

# Curriculum, Prof. Natale G. Frega

Ha conseguito a pieni voti la Laurea in Scienze Agrarie presso l'Università degli Studi di Bologna. Nel 1987 è risultato vincitore del concorso di professore universitario di seconda fascia di "Industrie Agrarie" della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze

Dal 2000 al 2020 è stato Professore Ordinario di *Industrie agrarie* presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (D3A) dell'Università Politecnica delle Marche.

È socio della Associazione Culturale "Le Cento Città" dove nel 2012 ha svolto le funzioni di Presidente.

È Socio Onorario del Club Ufficiali Marchigiani.

È Socio Onorario del Rotary Club di Castrovillari.

Gli è stata conferita la Cittadinanza Onoraria dei Comuni: Belvedere Ostrense (AN),

Poggio San Marcello (AN), Ostra (AN), Cartoceto (PU), Montevago (AG) e Staffolo (AN).

Nel 2007 gli è stata conferita l'Onorificenza di Commendatore dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana.

È Accademico emerito dell'*Accademia dei Georgofili* di Firenze

È Accademico Ordinario dell'*Accademia Italiana della Vite e del Vino*, dell'*Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio* di Spoleto, dell'*Accademia Agraria* di Pesaro e dell'*Accademia Georgica* di Treia.

Dal 2005 è Presidente della Sezione *Centro-Est* dell'*Accademia dei Georgofili*.

Dal 2000 al 2003 è stato Vicepreside della Facoltà di Agraria dell'Univ. Politecnica delle Marche.

Dal 2003 al 2009 è stato Preside della Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche.

Dal 2003 al 2015 è stato Presidente del Corso di Laurea di primo livello in Scienze degli Alimenti.

Dal 2002 al 2012 è stato Presidente del Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione e in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università Politecnica delle Marche.

Dal 2007 al 2012 è stato Direttore della Scuola di Dottorato di Ricerca in Scienze Agrarie dell'Università Politecnica delle Marche.

Nell' A.A. 2007/2008 è stato Direttore del master di 2° livello in: "*Gestione e valorizzazione delle risorse agro-forestali in una prospettiva di sviluppo sostenibile del territorio*" CESTAS.

Nel 2021, con Decreto del 2.2.2021 del Ministro dell'Università e della Ricerca, gli è stato conferito il titolo di Professore Emerito.

Dal 2004 è membro della Giunta di appello ASSAM e del Comitato Vitivinicolo Regione Marche.

L'attività scientifica è documentata da oltre **418** pubblicazioni (IRIS-UNIVPM).

Secondo la banca dati internazionale Scopus, l'attività scientifica è caratterizzata da **138** pubblicazioni, H index pari a **36** e da **4.093** citazioni. È autore/coautore di 16 libri:

1. *Manuale degli Oli e dei Grassi*, Ed. Tecniche Nuove, Milano (1997).
2. *Atlante dei vini delle Marche. Circle s.r.l* (2003).
3. *Nuevos Alimentos para Nuevas Necesidades*, Ed. Com. de Madrid Cosejería de Sanidad (2004).
4. *Chimica degli Alimenti*, Piccin, Padova (2004) ISBN 88-299-1696-X
5. *Alimenti e Salute, i nutrienti strategici*, Clueb Bologna (2005).
6. *I Georgofili, Quaderni 2006-III Sez. Centro Est*, Acc. dei Georgofili -Serie VIII- Vol. 2 (2007).
7. *Il piacere della carne, tra scienza e arte*. Segni e Suoni editore (2009).
8. *Tandem Mass Spectrometry - Applications and Principles* InTech, (2012).
9. *Chromatography*, InTech publisher (2012).
10. *Il controllo analitico degli oli e grassi alimentari*. Mattioli 1885 (2013).
11. *Vademecum degli alimenti*. Segni e Suoni editore (2014).
12. *L'olio e le sostanze grasse alimentari*. Piccin Nuova Libreria S.p.A. – Padova (2014).
13. *Coffee in Health and Disease Prevention*, Elsevier, (2015).
14. *Quando la pasta parla*. Segni e Suoni editore (2016).
15. *Nutritional Composition and Antioxidant Properties of Fruits and Vegetables*. Academic Press, Elsevier, (2020) ISBN: 97801281278.
16. *Olivo, Olivicoltura, Olio di Oliva*. Guardando al futuro. *Dedicato a Franco Scaramuzzi*, Edizioni Polistampa, Firenze, 2021.