietetici
- Studio del comportamento dei coadiuvanti alimentari (amidi gelificati e modificati, glutini essiccati e idrolizzati, malto), enzimi (amilasi, pectinasi, proteasi), additivi (sciroppi di glucosio, lieviti chimici e biologici), addensanti (pectine, farine di semi di guar, gomme xantano, idrossipropilcellulose, carbossimetilcellulose) ed emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi), nella formulazione di prodotti da forno tradizionali, gluten-free, proteici, apoproteici e dietetici
- Valutazione chimica, tecnologica e reologica degli amidi nativi e degli addensanti (pectine, farine di semi di guar, gomme xantano, idrossipropilcellulose, carbossimetilcellulose, etc, etc.) nella panificazione gluten-free
- Pastificazione e panificazione (artigianale, industriale e gluten-free) di farine composite di differenti sfarinati (aproteiche, ad elevato contenuto proteico, elevato contenuto in fibre e a ridotto contenuto in amido)
- Detossificazione del glutine da farine e semole di frumento per la realizzazione di sfarinati, pasta, pane, biscotti e altri prodotti da forno gluten-free
- Applicazione e gestione dei manuali del controllo qualità di processo e di prodotto presso aziende alimentari

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

Iscrizione ad Albo professionale

- **Iscritto all'Albo dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio (O.T.A.C.L.) con numero 103 in data 02/01/2002**

(dal 2004 al 2007)

- Dottore di Ricerca” in Biotecnologie dei Prodotti Alimentari - Università degli Studi di Foggia (Livello QEQ 7)

(dal 1989, ad a/a 1994/1995)

- Laurea (LM69) Scienze delle Preparazioni Alimentari (equiparata a Scienze e Tecnologie Alimentari con Decreto Int. del 22/12/94 G.U. S.Gen. n° 242 del 16/10/95) - Università degli Studi del Molise – Campobasso (Livello QEQ 6)

(dal 1986, ad a/a 1987/1988)

- Diploma di maturità in Tecnico d Laboratorio Chimico Biologico - Istituto I.P.S.I.A. G. De Gruttola in Ariano Irpino (AV) (Livello QEQ 4)

(dal 1983, ad a/a 1985/1986)

- Diploma di qualifica in Operatore Chimico - Istituto I.P.S.I.A. G. De Gruttola in Ariano Irpino (AV) (Livello QEQ 3)

**COMPETENZE PERSONALI**

Lingua madre

- ITALIANO

Altre Lingue:

COMPRESIONE		PARLATO		SCRITTO
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
B2/C1	B2/C1	B2/C1	B2/C1	B2/C1

INGLESE

- Corso lingua inglese - Northbrook College Sussex (Wording, Uk)

(anno 2000)

(dal 2002 al 2005)

- Corso lingua inglese - Oxford Bureau (Av, It) Livello C1 Effective

Competenze comunicative

- possiedo ottime competenze comunicative acquisite durante le mie esperienze lavorative

Competenze organizzative e gestionali

- possiedo competenze di leadership in ambito organizzativo e gestionale acquisite durante le mie esperienze lavorative

Competenze professionali

- possiedo ottime competenze nella gestione della qualità e nella gestione aziendale
- possiedo ottime competenze sulle Tecnologie ed Impianti industriali: molitorio e miscelazione sfarinati, amideria, glutineria, malteria, glucoseria, sottoprodotti dell'industria alimentare (depurazione acque, concentrazione degli effluenti e produzione di borlande zuccherine per la produzione di alcool), impianti di essiccazione (a letto fluido, sottovuoto e spray-dryer e liofilizzazione), impianti di separazione (centrifugazione, filtrazione, ultrafiltrazione e osmosi inversa), trattamenti termici (pastorizzazione e cottura), impianti di pastificazione e panificazione (artigianale, industriale e glutenfree), impianti dolciario, biscottiero e pasticceria ed oleario.
- possiedo ottime competenze su tecniche da laboratorio strumentali e di analisi: principali analisi chimiche, chimico-enzimatiche e reologiche su materie prime, semilavorati e prodotti finiti alimentari; seguenti tecniche da laboratorio e strumentali: Saggi immunoenzimatici ELISA (per la determinazione di micotossine, glutine etc), Spettrofotometria, NIR/NIT, Colorimetro Minolta, Farinografo-Estensografo-Amilografo-Glutograph(Brabender), Glutomatic-RVA(Perten), Alveografo-Mixolab(Chopin) (per la determinazione della qualità degli sfarinati e degli impasti anche sottoposti all'azione del calore), HPLC e GC (per la determinazione dei composti nutrizionali e bioattivi)

Competenza digitale

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato

Competenza digitale (anno 2007)

- Patente Europea del Computer ECDL (European Computer Driving Licence): 1°Concetti teorici di base; 2°Uso del Computer e gestione dei file; 3°Elaborazione testi; 4°Foglio elettronico; 5°Basi di dati; 6°Strumenti di presentazione; 7°Reti informatiche

Patente di guida

- buona padronanza dei programmi per l'elaborazione digitale delle immagini
- categoria.: B

ULTERIORI INFORMAZIONI

**Corsi di formazione**

- (dal 2005 al 2006)
  - Statistica - presso Università degli Studi di Foggia (Livello QEQ 2)
- (anno 2003)
  - Corso sulla "Certificazione ISO 9001:2000 – Esperienze a confronto nel settore alimentare" presso DNV Knowledge Institute
- (anno 2003)
  - Corso sulla "Certificazione di Prodotto e Rintracciabilità di Filiera" presso DNV Knowledge Institute
- (anno 2005)
  - Corso sulla "Tracciabilità di filiera nell'industria agroalimentare" presso NEOTRON s.p.a. e OTACL
- (anno 2005)
  - Corso su "Etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari: stato dell'arte e novità introdotte dalle direttive 89/2003 e 26/2005 CE", presso NEOTRON s.p.a. e OTACL
- (anni 2012, 2015 e 2017)
  - Formazione dei lavoratori sulla sicurezza dei luoghi e degli ambienti di lavoro - D.Lgs 81/08 e succ. mod. Int.
- Partecipazione a progetti
  - Micoprincem e Vafrumic: valutazione qualitativa e delle principali micotossine sulle varietà di frumento duro provenienti dalla Rete di confronto varietale coltivate sia in sistema biologico che convenzionale
  - BIOCER, ENSE BIO: valutazione qualitativa dei frumenti coltivati in biologico afferenti alle Prove Nazionali
  - SIC, RCQ Plus: valutazione qualitativa dei frumenti coltivati in convenzionale afferenti alle Prove Nazionali
  - QUALICER: valutazione qualitativa di varietà di frumento duro per accedere al Premio Qualità
  - Prove a Registro: valutazione qualitativa e produttiva di nuove varietà per l'iscrizione al registro nazionale
  - QUASICER: valutazione dell'epoca di semina in differenti località (Roma e Leonessa)
  - NIT-BIO: influenza della rotazione sulle caratteristiche qualitative dei frumenti
  - MARKER-BIO: influenza della concimazione sulle caratteristiche qualitative dei frumenti
  - RGV-FAO: moltiplicazione e valutazione qualitativa di accessioni di farro e spelta
  - INTERAGRO: sviluppo di un modello integrato di filiera fra catene di Piccole e Medie Imprese nel settore frumento duro - pasta
- Certificazioni
  - vincitore concorso per tecnologo III livello – macro area “scienze chimiche e delle tecnologie alimentari” presso il Centro di Ricerca per le Produzioni Foraggere e Lattiero-Caseario di Lodi – CRA - FLC
  - IDONEITÀ FISIOLÓGICA ALL'ASSAGGIO DELL'OLIO D'OLIVA: rilasciato dalla Regione Campania - STAPA CePICA di Avellino
  - Vincitore concorso assegno di ricerca triennale presso l'Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura di Roma “ Disponibilità ed efficacia di composti bioattivi di frumento duro: influenza del genotipo e delle condizioni”
  - Vincitore concorso assegno di ricerca triennale presso l'Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura di Roma “Miglioramento genetico della qualità del frumento duro

mediante lo studio delle componenti del seme coinvolte nell'attività panificatorie"

- Vincitore concorso assegno di ricerca triennale presso l'Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura di Roma "Alimenti funzionali a base di cereali"
- Vincitore concorso assegno di ricerca triennale presso l'Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura di Roma "Cereali minori e granella immatura per la produzione di alimenti funzionali"

Presentazioni, Conferenze e  
Seminari e Pubblicazioni

- 1) Di Fonzo N., Moscaritolo S., 2003—"Un'annata da dimenticare per il grano duro"—L'Informatore Agrario LIX,33(Suppl.n°2):6-7 ISSN 00200689
- 2) Moscaritolo S., Versaci L., Evaristi F., Corbellini M., Boggini G., 2005 – "Caratterizzazione qualitativa delle varietà di frumento tenero" – Tecnica molitoria, 56(6): 581-599 ISSN 00401862.
- 3) Mariotti M., Brandolini A., Moscaritolo S., Pagani M.A., 2005 – "Frumenti e segale, non solo fonte di energia" – L'Informatore Agrario, LXI, 33:37-39 ISSN 00200689
- 4) Berardo N., Pisacane V., Valoti P., Mariotti M., D'Egidio M.G., Moscaritolo S., 2005 – "Traditional and Innovative Maize Genotypes for Functional Foods" – In: Innovation in traditional foods (P.Fito and F. Toldrà Editions). Conference 2005 Valencia October 25-28/2005: Vol. II, 1191-1194.
- 5) Moscaritolo S., 2005 - "Functional and technological characterization of cultivars and local populations of emmer (*T. dicoccum* spp. *Schübler*)", 2005 in Proc. Of the 10th Workshop on Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology - Foggia September 07-09/2005:765-770. ISSN 14382385
- 6) Moscaritolo S., Cattivelli L., Empilli S., Platani C., Codianni P., La Notte E., 2005 - "Caratteristiche nutrizionali qualitative di genotipi di farro medio (*T.dicoccum* spp. *Schübler*)"—Atti del 6° convegno AISTEC, Valenzano (BA), 16-18 giugno 2005: 57-64. ISBN 2-85352-340-3
- 7) Fares C., Moscaritolo S., Platani C., Nigro F., Schiavone M.G., Codianni P., Di Fonzo N., La Notte E., 2005 - "Chemical and rheological assessment of emmer Italian populations: preliminary findings". In Proc. of International Congress "Technological Innovation and Enhancement of Marginal Product" – Foggia 05/07 Aprile 2005: 16-24.
- 8) Berardo N., Pisacane V., Valoti P., Mariotti M., D'Egidio M.G., Moscaritolo S., 2006 – "Development of innovative maize based products as Functional Foods" – Tecnica molitoria international, Yearly Issue. N°1 del 2006 (vol. 57 n° 5/A): 103-108.
- 9) Lupotto E., Cavigiolo S., Greppi D., Aimo S., Gianninetti A., Moscaritolo S., 2006 – "La qualità del riso italiano: tradizione, mercato, specialità" – Panificazione & Pasticceria, n° 65 anno 12 del marzo/aprile 2006: 43-49.
- 10) Moscaritolo S. 2006—"Evaluation of technological and nutritional traits of selected emmer wheat genotypes *T.dicoccum* spp *Schübler*"-11th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology, Mosciano Sant'Angelo (TE), 27-29 September 2006: 185-189
- 11) Belocchi A., Fornara M., Frongia L., Mazzon V., Moscaritolo S., Desiderio E., 2006 "Grano Duro, Le varietà consigliate" – Terra e Vita, 47:40 52-65. ISSN 00403776
- 12) Moscaritolo S. 2007 "Usi non alimentari: Impiego del grano per la produzione di energia" nel volume 1° "Il grano" – collana Coltura & Cultura – Bayer CropScience 274-275.
- 13) Belocchi, A.; Fornara, M.; Frongia, L.; Mazzon, V.; Moscaritolo, S.; Desiderio, E. - 2007 - **Grano duro, i risultati della rete nazionale. Performance e varietà consigliate emerse dalle prove della sperimentazione 2006-2007.** Terra e Vita 48: (40) 67-78
- 14) Moscaritolo S., Belocchi A., Cecchini C., Gosparini E., D'Egidio M.G., 2008 – "Nuove metodiche per lo studio delle proprietà viscoelastiche in sfarinati di frumento duro" – 8° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (CISETA) Ricerche e innovazione nell'industria alimentare di S. Porretta. 8: 748:752.
- 15) Moscaritolo, S.; Amoriello, T.; D'Egidio, M.G. – 2008- **Nuovo approccio per la valutazione delle caratteristiche reologiche di impasti di frumento duro.** Tecnica Molitoria 59: 4 343-352
- 16) Aureli G., Bonora R., Corsi G., Dottori A., Faina M., Gosparini E., Losi M., Mortaro R., Moscaritolo S., D'Egidio M.G. 2008 – " **Quattro nuove varietà di frumento duro iscritte nel 2007**" – Molini d'Italia, giugno 2008: 57-73
- 17) Belocchi A., Fornara M., Mazzon V., Moscaritolo S., Desiderio E., 2008 "Duro, **Le varietà migliori secondo la rete nazionale**" – Terra e Vita, n°39/2008: 48-56
- 18) Brandolini A., Hidalgo A., Moscaritolo S. 2008 – "**Chemical composition and pasting properties of eincorn (*Triticum monococcum* L. *subsp* *monococcum*) whole meal flour**" – Journal of cereal science 47: 599-609
- 19) D'Egidio M.G., Cecchini C., Gosparini E., Moscaritolo S., Arcangeli A., Pucciarmati S. 2008 - **Qualità del frumento duro in agricoltura biologica: risultati di un quadriennio di prove.** Presentato al VII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti - Perugia 23-26/06/2008.
- 20) Platani C., Beleggia R., Digesù A.M., Fares C., Moscaritolo S., D'Egidio M.G., Cattivelli L. 2008 - **Characterizations of lignans content in cereals.** Presentato all'International DurumWheat Symposium-From Seed to Pasta:The Durum Wheat Chain. Bologna 30/06/08-03/07/08 p. 192
- 21) Moscaritolo S., Amoriello T., Cantone M.T., Cecchini C., Gosparini E., D'Egidio M.G., 2009 - "**Nuove metodiche per la valutazione delle caratteristiche reologiche di sfarinati in frumento duro**" – Atti del 7° convegno AISTEC, "Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della scienza" Campobasso, 3-5 ottobre 2007: 309-314.
- 22) D'Egidio M.G., Quaranta F., Cecchini C., Gosparini E., Pucciarmati S., Melloni S., Moscaritolo S. 2009 – "**Frumento duro biologico: valutazione qualitativa delle varietà nei principali areali di coltivazione**" –

- Tecnica molitoria, gennaio 2009: 1-16
- 23) D'Egidio M.G., Cecchini C., Gosparini E., Dottori A., Moscaritolo S., Arcangeli A., Mortaro R. 2009 **"Caratteristiche qualitative delle varietà in prova nel 2007-08"** – Molini d'Italia gennaio 2009: 35-55.
  - 24) D'Egidio M.G., Aureli G., Quaranta F., Cecchini C., Melloni S., Moscaritolo S. 2009 – **"Safety and quality of durum wheat from organic crop in Italy"** – Tecnica molitoria international, Yearly Issue 2009 (vol. 60 n° 10/A):79-88
  - 25) Belocchi A., Fornara M., Mazzon V., Moscaritolo S., Quaranta F., 2009 **"Duro, le performance emerse dalla rete nazionale"**–Terra e Vita, n°38:44-52
  - 26) D'Egidio M.G., Quaranta F., Cecchini C., Gosparini E., Pucciarmati S., Melloni S., Moscaritolo S., 2009 - **Fumento duro biologico: valutazione qualitativa delle varietà nei principali areali di coltivazione.** Tecnica Molitoria, 60 (1): 1-16. ISSN 0040-1862
  - 27) Aureli, G.; Cecchini, C.; Gosparini, E.; Dottori, A.; Moscaritolo, S.; Scala, V.; Mortaro, R.; Arcangeli, A.; Corsi, G.; Faina, M.; Isceri, M.; D'Egidio, M.G. – 2010 - **Le nuove varietà di frumento duro iscritte nel 2008.** Molini d'Italia 7 23-49
  - 28) Belocchi A., Fornara M., Mazzon V., Moscaritolo S., Quaranta F. 2010 **"Duro, i risultati della rete nazionale"**. Terra e Vita, 51, n.38: 46-54.
  - 29) D'Egidio, M.G.; Cecchini, C.; Melloni, S.; Moscaritolo S.; Scala, V.; Quaranta, F. 2010. **The quality of organic durum wheat grown in Italy.** Annual Wheat Newsletter, Kansas State University, 56: 108-110
  - 30) Aureli, G.; Arcangeli, A.; Bianchi, P.G.; Cecchini, C.; Corsi, G.; D'Egidio, M.G.; Dottori, A.; Gosparini, E.; Isceri, M.E.; Mortaro, R.; Moscaritolo, S. 2010. **Le nuove iscrizioni al Registro nazionale delle varietà per il frumento duro.** Molini d'Italia, Avenue media srl, 61(7): 37-62; ISSN 0026-9018.
  - 31) D'Egidio, M.G.; Cecchini, C.; Gosparini, E.; Moscaritolo, S.; Dottori, A.; Arcangeli, A.; Mortaro, R. 2010. **Caratteristiche qualitative delle varietà in prova nel 2008-2009.** Molini d'Italia, Edizioni Avenue media, 61(1): 23-49; ISSN 0026-9018.
  - 32) Quaranta, F., Aureli, G., Iori A., Pasquini M., Belocchi A., Camerini, M., Casini C., Cecchini, C., Chierico M., Fornara, M., Gosparini, E., Matera A., Melloni, S., Moscaritolo, S., Pucciarmati S., Sereni L., D'Egidio M.G. - 2011 - **Identificazione di varietà di frumento duro appropriate all'impiego in agricoltura biologica.** Dal Seme 6:4 55-67
  - 33) Moscaritolo S., Fornara M., Cecchini C., Gosparini E., D'Egidio M.G., 2011 **"Valutazione comparativa di metodiche utili per la valutazione delle caratteristiche reologiche del frumento duro.** Atti dell'8° convegno AISTEC, Aci Castello - Cannizzaro (Catania) 11-13 Maggio 2011: 376-379.
  - 34) Belocchi A., Fornara M., Mazzon V., Moscaritolo S., Quaranta, F., 2011 **"Duro, varietà consigliate dalla rete nazionale"** –Terra e Vita 52, n.37(suppl.) 10-16
  - 35) D'Egidio M.G., Cecchini C., Gosparini E., Dottori A., Arcangeli A., Mortaro R., Moscaritolo S., 2011 **"Grano duro: caratteristiche delle varietà in prova nel 2009-2010"** - Molini d'Italia, 62(1): 31-56, gennaio 2011
  - 36) Arcangeli A., Aureli G., Bianchi P.G., Cecchini C., Corsi G., Dottori A., Gosparini E., Isceri M., Mortaro R., Moscaritolo S., Nizzo S., Zuffada M., - 2011 **"Ventidue nuove varietà di frumento nel 2010"** - Molini d'Italia 62: 7 50-65, luglio 2011.
  - 37) Aureli G., Bianchi P.G., Corsi G., Arcangeli A., Cecchini, C., Gosparini, E., Isceri M.E., Mortaro R., Moscaritolo, S., - 2012 - **Otto nuove varietà di frumento duro** . Molini d'Italia, n. 5/6:60-72.
  - 38) D'Egidio M.G., Arcangeli A., Cecchini C., Gosparini E., Mortaro R., Moscaritolo S., Pucciarmati S., 2012 – **Valutazione qualitativa di varietà di frumento duro in coltivazione biologica.** Tecnica Molitoria, 63 (6): 570-580. ISSN 0040-1862
  - 39) Bergamo P, Gianfrani C, Capobianco F, Moscaritolo S, Rossi M. **Transamidation of wheat: An enzyme strategy to detoxify gluten.** In Stern M (ed.): Proceedings of the 24th Meeting, Working Group on Prolamin Analysis and Toxicity 2011, pp.91-94. Verlag Wissenschaftliche Scripten-Germany.
  - 40) D'Egidio M.G., Cecchini C., Gosparini E., Arcangeli A., Mortaro R., Dottori A., Moscaritolo S., 2012. **"Grano duro: caratteristiche qualitative delle varietà in prova nel 2010"**-2011 – Molini d'Italia, 55-72, Gennaio 2012
  - 41) D'Egidio M.G., Cecchini C., Gosparini E., Moscaritolo S., Taddei F., Aureli G., 2012. **"Aspetti sanitari, tecnologici e nutrizionali di alcune cultivar di frumento duro"** – Molini d'Italia n°9, 24-31, Ottobre 2012
  - 42) Moscaritolo S., Fornara M., Cecchini C., Gosparini E., D'Egidio M.G., 2012 – **Valutazione di metodiche utili per la caratterizzazione reologica del frumento duro.** Tecnica Molitoria, 63 (11): 1-8. ISSN 0040-1862
  - 43) Aureli G., Bianchi P.G., Cecchini, C., Corsi G., Giulini A., Gosparini, E., Moscaritolo, S., - 2013 - **Aspetti produttivi e qualitativi delle iscrizioni 2012 al registro nazionale delle varietà di frumento duro** . Molini d'Italia, n. 7/8 : 36-48.
  - 44) D'Egidio, M.G.; Cecchini, C.; Gosparini, E.; Arcangeli, A.; Mortaro, R.; Moscaritolo, S. - 2013 - **Frumento duro: rete nazionale di confronto varietale.** Molini d'Italia 64: 1 28-45
  - 45) D'Egidio, M.G.; Cecchini, C.; Gosparini, E.; Moscaritolo, S.; Mortaro, R.; Taddei, F. - 2013 - **Ottimizzazione dei processi tecnologici per la produzione di alimenti a base di cereali ricchi in composti bioattivi.** Atti del 9° Convegno AISTEC, Un mondo di cereali. Potenzialità e sfide 195-199
  - 46) D'Egidio, M.G.; Moscaritolo, S.; Marti, A.; Pagani, M.A. – 2013. **Adaptation of the Mixolab for durum wheat testing.** Chapter 13 of Mixolab: a new approach to rheology - A volume in American Associate of Cereal Chemists International. Edited by: Arnaud Dubat, Cristina M. Rosell, and Eimear Gallagher 89-98 - ISBN: 978-1-891127-77-9
  - 47) Quaranta, F.; Aureli, G.; Iori, A.; Nocente, F.; Pasquini, M.; Belocchi, A.; Camerini, M.; Cecchini, C.; Fornara, M.; Gosparini, E.; Matera, A.; Melloni, S.; Moscaritolo, S.; D'Egidio M.G. – 2013 - **Varietà di frumento duro per l'agricoltura biologica.** Dal Seme 8: 3 17-28
  - 48) Aureli G., Bianchi P.G., Cecchini C., Corsi G., Giulini A., Gosparini E., Moscaritolo S., Zuffada M., - 2014 **"Dieci nuove varietà di frumento duro iscritte nel 2013 al registro nazionale"** - Molini d'Italia. 65:6 46-55
  - 49) Quaranta, F., Aureli, G., Camerini, M., Cecchini, C., Fornara, M., Gosparini, E., Melloni, S., Moscaritolo, S., D'Egidio M.G. - 2014 - **Valutazione delle caratteristiche produttive, qualitative e igienico sanitarie del frumento duro in relazione alle tecniche di fertilizzazione in biologico.** Secondo Congresso Nazionale

- della Rete Italiana per la Ricerca in Agricoltura Biologica – RIRAB, Roma, 11-13 giugno
- 50) D'Egidio, M.G.; Cecchini, C.; Gosparini, E.; Arcangeli, A.; Cammerata, A.; Mortaro, R.; Moscaritolo, S.; Mazzon, V.; Quaranta, F. – 2014 - **Caratterizzazione qualitativa di varietà di frumento duro in coltivazione biologica: risultati del piano sementiero nazionale** (PNSB). 2° Congresso Nazionale RIRAB. Roma, 11-13 giugno
- 51) D'Egidio, M.G.; Cecchini, C.; Gosparini, E.; Arcangeli, A.; Mortaro, R.; Moscaritolo, S.; Nocente, F.- 2014 - **Grano duro e qualità. Frumento duro: rete di confronto varietale. Caratteristiche qualitative delle varietà in prova nel 2012-2013.** Molini d'Italia 65:1 26-39
- 52) Moscaritolo S, Treppiccione L, Ottobrino A, Rossi M. **Effects of Two-Step Transamidation of Wheat Semolina on the Technological Properties of Gluten.** Foods. 2016 Jun 29;5(3).

## ALLEGATI

Dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà  
(resa ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445)

Il sottoscritto, **Salvatore Moscaritolo**

- consapevole delle sanzioni penali per le ipotesi di falsità in atti e di dichiarazioni mendaci e della conseguente decadenza dai benefici di cui agli art. 75 e 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445;
- a conoscenza del fatto che saranno effettuati controlli anche a campione sulla veridicità delle dichiarazioni rese;

**DICHIARA**

- che le informazioni riportate nel presente Curriculum vitae rispondono a verità;
- di non svolgere alcuna funzione di controllo sull'erogazione di finanziamenti pubblici in agricoltura e nel settore agroalimentare, nonché sulla legittimità e regolarità delle predette erogazioni, nel rispetto degli elementi di separazione delle funzioni dettagliati nella circolare del Mipaaf n. 2306 del 13 giugno 2016 avente ad oggetto "Sistema di consulenza aziendale in agricoltura (art. 1-ter, DL n. 91 del 2014, conv. in legge n. 116 del 2014). Decreto interministeriale 3 febbraio 2016. Necessaria separazione delle attività di controllo rispetto allo svolgimento delle attività di consulenza";
- di essere iscritto presso l'Ordine o il Collegio professionale nazionale sotto specificato con i seguenti estremi d'iscrizione:
  - Ordine e/o il Collegio professionale nazionale: Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio (O.T.A.C.L.)
  - Numero iscrizione: 103
  - Data di iscrizione: 02/01/2002
  - di aver svolto la formazione prevista dai rispettivi piani formativi e di aggiornamento professionale ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 7 agosto 2012, n. 137, come si evince dal presente Curriculum Vitae;
- di avere documentata esperienza lavorativa di almeno 3 anni nel campo dell'assistenza tecnica e della consulenza, come si evince dal presente Curriculum Vitae;
- di impegnarsi a svolgere le attività di aggiornamento nel relativo ambito di consulenza professionale con periodicità almeno triennale;

**AUTORIZZA**

- il trattamento dei propri dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali";
- la pubblicazione del presente Curriculum nell'area pubblica del sito istituzionale della Regione Campania [www.regione.campania.it](http://www.regione.campania.it).

ARIANO IRPINO li 12/05/2017

Firma

**DR**

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 38, D.P.R. 445 del 28.12.2000 e ss.mm.ii., si allega copia del documento di riconoscimento del dichiarante in corso di validità.