

CURRICULUM VITAE

Francesco Visioli

Il Prof. Francesco Visioli si è laureato in Chimica e Tecnologia Farmaceutica all'Università di Milano ed ha conseguito il Dottorato di Ricerca in Biotecnologie all'Università di Brescia, svolgendo la tesi presso il Neuroscience Center of Excellence della Louisiana State University (New Orleans, USA). Attualmente è Professore Associato di Nutrizione Umana presso il Dipartimento di Medicina Molecolare dell'Università di Padova. Fino al novembre 2014 è stato Chief Investigator presso l'Istituto Madrilenio di Studi Avanzati (IMDEA)-Alimentazione. Dal 2006 al 2010 è stato ordinario di fisiopatologia presso l'Université Pierre et Marie Curie – Paris 6 (Parigi), dove ha diretto il laboratorio di "Micronutrienti e malattie cardiovascolari". Francesco Visioli è stato anche Faculty al College of Pharmacy dell'Oregon State University, dove ha passato lunghi periodi di studio.

Ex Editor-in-Chief di *Pharmacological Research* e ora di *PharmaNutrition*, e' Associate Editor di *Prostaglandins, Leukotrienes and Essential Fatty Acids*. Il Prof. Visioli è stato anche membro del Consiglio Direttivo dell'International Society for the Study of Fatty Acids and Lipids (ISSFAL, la più importante società internazionale per quanto riguarda lo studio di lipidi e salute), di cui ha diretto la rivista. Francesco Visioli è attualmente membro del Scientific Panel on GMO della EFSA e Head della divisione Fats in Health and Nutrition di EuroFed Lipid.

Attività di ricerca

Le aree di ricerca del Prof. Visioli riguardano lo studio degli antiossidanti naturali (flavonoidi, polifenoli), in relazione alla patologia cardiovascolare su base aterosclerotica, e gli acidi grassi essenziali della serie omega 3. In particolare, il gruppo di ricerca cui afferiva Francesco Visioli ha scoperto ed elucidato le attività biologiche e farmacologiche dei componenti fenolici dell'olio d'oliva, conducendo anche studi nell'uomo.

Il Prof. Visioli è autore di più di 250 pubblicazioni scientifiche, oltre la metà su riviste internazionali con *peer review*, e di monografie. Tali pubblicazioni sono state citate oltre 10000 volte. Ad oggi, il Prof. Visioli è stato invitato oltre 100 volte a meeting nazionali ed internazionali.

Principali pubblicazioni

Pubblicazioni con contributo Istituto Nutrizionale Carapelli

1. F Visioli, C Galli, F Bornet, A Mattei, R Patelli, G Galli, D Caruso: Olive oil phenolics are dose-dependently absorbed in humans. *FEBS Lett* 2000, 468:159-160.
2. F Visioli, D Caruso, C Galli, S Viappiani, G Galli, A Sala: Olive oils rich in natural catecholic phenols decrease isoprostane excretion in humans. *Biochem Biophys Res Commun* 2000, 278:797-799.
3. F Visioli, D Caruso, S Grande, R Bosisio, M Villa, G Galli, C Sirtori, C Galli: Virgin Olive Oil Study

(VOLOS): vasoprotective potential of extra virgin olive oil in mildly dyslipidemic patients. *Eur J Nutr* 2005, 44:121-7.

4. P Bogani, C Galli, M Villa, F Visioli: Postprandial anti-inflammatory and antioxidant effects of extra virgin olive oil. *Atherosclerosis* 2007, 190:181-186.

Altre pubblicazioni relative a olio d'oliva e salute

1. In vitro cytotoxicity to human cells in culture of some phenolics from olive oil. Babich H. and Visioli F. *Il Farmaco* (2003) 58 (5) 403-407.
2. Hydroxytyrosol excretion differs between rats and humans and depends on the vehicle of administration. Visioli F., Galli C., Grande S., Colonnelli K., Patelli C., Galli G., and Caruso D. *Journal of Nutrition* (2003) 133: 2612-2615.
3. Olive phenolics increase glutathione levels in healthy volunteers. Visioli F., Wolfram R., Richard D., Abdullah M.I., and Crea R. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* (2009) 57:1793-1796.
4. Oleaster oil positively modulates plasma lipids in humans. Belarbi M., Bendimerad S., Sour S., Soualem Z., Baghdad C., Hmimed S., Chemat F., and Visioli F. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* (2011) 59:8667-8669.
5. Toxicological evaluation of pure hydroxytyrosol. Auñon Calles D., Canut L., and Visioli F. *Food and Chemical Toxicology* (2013) 55: 498-504.
6. Hydroxytyrosol is not genotoxic in vitro. Auñon-Calles D., Giordano E., Bohnenberger S., and Visioli F. *Pharmacological Research* (2013) 74:87-93.
7. Hydroxytyrosol attenuates tunicamycin-induced endoplasmic reticulum stress in human hepatocarcinoma cells. Giordano E., Davalos A., Nicod N., and Visioli F. *Molecular Nutrition & Food Research* (2014) 58:954-962.
8. One-week administration of hydroxytyrosol to humans does not activate Phase II enzymes. Crespo M.C., Tomé-Carneiro J., Burgos-Ramos E., Loria Kohen V., Espinosa M.I., Herranz J., and Visioli F. *Pharmacological Research* (2015) 95-96:132-137.
9. Human hydroxytyrosol's absorption and excretion from a nutraceutical. Khymenets, O., Crespo, M.C., Dangles O., Rakotomanomana, N., Andres-Lacueva C., and Visioli F. *Journal of Functional Foods* (2016) 23:278-282.
10. An olive polyphenol-based nutraceutical improves cutaneous manifestations of psoriasis in humans Herrera Acosta E., Alonso Suárez Pérez J.A., Aguilera Arjona, J., and Visioli F. *PharmaNutrition* (2016) 4:151-153.