

## CV SINTETICO

Dario Donno

Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA), Università degli Studi di Torino  
Largo Paolo Braccini 2, 10095 Grugliasco (TO), Italia

Laureato magistrale in Chimica, PhD in Scienze Agrarie, Forestali ed Agroalimentari, è Tecnico della Ricerca presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA) dell'Università degli Studi di Torino.

Ha approfondito la propria preparazione durante gli studi di dottorato presso l'Agroscope Centre de recherche Conthey (Conthey, Sion, Svizzera). Ha conseguito il Diploma di Master in Europrogettazione - Europroject Manager +EUROPA2020 presso l'Associazione culturale Eurogiovani – Centro Ricerche e Studi Europei (Ente culturale di ricerca accreditato dal M.I.U.R. nell'Anagrafe Nazionale delle Ricerche).

È membro dell'Ordine Interregionale dei Chimici e dei Fisici del Piemonte e della Valle d'Aosta (già Ordine dei Dottori Chimici di Piemonte e Valle d'Aosta), della Commissione di Studio per il settore agroalimentare dell'Associazione Italiana Prove non Distruttive Monitoraggio Diagnostica (AIPnD), della Society of Chemical Industry (SCI), dell'Italian Mass Spectrometry Society (IMaSS) e dell'European Register of EU-Projects Designers & Managers.

Collabora con docenti e ricercatori del DISAFA principalmente in ricerche che si basano sullo studio e l'ottimizzazione di strategie analitiche (ad es. tecniche cromatografiche e spettrofotometriche accoppiate ad analisi statistiche multivariate) per l'identificazione e la quantificazione di composti bioattivi in diversi materiali vegetali (gemme, foglie, frutti, corteccia), prodotti derivati dell'industria agroalimentare e preparazioni fitoterapiche per la valutazione della loro qualità e tracciabilità. In particolare, l'attività di ricerca è indirizzata ad aspetti sia di base sia tecnico-applicativi, relativamente ai seguenti ambiti:

- tecnologie innovative di *green chemistry* e *green extraction*, eco-sostenibilità, controllo di qualità e standardizzazione di prodotti gemmoterapici di specie arboree: influenza di fattori genetici, agronomici e ambientali sulla composizione fitochimica;
- identificazione e quantificazione di composti nutraceutici in specie arboree sottoutilizzate, minori e piccoli frutti come ingredienti per alimenti funzionali (prodotti freschi, essiccati e trasformati): valutazione delle proprietà salutistiche delle specie arboree da frutto, officinali e ornamentali;
- sicurezza alimentare e sistemi innovativi di formazione universitaria (*e-learning*): utilizzo di tecniche analitico-cromatografiche per l'identificazione e la quantificazione di composti bioattivi in piante medicinali e prodotti alimentari (freschi e derivati) di origine tropicale e subtropicale (Madagascar, Isole Comore);
- agrotecnica, qualità e post-harvest di fruttiferi maggiori e piccoli frutti (con particolare riferimento a *Rubus* spp., *Vaccinium* spp., *Ribes* spp., *Castanea* spp. ed ibridi di *Castanea*), valore nutritivo di produzioni frutticole fresche e prodotti derivati (integratori alimentari, frutti essiccati, farine) e sostenibilità delle produzioni: approccio multidisciplinare nello studio degli ecosistemi delle colture arboree con particolare riferimento a tutela della biodiversità e conservazione delle risorse naturali.

Ha partecipato e partecipa a numerosi convegni e seminari a livello italiano ed europeo. È autore e coautore di oltre 150 pubblicazioni scientifiche e tecnico-divulgative, di cui circa 100 in riviste peer-review indicizzate Web of Science e Scopus (<https://orcid.org/0000-0002-9104-2067>), ed è membro di comitati editoriali di riviste nazionali ed internazionali. Ha partecipato e partecipa attivamente a progetti di ricerca nazionali ed internazionali, attività di didattica e terza missione.

È stato responsabile tecnico del progetto FINNOVER – N. 1198 (Strategie innovative per lo sviluppo di filiere verdi transfrontaliere, Interreg V-A Francia-Italia, Alcotra 2014 - 2020) per il partner UNITO-DISAFA.

### Pubblicazioni più recenti

- Donno, D., Turrini, F., Farinini, E., Mellano, M.G., Boggia, R., Beccaro, G.L., Gamba, G. Chestnut Episperm as a Promising Natural Source of Phenolics from Agri-Food Processing by-Products: Optimisation of a Sustainable Extraction Protocol by Ultrasounds (2024) Agriculture (Switzerland), 14 (2), art. no. 246. DOI: 10.3390/agriculture14020246.
- Donno, D., Mellano, M.G., Carini, V., Bergamasco, E., Gamba, G., Beccaro, G.L. Application of Traditional Cooking Methods in Chestnut Processing: Effects of Roasting and Boiling on Secondary Metabolites and Antioxidant Capacity in *Castanea* spp. Fruits (2023) Agriculture (Switzerland), 13 (3), art. no. 530. DOI: 10.3390/agriculture13030530.
- Donno, D., Fabro, M., Mellano, M.G., Gamba, G., Fioccardi, A., Beccaro, G.L. Integrating Traditional Wheat-Based Foods with High Health Value Flours: *Castanea* spp. Agro-Biodiversity in Bakery Products (2022) Agriculture (Switzerland), 12 (7), art. no. 946. DOI: 10.3390/agriculture12070946.
- Donno, D., Turrini, F., Boggia, R., Guido, M., Gamba, G., Mellano, M.G., Riondato, I., Beccaro, G.L. *Vitis vinifera* L. Pruning waste for bud-preparations as source of phenolic compounds—traditional and innovative extraction techniques to produce new natural products (2021) Plants, 10 (11), art. no. 2233. DOI: 10.3390/plants10112233.
- Donno, D., Hassani, S., Sofoini, T., Mellano, M.G., Riondato, I., Gamba, G., Beccaro, G.L. Traditional foods and sustainable rural development: Exploiting the case of the Comoros tea as a potential source of bioactive compounds (2021) Sustainability, 13 (11), art. no. 5815. DOI: 10.3390/su13115815.
- Donno, D., Turrini, F., Boggia, R., Guido, M., Gamba, G., Mellano, M.G., Riondato, I., Beccaro, G.L. Sustainable extraction and use of natural bioactive compounds from the waste management process of *Castanea* spp. bud-derivatives: The Finnover project (2020) Sustainability, 12 (24), art. no. 10640, pp. 1-15. DOI: 10.3390/su122410640.
- Donno, D., Mellano, M.G., Gamba, G., Riondato, I., Beccaro, G.L. Analytical strategies for fingerprinting of antioxidants, nutritional substances, and bioactive compounds in foodstuffs based on high performance liquid chromatography-mass spectrometry: An overview (2020) Foods, 9 (12), art. no. 1734. DOI: 10.3390/foods9121734.
- Donno, D., Mellano, M.G., Riondato, I., De Biaggi, M., Andriamaniraka, H., Gamba, G., Beccaro, G.L. Traditional and unconventional dried fruit snacks as a source of health-promoting compounds (2019) Antioxidants, 8 (9), art. no. 396. DOI: 10.3390/antiox8090396.

Grugliasco, 29/03/2024

Dario Donno

