

PERSONAL INFORMATION

Rossella Liberti



via C [REDACTED] S [REDACTED]  
 + [REDACTED]  
 ✉ [Rossella.liberti@gmail.com](mailto:Rossella.liberti@gmail.com)

Sesso F | Data di nascita C [REDACTED] | Nazionalità Italiana

**NISIDA ENVIRONMENT**

Project Manager e Partner, 2020

Nisida Environment si occupa di monitoraggio degli scarichi industriali in rete fognaria e in corpo idrico superficiale, con particolare attenzione agli scarichi che insistono nel fiume Sarno e in tutto il mar Tirreno. Nisida opera anche nella comunicazione ambientale strategica e si occupa della stesura di progetti europei come i progetti del programma LIFE.

POSIZIONI ATTUALI

**GLOBAL FOODS**

Direttore Scientifico e direttore R&D, 2022

Direzione della progettazione di miscele di dolcificanti naturali per sostituire il saccarosio negli alimenti e nelle bevande. Sviluppo di nuove ricette basate sulle miscele progettate. Studio delle normative europee in materia di etichettatura degli alimenti. Coordinazione del lancio di nuovi prodotti alimentari senza zucchero, dallo sviluppo della molecola dolcificante al posizionamento sul mercato.

ESPERIENZE FORMATIVE

Dottorato di ricerca, 2014-2018

UNIVERSITÀ DI SALERNO

Scuola di Medicina

Titolo del progetto: Modulazione farmacologica dell'autofagia come approccio terapeutico.

Identificazione di Iru 5/5 e Pcgin come potenziatori dell'autofagia e potenziali candidati terapeutici.

Visiting Scientist, marzo-novembre 2017

NEW YORK UNIVERSITY, LANGONE MEDICAL CENTER AND HOSPITAL FOR JOINT DISEASE

Ruolo della progranulina nella malattia di Gaucher attraverso l'autofagia.

Proposed abnormality in the autophagic flux in a Gaucher disease (GD) model induced by Progranulin deficiency  
 Progranulin functional domains effects on modulating autophagy.

Nell'ambito del mio dottorato di ricerca ho raggiunto il team del NYU Langone Hospital di New York, dove ho lavorato su un modello animale della malattia di Gaucher. Durante la mia permanenza lì, ho elaborato dati che mi hanno portato a concludere che una carenza di Progranulina nel nostro modello murino causa anche una compromissione dell'autofagia, causando infine l'espressione del fenotipo della malattia di Gaucher in questi topi. Dopo una serie di esperimenti abbiamo identificato in Pcgin il frammento di Progranulina necessario per invertire il fenotipo attraverso la modulazione dell'autofagia. Abbiamo quindi condotto uno studio di previsione della funzione proteica per cercare di determinare il ruolo della Progranulina nell'autofagia e abbiamo ottenuto risultati soddisfacenti in tutti i nostri esperimenti.

Fellowship, 2014

TELETHON - TIGEM NAPOLI

L'Istituto Telethon è stato il mio primo vero approccio alla ricerca. Durante la mia permanenza lì ho imparato cosa fosse la scienza, grazie soprattutto alla supervisione del mio Principal Investigator, il dottor Carmine Settembre. Il suo tutoraggio ha notevolmente migliorato le mie competenze tecniche in istologia e biologia molecolare, attraverso i numerosi studi su modelli animali di malattie ossee condotti durante il mio periodo lì. Poiché l'istologia ossea è la base dello studio di varie malattie con difetti autofagici, ciò mi ha favorito durante il mio dottorato e in tutta la mia carriera.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 2014-2018 Dottorato di Ricerca in FARMACOLOGIA  
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SALERNO  
Scuola di Medicina
- 2013 LAUREA MAGISTRALE IN BIOLOGIA MOLECOLARE  
Università degli Studi di Napoli "Federico II"
- 2010 LAUREA IN BIOLOGIA GENERALE E APPLICATA  
Università degli Studi di Napoli "Federico II"

SKILLS

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	UNDERSTANDING		SPEAKING		WRITING
	Listening	Reading	Spoken interaction	Spoken production	
Inglese	C1	C1	C1	C1	C1
	C1				

Capacità organizzative / manageriali

- Coordinamento delle attività di monitoraggio delle acque reflue industriali per conto diversi Gestori del Servizio Idrico Integrato. Gestione di più team di almeno 6 operatori (specializzati e non) per incrementare la qualità del monitoraggio e degli scarichi industriali per migliorare gli adempimenti ambientali nel territorio campano.
- Coordinamento di più team per la progettazione di miscele dolcificanti a base di molecole naturali alternative al saccarosio. Padronanza dei processi di controllo della qualità (attualmente responsabile dell'audit di qualità per GF)
- Coordinamento di tutti i gruppo coinvolti nella Liberti group, azienda specializzata nella produzione di bevande alcoliche e snacks.

Job-related skills

- Padronanza dei processi di controllo della qualità degli alimenti (attualmente responsabile dell'audit di qualità per GF)

Digital skills

SELF-ASSESSMENT				
Information processing	Communication	Content creation	Safety	Problem solving
Basic user	Basic user	Basic user	Basic user	Basic user

ICDL

- padronanza professionale del pacchetto office (word, excel, power point) acquisita come studente di dottorato e durante il programma ICDL.
- buona padronanza dei software Photoshop e Ligthroom maturata come fotografo amatoriale.

**Altre competenze** La biologia è una materia che non può essere separata dalla persona che la studia; una volta studiata, la tua prospettiva sulla vita e sul mondo si trasforma irreversibilmente. La mia passione per la scienza è palpabile in ogni aspetto della mia vita, ma lo scopo ultimo di questa conoscenza, per me, è l'ambiente. La mia organizzazione e meticolosità mi aiutano molto nell'esecuzione di lavori di precisione, come quelli che spesso incontra un uomo di scienza. Forti capacità di lavoro di squadra, flessibilità, capacità di lavorare sotto pressione e rispondere tempestivamente agli stimoli esterni in modo adeguato sono le caratteristiche che mi permettono di portare avanti questo lavoro con dedizione.

Il mio background formativo proviene dal mondo della ricerca perché credo nell'importanza di partire da solide basi di serietà e rigore scientifico. Biologia molecolare, microbiologia, biochimica, spettrometria di massa e microscopia sono le materie della mia formazione che mi hanno accompagnato anche anni dopo la laurea. Applicare tutto questo background all'ambiente rende il mio lavoro molto accurato e di grande impatto.

**Patente di guida** B

#### INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

**Publicazioni** Jian J, Chen Y, Liberti R, Fu W, Hu W, Saunders-Pullman R, Pastores GM, Chen Y, Sun Y, Grabowski GA, Liu CJ. Chitinase-3-like Protein 1: A Progranulin Downstream Molecule and Potential Biomarker for Gaucher Disease. *EBioMedicine*.2018 Feb; 28:251-260. doi: 10.1016/j.ebiom.2018.01.022. Epub 2018 Jan 31.

**Conferenze** The Blueprint of acute myeloid leukemias: overcoming mechanism(s) of resistance. Prof. L.Altucci November, 2015.  
 PAINS and other promiscuous compounds in the antifungal literature. Dr. Stephane Jeanmart February, 2016.  
 Lectio magistralis "Cos'è la scienza". Dr. Edoardo Boncinelli March, 2016.  
 Complex cell-and tissue culture models and automated image analyses for phenotypic, high content drug screening". Prof. Matthias Nees April, 2016.  
 Insulin-and obesity-mediated oxidative stress and DNA damage. Prof. Dr. Helga Stopper. April, 2016.

**Seminari** Ho eseguito diversi seminari per studenti della facoltà di Medicina. Mi sono occupata della Teaching assistant, Applied biology University of Salerno School of Medicine seminar design and lecturing, 2015-2017

**Onori e premi** I prodotti a marchio Picogrammo (la mia azienda) sono stati premiati con vari riconoscimenti. PhD (il Gin che produce Picogrammo) è stato riconosciuto come miglior gin al mondo al World Gin Award nella sua categoria e come Gin italiano dell'anno al New York Spirits Competition. Inoltre mi è stato assegnato il premio "Donne per il Made in Italy" da parte del Ministero delle Politiche Agricole.

**Corsi** Chromatin, Epigenome and Drug Discovery, Training school.

**Ulteriori informazioni** Sono la fondatrice di PICOGRAMMO, azienda operante nel settore alimentare e delle bevande alcoliche. PICOGRAMMO produce un gin che ha ricevuto numerosi riconoscimenti a livello internazionale. Inoltre, ricopro il ruolo di amministratore di Liberti Group, azienda che porto avanti con mio fratello, specializzata nel settore della ristorazione.