

FORMATO
EUROPEO PER IL
CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome ROMINA MOLINARI
Indirizzo VIA DELLO SCASATO 76, 01033 CIVITA CASTELLANA (VT)
Telefono
Fax
E-mail rominamolinaril@libero.it
Nazionalità italiana
Data di nascita 18 APRILE 1974

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da - a) 22 Settembre 2014- 22 Gennaio 2015
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Dott. Giovanni Bonafaccia,
CRA-NUT via Ardeatina Roma
- Tipo di azienda o settore Centro Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura Nutrizione
CoCoCo
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità "Analisi relative alla sperimentazione in vivo di alimenti funzionali a base di germog
e malto di grano saraceno su atleti della FISU, su pazienti affetti da artrite reumatoide
nonché su pazienti con resezione pancreatica ". Progetto ALIMED

- Date (da - a) 28 Ottobre 2013- 28 Agosto 2014
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Prof. Nicolò Merendino, laboratorio di Nutrizione Cellulare e Molecolare,
Dipartimento DEB, Largo dell'Università 01100 Viterbo
- Tipo di azienda o settore Università degli Studi della Tuscia
- Tipo di impiego Borsa di Studio
- Principali mansioni e responsabilità Studio e sperimentazione di alimenti funzionali per il trattamento delle disfunzioni
immunologiche.

- Date (da - a) 20 Giugno 2013- 20 Agosto 2013
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Prof. Nicolò Merendino, laboratorio di Nutrizione Cellulare e Molecolare,
Dipartimento DEB, Largo dell'Università 01100 Viterbo
- Tipo di azienda o settore Università degli Studi della Tuscia
- Tipo di impiego Contratto di prestazione d'opera occasionale
- Principali mansioni e responsabilità Studio degli effetti antiossidanti di un alimento funzionale ricco in germogli di grano
saraceno.

- Date (da - a) 6 Febbraio 2013- 6 Aprile 2013
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Prof. Nicolò Merendino, laboratorio di Nutrizione Cellulare e Molecolare,
Dipartimento DEB, Largo dell'Università 01100 Viterbo
- Tipo di azienda o settore Università degli Studi della Tuscia

<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Contratto di prestazione d'opera occasionale</p> <p>Studio degli effetti antiossidanti di un alimento funzionale ricco in germogli di grano saraceno.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>22 Novembre 2012- 22 Gennaio 2013</p> <p>Prof. Nicolò Merendino, laboratorio di Nutrizione Cellulare e Molecolare, Dipartimento DEB, Largo dell'Università 01100 Viterbo</p> <p>Università degli Studi della Tuscia</p> <p>Contratto di prestazione d'opera occasionale</p> <p>Studio degli effetti antiossidanti di un alimento funzionale ricco in germogli di grano saraceno</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>1 Gennaio 2012- 30 Agosto 2012</p> <p>Dott. Giovanni Bonafaccia, INRAN, via Ardeatina 546, 00178 Roma</p> <p>Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione</p> <p>Contratto di collaborazione coordinata e continuativa</p> <p>Studio degli effetti delle diete ricche in germogli di grano saraceno sullo stato ossidativo plasmatico e dei globuli rossi isolati dal sangue di sportivi alimentati durante la fase di intenso allenamento.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>1 Ottobre 2011- 31 Dicembre 2011</p> <p>Dott. Giovanni Bonafaccia, INRAN, via Ardeatina 546, 00178 Roma</p> <p>Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione</p> <p>Contratto di collaborazione coordinata e continuativa</p> <p>Studio degli effetti delle diete ricche in germogli di grano saraceno sullo stato ossidativo plasmatico e dei globuli rossi isolati dal sangue di sportivi alimentati durante la fase di intenso allenamento.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>1 Aprile 2011- 30 Settembre 2011</p> <p>Prof. Nicolò Merendino, laboratorio di Nutrizione Cellulare e Molecolare, Dipartimento DECOS, Largo dell'Università 01100 Viterbo</p> <p>Università degli Studi della Tuscia</p> <p>Borsa di studio</p> <p>Effetti degli antociani e dell'acido grasso polinsaturo DHA sulla risposta infiammatoria di ratto e dei loro effetti sull'invasività dei tumori</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>1 Ottobre 2010- 31 Marzo 2011</p> <p>Prof. Nicolò Merendino, laboratorio di Nutrizione Cellulare e Molecolare, Dipartimento DECOS, Via San Giovanni Decollato 01100 Viterbo</p> <p>Università degli Studi della Tuscia</p> <p>Borsa di studio</p> <p>Effetti degli antociani e dell'acido grasso polinsaturo DHA sulla risposta infiammatoria di ratto e dei loro effetti sull'invasività dei tumori</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>26 Marzo 2010- 26 Settembre 2010</p> <p>Prof. Nicolò Merendino, laboratorio di Nutrizione Cellulare e Molecolare, Dipartimento DECOS, via San Giovanni Decollato 01100 Viterbo</p> <p>Università degli Studi della Tuscia</p> <p>Borsa di studio</p> <p>Effetti degli antociani e dell'acido grasso polinsaturo DHA sulla risposta infiammatoria di ratto e dei loro effetti sull'invasività dei tumori</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego 	<p>1 Agosto 2008- 30 Giugno 2009</p> <p>Prof. Nicolò Merendino, laboratorio di Nutrizione Cellulare e Molecolare, Dipartimento DECOS, via San Giovanni Decollato 01100 Viterbo</p> <p>Università degli Studi della Tuscia</p> <p>Borsa di studio</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	Effetti dei lignani e dei loro metaboliti sulla proliferazione e l'apoptosi cellulare
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	29 Novembre 2007- 29 Luglio 2008
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro 	Prof. Nicolò Merendino, laboratorio di Nutrizione Cellulare e Molecolare, Dipartimento DECOS, via San Giovanni Decollato 01100 Viterbo
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore 	Università degli Studi della Tuscia
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego 	Borsa di studio
<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	Effetti dei lignani e dei loro metaboliti sulla proliferazione e l'apoptosi cellulare
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	1 Maggio 2007- 31 Ottobre 2007
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro 	Prof. Nicolò Merendino, laboratorio di Nutrizione Cellulare e Molecolare, Dipartimento DECOS, via San Giovanni Decollato 01100 Viterbo
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore 	Università degli Studi della Tuscia
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego 	Assegno di Ricerca
<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	Studio degli effetti della dieta ricca in cereali minori sulla risposta immunitaria
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	1 Luglio 2006- 31 Dicembre 2006
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro 	INRAN, via Ardeatina 546, 00178 Roma
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore 	Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego 	Contratto d'opera per progetto "Qualità Alimentare"
<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	Risposta immunitaria (proliferazione linfocitaria e livello di citochine) in modelli animali alimentati con diete arricchite in cereali minori (farro, orzo) in relazione alla presenza di molecole antiossidanti e fibra di detti alimenti
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	1 Gennaio 2006- 31 Maggio 2006
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro 	Dott. Giuseppe Meani INRAN, via Ardeatina 546, 00178 Roma
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore 	Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego 	Contratto d'opera per progetto "Ortonutritio"
<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	Identificazione e quantificazione di molecole bioattive e studi in vitro della capacità antiossidante totale di estratti di alimenti ottenuti da diversi tipi di coltivazione
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	1 Gennaio 2005- 31 Dicembre 2005
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro 	Dott. Massimo D'Aquino INRAN, via Ardeatina 546, 00178 Roma
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore 	Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego 	Assegno di ricerca per progetto "Qualità WP2"
<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	Ricerche per valutare, utilizzando modelli animali, l'effetto di diete a base di cereali, in accordo con prodotti scelti per la filiera cerealicola (farro), ad alto contenuto in antiossidanti sulle difese antiossidative e su alcuni parametri della risposta immunitaria. Quindi nel determinare il contenuto di antiossidanti nel plasma e nei linfociti, i principali enzimi preposti alla difesa antiossidativa, il potenziale antiossidante totale e la proliferazione dei linfociti in vitro.
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	1 Gennaio 2002- 31 Dicembre 2004
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro 	Prof. Gianni Tomassi, laboratorio di Nutrizione , Dipartimento DISA, largo dell'Università 01100Viterbo
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore 	Università degli Studi della Tuscia
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di impiego 	Dottorato di ricerca in Biotecnologia degli Alimenti
<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità 	Effetti del grano aminato sul metabolismo lipidico e su alcuni parametri del sistema immunitario e dello stato antiossidante plasmatico e cellulare nel ratto
<ul style="list-style-type: none"> • Date (da – a) 	23 Aprile 2001- 31 Dicembre 2001
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro 	Prof.ssa Francesca Velotti, laboratorio di Immunologia ,Dipartimento DISA, largo dell'Università 01100, Viterbo
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore 	Università degli Studi della Tuscia

- Tipo di impiego Borsa di studio
- Principali mansioni e responsabilità Espressione e funzione del recettore CD40 in tumori di origine epiteliale

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) Anno Accademico 2005-2006
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università Cattolica del Sacro Cuore Roma, Facoltà di Medicina e Chirurgia A. Gemelli
- Qualifica conseguita Master di secondo livello in Dietetica e Nutrizione clinica applicata

- Date (da – a) Triennio 1 Gennaio 2002- 31 Dicembre 2004
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi della Tuscia
- Qualifica conseguita Dottorato di ricerca in Biotecnologia degli Alimenti

- Date (da – a) Novembre 2001
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi della Tuscia
- Qualifica conseguita Esame di Stato per abilitazione alla professione di biologo

- Date (da – a) 15 Novembre 2000
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi della Tuscia
- Qualifica conseguita Laurea in Scienze Biologiche, indirizzo Biotecnologico con votazione 109/110

- Date (da – a) Anno scolastico 1992-1993
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Liceo Ginnasio Mariano Buratti, Viterbo
- Qualifica conseguita Maturità Classica

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Culture cellulari, western blotting, PCR, tecniche spettroscopiche, saggi enzimatici, test El citofluorimetria, HPLC, valutazione capacità antiossidante in plasma e matrici alimentari.

PUBBLICAZIONI INTERNAZIONALI

Pasta Containing Tartary Buckwheat Sprouts Prevents DNA Damage in Spontaneously Hypertensive Rats. Meschini R, Filippi S, Molinari R, Costantini L, Bonafaccia G, Merendino N. International Journal of Food Science and Nutrition accepted.

Effect of Dietary ω -3 Polyunsaturated Fatty Acid DHA on Glycolytic Enzymes and Warburg Phenotypes in Cancer. Manzi L, Costantini L, Molinari R, Merendino N. BioMed Research International Article ID137097 in press.

Development of gluten-free bread using tartary buckwheat and chia flour rich in omega-3 fatty acids and flavonoids as ingredients. Lara Costantini, Lea Lulic, Romina Molinari, Ivan Kreft, Giovanni Bonafaccia, Laura Manzi, Nicolò Merendino. Food Chemistry, 2014, 165: 232-240

A New "Functional" Pasta Containing Tartary Buckwheat Sprouts as an Ingredient Improves the Oxidative Status and Normalizes Blood Pressure Parameters in Spontaneously Hypertensive Rats.

Nicolò Merendino, **Romina Molinari**, Lara Costantini, Andrea Mazzucato, Anna Pucci, Francesco Bonafaccia, Marco Esti, Bruno Ceccantoni, Cristiano Papeschi and Giovanni Bonafaccia. *Food Funct.*, 2014, 5: 1017-1026

Dietary ω -3 Polyunsaturated Fatty Acid DHA: A Potential Adjuvant in the Treatment of Cancer. Nicolò Merendino, Lara Costantini, Laura Manzi, **Romina Molinari**, Donatella D'Eliseo, and Francesca Velotti. *BioMed Research International* Volume 2013, Article ID 310186, 11 pages

The n3-polyunsaturated fatty acid docosahexaenoic acid induces immunogenic cell death in human cancer cell lines via pre-apoptotic calreticulin exposure. **Romina Molinari**, Donatella D'Eliseo, Laura Manzi, Lello Zolla, Francesca Velotti, Nicolò Merendino. *Cancer Immunol Immunother* (2011) 60:1503-1507

Synthesis of a novel ester of hydroxytyrosol and α -lipoic acid exhibiting an antiproliferative effect on human colon cancer HT-29. Roberta Bernini, Fernanda Crisante, Nicolò Merendino, **Romina Molinari**, Maria Chiara Soldatelli, Francesca Velotti. *European Journal of Medicinal Chemistry* (2011) 46: 439-446

Diets rich in whole wheat improve redox status and enhance immune responses in rats. **Romina Molinari**, Laura Manzi, Silvia Ricciardi, Massimo D'Aquino, Cristiano Papeschi, Nicolò Merendino. *Food and Agricultural Immunology* (2009) 20: 95-104

Chemical characterization and biological effects of immature durum wheat in rats. Nicolò Merendino, Massimo D'Aquino, **Romina Molinari**, Laura De Gara, Maria Grazia d'Egidio, Annalisa Paradiso, Cristina Cecchini, Claudio Corradini, Gianni Tomassini. *Journal of Cereal Sciences* (2006) 43: 129-136

Docosahexaenoic acid induces apoptosis in the human PaCa-44 pancreatic cancer cell line by active reduced glutathione extrusion and lipid peroxidation. Nicolò Merendino, Barbara Loppi, Massimo D'Aquino, **Romina Molinari**, Gloria Pessina, Chiara Romanelli, Francesca Velotti. *Nutrition and Cancer* (2005) 2:225-233

Induction of apoptosis in human pancreatic cancer cells by Docosahexaenoic Acid. Nicolò Merendino, **Romina Molinari**, Barbara Loppi, Gloria Pessina, Massimo D'Aquino, Gianni Tomassini, Francesca Velotti. *Annals of the New York Academy of Sciences* (2003) 1010: 361-364

PUBBLICAZIONI NAZIONALI

Selenium inhibits apoptosis and GSH extrusion induced by DHA in human PaCa-44 cell lines.

Laura Manzi, **Romina Molinari**, Lara Costantini, M.S. Gilardini Montani, Nicolò Merendino. *Journal of Food Science and Nutrition* anno 42, 2013,4:9-23.

Barley and Emmer improve redox status and modulate some immune parameters in rats. Nicolò Merendino, Massimo D'Aquino, Laura Manzi, **Romina Molinari**, Gianni Panfili, A. Fratianni, Cristiano Papeschi, Gianni Tomassini. *Journal of Food Science and Nutrition* (Gennaio-Marzo 2010): 17-24

Il Farro: effetto sulla capacità di difesa antiossidativa nel ratto. **Romina Molinari**, Massimo D'Aquino, Nicolò Merendino, Laura Manzi, Marina Carcea, Gianni Tomassini. *Journal of Food Science and Nutrition* (2006): 35-40