

# FERNANDO TATEO

## Curriculum Vitae



Nato a Mola di Bari il 13.09.1938 ha conseguito la maturità classica nel Liceo Q.Orazio Flacco di Bari e si è laureato in Chimica (indirizzo organico-biologico) con la guida del Prof. Adriano Sacco presso l'Università degli Studi di Bari. Ha successivamente conseguito la laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Milano.

Le prime esperienze di collaborazione scientifica acquisite presso la Stazione Agraria Sperimentale di Bari (Servizio Repressione Frodi – Ministero Agricoltura e Foreste) consentivano di definire l'indirizzo di sviluppo della formazione verso l'attività chimico-analitica nel settore degli alimenti. Successivamente alla prima nomina in ruolo come chimico del Servizio Repressione Frodi di Torino, occupava in ruolo le posizioni di Chimico, Primo Chimico e Chimico Superiore nei Laboratori Chimici delle Dogane e II.II. di Milano (Ministero delle Finanze), svolgendo attività di servizio ma anche di ricerca applicata con il plauso dell'Istituzione di appartenenza. Realizzava già nel 1969 la prima opera italiana dedicata all'organizzazione delle metodiche analitiche nel controllo degli alimenti, in due volumi destinati sia ai laboratori analitici di Stato che all'industria alimentare (*Analisi dei Prodotti Alimentari, vol.1 e 2 – Chiriotti Editori 1969*). Contribuiva così, anche attraverso la pubblicazione di sue metodiche innovative in campo strumentale, a dare impulso allo sviluppo delle tecniche strumentali più avanzate quali la gascromatografia e la spettrometria di massa. Pubblicava nel 1971 la seconda edizione del testo prima citato (*Analisi dei Prodotti Alimentari-Chiriotti Editori 1978*) introducendo fondamentali innovazioni: il testo diveniva così riferimento nazionale anche ai fini della didattica universitaria.

Occupava per qualche anno come dirigente la posizione di direttore di produzione in azienda multinazionale nel settore degli aromi e delle fragranze, svolgendo nel contempo collaborazione scientifica nella Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano nel gruppo di microbiologia industriale del Prof. Craveri. Optava dunque nel 1975 per il ruolo della docenza universitaria su invito del Prof. Corrado Cantarelli, fondatore del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, e si dedicava definitivamente alla ricerca applicata nel campo della Chimica Analitica degli Alimenti, fondando anche il corso di *Chimica e Tecnologia degli Aromi*, di cui è ancor oggi titolare. Ricopre inoltre come *Professore Ordinario, con primo fondamentale incarico didattico, la Cattedra di Analisi Chimica degli Alimenti per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie della Ristorazione*.

I suoi temi di ricerca applicata sono stati rivolti all'innovazione delle logiche applicative dell'analisi strumentale anche con la più recente tecnica di cromatografia liquida "high performance" accoppiata a spettrometria di massa per i settori della verifica di qualità e sicurezza degli alimenti. Nell'ambito di tale contesto ha pubblicato ad oggi 217 lavori sperimentali (più altri in corso di stampa e altri in svolgimento) su riviste scientifiche nazionali ed internazionali oltre a 16 testi fondamentali per le scienze analitiche di cui alcuni qui di seguito citati (*Introduzione Statistica al Controllo di Qualità, Ed. Clesav, Milano, 1982; Lezioni di Chimica Analitica Strumentale – Ed. I.S.U., Milano, 1997; Chimica Analitica degli Aromi Vol. 1 – G. M. Ricchiuto Editore, 1995; Chimica Analitica degli Aromi Vol. 2 – G. M. Ricchiuto Editore, 1999; Principi di Tecnologia e Impiego degli Aromi - Chiriotti Editori, 2000*).

Recentemente ha pubblicato i primi cinque testi, nel progetto di una collana di 10 testi monografici denominata "*Guida all'Analisi Chimica degli Alimenti*" (*Ars Edizioni Informatiche, Milano*): i testi finora

pubblicati sono dedicati ai temi 1) *Latte e derivati* (2003), 2) *OGM* (2003), 3) *Oli e grassi vegetali* (2004), 4) *Distillati alcolici* (2005), 5) *Sfarinati* (2007).

Da oltre 12 anni è Responsabile Scientifico dei Laboratori di Ricerche Analitiche e Tecnologiche su Alimenti ed Ambiente della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano e Responsabile della Sezione "Alimenti e Botanica Applicata" del Dipartimento di Produzione Vegetale della Facoltà di Agraria della stessa Università.

Membro della American Chemical Society, ha condotto come responsabile scientifico più di 40 contratti di ricerca e di consulenza promossi da industrie alimentari di rilevanza nazionale attraverso l'Istituzione universitaria di appartenenza, su vari temi di attuale rilevanza per l'innovazione tecnologica ed analitica nell'industria alimentare.