

Sketch Biografico



Mauro Serafini è Professore di Prima Fascia di Alimentazione e Nutrizione Umana, responsabile del laboratorio “Alimenti funzionali e prevenzione stress metabolico”. Laureato con lode in Scienze Biologiche all’Università degli Studi di Roma “La Sapienza”, ha conseguito il Dottorato di Ricerca in Fisiopatologia Sperimentale presso l’Università di Pavia, Facoltà di Medicina. E’ stato ospite per due anni presso il Nutritional Immunology Laboratory, HNRC, Tufts University. Visiting Professor tramite una borsa di studio della Japan Society for Promotion of Sciences per tenere seminari in Università e Centri di Ricerca giapponesi con base alla Kyoto University, Dipartimento d’inflammatione.

Le sue ricerche sono tese a svelare i meccanismi di difesa dell’organismo nei confronti degli stress esogeni nutrizionali e a identificare ingredienti e alimenti funzionali di origine vegetale ad azione antiossidante ed anti-infiammatoria, da utilizzare per pianificare strategie nutrizionali di prevenzione dello stress metabolico e delle patologie correlate. Recentemente è stata avviata una linea di ricerca in eco-nutrizione focalizzata sulla valutazione della sostenibilità nutrizionale, del ruolo funzionale degli insetti edibili e della prevenzione dello spreco metabolico e i legami con la salute.

Docente a invito di “Food, Nutrition and Health” alla Facoltà di Tecnologie Alimentari e Biotecnologie dell’Università di Zagabria ed insegna al Master in Fitoterapia dell’Università di Siena e al Master in Prevenzione dell’Obesità” dell’Università di Roma “La Sapienza”.

Il Prof. Serafini è Editore Capo di *Frontiers in Nutritional Epidemiology*, *Nutrition and Aging*, *Frontiers in Nutrition and Ecological Sustainability* e *Frontiers in Nutritional Immunology*. Membro del Direttivo della Società Italiana di Scienza dell’Alimentazione e del Gruppo 2003 per la Ricerca Scientifica.

Il Prof. Serafini è autore di lavori scientifici pubblicati su riviste internazionali prestigiose come *Lancet*, *Circulation*, *Diabetes*, *Gastroenterology* e *Nature* focalizzati sul ruolo funzionale degli alimenti di origine vegetale tra i quali tè, cioccolato, mirtillo etc. Incluso, per il settore agricoltura, nella lista redatta dalla Thomson Reuters (www.highlycited.com) relativa ai Ricercatori internazionali i cui lavori scientifici sono stati i più citati (Essential Science Indicators, top 1%, 2002-2013). Incluso nella lista di Highly Cited (carriera) per il settore Nutrition and Dietetics (*Plos Biology*, 2019 <https://doi.org/10.1371/journal.pbio.3000384>).

Vincitore del Premio Gusto” della Stampa Estera per la sana e giusta divulgazione alimentare. Recentemente è stato insignito *motu proprio*, da parte del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, del titolo di Commendatore dell’Ordine al Merito della Repubblica Italiana per meriti scientifici.