

**FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE ai  
sensi degli articoli 46-47 del DPR 28 dicembre 2000 n.445**

**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome **Francesca Marino**

Nazionalità Italiana

Data di nascita 03/03/1982

**LAVORO ATTUALE  
ed altre esperienze lavorative**

**Da giugno 2023 membro del Tavolo tecnico Del Ministro della Salute sulle tematiche concernenti gli stili di vita per favorire la fertilità Dal 2020 nutrizionista affiliata alla Cattedra Unesco di Educazione alla Salute e allo Sviluppo Sostenibile della Federico II. VOLONTARIA nutrizionista presso l'Azienda Ospedaliera federiciana da gennaio 2025**

Date (da – a)  
ipo di impiego  
Principali mansioni e responsabilità

**Da marzo 2025** vincitrice Assegno di ricerca 14/24 sulla Valorizzazione della dieta mediterranea presso l'Università Suor Orsola Benincasa

**Da febbraio 2024**

Docente di Educazione alimentare e nutrizione presso la Facoltà di Scienza dell'Educazione presso l'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa

Date (da – a)  
Tipo di impiego

**Da ottobre 2024 ad oggi**

Nutrizionista Responsabile del progetto Nutrizione Amica di Coldiretti Campania

Date (da – a)  
Tipo di impiego

**Da marzo 2022 a oggi (scadenza marzo 2025)**

Assegnista di ricerca triennale cod. DMCC/ASSEGNO/01/2022 presso il Dipartimento di Medicina Clinica e Chirurgia dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, per il progetto di ricerca dal titolo "Impatto dei Patterns Nutrizionali sui fattori femminili e maschili dell'Infertilità"

Date (da – a)  
Tipo di impiego

**Da Settembre 2024 a Dicembre 2024**

Docente IFTS (PR Campania FSE+ 2021-2027)

Incarico per lo svolgimento di attività di DOCENZA per il corso di 24h

**"ESPERTO NELLA VALORIZZAZIONE DI PRODOTTI AGROALIMENTARI E SALUTISTICI DELLE LOCALI ENOGASTRONOMIE" -Università Popolare del Fortore**

Date (da – a)  
Tipo di impiego

**Da marzo a giugno 2024**

Docente IFTS (PR Campania FSE+ 2021-2027)

Incarico per lo svolgimento di attività di DOCENZA per il corso di 24h

**"TECNICO DELL'ENOGASTRONOMIA MEDITERRANEA SOSTENIBILE"**

Date (da – a)  
Tipo di impiego

**Da gennaio 2022 a gennaio 2023**

Docente a contratto di Nutrizione e sostenibilità in cucina presso il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II per il Corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche Mediterranee

Date (da – a)  
Tipo di impiego

**Da febbraio a dicembre 2021**

Nutrizionista vincitrice di borsa di studio presso il Nuovo Policlinico Università Federico II

Date (da – a)  
Tipo di impiego  
Principali mansioni e responsabilità

**Dicembre 2012 ad oggi**

**Biologa Nutrizionista con Partita Iva iscritta all'Ordine Nazionale dei Biologi**

Attività privata per il controllo e la regolazione del peso corporeo in soggetti in sovrappeso-obesi con stesura di piano alimentare personalizzato secondo modelli di corretta alimentazione,

seguendo i principi della dieta mediterranea., o protocolli chetogenici laddove opportuni.

Date (da – a)	<b><u>Gennaio 2015 ad oggi</u></b>
Tipo di impiego	<b>Giornalista Pubblicità iscritta all'Ordine dei Giornalisti di Napoli</b>
Principali mansioni e responsabilità	Elaborazione articoli, approfondimenti, redazionali, su tematiche di nutrizione- benessere-food
Testate	Il Mattino Spa, Il Gazzettino di Venezia, Sala&Cucina, Cucina a Sud. Nonché di aziende in campo enogastronomico quali Olitalia, Sorì, ed altre.

Date (da – a)	<b><u>Novembre 2016 al dicembre 2024</u></b>
Tipo di impiego	<b>Fondatrice della piattaforma <a href="http://www.mysocialrecipe.com">www.mysocialrecipe.com</a></b>
	Primo portale al mondo di deposito ricette. Una cassaforte della tradizione gastronomica italiana, per non perdere la memoria degli autori di ricette originali. Oggi il sito conta migliaia di iscritti e altrettante ricette certificate da italiani residenti anche all'estero. Il portale è promotore di progetti nazionali ed internazionali in ambito gastronomico

	<b><u>Gennaio 2009 ad oggi</u></b>
Date(da-a)	<b>Cofondatrice di Event Planet Srl <a href="http://www.eventplanetgroup.com/">www.eventplanetgroup.com/</a></b>
Tipo di impiego	Provider ECM e Organizzazione congressuale in ambito medico scientifico

**Dal 2019 ad oggi consulente in materia di nutrizione e/o gastronomia per aziende quali Bonduelle – Olitalia – Pronokal - Profenyx – Penta – Thera Science- Multicedi – Sorì, ed altre aziende.**

**Dal 2022 è stata Relatrice e Correlatrice di n. 2 Tesi di Laurea in Scienze Gastronomiche Mediterranee presso l'Università Federico II (Tesi 1: l'Olio extravergine di oliva nella dieta chetogenica. Laureato: Cristian Pico) (Tesi 2: Dieta e donna: l'alimentazione durante le fasi principali della vita della donna. Laureata: Francesca Sansone)**

Date (da –a)	<b><u>Dicembre -Gennaio 2024</u></b>
Tipo di impiego	Docente presso Ordine dei Farmacisti Progetto Farmacia dei Servizi: Importanza delle Analisi del Sangue nella Valutazione dello Stato Nutrizionale e Metabolico

Date (da –a)	<b><u>Da Marzo 2012 a Gennaio 2014</u></b>
Tipo di impiego	<b><u>Tirocinio</u></b>
	Assistenza nutrizionale presso il Dipartimento di Fisiologia della Nutrizione per il controllo e la regolazione del peso corporeo in soggetti in sovrappeso-obesi con stesura di piano alimentare personalizzato secondo modelli di corretta alimentazione, seguendo i canoni della dieta mediterranea.

Date (da – a)	<b><u>Dicembre 2010 a Marzo 2012</u></b>
Datore di lavoro	<b>Regione Campania</b>
• Tipo di impiego	<b>Contratto di consulenza</b>
• Principali mansioni e responsabilità	Attività di supporto al gruppo interno di progettazione incaricato del “Recupero dei Laghetti di Castel Volturno” ricadenti nel Comune di Villa Literno e pertinenti gli aspetti legati alla conservazione della biodiversità ed alla riqualificazione naturalistica di aree degradate.

• Date (da – a)	<b><u>Marzo 2010 a Giugno 2010</u></b>
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	<b>Stazione Zoologica Anton Dohrn- Villa Comunale di Napoli</b>

• Tipo di azienda o settore	Istituto di ricerca scientifica
• Tipo di impiego	Contratto di collaborazione
• Principali mansioni e responsabilità	Campagne oceanografiche, analisi quali-quantitativa di campioni di microalghe bentoniche prelevati nel Golfo di Napoli, analisi di dati pregressi. Creazione di mappe di distribuzione di specie algali tossiche nel Mar Mediterraneo

- Date (da – a) **Settembre 2008 a Febbraio 2010**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **“Vittorio Alfieri” in Via Arenella, Napoli**
- Tipo di azienda o settore Istituto scolastico
- Tipo di impiego Contratto di collaborazione  
Insegnante di materie scientifiche (chimica, biologia, fisica)

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- **Specializzanda iscritta al secondo anno della Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione presso l'Università degli Studi della Campania Luigi Vanvitelli**

- Date **Dicembre 2021**  
Corso on line “Alimentazione e gravidanza”
- Date **Maggio 2017**  
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Ordine Nazionale Giornalisti
- Qualifica conseguita Giornalista pubblicista
- Date **Marzo 2012**  
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Ordine Nazionale Biologi
- Qualifica conseguita Abilitazione alla professione di biologo
- Date (da – a) **2009-2010**  
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Associazione Italiana Tecnologia Ambientale (AITA) in collaborazione col Dipartimento di Scienze Biologiche dell'Università degli Studi di Napoli “Federico II”  
Culture massive di alghe, produzione di biodiesel
- Qualifica conseguita Esperto energetico di biomasse di origine vegetale  
Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Master non universitario
- Date (da – a) **2009-2010**  
Qualifica conseguita Corso di perfezionamento in Igiene alimentare Nutrizione e benessere presso la Federico II
- Date (da – a) **Gennaio 2008- Gennaio 2009**  
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Stage presso l'Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale (ARPAC) della Campania
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Analisi ecotossicologiche su matrici acquose e sedimenti
- Date (da – a) **2007-2009**  
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli studi di Napoli Federico II
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Biodiversità, Conservazione e Qualità ambientale
- Qualifica conseguita **Dottore magistrale in Scienze Biologiche con voto 110/110** discutendo la tesi “Analisi ecotossicologiche applicate alle biotossine algali: Lago d'Averno e Lucrino”
- Livello nella classificazione nazionale Laurea Magistrale  
(se pertinente)

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<b><u>2002-2007</u></b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	Università degli studi di Napoli Federico II
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	Biologia molecolare, chimica, ecologia, igiene
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	Dottore in Scienze Biologiche con voto 105/110
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul>	Laurea Triennale
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	<b><u>2001</u></b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	Liceo classico "Salesiani", Napoli
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	Italiano, latino e greco
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	Diploma
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul>	Diploma di Liceo classico con voto 88/100

## ARTICOLI E COMUNICAZIONI SCIENTIFICO PROFESSIONALI

La scrivente ha redatto, congiuntamente ai coautori riportati, i seguenti articoli scientifici:

- Francesca Marino, Lidia Petrella, et al (2025). From Obesity to Mitochondrial (Dys)-function in peripheral tissues. And in the central Nervous Systems. *Biomolecules*-15-638
- Elena Scarpato, Linda Varcamonti, Silvia Salvatore, Claudio Romano, Francesca Marino, Maria Rosaria Serra, Massimo Martinelli, Erasmo Miele, Annamaria Staiano (2025) Blended diets and effects on gastrointestinal symptoms in children with gastrostomy tubes: A survey study. *Journal of pediatric gastroenterology and nutrition*
- Federica Della Cerra, Giuseppina Garro, Rosaria Cozzolino, Sabrina De Pascale, Mariapia Esposito, Gianluca Picariello, Simonetta Caira, Andrea Scaloni, Francesca Marino, Francesco Addeo. (2025) *Proteolysis and volatile compounds, in Mediterranean Buffalo Milk Blue Cheese: Quality determinants and functional peptides. Journal of Agriculture and Food Research* 21 101923
- Simonetta Caira, Antonio Dario Troise, Gianluca Picariello, Sabrina De Pascale, Gabriella Pinto, Marcella Pesce, Francesca Marino, Giovanni Sarnelli, Andrea Scaloni, Francesco Addeo. (2024) Beyond the gut: Investigating the mechanism of formation of B-casomorphins in human blood. *Food Chemistry* 460 – 140477
- Lidia Petrella, Rita Polito, Angela Catapano... Francesca Marino, Giovanna Trinchese. (2024). Goat Milk Supplementation Modulates the Mitochondrial Metabolic Flexibility and Orexin-A Levels Influencing the Inflammatory Pattern in Rats. *Antioxidant*, 13, 1054 <https://doi.org/10.3390/antiox13091054>
- Lidia Petrella Francesca Marino et al. (2024). From Obesity to Mitochondrial (Dys)-function in peripheral and central tissues. *Antioxidant*, 13(9), 1054; <https://doi.org/10.3390/antiox13091054>
- Sabrina De Pascale, Gianluca Picariello, Antonio Dario Troise, Simonetta Caira, Gabriella Pinto, Francesca Marino, Andrea Scaloni, Francesco Addeo. (2024). Ex vivo degradation of  $\beta$ -Casomorphin-7 by human plasma peptidases: Potential implications for peptide systemic effects. *Journal of Functional Foods* 113- 106004
- P. Adamo, V. Della Corte, F. Marino, E. Moro (2024) Le origini della cucina italiana da Federico II ad oggi. Pp.139. ed. FEDOA
- L. Pignataro, P. Carlo, F. Marino (2024) Irpinia e Sannio, Guida ai produttori di vino. Ed. Il Mattino.
- Rosario Rullo, Simonetta Caira, Ioana Nicolae, Francesca Marino, Francesco Addeo, and Andrea Scaloni. (2023). A genotyping method for detecting foreign buffalo material in 2 Mozzarella di Bufala Campana cheese using Allele Specific- 3 and Single Tube Heminested-Polymerase Chain Reaction. *Foods* 2023, 12(12), 2399; <https://doi.org/10.3390/foods12122399>
- Manuela Macera, Alice Vergura, Emanuele Filice, Raffaella Imma Ferraiuolo, Francesca Marino, Chiara Graziadio, Annamaria Colao. (2022). FITOTERAPIA E SISTEMA ENDOCRINO: EFFETTI TERAPEUTICI DELLE PIANTE SULLE PATOLOGIE ENDOCRINO-METABOLICHE. Poster abstract.
- Daniela Laudisio, Chiara Graziadio, Francesca Marino, Silvia Savastano, Annamaria Colao. (2022) *Disturbi del sonno nella donna in menopausa*. *L'Endocrinologo*, published on line 18 novembre 2022
- I.R Cincione; C. Graziadio; F. Marino; C. Vetrani; F. Losavio; S. Savastano. A. Colao; D. Laudisio. (2022). Short-time effects of ketogenic diet or modestly hypocaloric Mediterranean diet on overweight and obese women with polycystic ovary syndrome. *Journal of Endocrinological Investigation*, 46(4):769-777 doi: 10.1007/s40618-022-01943
- C. Graziadio, E. Felice, D. Laudisio, F. Marino, A. Colao. (2022). Nuove intuizioni nelle differenze di genere del trattamento delle complicanze cardiovascolari e renali nel diabete mellito di tipo 2. *Novità in endocrinologia*, published on line 21 settembre 2022
- C. Vetrani, P. Piscitelli; G. Muscogiuri; L. Barrea; L. Verde; D. Laudisio; C. Graziadio; Francesca Marino; A. Colao. (2022) Planeterranea: An Attempt to broaden the beneficial effects of the Mediterranean Diet worldwide. *Frontiers in nutrition* 10.3389/fnut.2022.973757
- L. Barrea; L. Verde; C. Vetrani; Francesca Marino; S. Aprano; S. Savastano; A. Colao; G. Muscogiuri (2021) VLCKD: a real time safety study in obesity. *Journal of Translational Medicine* *Journal of Translational Medicine* volume 20, Article number: 23
- Zingone Adriana, Eleonora Scalco, Francesca Marino and Marina Montresor (2010). "Growth response of Osteopsis ovata over a range of temperature and photoperiod combinations" Poster at GEOHAB MEETING, 21-24 Giugno 2010 ad Honolulu, Hawaii
- Adriana Zingone, Marina Montresor, Francesca Marino, Katerina Aligizaki, Margarita Fernandez-Tejedor, Amany Ismael

(2010), "The Mediterranean HAB-MAP: distribution of harmful microalgal species along the Mediterranean coasts" presso 14th International Conference on Harmful Algae in data 1-5 Novembre 2010 a Creta, Grecia.

- Marina Montresor, Eleonora Scalco, Giovanna Benvenuto, Francesca Marino, Rachele Rossi, Vittorio Soprano, Adriana Zingone (2010) "Growth, toxicity and morphological variation of *Ostreopsis cf. ovata* under different light and temperature conditions" presso 14th International Conference on Harmful Algae in data 1-5 Novembre 2010 a Creta, Grecia.
- Francesca Marino (2010) Problema delle alghe tossiche nel Mediterraneo: il caso *Ostreopsis ovata*", Pittogramma Editore.
- Francesca Marino (2010) Inquinamento delle acque lacustri: laghi campani d'Averno e Lucrino", Pittogramma Editore
- Gianluca Picariello Simonetta Caira Gabriella Pinto Francesco Siano Francesca Marino Andrea Scalonì Francesco Addeo (submitted dec. 2024) "Indigestible proteins and peptide-bound AGEs in ultra-processed foods: Dulce de leche as a model of severely transformed protein food systems. Food Bioscience

## ALTRE PUBBLICAZIONI

La scrivente ha redatto oltre **100 articoli pubblicati** su quotidiani e riviste a diffusione nazionale (Il Mattino-Sala&Cucina-Il Messaggero, Cucina a Sud)

## TELEVISIONE

Partecipazioni in qualità di nutrizionista a trasmissioni sulle reti nazionali (**La Vita in Diretta** ospite sia in studio, sia in collegamento da Napoli, Cinematografo di Gigli Marzullo, **Tv2000** "Attenti al lupo", "Il mio medico" **Alice Tv**, **Tv Luna**, **Canale 21-NanoTv** ecc) Interviste radio (**Radio 2- Radio Inblu-Kiss Kiss Italia- Rtl- Radio Marte- CRC** e tante altre) Interviste per riviste come **Gente, StarBene e Viversani e Belli-Vanity Fair Italia-Cookist, Accademia Della Dieta e tante altre**)

## PARTECIPAZIONE A NUMEROSI EVENTI E CONVEGNI IN QUALITÀ DI NUTRIZIONISTA ESPERTA DI DIETA MEDITERRANEA – CHETOGENICA

La sottoscritta ha organizzato oltre cento eventi in ambito sanitario e gastronomico.

## ULTIMI EVENTI 2025

- Relatrice al convegno Premio Olio delle Sirene, Sorrento. Sala Consiliare del Comune di Sorrento. 24 maggio 2025
- Relatrice al convegno "Il Futuro dell'Alimentazione"
- Moderatrice al Corso di Aggiornamento in andrologia endocrinologica e ginecologia "Sound, light and Medicine", Napoli 4 Giugno 2025
- Relatrice all'evento promosso dal Comune di Napoli, Assessorato al Turismo, "Vedi Napoli e poi Mangia", Teatro Pozzo e Pendolo, 26 Aprile 2025
- Relatrice all'evento Presentia promosso dall'Agenzia Regionale del Turismo, Salerno 9 giugno 2025
- Relatrice al Festival Internazionale sull'Agricoltura COLTIVATO. Torino 21 marzo 2025

### Relatrice all'Evento

#### Il Sabato delle Idee. Relatrice

Settembre 2023 Organizzazione delle "Giornate della Salute, Prevenzione e Benessere", a Napoli, in Piazza del Plebiscito. Evento del Comune di Napoli in collaborazione con Federico II e Regione Campania

30 settembre – 2 ottobre 2022 Organizzazione delle "Giornate della Salute, Prevenzione e Benessere", a Napoli, in Piazza del Plebiscito. Evento del Comune di Napoli in collaborazione con Federico II e Regione Campania

24 settembre 2022 "Benessere in Autunno", presso l'Orto Botanico di Napoli in collaborazione con il FAI

30 giugno- 3 luglio 2021-22 ideazione, organizzazione, sponsoring area show cooking "Il Salotto del Food – Protagoniste in cucina" nell'ambito del Festival della Salute e del Benessere Femminile Progetto Donne in collaborazione con la Cattedra Unesco di Educazione alla Salute e allo Sviluppo Sostenibile

24 novembre 2020 relatrice ad un dibattito sulla dieta mediterranea in collaborazione con l'Istituto di Cultura di Lisbona nell'ambito della V settimana della cucina italiana del mondo a

24 Novembre Relatrice ad un dibattito sulla dieta mediterranea in collaborazione con l' 19,25 Novembre 2018 elaborazione del

concept scientifico della III settimana della cucina italiana del mondo svolto ad Edimburgo in collaborazione con il Consolato Generale Italiano ad Edimburgo e l'Istituto Italiano di Cultura