

Matteo Zanoni

Data di nascita: 16/01/1997 | **Nazionalità:** Italiana | **Genere:** Maschio

Indirizzo: Via Guastallan 10, 10124 Torino, TO

Telefono: +39 345 174 9100 | **Email:** matteo.zanoni97@gmail.com

Esperienza

TECNICO DI LABORATORIO

Pollenzo Food Lab — Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (UNISG) | *maggio 2025 – presente* — Pollenzo, CN

- Didattica nei corsi di laurea triennale, magistrale e master (World Food Studies, New Food Thinking): Science in the Kitchen, Food Preservation, R&D and Food Creativity, Circular Cuisine, Health & Taste
- Docente nelle Summer School organizzate da UNISG: Science in the Kitchen, The Art of Fermentation
- Consulenza R&D di sviluppo nuovo prodotto e supporto all'innovazione per aziende come: Montenegro, Farchioni, F.Ili Merano, Roboqbo, Nutrisens, Tuttocapsule, AlmondBoard of California, Akta

ASSEGNISTA DI RICERCA

Sensory Behaviour and Cognition Lab — UNISG | *maggio 2024 – aprile 2025* — Pollenzo, CN

- Progetto europeo SchoolFood4Change (SF4C)
- Gestione dell'organizzazione, somministrazione, raccolta e analisi dati di oltre 2.000 questionari somministrati a bambini in 12 paesi europei
- Valutazione dell'accettabilità di piatti sostenibili e salutari in mense scolastiche

Laboratorio di Tecnologie Alimentari — Università degli Studi di Verona | *maggio 2022 – aprile 2024* — Verona

- Sviluppo di nuovi prodotti alimentari
- Analisi sensoriale

TIROCINANTE

Laboratorio di Tecnologie Alimentari — Università degli Studi di Verona | *settembre 2021 – febbraio 2022* — Verona

- Pianificazione e organizzazione di un'analisi sensoriale quantitativa e descrittiva (QDA) su campioni di gelato
- Reclutamento e addestramento del panel di giudici, conduzione delle sessioni di valutazione

Erika Eis S.r.l. — Laboratorio R&D (Tesi di Laurea Magistrale) | *luglio 2021 – settembre 2021*

- Sviluppo di un gelato a ridotto contenuto di grassi mediante sostituti lipidici da dietary fiber

- Valutazione dell'influenza di diverse fonti di fibra sulle proprietà fisiche e sensoriali del prodotto finito
-

Erika Eis S.r.l. | *marzo 2021 – luglio 2021*

- Acquisizione di competenze nella gestione del processo produttivo del gelato
 - Sviluppo di nuovi prodotti
-

Laboratorio di Microbiologia Agraria — Alma Mater Studiorum, Università di Bologna | *febbraio 2019 – giugno 2019*
— Bologna

- Tecniche di coltivazione e controllo della crescita microbica
 - Conservazione di colture microbiche
 - Analisi genomica dei microrganismi: elettroforesi su gel e BOX PCR
-

ASSISTENTE CUOCO

"Bar dei Pini" | *2015 – 2019* — Riva del Garda, TN

- Lavoro stagionale durante il percorso di studi

Formazione

LAUREA MAGISTRALE LM-7 — BIOTECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI

Università degli Studi di Verona | *settembre 2019 – marzo 2022*

Tesi: Uso di fibre alimentari per la riduzione del tenore in grasso nella produzione industriale di gelato

Voto: **110/110 e lode**

LAUREA TRIENNALE L-13 — SCIENZE BIOLOGICHE

Alma Mater Studiorum — Università di Bologna | *settembre 2016 – agosto 2019*

Tesi: Caratterizzazione microbiologica di reflui zootecnici ed effetti di biofumigazione sulla comunità microbica

Voto: **109/110**

DIPLOMA DI MATURITÀ — SCIENZE APPLICATE

Liceo "Andrea Maffei" | *2011 – 2016*

Lingue

- **ITALIANO** — Madrelingua
- **INGLESE** — B2 — livello intermedio superiore (QCER)

Pubblicazioni

1. Musollini S., Soukoulis C., Tolve R., You L., Zaroni M., Aprea E., Gasperi F., Favati F. (2026). *Viscoelastic characterisation of high protein ice cream: Predicting tactile sensory properties via time–concentration superposition and large amplitude oscillatory shear (LAOS) rheology*. Food Hydrocolloids, 172, 112028.
2. Zaroni M., Bigi M., Chirilli C., Ricci M., Povigna C., Buracco N., Tecco N., Fassio F., Torri L. (2026). *A large-scale European study on the role of sensory liking, emotional responses, and food neophobia in driving the acceptance of sustainable meals served in school canteens*. Food Quality and Preference, 136, 105732.
3. Sportiello L., Tolve R., Grassi F., Zaroni M., Simonato B., Favati F. (2025). *Eco-friendly extraction of anthocyanins compounds from red radicchio by-products with natural deep eutectic solvents*. European Food Research and Technology, 251(2), 179–191.
4. Tolve R., Zaroni M., Sportiello L., Musollini S., Tchuenbou-Magaia F.L., Favati F. (2025). *From fear to fork – exploring food neophobia and the inclination towards entomophagy in Italy*. International Journal of Food Science and Technology, 60(1), vvae047.
5. Sportiello L., Favati F., Zaroni M., Cazzaniga S., Condelli N., Marchesi E., Tolve R. (2024). *Potential of microalgae biomass as carotenoids source using natural deep eutectic solvents*. Future Foods, 10, 100418.
6. Tolve R., Zaroni M., Ferrentino G., Gonzalez-Ortega R., Sportiello L., Scampicchio M., Favati F. (2024). *Dietary fibers effects on physical, thermal, and sensory properties of low-fat ice cream*. LWT, 199, 116094.

Certificazioni

- **CONSULENTE E AUDITOR INTERNO HACCP** — Hidea — in collaborazione con il Dipartimento di Biologia (Università di Roma Tor Vergata) e il Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari (*giugno 2026*)
- **SENSORY PROJECT MANAGER JUNIOR** — Italian Society of Sensory Sciences (*maggio 2023*)
- **SPRING SCHOOL "FUNCTIONAL FOOD DESIGN"** — FoodHub (*2022*)
- **WEFOOD ACADEMY** (*2021*)
- **FIRST CERTIFICATE IN ENGLISH (FCE)** — Cambridge Assessment English (*luglio 2015*)

Volontariato

COFONDATORE E VICEPRESIDENTE

SixEvents ODV | *dal 2015*

Organizzazione di volontariato di Riva del Garda (TN) attiva nell'organizzazione di eventi culturali e sportivi sul territorio dell'Alto Garda.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".