

## CURRICULUM VITAE

### Informazioni personali

Cognome, Nome **Rossi Andrea**  
Nazionalità Italiana  
Data di nascita  
Sesso

### Esperienze lavorative

Data **Da: Settembre 2018**  
Inquadramento Responsabile rapporti di filiera  
Nome del datore di lavoro Associazione Industriali delle carni e dei salumi – ASSICA, Milano, Italy

Data **Da: Settembre 2003 a: 31 Agosto 2018**  
Lavoro o posizione ricoperti Ricercatore divisione monogastrici - Ufficio Zootecnica Suini  
Inquadramento Project manager nel settore dei monogastrici  
Nome del datore di lavoro Centro Ricerche Produzioni Animali – CRPA SpA, Reggio Emilia, Italy  
Tipo attività o settore Ricerca

Data **Da: Maggio 1997 a: Agosto 2003**  
Lavoro e posizione ricoperti Ricercatore divisione monogastrici, Ufficio Zootecnica Suini  
Inquadramento Project manager nel settore dei monogastrici  
Nome del datore di lavoro Fondazione CRPA Studi e Ricerche - FCSR, Reggio Emilia, Italy  
Tipo di attività o settore Ricerca

Data **Da: Settembre 1992 a: Aprile 1997**  
Lavoro e posizione ricoperti Ricercatore (contratto di collaborazione coordinato continuativo)  
Principali attività e responsabilità Ricerca relativamente l'industria di produzione del suino e la trasformazione in prodotti di qualità  
Nome del datore di lavoro Centro Ricerche Produzioni Animali – CRPA, Reggio Emilia, Italy

Tipo di attività o settore	Ricerca
Data	<b>Dal 1985 al 1991</b> ho lavorato presso Associazione i Teatri di Reggio Emilia come maschera
<b>Principali attività</b>	<p>Nell'ambito dell'attuale attività gestisco i rapporti di filiera tra i diversi comparti relativamente le problematiche di settore. Inoltre, sono direttamente coinvolto, per la parte industriale, a supporto delle diverse necessità di sostegno di volta in volta evidenziate.</p> <p>Nell'ambito dell'attività svolta presso FCSR/CRPA, ho collaborato a numerosi progetti di ricerca in particolare nel settore dell'industria delle produzioni di suino, finanziati dalla Regione Emilia-Romagna, dalla Comunità Europea e da aziende private.</p>
<p>Di seguito sono elencati i progetti che ho gestito più significativi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Achieving good water quality status in intensive animal production areas (AQUA)</li> <li>- Allestimento di un laboratorio per l'analisi sensoriale e di panel addestrati a lavorare nel settore delle produzioni animali</li> <li>- Analisi del rischio per il consumatore di prodotti a base di carne suina, di assumere <i>Salmonella</i> sp., <i>Listeria monocytogenes</i>, e ocratossina con la dieta: Filiera del Prosciutto di Parma</li> <li>- Applicazione di modelli organizzativi finalizzati al miglioramento della gestione del processo di produzione nella filiera delle carni suine</li> <li>- Bilancio dell'azoto nelle specie di interesse zootecniche</li> </ul>	

- Classificazione carcasce suine
- Definizione dei disciplinari QC (Qualità Controllata) relativamente a: Carni di suino pesante, Suino Mora Romagnola, Coniglio, Uovo, Pollo.
- Development of non invasive technologies for assessment of fat content in order to select good meat quality
- Difetti della coscia destinata alla produzione del prosciutto di Parma: diffusione, classificazione, relazioni con le caratteristiche della carcassa, la tecnica di macellazione e stagionatura ed effetti sulla qualità del prodotto finito
- Efficienza, Qualità e Innovazione nella Zootecnia Biologica
- Helping EU processors become competitive using automated and non-contact pig meat piece quality classification" (Q-Meat)
- Impiego di parametri oggettivi fisici, chimici ed aromatici per la valorizzazione delle proprietà nutrizionali e sensoriali del prosciutto di Parma
- Impiego zootecnico della probiosi e di sostanze naturali in sostituzione degli auxinici sintetici per migliorare la sicurezza dei prodotti alimentari e dell'ambiente
- Individuazione di indicatori oggettivi e modelli previsionali della qualità dei prodotti, freschi e stagionati, derivati dal suino pesante
- Influenza delle caratteristiche della materia prima e della flora microbica interna e superficiale sull'evoluzione dei parametri chimico-fisici ed organolettici dei prodotti carnei rispondenti al disciplinare di produzione dei salumi piacentini DOP
- Innovazione di processo per la valorizzazione delle partite di suino
- Innovazione nella produzione ed utilizzazione degli alimenti proteici ed energetici destinati agli allevamenti zootecnici dell'area del sisma dell'Emilia-Romagna: vacche da latte per Parmigiano Reggiano e suini per circuito salumi DOP
- Interventi di studio e ricerca per la verifica della possibilità di utilizzo delle razze suine autoctone nella produzione di salumi di alta qualità
- Miglioramento delle caratteristiche qualitative e controllo della flora microbica patogena di prodotti carnei tipici affettati, attraverso la combinazione di fattori microbiologici, fisici e chimico-fisici
- Modello di pagamento a peso morto del suino basato su parametri di qualità oggettivi

rilevabili in sede di macellazione

- Reduction of greenhouse gases from agricultural systems of Emilia-Romagna (Life+ Climate changE-R )
- Salumi senza additivi: lo speck
- Selezione qualitativa della materia prima per la produzione di prosciutto crudo di alta qualità
- Sicurezza e qualità nella filiera dei suini tipici
- Sistema di pagamento del suino pesante basato sul rilievo automatico di parametri di classificazione
- Sistemi innovativi per la promozione e la riconoscibilità della qualità nella filiera produttiva dei prodotti carnei
- Strategie alternative all'uso di antibiotici ausiliari in zootecnia
- Studio degli effetti indotti dalle condizioni ambientali e dal benessere degli animali sull'attività degli enzimi muscolari nel suino pesante
- Studio dell'utilizzazione esclusiva di fonti lipidiche di origine vegetali, tradizionali ed innovative, per l'alimentazione del suino del circuito DOP: valutazione dietetica, nutrizionale e dei prodotti derivati
- Studio su tagli del suino pesante destinati a al consumo fresco (lombo) e a stagionatura (prosciutto): effetto di diversi genotipi e del periodo post-mortem su tenerezza della carne e sulla qualità del prosciutto stagionato
- Tecniche per ridurre l'escrezione azotata nell'allevamento suino preservando l'ambiente e la qualità dei prodotti

- Utilizzo zootecnico del principale coprodotto della produzione del biodiesel; il glicerolo come fonte energetica del suino pesante
- Valorizzazione dei tagli di carne, diversi dal prosciutto, di suini allevati nell'ambito di produzioni tutelate
- Valutazione delle possibilità tecnologiche di ridurre o eliminare l'impiego di additivi nelle produzioni salumiere tradizionali dell'Emilia-Romagna
- Valutazione e miglioramento della qualità dei processi e dei prodotti della suinicoltura emiliano-romagnola

*Responsabilità*

*Nell'ambito delle attività lavorative ho partecipato a diversi tavoli di filiera con l'obiettivo primario di raccogliere e coordinare diversi gruppi di lavoro su molteplici problematiche.*

Un esempio è il tavolo per la "verifica di nuove forme organizzative e statutarie per gli organismi di tutela del prosciutto di Parma estendibile ad altre DOP Regionali" presso la Regione Emilia Romagna.

Ho partecipato direttamente al tavolo ministeriale nell'ambito del progetto SQN (Sistema Qualità Nazionale) sia in termini di competenze scientifiche che di garante, in qualità di Ente di ricerca, nei confronti delle diverse posizioni nell'ambito della filiera del suino.

Faccio parte del gruppo di lavoro "Carcasse suine", di cui all'art.9 del D.M. 8 maggio 2009 presso il Mipaaf che con Protocollo n. 0006336 del 22/06/2010 mi ha designato ai lavori di natura scientifica che si tengono in sede comunitaria per le attività afferenti alla classificazione delle carcasse suine, in qualità di "massimo esperto nazionale".

Nell'ambito dell'incarico ministeriale per la stesura delle "Procedure operative di classificazione e vigilanza delle carcasse suine" ho direttamente coordinato i diversi attori della filiera

in un tavolo di lavoro costituito da industria (Assica), mondo produttivo (organizzazioni professionali) e sindacali (Cia, Confagricoltura e Coldiretti).

Ho predisposto per il Mipaaf le linee guida di controllo e vigilanza per la classificazione delle carcasse suine

**Titolo di studio**

Data 1992

Principale titolo/qualifica rilasciata Università degli studi di Bologna (Italia)  
 Nome e tipo di istituto di formazione Scienze della Produzione animale

Data Anno 1985

Principale titolo/qualifica rilasciata Diploma di maturità scientifica  
 Nome e tipo di istituto di formazione Liceo scientifico

**Lingue**

Italiano Madrelingua

Altre lingue

Auto-valutazione a livello Europeo (\*)

Inglese

<u>Comprensione</u>				<u>Conversazione</u>				<u>Scrittura</u>	
<u>Ascolto</u>		<u>Lettura</u>		<u>Spoken interaction</u>		<u>Spoken production</u>			
C1	<u>Livello avanzato</u>	C1	<u>Livello avanzator</u>	C1	<u>Livello avanzato</u>	C1	<u>Livello avanzato</u>	C1	<u>Livello avanzato</u>

(\*) Common European Framework of Reference for Languages

*Altre competenze*

Oltre quindici anni di esperienza di gestione di progetti, condotti con metodi di lavoro svolti all'interno di un sistema di assicurazione della qualità (ISO 9001), con l'utilizzo di strumenti di programmazione di software specifico.

Conoscenza approfondita di strumenti di MS Office (Word, Excel, Access e Powerpoint).

Buona conoscenza di SPSS / PC (elaborazione statistica). Capacità di utilizzo di apparecchiature per la valutazione strumentale della carcassa e qualità della carne.

## Ulteriori informazioni

Rilevanti pubblicazioni scientifiche:

Rossi A. Classificazione delle carcasse con lo strumento AUTOFOM. Rivista di Suinicoltura, (2016), 10

Rossi A. Classificazione e vigilanza carcasse, nuove procedure. Rivista di Suinicoltura, (2016), 12

Rossi A. Valorizzazione del suino con Image Meater. Rivista di Suinicoltura (2016), 7-8

Rossi A. Via, selezione ottica della coscia dop. Rivista di Suinicoltura, (2015),11.

Rossi A. Classificazione delle carcasse, un dibattito aperto. Rivista di Suinicoltura, (2015),9.

Rossi A. Cambia la popolazione suina, Scenari e nuove opportunità. Rivista di Suinicoltura, (2014),11.

Simoncini N., Virgili R., Schivazappa C., Pinna A., Rossi A., Alvarez J., Rodriguez M. Assesment of fat and lean content in Italian heavy green hams by means of on-line non-invasive techniques. 56th International Congress of Meat Science and Technology, 12-17th August 2012, Montreal, Canada

Prencipe Vincenza Annunziata, Rizzi Valentina, Acciari Vicdalia, Iannetti Luigi, Giovannini Armando, Serraino Andrea, Calderone Davide, Rossi Andrea, Morelli Daniela, Marigo Lucio, Migliorati Giacomo, Caporale Vincenzo. Listeria Monocytogenes prevalence, contamination levels and strains characterization throughout the Parma ham processing chain / Food Control Elsevier 25 (2012), 150-158.

Rossi A. Procedure di classificazione e manuale dei controlli [Grading procedures and manuale controls] Eurocarni 11 (2010), 39

Rossi A., Garavaldi A. Alternative alla soia nell'allevamento biologico del suino pesante [Alternatives to soybean in organic farming of heavy pigs]. Rivista di Suinicoltura, (2009), 11:83-90

Della Casa G., Bochicchio D., Faeti V., Marchetto G., Poletti E., Rossi A., Garavaldi A., Pancioli A., Brogna N. Use of pure glycerol in fattening heavy pigs. Meat Science 81 (2009), 238-244

Rossi A., Della Casa G. Impiego del glicerolo nell'alimentazione del suino pesante [Use of glycerol in heavy pigs feeding]. Rivista di Suinicoltura, (2008), 12:88-94

Garavaldi A., Rossi A., Della Casa G. Suini pesanti alimentati con diverse fonti lipidiche di origine vegetale. La valutazione sensoriale [Feeding of heavy pigs with fat feeds of plant origin. The sensory evaluation]. Rivista di Suinicoltura, (2008), 49(3): 75-78.

Rossi A., Ferrari P., Bossio M.B., Monaco F., Fusaro A. Impiego di materie prime non OGM nell'allevamento dei suini di razza Calabrese [Use of OGM free raw materials in Calabrese breed swine feeding]. Rivista di Suinicoltura, (2008), 49(1): 73-78.

Baldini P., Berni E., Diaferia C., Rossi A., Corbani P., Palmisano S., Zacconi C., Scolari G.L. Preparazione delle cosce stagionate [Preparation of ripened pork necks]. Rivista di Suinicoltura, (2007), 48(4): 199-207

Berni E., Cacchioli C., Spotti E., Rossi A. Lo studio della flora micetica superficiale nei prodotti tipici della salumeria. Rivista di suinicoltura (2007), 10, 123-128

Rossi A., Sardi L., Zaghini A., Rizzi L. Diete contaminate da micotossine nel suino. Effetti in vivo e al macello [Feeds for swine contaminated with micotoxins. Effects in vivo and after slaughtering]. Rivista di Suinicoltura, (2006), 47(10): 131-134

Fortina R., Barbera S., Luissiana C., Mimosi A., Tassone S., Rossi A., Zanardi E. Performances and meat quality of two Italian pig breeds fed diets for commercial hybrids. Meat Science (2005)

Rossi A., Situazione e prospettive dell'applicazione della tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di suino. Convegno di Suinitalia: Valorizzazione del suino: il contributo della ricerca – classificazione delle carcasse e valutazione dell'idoneità alle produzioni DOP del suino pesante [Situation and prospects of enforcing of EU grading grid for swine carcass evaluation. Suinitalia meeting: Swine valuation: the contribution of research – carcass grading and evaluation to suitability of heavy pig to PDO productions]. Reggio Emilia (Italy), May 1st, 2004, 33 p.

Rossi A., Bilancio dell'azoto e spandimenti agronomici [Nitrogen balance and liquid manure land spreading], in: Dossier: Reflui e spandimenti [Agricultural wastes and land spreading]. Rivista di Suinicoltura, (2004) v. 45(8): 58-64.

Bertolini A., Rossi A., Marchetti G., Della Casa G., Soresi Bordini C., Virgili R., Qualità dei suini e prosciutti DOP [Swine quality and PDO hams]. Rivista di Suinicoltura, (2003), 44(12): 40-49.

Faeti V., Marchetto G., Panciroli G., Rossi A., Zerbinatti L., L'assistenza tecnica ai suinicoltori migliora la qualità del prodotto [Emilia-Romagna] [Technical assistance to pig farmers improves product quality (Emilia-Romagna)]. L'Informatore Agrario, (2003), 59(13): 51-54.

Rossi A., Pacchioli M.T., Faeti V., Martelli G., Schivazappa C., Sardi L., Alimentazione liquida del suino pesante: ruolo del siero di latte nell'espressione di tipicità dei prodotti DOP [Swine liquid feeding: role of milk whey in expression of PDO product typicalness]. Proceedings of Società Italiana di Patologia ed Allevamento dei Suini (SIPAS) [Italian Society of Swine Pathology and Rearing (SIPAS)], (2003): 449-453

Pacchioli M.T., Rossi A., Iacurto M., Macciotta N., Gorlani E., Metodo nazionale rapido di valutazione e classificazione delle carcasse di suino pesante [Italia] [Italian fast method for evaluation and grading of heavy pig carcasses]. Rivista di Suinicoltura, (2002), 43(4): 193-197.

Rossi A., Pagamento a peso morto e qualità della carcassa di suino [Payment on a dead weight basis and quality of swine carcass]. L'Agrotecnico Oggi, 2002, 19(12): 24-28.

Virgili R., Schivazappa C., Porta C., Degni M., Rossi A., Faeti V., Rapporto tra le caratteristiche delle carcasse e dei tagli freschi e alcune proprietà della coppa stagionata. Characteristics of pig carcasses and fresh cuts in relation with some traits of aged coppa sausage. Industria Conserve, (2001), 76(3): 219-228.

Rossi A., Gigli S., Iacurto M., Pacchioli M.T., Calderone D., Gorlani E., Beccaria E., Nuova valutazione delle carcasse [Unione europea, Italia, regolamenti]. [Updating of carcass evaluation method (European Union, Italy, regulations)]. Rivista di Suinicoltura, (2001), 42(10): 37-48.

Bonifacio N., Rossi A., Rossi P., Bonazzi G., Prova di ingrasso di suini su lettiera di paglia: un'esperienza condotta in Abruzzo. [Pig fattening trial on straw litter: an experience carried out in Abruzzi]. Rivista di Suinicoltura, (2000), 41(8): 70-73..

Chizzolini R., Novelli E., Campanini G., Dazzi G., Madarena G., Zanardi, E. Pacchioli M.T., Rossi A. Lean Colour of Green and Matured Parma Hams: Comparative Evaluation and Technological Relevance of Sensory and Objective Data, : Meat Science, Volume 44, Number 3, 1 November 1996, pp. 159-172(14)

Virgili R., Schivazappa C., Porta C., Degni M., Rossi A., Faeti V., Rapporto tra le caratteristiche delle carcasse e dei tagli freschi e alcune proprietà della coppa stagionata. Characteristics of pig carcasses and fresh cuts in relation with some traits of aged coppa sausage. *Industria Conserve*, (2001), 76(3): 219-228.

Rossi A., Gigli S., Iacurto M., Pacchioli M.T., Calderone D., Gorlani E., Beccaria E., Nuova valutazione delle carcasse [Unione europea, Italia, regolamenti]. [Updating of carcass evaluation method (European Union, Italy, regulations)]. *Rivista di Suinicoltura*, (2001), 42(10): 37-48.

Bonifacio N., Rossi A., Rossi P., Bonazzi G., Prova di ingrasso di suini su lettiera di paglia: un'esperienza condotta in Abruzzo. [Pig fattening trial on straw litter: an experience carried out in Abruzzi]. *Rivista di Suinicoltura*, (2000), 41(8): 70-73.

Chizzolini R., Novelli E., Campanini G., Dazzi G., Madarena G., Zanardi, E. Pacchioli M.T., Rossi A. Lean Colour of Green and Matured Parma Hams: Comparative Evaluation and Technological Relevance of Sensory and Objective Data. : *Meat Science*, Volume 44, Number 3, 1 November 1996, pp. 159-172(14)

Reggio Emilia, gennaio 2019

Autorizzazione trattamento dati

Autorizzo il trattamento e la comunicazione dei miei dati personali ai sensi della vigente normativa sulla Privacy (D.Lgs. 196/03).

FIRMA

Il sottoscritto, consapevole che chiunque rilasci dichiarazioni mendaci è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia, ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 D.P.R. n. 445/2000 dichiara l'autenticità di quanto riportato nel presente curriculum.