

INFORMAZIONI PERSONALI **Silvia Lisciani**

Sesso | Data di nascita | Nazionalità

POSIZIONE RICOPERTA Ricercatore a tempo indeterminato III livello, presso CREA Alimenti e Nutrizione Roma**TITOLO DI STUDIO** Dottore di Ricerca in gestione Sostenibile delle Risorse Agrarie Forestali e Alimentari**ESPERIENZA PROFESSIONALE**01/12/2020 - Presente **Ricercatore III livello a tempo indeterminato**

CREA Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - Centro di ricerca alimenti e nutrizione CREA-AN. Via Ardeatina 546, 00178 Roma.

Principali attività:

- Analisi chimico-nutrizionale di alimenti semplici e complessi
- Studio degli effetti delle cotture sulla composizione degli alimenti
- Studio dell'effetto delle condizioni ambientali sulla composizione degli alimenti
- Aggiornamento delle tabelle di composizione nazionali degli alimenti
- Studio delle metodiche di armonizzazione delle Banche Dati a livello Internazionale
- Attività di educazione alimentare

Attività o settore: Scienze degli alimenti/ nutrizione**Partecipazione a progetti di ricerca ed altri incarichi presso il CREA AN nel periodo di riferimento (1/12/2020 ad oggi):**

- Partecipazione al Progetto FOSC ERANET: BIO-BELIEF (BIOfortification of common BEan to promote heaLthy dIEt and Food security in a context of climatic variation).
- Partecipazione allo "SPOKE 7 ONFOODS" - progetto di ricerca "Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security" – Working ON FOODS". • Partecipazione al progetto "CaRiFIT2022" per il progetto "Canapa e Ricerca – Filiera Italiana 2022".
- Partecipazione alle attività relative all'accordo quadro di partenariato con l'EFSA nell'ambito del bando "GP/EFSA/NUTRI/021/01" dal titolo "Support to EFSA in the Safety Assessment of Novel Food and Nutrient Sources".
- Partecipazione al progetto "CARMA" - "Caratterizzazione chimico nutrizionale del carciofo di Cupello".

- Partecipazione al progetto "CARMA 2" - "Caratterizzazione chimico nutrizionale del carciofo di Cupello- fase 2".
- Attività relative all'Accordo di Collaborazione Scientifica tra il Dipartimento Scuola, Lavoro e Formazione professionale del Comune di Roma, il Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione del CREA e il Dipartimento di Ingegneria informatica, automatica e gestionale "Antonio Ruberti" dell'Università degli studi "La Sapienza" di Roma.
- Attività relative al Gruppo di Lavoro revisione delle "Linee Guida per una sana alimentazione 2023".
- Attività seminariali e teorico-pratiche dedicate alla realizzazione del P.C.T.O. in oggetto dal titolo "Manuale di istruzioni per costruire nell'adolescenza un modello alimentare salutare e sostenibile".
- Attività inerenti all'atto di intesa tra il CREA Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione e la Associazione Nazionale dirigenti pubblici e alte professionalità della scuola (ANP) - Sezione Lazio.

01/01/2018 – 30/11/2020 **Biologa nutrizionista, libero professionista (con partita IVA) presso Firenze**

Studio medico *Florentia* Viale Corsica, 39D e studio medico *San Jacopino*, Via del Ponte all'Asse 1, Firenze.

- Valutazione dello stato nutrizionale, plicometria e Bioimpedenziometria
- Elaborazioni di piani nutrizionali per la ristorazione collettiva
- Elaborazione di dichiarazioni nutrizionale per l'etichettatura alimentare
- Elaborazione di piani nutrizionali personalizzati in condizioni fisiologiche e patologiche
- Attività di consulenza per aziende e centri specialistici
- Attività di educazione alimentare

07/10/2019 – 30/06/2020

Docente a tempo determinato di Scienza dell'Alimentazione

Insegnante a tempo determinato presso Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Bernardo Buontalenti" - Via di San Bartolo a Cintoia, 19/A, Firenze.

Attività o settore: Insegnate di scuola superiore statale

24/10/2018 - 30/06/2019 e **Docente a tempo determinato di Scienze Naturali**

06/10/2017 - 30/06/2018 Insegnante a tempo determinato presso istituto di istruzione superiore, Liceo Artistico
26 /10/ 2016 - 30 /06/ 2017 AlbertiDante, via San Gallo 68, Firenze.

Attività o settore: Insegnate di scuola superiore statale

01/01/2016 - 31/12/2016 **Ospitalità presso il CREA AN per attività di ricerca legata allo svolgimento della tesi di dottorato.**

CREA Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - Centro di ricerca alimenti e nutrizione CREA-AN di Roma .

- Analisi chimico-nutrizionali per l'implementazione della banca dati di composizione degli alimenti.
- Studio dei fattori di ritenzione per i micronutrienti.
- Comparazione dei dati ottenuti in laboratorio con quelli calcolati tramite il metodo proposto da Eurofir
- Stesura di relazioni, poster e pubblicazioni relative alla attività di Dottorato

Attività o settore: Scienze degli alimenti/nutrizione

Attività di ricerca presso CRA NUT.

08/09/2015 - 31 /12/ 2015

01/09/ 2014 - 31/08/ 2015

20 /10 2009 - 20 /10/ 2010 e dal 17/04/2008 al 01/04/2009 Contratti di collaborazione coordinata e continuativa presso il CRA-NUT Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione di Roma.

Principali
attività:

Studio sull'influenza dei diversi fattori di metodi di cottura, classici e meno diffusi, sulla concentrazione dei nutrienti in alcuni alimenti e piatti tipici della cucina italiana.

15/01/2013 - 30/05/ 2014

- Caratterizzazione chimica di matrici alimentari semplici, complesse e di preparazioni alimentari italiane, utilizzando metodiche analitiche ufficiali e studio di nuovi protocolli metodologici.
- Valutazione ed ottimizzazione delle procedure analitiche nell'area della chimica degli alimenti (microbiologiche, cromatografiche, gravimetriche), in particolare per l'analisi di vitamine e caratterizzazione di proteine
- Analisi chimico-nutrizionali specifiche per l'implementazione della Banca Dati di Composizione degli Alimenti
- Calcolo della variazione in peso di alimenti e ricette dopo cottura e dei fattori di ritenzione per i micronutrienti.
- Stesura di relazioni, poster e pubblicazioni relative al progetto e alla attività di Dottorato.

Attività o settore: Scienze degli alimenti/nutrizione

Ospitalità per attività di ricerca legata allo svolgimento della tesi di dottorato presso il CREA-NUT (Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione del Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura) di Roma, nell'area di Scienze degli Alimenti per lo svolgimento di attività necessarie alla tesi di Dottorato (Comunicazione generale: N 0003060 del 23/01/2014).

01/06/2010 - 31/12/2012

- Analisi chimico-nutrizionali specifiche per l'implementazione della banca dati di composizione degli alimenti.
- Calcolo della variazione in peso di alimenti e ricette dopo cottura e dei fattori di ritenzione per i micronutrienti.

- Comparazione dei dati ottenuti in laboratorio con quelli calcolati tramite il metodo proposto da Eurofir.

specifiche per l'implementazione della banca dati di composizione degli alimenti.

Attività o settore: Scienze degli alimenti/nutrizione

Attività di ricerca nell'ambito del progetto Registro Tumori Abruzzo

2 Contratti di collaborazione coordinata e continuativa presso Università degli Studi "G.

D'Annunzio" di Chieti, ed il C.I.N.B.O (Consorzio Interuniversitario Nazionale per la BioOncologia).

Attività o settore: Scienze degli alimenti/nutrizione

06 /06/ 2008 - 30/09/ 2009 Docente presso scuola privata

Tre Contratti di collaborazione a progetto con il Centro Studi Pallai, Roma come docente di biologia e altre materie scientifiche in corsi per la preparazione dei test di ingresso universitari, e lezioni a singoli studenti della facoltà di Medicina

Attività o settore: Insegnate di scuola privata

Attività o settore: raccolta dati/Oncologia

Attività di ricerca presso INRAN

Contratto di collaborazione coordinata e continuativa presso Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN) di Roma.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Analisi dei macronutrienti e del contenuto di folati tramite saggio microbiologico con *Lactobacillus rhamnosus*, su alimenti di origine vegetale crudi e sottoposti a cotture differenti.
- Studio di strategie e verifiche per aumentare l'intake giornaliero di folati nell'ambito della salute periconcezionale tramite prodotti tipici italiani.
- Stesura di relazioni e poster relative al progetto "IDF".
- Analisi chimico-nutrizionali

01/03/2022- 17/10/2022

01/12/2013 - 29/03/2017

01 /10/ 2008 - 30/09/2009

Ottobre 2008

01/11/ 2005 - 11/12/ 2007

01/10/2019 - 11/ 2005

COMPETENZE PERSONALI

Firenze. Tesi sperimentale dal titolo: Tecniche di cottura tradizionali e innovative: effetti su alcuni nutrienti di alimenti e ricette tipiche italiane.

Lingua madre

Altre lingue

Master di primo Livello SGP: le scienze della vita nel giornalismo e nei rapporti politico-istituzionali.

Università degli studi Roma “la Sapienza”, Facoltà Sc. Matematiche, Fisiche e Naturali.

Inglese

Tesi: Dedalo nel labirinto del XX secolo. Comunicare la scienza attraverso l’arte nuova. Materie e attività principali: Divulgazione scientifica, pratica giornalistica in ambito scientifico, comunicati stampa e preparazione di campagne di fund raising in ambito sanitario.

Abilitazione all’esercizio della professione biologo

Università degli studi di Viterbo. Esame superato con votazione 154/200.

Laurea Specialistica in Biologia Applicata alla Ricerca Biomedica (con lode).

Università degli studi Roma “la Sapienza”, Facoltà Sc. Matematiche, Fisiche e Naturali
Tesi sperimentale: Ruolo funzionale e strutturale di un’interazione π-catione nella serinaidrossimetiltrasferasi..

Master di primo livello “Sostenibilità dei sistemi alimentari e della dieta mediterranea”. Master on-line organizzato dal CIHEAM di Bari e Ordine Nazionale dei Biologi.

Laurea di primo livello in Scienze Biologiche, curriculum Biosanitario

Università degli studi Roma “la Sapienza”, Facoltà Sc. Matematiche, Fisiche e Naturali
Tesi: Nuove metodologie per lo studio della risposta anticorpale neutralizzante nell’infezione da HCV”.

Dottore di Ricerca in Gestione Sostenibile delle Risorse Agrarie, Forestali e Alimentari. Curriculum: Scienza e Tecnologia Alimentare
Facoltà di Agraria, Università degli Studi di

italiano

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
C1	C1	C2	C1	C1

PUBBLICAZIONI

Pubblicazioni su riviste internazionali Katherine Alvarado-Ramos, Ángela Bravo-Nunez, Charlotte Halimi, Matthieu Maillot, Christèle Icard-Vernière, Chiara Forti, Chiara Preite, Luisa Ferrari, Tea Sala, Alessia Losa, Eleonora Cominelli

Francesca Sparvoli, Emanuela Camilli, **Silvia Lisciani**, Stefania Marconi, Stephane Georgé, Claire Mouquet-Rivier, Karl Kunert & Emmanuelle Reboul. Improving the antinutritional profiles of common beans (*Phaseolus vulgaris* L.) moderately impacts carotenoid bioaccessibility but not mineral solubility. *Scientific Reports* 14, 11908 (2024). <https://doi.org/10.1038/s41598024-61475-8>

Lisciani S, Marconi S, Le Donne C, Camilli E, Aguzzi A, Gabrielli P, Gambelli L, Kunert K, Marais D, Vorster BJ, Alvarado-Ramos K, Reboul E, Cominelli E, Preite C, Sparvoli F, Losa A, Sala T, Botha A-M and Ferrari M. (2024) Legumes and common beans in sustainable diets: nutritional quality, environmental benefits, spread and use in food preparations. *Frontiers in Nutrition*. 11:1385232. doi: 10.3389/fnut.2024.1385232

Lisciani, S.; Camilli, E.; Marconi, S. Enhancing Food and Nutrition Literacy: A Key Strategy for Reducing Food Waste and Improving Diet Quality. *Sustainability* 2024, 16, 1726. <https://doi.org/10.3390/su16051726>

Francesca Melini, **Silvia Lisciani**, Emanuela Camilli, Stefania Marconi and Valentina Melini. Effect of Cooking on Phenolic Compound Content and In Vitro Bioaccessibility in Sustainable Foods: A Case Study on Black Beans. *Sustainability* 2024, 16, 279. <https://doi.org/10.3390/su16010279>

Barend Juan Vorster, Willem van der Westhuizen, Gedion du Plessis, Diana Marais, Francesca Sparvoli, Eleonora Cominelli, Emanuela Camilli, Marika Ferrari, Cinzia Le Donne, Stefania Marconi, **Silvia Lisciani**, Alessia Losa, Tea Sala and Karl Kunert. In order to lower the antinutritional activity of serine protease inhibitors, we need to understand their role in seed development. *Frontiers in Plant Science* 2023. 14:1252223. doi: 10.3389/fpls.2023.1252223

Silvia Lisciani, Emanuela Camilli, Luisa Marletta, Stefania Marconi. "Weight change of food after cooking: focus on the Italian Food Composition Tables appendix". *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 2022, 30. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100605>

Eleonora Cominelli, Francesca Sparvoli, **Silvia Lisciani**, Chiara Forti, Emanuela Camilli, Marika Ferrari, Cinzia Le Donne, Stefania Marconi, Barend Juan Vorster, Anna-Maria Botha, Diana Marais, Alessia Losa, Tea Sala, Emmanuelle Reboul, Katherine Alvarado-Ramos, Boaz Waswa, Beatrice Ekesa, Francisco Aragão and Karl Kunert. "Antinutritional factors, nutritional improvement, and future food use of common beans: A perspective". *Frontiers in Plant Science* 2022. 13:992169. doi: 10.3389/fpls.2022.992169

Gambelli Loretta, Stefania Marconi, Alessandra Durazzo, Emanuela Camilli, Altero Aguzzi, Paolo

Gabrielli, Luisa Marletta, and **Silvia Lisciani**. "Vitamins and Minerals in Four Traditional Garlic Ecotypes (*Allium sativum* L.) from Italy: An Example of Territorial Biodiversity" *Sustainability*. 2021; 13(13):7405 . <https://www.mdpi.com/2071-1050/13/13/7405>

Alessandra Durazzo, Massimo Lucarini, Antonello Santini, Emanuela Camilli, Paolo Gabrielli, Stefania Marconi, **Silvia Lisciani**, Altero Aguzzi, Loretta Gambelli, Ettore Novellino and Luisa Marletta. "Antioxidant Properties of Four Commonly Consumed Popular Italian Dishes". *Molecules*, 2019, 24(8), 1543. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6515013/#:~:text=For%20the%20four%20new%20dishes,carbonara%2C%20and%20besciamella%20the%20extractable>

A. Durazzo, E. Camilli, S. Marconi, **S. Lisciani**, P. Gabrielli, L. Gambelli, A. Aguzzi, M. Lucarini, J. Kiefer, L. Marletta "Nutritional composition and dietary intake of composite dishes traditionally consumed in Italy". *Journal of Food Composition and Analysis*, 2019. 77; 115-124. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0889157519300602>

Alessandra Durazzo, Massimo Lucarini, Emanuela Camilli, Stefania Marconi, Paolo

Alessandra Durazzo, Johannes Kiefer, Massimo Lucarini, Emanuela Camilli, Stefania Marconi, Paolo Gabrielli, Altero Aguzzi, Loretta Gambelli, **Silvia Lisciani** and Luisa Marletta. "Qualitative Analysis of Traditional Italian Dishes: FTIR Approach". *Sustainability*, 2018. 10, 4112. <https://www.mdpi.com/2071-1050/10/11/4112>

Alessandra Durazzo, Laura D'Addezio, Emanuela Camilli, Raffaella Piccinelli, Aida Turrini, Luisa Marletta, Stefania Marconi, Massimo Lucarini, **Silvia Lisciani**, Paolo Gabrielli, Loretta Gambelli, Altero Aguzzi and Stefania Sette "From Plant Compounds to Botanicals and Back: A Current Snapshot". *Molecules*, 2018, 23(8), 1844. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6222869/>

Alessandra Durazzo, Ruben Maggio, Johannes Kiefer, Massimo Lucarini, Stefania Marconi, **Silvia Lisciani**, Emanuela Camilli, Loretta Gambelli, Paolo Gabrielli, Altero Aguzzi, Enrico Finotti, Luisa Marletta. "An Innovative and Integrated Food Research Approach: spectroscopy applications to milk and a case study of a milk-based dish". *Brazilian Journal of Analytical Chemistry* 5(18):12-27. <https://www.mdpi.com/2071-1050/10/11/4112/htm>

Stefania Marconi, Alessandra Durazzo, Emanuela Camilli, **Silvia Lisciani**, Paolo Gabrielli, Altero Aguzzi, Loretta Gambelli, Massimo Lucarini, Luisa Marletta. "Food Composition Databases: Considerations about Complex Food Matrices". *Foods*, 2018, 7, 2; doi:10.3390/foods7010002. ISSN 2304-8158. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5789265/>

Silvia Lisciani, Loretta Gambelli, Alessandra Durazzo, Stefania Marconi, Emanuela Camilli, Cecilia Rossetti, Paolo Gabrielli, Altero Aguzzi, Olindo Temperini and Luisa Marletta. "Carbohydrates Components of Some Italian Local Landraces: Garlic (*Allium sativum* L.)". *Sustainability*, 2017, 9, 1922. <https://www.mdpi.com/2071-1050/9/10/1922>

Altre pubblicazioni

Alessandra Durazzo, **Silvia Lisciani**, Emanuela Camilli, Paolo Gabrielli, Stefania Marconi, Loretta Gambelli, Altero Aguzzi, Massimo Lucarini, Giuseppe Maiani, Gaetana Casale and Luisa Marletta. "Nutritional composition and antioxidant properties of traditional Italian dishes" *Food Chemistry*, 2017, 218 pp 70-77. doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.08.120. ISSN: 0308-8146. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/27719959/>

Altero Aguzzi, Pasquale Buonocore, Laura D'Evoli, Alessandra Durazzo, Paolo Gabrielli, Loretta Gambelli, **Silvia Lisciani**, Massimo Lucarini, Stefania Marconi, Stefano Nicoli Ferrari, Cecilia Rossetti, Stefania Ruggeri, Aida Turrini. *Italian Food Composition Database, Updated 2019, 2nd ed.*; Luisa Marletta, Emanuela Camilli, Eds.; Publisher: CREA-AN, 2019. Available online: <https://www.alimentinutrizione.it/sezioni/tabellenutrizionali>.

Partecipazioni a congressi/ Atti dei convegni

Gabrielli, **Silvia Lisciani**, Loretta Gambelli, Altero Aguzzi, Ettore Novellino, Antonello Santini, Aida Turrini, and Luisa Marletta. "Dietary Lignans: Definition, Description and Research Trends in Databases Development". *Molecules*, 2018. 23 (12):3251. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6321438/>

Alessandra Durazzo, **Silvia Lisciani**, Emanuela Camilli, Stefania Marconi, Paolo Gabrielli, Altero Aguzzi, Loretta Gambelli, Massimo Lucarini, Luisa Marletta. "Caratterizzazione nutrizionale in matrici alimentari complesse e preparazioni alimentari: approccio metodologico Il caso-studio degli Spaghetti alle vongole", *Tecnica Molitoria*, 2017, 68, pp 856-865. ISSN 0040-1862. <https://www.chiriottieditori.it/it/tm-indici-mensili-2/1661-tm-novembre-2017.html>.

Silvia Lisciani, Emanuela Camilli, Altero Aguzzi, Paolo Gabrielli, Cinzia Le Donne, Eleonora Cominelli, Karl Kunert, Alessia Losa, Emmanuelle Reboul, Stefania Marconi. Coverage of daily mineral requirements of some water stress tolerant bean lines after soaking and boiling. In 4th International Legume Society Conference, Granada (Spain) 19th and 22nd of September 2023

- S. Lisciani, A. Aguzzi, P. Gabrielli, E. Camilli, L. Gambelli, F.J. Comendador Azcarraga, S. Marconi. Nutritional profile and dietary fibers of two Italian genotypes of globe artichoke: a way to characterize local and functional products. In XLIII Congresso Nazionale della Società Italiana di nutrizione Umana (SINU), AREZZO, 7-9 GIUGNO 2023, COD. P009
- S. Lisciani, A. Aguzzi, E. Camilli, P. Gabrielli, L. Gambelli, M. Ferrari, C. Le Donne, A. Losa, T. Sala, E. Cominelli, F. Sparvoli, K. Kunert, S. Marconi. Sustainable foods and climate change: study of mineral content in drought-resistant bean lines – BIO-BELIEF project. In XLIII Congresso Nazionale della Società Italiana di nutrizione Umana (SINU), AREZZO, 7-9 GIUGNO 2023, COD P10
- Losa A., Sala T., Ferrari L., Cominelli E., Sparvoli F., Forti C., Camilli E., Ferrari M., Le Donne C., Lisciani S., Marconi S., Voster J., Botha Oberholster A M., Diana M., Reboul E., Alvarado-Ramos K., Waswa B., Ekesa B., Aragão F., Avite E., Kunert K. BIO-BELIEF: common bean and climatic change. In: 65° Italian Society Of Agro-cultural Genetics Annual congress. Piacenza 6-9 September 2022. <https://sigaannualcongress.it/lxv-siga-annual-congress/>
- E-poster: Lisciani Silvia, Aguzzi Altero, Gabrielli Paolo, Gambelli Loretta, Camilli Emanuela, Marconi Stefania, Marletta Luisa. "Alcuni metodi di cottura ad uso casalingo: effetto sui valori nutrizionali in due varietà di Cucurbita pepo". SINU 2021 National Congress; digital edition.
- Alessandra Durazzo, Johannes Kiefer, Massimo Lucarini, Emanuela Camilli, Stefania Marconi, Paolo Gabrielli, Altero Aguzzi, Loretta Gambelli, Silvia Lisciani and Luisa Marletta. "Qualitative Analysis of Traditional Italian Dishes: FTIR Approach". In: XII Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti. Camerino, 24-27 Settembre 2018, pag 128. ISBN 9788867680375.
- Durazzo A., Lisciani S., Gabrielli P., Camilli E., Marconi S., Aguzzi A., Gambelli L., Lucarini M., and Marletta L. "Valutazione di componenti bioattivi in matrici alimentari complesse e preparazioni alimentari: approccio metodologico". Atti del congresso AISME 2018, Firenze 21-23 Febbraio 2018, Firenze 21-23 Febbraio 2018, pag. 471- 473. ISBN: 978-88-943351-0-1.
- Durazzo A., Camilli E., D'Addezio L., Piccinelli R., Lisciani S., Marletta L., Turrini A., Sette S. "Una finestra sugli integratori alimentari in Italia: sviluppo di un database dedicato". Conference paper AISME 2018, Firenze 21-23 Febbraio 2018, pag 408-411. ISBN: 978-88-943351-0-1.
- S Lisciani, A Durazzo, P Gabrielli, S, Marconi, E Camilli, A Aguzzi, L. Gambelli, B Zanoni, L Marletta. "Quinoa: a non-traditional food to support an example of italian healthy diet" In First Food Chemistry Conference. Amsterdam, 30 October-1 November 2016.
- S. Lisciani, P. Gabrielli, S. Marconi, A. Aguzzi, A. Durazzo, E. Camilli, L. Gambelli, B. Zanoni and L. Marletta "A new food fits in the italian diet: the quinoa" In XI Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti. Qualità e Sicurezza degli Alimenti. Cagliari, 4-7 October 2016, pag. 78. ISBN 978-88- 86208-79-6.

L.

S. Lisciani, P. Gabrielli, A. Aguzzi, Durazzo, L. Gambelli, E. Camilli, S. Marconi, B. Zanoni and Marletta. "Cereals and cereal-based products: sources of important nutrients for Italian diet" In XI Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti. Qualità e Sicurezza degli Alimenti. Cagliari, 4-7 October 2016, pag. 77. ISBN 978-88-86208-79-6.

E. Camilli, S. Lisciani, S. Marconi, P. Gabrielli, A. Durazzo, L. Gambelli, A. Aguzzi, M. Lucarini, A. Turrini, B. Zanoni, and L. Marletta. "Some traditional Mediterranean dishes in the Italian diet". In: 1st World Conference on the Mediterranean Diet. Milan 6-8 July 2016.

Durazzo A., Lisciani S., Camilli E., Marconi S., Gabrielli P., Gambelli L., Aguzzi A., Gambelli L., Lucarini M., Marletta L., "Nutrient and antioxidant contribution of some traditional Italian recipes to our diet". Poster Competition in EuroFIR Food Forum: Brussels, Belgium, 4-8 April 2016.

S. Lisciani, B. Zanoni, E. Camilli, P. Gabrielli, A. Aguzzi, S. Marconi, L. Gambelli e L. Marletta. "Profilo nutrizionale di alcune ricette tipiche italiane: influenza di diversi metodi di cottura". In: ALIMENTI E DIETA: INNOVARE LA TRADIZIONE – Società Italiana di Nutrizione Umana. XXXVI congresso Nazionale, Firenze 2-4 December 2015, pag. 78. ISBN 978-88-9743-26-9.

S. Lisciani, P. Gabrielli, A. Aguzzi, S. Marconi, L. Gambelli, E. Camilli and L. Marletta. "Proprietà nutrizionali e funzionali della QUINOA: un alimento antico ma nuovo per la nostra dieta" In: alimenti e dieta: Innovare la tradizione – Società Italiana di Nutrizione Umana. XXXVI Congresso Nazionale, Firenze 2-4 December 2015, pag. 77. ISBN 978-88-9743-26-9.

S. Marconi, M. Ritota, S. Lisciani, P. Manzi, L. Marletta. "Determinazione di Amino Acidi: Metodo innovativo applicato alla tradizione" In: Innovare la tradizione – Società Italiana di Nutrizione Umana. XXXVI congresso Nazionale, Firenze 2-4 December 2015, pag. 81. ISBN 978-88-9743-26-9.

L. Gambelli, E. Camilli, S. Lisciani, P. Gabrielli, S. Marconi, A. Aguzzi e L. Marletta, "Dolci italiani: caratterizzazione e valutazione nutrizionale dei carboidrati in formulazioni tradizionali e innovative" In: Innovare la tradizione – Società Italiana di Nutrizione Umana. XXXVI congresso Nazionale, Firenze 2-4 December 2015, pag. 67. ISBN 978-88-9743-26-9.

L. Marletta, E. Camilli, S. Marconi, S. Lisciani, L. Gambelli, P. Gabrielli, A. Aguzzi, M. Lucarini. "Banca Dati di composizione degli alimenti del CREA NUT: l'aggiornamento dedicato alle ricette tradizionali e ad alimenti nuovi per la nostra dieta". In: Innovare la tradizione – Società Italiana di Nutrizione Umana. XXXVI congresso Nazionale, Firenze 2-4 December 2015, pag. 27. ISBN 978-88-9743-26-9.

E. Camilli, P. Gabrielli, A. Aguzzi, S. Lisciani, S. Marconi, L. Gambelli e L. Marletta "Contenuto e adeguatezza nutrizionale dei minerali in alcune ricette tipiche consumate in Italia" In: Innovare la tradizione – Società Italiana di Nutrizione Umana. XXXVI congresso Nazionale, Firenze 2-4 December 2015, pag. 49. ISBN 978-88-9743-26-9.

Silvia Lisciani, Bruno Zanoni. "Traditional cooking methods: effects on some nutrients of foods and popular Italian dishes". In XX Workshop on the Developments in the Italian PhD Research

on Food Science, Technology and Biotechnology. Perugia, September 23th-25th 2015, pag. 161. ISBN: 978-88-99407-02-5.

Lisciani Silvia, Marconi Stefania, Aguzzi Altero, Gabrielli Paolo, Gambelli Loretta, Camilli Emanuela and Marletta Luisa. "Influence of cultivar and soil on the micronutrient composition of garlic commonly consumed in Italy". In 4th EGEA Conference. Healthy diet, healthy environment within a fruitful economy: the role of Fruit and Vegetables. Milano, 3- 5 June 2015, pag 100.

Lisciani S., Camilli E., Aguzzi A., Gabrielli P., Marconi S., Gambelli L. and Marletta L. "Weight changes on cooked foods: a necessary help to calculate the chemical composition of composite dishes". In X Congresso Italiano di chimica degli Alimenti. Firenze, 6 - 10 July 2014, pag. 128. ISBN:9788894004304.

Durazzo A., Lisciani S., Gabrielli P., Camilli E., Marconi S., Gambelli L., Aguzzi A., Lucarini M., Maiani G., Casale G. and Marletta L. "Antioxidant properties of traditional Italian dishes: the contribution of extractable and non extractable bioactive compounds". In X Congresso Italiano di chimica degli Alimenti. Firenze, 6 - 10 July 2014, pag. 127. ISBN:9788894004304.

Gambelli L., Camilli E., Marconi S., Lisciani S. and Marletta L. "Sugar composition of some Italian plant products of geographical indication and traditional specialties". chimica degli Alimenti. Firenze, 6 - 10 July 2014, pag. 110. ISBN:9788894004304. In X Congresso Italiano di

Marconi S., Lucarini M., Aguzzi A., Gabrielli P., Lisciani S., Camilli E. e Marletta L. "Vitamin C content: is a good quality marker for the shelf-life of green lettuce?". In X Congresso Italiano di chimica degli Alimenti. Firenze, 6 - 10 July 2014, pag. 126. ISBN:9788894004304.

Marletta

Camilli E., Aguzzi A., Gabrielli G., Lucarini M., Gambelli L., Marconi S., Lisciani S. and

L. "Adopting of a flow diagram to evaluate the traditional rate of the Italian recipes". In X Congresso Italiano di chimica degli Alimenti. Firenze, 6 - 10 July 2014, pag. 82. ISBN:9788894004304.

Pasquale Buonocore, Altero Aguzzi, Silvia Lisciani e Stefania Ruggeri. "Dieta Mediterranea per la prevenzione delle malformazioni congenite: rivalutazione di ecotipi di legumi e significato nell'alimentazione della donna". In convegno: Prevenzione primaria delle malattie congenite e screening neonatale esteso. Istituto Superiore di Sanità. Roma, 11 Decemebr 2013, pag. 10. ISSN 0393-5620.

L. Marletta, E. Camilli, P. Gabrielli, A. Aguzzi, S. Lisciani, S. Marconi, L. Gambelli. "Ricette tipiche Italiane: si possono rispettare le attuali indicazioni dietetiche senza rinunciare a tradizione e gusto?" In: Comprendere e applicare i LARN. Società Italiana di Nutrizione Umana. Riunione Nazionale. Firenze, 21-22 October 2013, pag. 91. ISBN 978-88-97843-09-2.

Lisciani S., Gabrielli P., Aguzzi A., Camilli E. and Marletta L. "Food composition evaluation: check in dietary fiber measurement" In: 3th IMEKO TC8, TC23, TC24 Symposium on Traceability in Chemical Food and Nutrition Measurements. Lisbona, 22-25 September 2013, pag 11.

S. Ruggeri, S. Lisciani, P. Buonocore, A. Aguzzi "Biodiversità in agricoltura: strumento per aumentare il consumo di vegetali e legumi e migliorare lo stato di nutrizione per i folati". In: Convegno: Prevenzione primaria delle malformazioni congenite. Istituto Superiore di Sanità. Roma, 24 November 2011, pag.40. ISSN 0393-5620.

S. Ruggeri, S. Lisciani, P. Buonocore, A. Aguzzi "Folate content in protected geographical status and slow food presidia vegetables and legumes". In: 11th FENS European Nutrition Conference. Madrid, 26-29 October 2011, pag 25; Annual Nutrition Metabolism, 2011;58 (suppl 3):1-2011.

Acknowledgements:

EXTERNAL SCIENTIFIC REPORT Italian national dietary survey on adult population from 10 up to 74 years old – IV SCAI ADULT. doi:10.2903/sp.efsa.2022.EN-7559

Le Donne C et al., Italian national dietary survey on adult population from 10 up to 74 years old – IV SCAI ADULT. *Frontiers in nutrition*. *Front. Nutr.* 9:954939. doi: 10.3389/fnut.2022.954939.

caso

DPR

La sottoscritta Silvia Lisciani
consapevole delle responsabilità penali cui può andare incontro in
di dichiarazioni mendaci, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 76 del

445/2000 e sotto la propria responsabilità

DICHIARA

ai sensi dell'art. 46 e 47 del DPR 445/2000

IL PROPRIO SEGUENTE CURRICULUM VITAE

