

# MAURO SERAFINI INSIGNITO DA SERGIO MATTARELLA DELL'ORDINE AL MERITO DELLA REPUBBLICA ITALIANA



Mauro Serafini

Teramo 9 giugno 2017 – **Mauro Serafini**, professore ordinario di Alimentazione e nutrizione umana, responsabile del laboratorio “Alimenti funzionali e prevenzione stress metabolico” e vice preside della Facoltà di Bioscienze e tecnologie agro-alimentari dell’**Università di Teramo**, è stato insignito – *motu proprio* del **Presidente della Repubblica Sergio Mattarella** – del titolo di **Commendatore dell’Ordine al Merito della Repubblica Italiana**.

Mauro Serafini ha ricevuto l’onorificenza «**per meriti scientifici facendo parte degli scienziati italiani inclusi nella lista redatta dalla Thomson Reuters relativa ai ricercatori internazionali i cui lavori scientifici sono stati i più citati al mondo (top 1%) nella decade 2003-2013**».

Le ricerche del professor Serafini studiano il ruolo degli alimenti di origine vegetale nella modulazione dello stress ossidativo e infiammatorio nell’uomo, con l’obiettivo di identificare ingredienti e alimenti funzionali da utilizzare per pianificare strategie di prevenzione dell’obesità e delle patologie correlate. Mauro Serafini si occupa anche dei rapporti tra la salute dell’uomo e quella del Pianeta attraverso lo studio del costo ecologico del cibo e la valorizzazione della sostenibilità alimentare.

L’Ordine al Merito della Repubblica Italiana è il primo fra gli ordini nazionali e il Presidente della Repubblica è il Capo dell’Ordine. Il titolo di Commendatore è il terzo in ordine di importanza, dopo quello di Grande Ufficiale e quello di Cavaliere di Gran Croce.

*Laureato con lode in Scienze Biologiche all’Università degli Studi di Roma “La Sapienza”, Mauro Serafini ha conseguito il Dottorato di Ricerca in Fisiopatologia Sperimentale presso l’Università di Pavia, Facoltà di Medicina. È stato ospite per due anni presso il Nutritional Immunology Laboratory, HNRC, Tufts University, dove ha lavorato sul ruolo di vitamina E e quercetina nel processo immunitario durante l’invecchiamento. 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’infiammazione.*

*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 e 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 e i legami con la salute.*

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

*È editore associato del Journal of Food Composition Analyses, del Journal of Functional Foods, Nutrition and Aging, di Frontiers in Nutrition and Ecological Sustainability e Frontiers in Nutritional Immunology. È componente del direttivo della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione.*

*Mauro 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 thè, cioccolato, mirtillo etc.*