

INFORMAZIONI PERSONALI

Patrizia Restani
Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Biomolecolari
Via Balzaretti 9, 20133 Milano
Tel: +39 02-50318371
E-mail: patrizia.restani@unimi.it

POSIZIONE RICOPERTA

PROFESSORE ORDINARIO CHIM/10 - Chimica degli Alimenti, SSD 03/D1: Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari

ESPERIENZA PROFESSIONALE

DIC. 2016-OGGI

Professore Ordinario in Chimica degli Alimenti
Università degli Studi di Milano (UNIMI)

NOV. 1981- NOV 1996

Professore Associato in Chimica degli Alimenti
Università degli Studi di Milano (UNIMI)

NOV. 1981- NOV 1996

Ricercatore in Biochimica
Università degli Studi di Milano (UNIMI)

Tipo di impiego

Docente Universitario in Chimica degli Alimenti e Prodotti Dietetici
Docenza presso la Facoltà di Scienze del Farmaco e corsi post-doc
Ricercatore nel settore della Chimica degli alimenti, prodotti funzionali e a alimenti a fini medici speciali

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1982-1985

Scuola di Specializzazione in Tossicologia
Università degli Studi di Milano (UNIMI) - Votazione 70/70 cum laude
Principali materie: tossicologia, mutagenesi, teratogenesi, cancerogenesi, epidemiologia, valutazione del rischio

Sostituire con il livello QEQ o altro, se conosciuto

1971-1976

Laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche
Università degli Studi di Milano (UNIMI) - Votazione 110/110
Principali materie: biochimica, fisiologia, farmacologia, chimica, chimica analitica, chimica farmaceutica, tecnologie farmaceutiche

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre

Italiano

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	C1	C2	C2	C1	C2
Autovalutazione					
Francese	C2	C2	C2	C2	C2
Autovalutazione					
Spagnolo	C2	C1	C1	B2	B1

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato

Competenze comunicative Ottime competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza di docente universitario e ricercatore a livello internazionale

Competenze organizzative e gestionali Gestione di gruppi di lavoro costituito dai diretti collaboratori, gli studenti in tesi, i colleghi di altre discipline. Gestione di progetti di ricerca nazionali ed internazionali, compreso il coordinamento di un progetto Europeo che ha coinvolto 25 paesi di cui 4 fuori dal Continente Europeo.

Competenze professionali Esperienze di tipo analitico nel campo della caratterizzazione degli alimenti e integratori alimentari. Collaborazione con istituzioni per il controllo di prodotti in cui si sospetta presenza di ingredienti non ammessi o contaminanti. Attività peritale con Tribunali e Procure.

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

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato

Autovalutazione

- buona padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione)
- buona padronanza dei programmi per l'elaborazione digitale delle immagini acquisita come fotografo a livello amatoriale

Altre competenze Grande estimatrice di musica, arte e teatro

Patente di guida Patente A e B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni Principali pubblicazioni degli ultimi tre anni:
 J. Plumb, J. Lyons, K. Nørby, M.Thomas, E.Nørby, R. Poms, L. Bucchini, P. Restani, K. Kiely, P. Finglas on behalf of the PlantLIBRA Consortia. ePlantLIBRA: A composition and biological activity database for bioactive compounds in plant food supplements. Food Chemistry 193, 121-127, 2016 - <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.03.126>
 P. Restani, C. Di Lorenzo, A. Garcia-Alvarez, M. Badea, A. Ceschi, B. Egan, L. Dima, S. Lüde, F.M. Maggi, A. Marculescu, R. Milà-Villarroel, MM. Raats, L. Ribas-Barba, L. Uusitalo, L. Serra-Majem. Adverse effects of Plant Food Supplements self-reported by consumers in the PlantLIBRA survey involving six European countries. PLoS One 11: e0150089, 2016, doi:10.1371/journal.pone.0150089

- S. Lüde, S. Vecchio, S. Sinno-Tellier, A. Dopter, H. Mustonen, S. Vucinic, B. Johnsson, D. Müller, LV. Gimenez Fruchtingarten, K. Hruby, E. De Souza Nascimento, C. Di Lorenzo, P. Restani, H. Kupferschmidt, A. Ceschi. Adverse effects of Plant Food Supplements and plant consumed as food: results from the Poisons Centres-Based PlantLIBRA Study. *Phytotherapy Research*, 2016, doi:10.1002/ptr.5604, Published online in Wiley Online Library
- M. Boban, C. Stockley, P-L. Teissedre, P. Restani, U. Fradera, C. Stein-Hammer, J-C. Ruf. Drinking pattern of wine and effects on human health: why should we drink moderately and with meal? *Food & Function* 7, 2937-42, 2016 - DOI: 10.1039/c6fo00218h
- M. Badea, L. Floroian, P. Restani, M. Moga. Simple surface functionalization strategy for immunosensing detection of aflatoxin B1. *Int J Electrochem Sci* 11, 6719-34, 2016 - DOI: 10.20964/2016.08.21
- C. Di Lorenzo, E. Sangiovanni, M. Fumagalli, E. Colombo, G. Frigerio, F. Colombo, L. Peres de Sousa, A. Altindışli, P. Restani, M. Dell'Agli. Evaluation of the anti-inflammatory activity of raisins (*Vitis vinifera* L.) in human gastric epithelial cells: a comparative study. *Int J Molecular Sci* 17, 1156, 2016; accepted 13 July 2016 DOI:10.3390/ijms17071156
- M. Badea, L. Floroian, P. Restani, S. Codruta, A. Cobzac, M. Moga. Ochratoxin A detection on antibody-immobilized on BSA-funzionalized gold electrodes. *Int J Electrochem Sci* 11, 6719-34, 2016 - DOI: 10.20964/2016.08.21
- A. Garcia-Alvarez, R. Milà-Villarroel, L. Ribas-Barba, B. Egan, M. Badea, FM. Maggi, M. Salmenhaara, P. Restani, L. Serra-Majem on behalf of the PlantLIBRA PFS Consumer Survey Group. Usage of Plant Food Supplements (PFS) for weight control in six European Countries: results from the PlantLIBRA PFS Consumer Survey 2011-2012. *BMC Complementary and Alternative Medicine* 16, 254-268, 2016, DOI: 10.1186/s12906.016-1227-5
- G. Galbusera, C. Casalegno, S. Marroncelli, G. Triulzi, J. Santos, E. Corsini, P. Restani. Toxicological evaluation of potassium polyaspartate (A-5D K/SD): Genotoxicity and subchronic toxicity. *Food and Chemical Toxicology* 109, 452-464, 2017. doi: 10.1016/j.fct.2017.09.036
- RF. Pastor, P. Restani, C. Di Lorenzo, F. Orgiu, P-L. Teissedre, C. Stockley, JC. Ruf, CI. Quini, N. Garcia Tejedor, R. Gargantini, C. Aruani, S. Prieto, M. Murgo, R. Videla, A. Penissi, RH. Iermoli. Resveratrol, human health and winemaking perspectives. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* doi:10.1080/10408398.2017:1400517 published online 05.12.2017.
- P. Restani, C. Di Lorenzo, A. Garcia-Alvarez, G. Frigerio, F. Colombo, FM. Maggi, R. Milà-Villarroel, L. Serra-Majem. The PlantLIBRA consumer survey: Findings on the use of plant food supplements in Italy. *PLoS One* 109, 452-464, 2017. January 2018; <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0190915>
- C. Di Lorenzo, F. Ferretti, E. Moro, A. Ceschi, F. Colombo, G. Frigerio, S. Lüde, P. Restani. Identification and quantification of thujone in a case of poisoning due to repeated ingestion of an infusion of *Artemisia vulgaris* L. *J. Food Sci.* 2018 DOI 101111/1750-3841.14273.
- F. Colombo, P. Restani, EM. Novembre, S. Barni, C. Di Lorenzo, F. Orgiu, S. Biella, F. Mori. Apovitellin identified as a novel major allergen in goose egg allergy. *Pediatric Allergy Immunology*. Oct. 2018 doi: 10.1111/pai.12997.
- F. Colombo, C. Di Lorenzo, L. Regazzoni, M. Fumagalli, E. Sangiovanni, L. Peres de Sousa, L. Bavaresco, D. Tomasi, A. Bosso, G. Aldini, P. Restani, M. Dall'Agli. Phenolic profiles and anti-inflammatory activities of sixteen table grape (*Vitis vinifera* L.) varieties. *Food & Function* 2019, DOI: 10.1039/c8fo02175a

Progetti **Programmi di ricerca coordinati come leader di progetto**

Comune di Milano (2008). Flagship project: Istituto dell'Alimentazione e della Salute: Studi clinici e molecolari per lo sviluppo di nuovi approcci alla prevenzione, diagnosi e terapia delle allergie ed intolleranze alimentari.

Ministero dell'Agricoltura e delle Risorse Agricole - MIPAAF (2009-2010). Progetto nazionale: Studi diretti a valutare la sicurezza per i soggetti allergici di vini chiarificati con proteine del latte e dell'uovo.

Progetto Europeo VII Programma Quadro n. 245199.: PlantLIBRA - Plant Food Supplements: Level of intake, benefit and risk assesment. Progetto con 25 partners di cui 4 extra-europei. Giugno 2010 - Maggio 2014.

Progetti di ricerca coordinati come leader di unità operativa

Ministero della Ricerca e Sviluppo Tecnologico - MURST (2001-2003). Caratterizzazione mediante metodi immunochimici di markers molecolari per la determinazione di tracce di *Arachis hypogaea* negli alimenti.

Progetto Europeo (2001-2005). ALLERGENTEST: Development of rapid easy-to-use immunochemical tests for the detection of proteins with allergenic potential in food. EU Project: QLK1-CT-2001-01151.

Ministero dell'Agricoltura e delle Risorse Agricole - MIPAAF (2003-2005). Progetto TOLLELAT: Valutazione dell'idoneità dei prodotti lattiero-caseari ottenuti con tecnologie innovative per soggetti con intolleranze. specifiche.

Ministero della Ricerca e Sviluppo Tecnologico - MURST (2004-2007). Tecniche immunochimiche per la caratterizzazione di markers molecolari e il dosaggio di allergeni in tracce in matrici alimentari complesse.

Ministero della Salute (2005). Il ruolo delle tecniche avanzate di indagine biochimico-fisica nel rilevamento di sostanze e metodi vietati per doping.

Regione Lombardia (2009-2011). Progetto: Erba Matta. Progetto di Ricerca Innovativa 2008/05.

Progetto Europeo (2012-2015). STABIWINE: Use of biopolymers for sustainable stabilization of quality wines - PF7-SME-2012. Activity 2.2: Research for the benefit of SME associations. EU Project n. 314903.

Bando Progetti di Ricerca Giovani Ricercatori - Ricerca Finalizzata 2010-2015: INTEGRall - Developing innovative methods for detecting emerging food allergens and evaluation of their impact on consumer health: an integrated approach. Project Code: RF-2010-2319384.

Riconoscimenti e premi

- **Presidente** del Collegio didattico interdipartimentale del corso di laurea in *Scienze e Sicurezza Chimico-Tossicologica dell'Ambiente (SSCTA)* (2012-2017)
- **Docente ad Honorem** della Transilvania University of Brasov (2011)
- Membro della **Delegazione Italiana del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali** all'OIV (Office International de la Vigne et du Vin poi Organisation Internationale de la vigne e du Vin) dal 2001, con diverse cariche (Vicepresidente della Commissione IV - Sicurezza e Salute; Presidenza del gruppo Sicurezza alimentare)
- Membro del Tavolo Tecnico del Ministero della Salute per la preparazione e 'aggiornamento del documento: **Allergie Alimentari e sicurezza del consumatore: lo stato dell'arte.**
- Membro di diversi gruppi di lavoro presso EFSA (2015-2018)

Appartenenza a gruppi / associazioni

- Società Italiana di Tossicologia (SITOX)
- Società Italiana di Chimica (SCI)
- Società Italiana di Chimica degli Alimenti (ITALCHEMFOOD)

ALLEGATI

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 (Codice in materia di protezione dei dati personali) e sue successive modifiche e integrazioni, nonché del Regolamento UE 679/2016 (Regolamento Generale sulla Protezione dei dati o, più brevemente, RGPD).

Data, 13.03.2019

Firma