
**Curriculum dell'attività scientifica, didattica e professionale
del Prof. Nicola Francesca**

Data e luogo di nascita:

15 maggio 1981, Benevento (BN)

Codice fiscale:

FRNNCL81E05A783X

Residenza e domicilio:

Via Colonna Rotta, 21 90134-Palermo (PA)

Stato Italiano

Celibe

Afferenza:

**Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF)
Università degli Studi di Palermo, V.le delle Scienze 4, 90128 Palermo**

Contatti:

Cell. +39-3338567240

e-mail: nicola.francesca@unipa.it

email pec: nicola.francesca@altapec.it

Indice dei contenuti:

- 1. Studi, formazione e qualifiche**
 - 1.1. Laurea
 - 1.2. Corsi di formazione
 - 1.3. Dottorato di ricerca
 - 1.4. Abilitazione Scientifica Nazionale
 - 1.5. Accademie Scientifiche
- 2. Lavoro**
 - 2.1. Esperienze lavorative pre-dottorato di ricerca
 - 2.2. Contratti di lavoro post-dottorato di ricerca
 - 2.3. Esperienze lavorative all'estero e collaborazioni con istituti di ricerca stranieri
 - 2.4. Lavoro attuale
- 3. Esperienze e conoscenze acquisite**
- 4. Temi di ricerca affrontati**
- 5. Attività didattica**
 - 5.1. Insegnamenti universitari
 - 5.2. Nomine e conferme cultore della materia
 - 5.3. Partecipazione al collegio dei docenti nell'ambito di dottorati di ricerca accreditati dal Ministero
 - 5.4. Attività di Relatore, Correlatore e Tutor in Dottorati di Ricerca accreditati dal Ministero
 - 5.5. Commissioni per assegnazione di Borse Studio post-laurea ed Assegni di Ricerca
 - 5.5.1. Presidente di commissioni per selezione pubblica di borse di studio e assegni di ricerca
 - 5.5.2. Membro di commissioni per selezione pubblica di borse di studio di ricerca
 - 5.6. Attività di Relatore o Correlatore in Tesi di Laurea Triennale e Magistrale
 - 5.7. Attività di Tutoraggio per Tirocini Curriculari
- 6. Partecipazione ad attività di gruppi di ricerca**
 - 6.1 Partecipazione ad attività di gruppi di ricerca con collaborazioni internazionali
 - 6.2. Partecipazione ad attività di gruppi di ricerca con collaborazioni nazionali
- 7. Realizzazione e partecipazione ad attività di progetti, convenzioni e protocolli di ricerca**
 - 7.1. Realizzazione e partecipazione ad attività di progetti di ricerca nazionali
 - 7.2. Realizzazione e partecipazione ad attività in convenzioni di ricerca internazionali
 - 7.3. Realizzazione e partecipazione ad attività di ricerca per protocolli d'intesa internazionali
 - 7.4. Realizzazione e partecipazione ad attività di ricerca per protocolli d'intesa nazionali
- 8. Organizzazione, direzione e coordinamento e partecipazione a gruppi di ricerca nazionali e internazionali**
 - 8.1. Responsabilità Scientifica per organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca in progetti di ricerca nazionali con finanziamento
 - 8.2. Responsabilità scientifica per organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca in convenzioni di ricerca internazionali con finanziamento
 - 8.3. Responsabilità scientifica per organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca in convenzioni di ricerca nazionali con finanziamento
 - 8.4. Responsabilità scientifica per organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca in protocolli d'intesa internazionali senza finanziamento
 - 8.5. Responsabilità scientifica per organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca in convenzioni di ricerca nazionali senza finanziamento
 - 8.6. Attività di trasferimento tecnologico nel settore agroalimentare
- 9. Pubblicazioni e Relatore a Congressi e Convegni nazionali e internazionali**
 - 9.1. Pubblicazioni in riviste internazionali
 - 9.2. Relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali
 - 9.3. Pubblicazioni in riviste nazionali
 - 9.4. Pubblicazioni in atti di convegni internazionali
 - 9.5. Pubblicazioni in atti di convegni nazionali
 - 9.7. Capitoli in libri di rilevanza internazionale
 - 9.6. Libri di rilevanza nazionale
 - 9.7. Capitoli in libri di rilevanza nazionale
- 10. Attività di revisore per riviste internazionali**
- 11. Premi per attività di ricerca scientifica**
- 12. Attività istituzionali**
 - 12.1. Membro in Comitati Ordinatori per nuovi Corsi di Laurea Triennali e Magistrali
 - 12.2. Coordinamento di Corsi di Laurea Triennali

1. Studi

1.1. Laurea

Ottobre 2000 – ottobre 2007. Frequenza del corso di Laurea (quinquennale) in “Scienze e Tecnologie Alimentari” presso l'Università degli studi di Napoli “Federico II” Facoltà di Agraria, Napoli. Ottenimento del titolo di “Dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari” con votazione 110/110 e Lode in seguito alla discussione della tesi sperimentale in Microbiologia Enologica dal titolo “Isolamento e caratterizzazione tecnologico-molecolare di ceppi autoctoni di *Saccharomyces cerevisiae* dal biotipo Aglianico di Taurasi” svolta presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti sotto la guida del Prof. Giancarlo Moschetti.

1.2. Corsi di formazione

- Settembre 1999 - settembre 2000. Frequenza del corso di formazione presso la regione Campania in marketing agro-alimentare e turistico conseguendo il titolo di “esperto telematico di marketing turistico in campo agro-alimentare”.
- Ottobre 2002 - dicembre 2004. Frequenza del corso di formazione presso l'Associazione Italiana Sommelier (AIS), sede AIS-Napoli. Giugno 2005 conseguimento del titolo di Sommelier presso l'Associazione Italiana Sommelier.
- Settembre 2005 - marzo 2006. Frequenza del corso di formazione presso Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Facoltà di Agraria, Napoli, per l'acquisizione delle principali tecniche di analisi sensoriale degli alimenti e tecniche di costituzione di panel test e focus group.
- Dicembre 2010. Frequenza del ciclo formativo (8 ore) “riconoscimento sensoriale dei difetti dei vini”, Vinidea S.r.l., presso la Facoltà di Agraria, sede di Marsala (TP), Università degli Studi di Palermo, 10 dicembre 2010.

1.3. Dottorato di ricerca

1 Gennaio 2008 – 31 dicembre 2010. Frequenza del Corso di Dottorato di Ricerca Internazionale in “Frutticoltura Mediterranea” (XXII Ciclo) nell'ambito della Microbiologia Enologica, presso il Dipartimento di Scienze Entomologiche, Fitopatologiche, Microbiologiche agrarie e Zootecniche (SENFIMIZO), Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Palermo. Conseguimento del titolo di Dottore di Ricerca (PhD) in “Frutticoltura Mediterranea” nell'ambito della Microbiologia Enologica in seguito alla discussione della tesi sperimentale dal titolo “Ecologia microbica del vitigno Grillo e selezione di ceppi ambientali di *Saccharomyces cerevisiae*”. Specifiche attività di ricerca sono state svolte nella caratterizzazione molecolare, selezione tecnologica di ceppi autoctoni di lieviti e anche di batteri lattici per il miglioramento delle produzioni enologiche tipiche siciliane. Conseguimento titolo Dottore di Ricerca in Frutticoltura Mediterranea XXII Ciclo in data 21 marzo 2011.

1.4. Abilitazione Scientifica Nazionale

Dal 28/03/2017 al 28/03/2023 (art. 16, comma 1, Legge 240/10) abilitato a Professore Fascia II per il Settore Concorsuale 07/I1 - Microbiologia Agraria Bando D.D. 1532/2016

Dal 31/01/2022 al 31/01/2031 (art. 16, comma 1, Legge 240/10) abilitato a Professore Fascia I per il Settore Concorsuale 07/I1 - Microbiologia Agraria Bando D.D. 553/2021

1.5. Accademie Scientifiche

Socio Corrispondente dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio, Sede Spoleto, Italia. Nomina del 19 febbraio 2018 con nota Prot. N. 154

2. Lavoro

2.1. Esperienze lavorative pre-dottorato di ricerca

- Settembre 2004 - gennaio 2014. Collaboratore per la gestione delle attività enologiche di produzione presso l'Az. Agricola “Contrade di Taurasi” di Enza Lonardo, Taurasi (AV).
- Settembre 2008 - marzo 2009. Relatore per i corsi di formazione dell'Associazione Italiana Degustatori Vino dei Paesi Vesuviani (AIDV) nell'ambito della microbiologia e tecnologica enologica, dei processi di trasformazione delle derrate alimentari e dell'analisi sensoriale degli alimenti, presso l'Associazione Italiana Degustatori Vino dei Paesi Vesuviani, sede di Portici ed Ercolano (Napoli).

2.2. Contratti di lavoro post-dottorato di ricerca

- Dicembre 2011 - dicembre 2013. Contratto di assegno per la collaborazione ad attività di ricerca presso il Dipartimento DEMETRA, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Palermo.
L'assegno di ricerca (tipologia A), dal titolo “impiego di microrganismi pro-tecnologici per il miglioramento della qualità delle produzioni agro-alimentari tipiche siciliane”, è stato cofinanziato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR, 2011)
Le attività di ricerca sono state svolte nell'ambito del sistema agroalimentare, con specifico riferimento alla microbiologia agro-alimentare, alle tecnologie e ai processi per la produzione, la trasformazione, la conservazione e la commercializzazione dei prodotti del comparto agro-alimentare siciliano finalizzati al miglioramento della

sicurezza, della qualità organolettica e della eco-compatibilità produzioni alimentari tipiche appartenenti alle filiere enologica, lattiero-casearia, e prodotti da forno.

- Marzo 2011 - marzo 2012. Contratto di docenza per l'insegnamento della disciplina "Controllo Microbiologico degli Alimenti" (60 ore – 6 crediti formativi), Corso di Laurea Magistrale in "Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare" presso il Dipartimento DEMETRA, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Palermo per la copertura per contratto degli insegnamenti per l'A.A. 2010-2011.
- Marzo 2012 - marzo 2013. Contratto di docenza per l'insegnamento della disciplina "Controllo Microbiologico degli Alimenti" (60 ore – 6 crediti formativi), Corso di Laurea Magistrale in "Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare" presso il Dip. DEMETRA, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Palermo per la copertura per contratto degli insegnamenti per l'A.A. 2011-2012.
- Maggio 2012 - luglio 2012. Contratto di collaborazione per il supporto all'attività di ricerca riguardante la selezione di ceppi autoctoni di lieviti vinari e loro utilizzo in microvinificazioni e vinificazioni su scala industriale di uve "Fiano di Avellino" in provincia di Avellino nell'ambito del Progetto "Miglioramento Qualitativo dei Vini Campani" finanziato dalla Regione Campania, STAPA-cePICA di Avellino.
- Gennaio 2014 - Novembre 2014. Contratto di assegno per la collaborazione ad attività di ricerca presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università degli Studi di Palermo.
Rinnovo del contratto di assegno per la collaborazione ad attività di ricerca (scadenza gennaio 2016), tipologia A, cofinanziato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR, 2011).
Le attività di ricerca sono state svolte nell'ambito del sistema agroalimentare, con specifico riferimento alla microbiologia agro-alimentare, alle tecnologie e ai processi per la produzione, la trasformazione, la conservazione e la commercializzazione dei prodotti del comparto agro-alimentare siciliano finalizzati al miglioramento della sicurezza, della qualità organolettica e della eco-compatibilità produzioni alimentari tipiche appartenenti alle filiere enologica, lattiero-casearia e prodotti da forno.
- Novembre 2014 - Ottobre 2019. Ricercatore a tempo determinato a tempo pieno - Ricercatore tipologia A" (ai sensi dell'art. 24, comma 3, della Legge 240/2010), per il settore concorsuale 07/I1, S.S.D. AGR/16 "Microbiologia Agraria" presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università degli Studi di Palermo (scadenza 31 ottobre 2019);
- Dicembre 2019 - Novembre 2022. Ricercatore a tempo determinato a tempo pieno - Ricercatore tipologia B" (ai sensi dell'art. 24, comma 3, della Legge 240/2010), per il settore concorsuale 07/I1, S.S.D. AGR/16 "Microbiologia Agraria" presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università degli Studi di Palermo (scadenza 29 novembre 2022).
- Dicembre 2022 oggi. Professore associato a tempo indeterminato a tempo pieno (ai sensi dell'art. 24, comma 3, della Legge 240/2010), per il settore concorsuale 07/I1, S.S.D. AGR/16 "Microbiologia Agraria" presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università degli Studi di Palermo

2.3. Esperienze lavorative all'estero e collaborazioni con istituti di ricerca stranieri

- Gennaio 2013 – novembre 2013. Visiting e collaborazione alle attività di ricerca nell'ambito della filogenesi e tassonomia di microrganismi di origine enologica, alimentare ed ambientale e acquisizione di abilità nell'uso di programmi di bio-informatica per le analisi filogenetiche di microrganismi nell'ambito della bio-geografia, evolutionary ecology e tassonomia microbica, presso il laboratorio Yeast Genomics Lab, Centre for Microbial Resources (CREM – Centro de Recursos Microbiológicos), Department of Life Sciences, Faculdade de Ciências e Tecnologia/Universidade Nova de Lisboa, (FCT/UNL, Caparica, PT).
- Marzo 2013 – novembre 2013. Visiting (Marzo 2013 – novembre 2013) e collaborazione (Maggio 2013 – presente) per le attività di ricerca nell'ambito della filogenesi e tassonomia dei lieviti di origine enologica, agro-alimentare e ambientale per la descrizione di nuove specie di microrganismi e per la costituzione di collezioni di lieviti isolati da specifiche nicchie ecologiche (agro-alimentare e ambientali) nei Paesi dell'area del Mediterraneo, presso la Portuguese Yeast Culture Collection (PYCC), ospitata presso il Centre for Microbial Resources, Faculdade de Ciências e Tecnologia/Universidade Nova de Lisboa, (FCT/UNL, Caparica, PT).

2.4. Lavoro attuale

- 1 dicembre 2019 - oggi. Professore associato a tempo pieno (ai sensi dell'art. 24, comma 3, della Legge 240/2010), per il settore concorsuale 07/I1, S.S.D. AGR/16 "Microbiologia Agraria" presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università degli Studi di Palermo.

3. Esperienze e conoscenze acquisite

- Tecniche microbiologiche di base.
- Isolamento, caratterizzazione molecolare e tecnologica di lieviti vinari.
- Isolamento, caratterizzazione molecolare e tecnologica di batteri lattici in ambito enologico, lattiero caseario e in impasti acidi.

- Impiego di tecniche molecolari non colturali per la caratterizzazione dei batteri lattici nel settore enologico, lattiero-caseario, prodotti da forno e vegetali fermentati in salamoia.
- Selezione di batteri lattici produttori di sostanze antibatteriche (batteriocine) ed antimuffa e caratterizzazione delle batteriocine.
- Isolamento, tipizzazione molecolare e caratterizzazione tecnologica di bacilli nella lotta biologica agli insetti fitopatogeni delle derrate alimentari.
- Abilità con metodi genetici di I generazione (senza amplificazione del DNA) quali Restriction Fragment Length Polymorphism (RFLP) e di II generazione (che prevedono l'amplificazione del DNA) quali Polymerase Chain Reaction (PCR) tradizionale, Randomly Amplified Polymorphic DNA-PCR (RAPD-PCR), Multiplex-PCR, Inter- δ -PCR, , Single Repetitive Sequences-PCR (SRS-PCR), Short Sequence Repeats-PCR (SSRs-PCR) microsatellites analysis.
- Abilità con analisi genetiche mediante Denaturing Gradient Gel Electrophoresis (DGGE) e Single Strand Conformation Polymorphism (SSCP).
- Abilità con programmi di bio-informatica nell'ambito dell'analisi filogenetica per la descrizione di nuove specie di lieviti, di funghi filamentosi e di batteri lattici isolati da matrici alimentari e ambientali. Capacità di utilizzo dei programmi di bio-informatica quali: BioEdit v7.0.9, MRBAYES v3.1.2, MEGA v5.10, Splits Tree4 v4.13.1, Mesquite v2.75 e Sequencher v5.2.3. Abilità nella costruzione di alberi filogenetici basati sull'analisi "multilocus sequence analysis" per la caratterizzazione di ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* nell'ambito della bio-geografia.
- Analisi di Whole Metabole – Untargeted Metabole da matrici enologiche e microbiologiche.

4. Temi di ricerca affrontati

- Biotechnologia del vino:
 - monitoraggio delle fermentazioni alcoliche spontanee legate alle cultivar di vite siciliane Grillo e Nero d'Avola mediante tecniche molecolari culture-dipendenti e culture-indipendenti;
 - progettazione e messa a punto di protocolli innovativi di vinificazione di uve Nero d'Avola, Aglianico di Taurasi e Fiano di Avellino, per la fermentazione alcolica spontanea, su scala industriale, dei mosti d'uva impiegando *pie di cuve* alcolizzati;
 - selezione molecolare e tecnologica di lieviti vinari per la produzione di starter *Saccharomyces cerevisiae* da impiegare in vinificazioni industriali;
 - studio dell'effetto di diverse fonti azotate sulla cinetica di fermentazione di ceppi autoctoni di *Saccharomyces* spp.;
 - impiego di ceppi autoctoni di *Saccharomyces cerevisiae* in fermentazioni su scala aziendale realizzate con uve delle cultivar campane Aglianico di Taurasi, Rovello bianco e Fiano di Avellino;
 - selezione tecnologica e commercializzazione su scala regionale (regione Campania, areale produzione vino Fiano di Avellino D.O.C.G.) di un ceppo autoctono di *Saccharomyces cerevisiae* isolato da uve della cultivar Fiano di Avellino;
 - selezione di ceppi *Saccharomyces* e non-*Saccharomyces* per la produzione di enzimi β -lasi in grado di potenziare il profilo tiolico-aromatico dei vini ottenuti con la cultivar Grillo;
 - evoluzione delle popolazioni blastomicetiche durante varie produzioni di vino biodinamico "Trebiano d'Abruzzo";
 - valutazione della qualità microbiologica, chimico-fisica, polifenolica e aromatica di vini, cultivar Aglianico di Taurasi prodotti mediante un prolungamento della fase di macerazione post-fermentativa su scala industriale;
 - analisi Whole Metabole – Untargeted Metabole da matrici enologiche e microbiologiche;
 - messa a punto di sistemi innovativi per l'ottimizzazione delle procedure di inoculo di batteri lattici nelle modalità co-inoculo, early-sequential, sequential e delayed;
 - studio della comunicazione metabolica tra lieviti non-*Saccharomyces* co-inoculati con lieviti *S. cerevisiae*;
 - studio della comunicazione metabolica tra lieviti non-*Saccharomyces* co-inoculati con batteri lattici;
 - selezione ed industrializzazione di ceppi di lieviti ascrivibili a nuove specie di lieviti non-*Saccharomyces* di natura non convenzionale ovvero non ancora impiegate nel settore enologico;
 - studio della shelf-life aromatica, con specifico riferimento, ai composti organici volatili associati ai sentori olfattivi floreali e tiolici nei vini bianchi siciliani;
 - modulazione aromatica dei vini bianchi e rossi attraverso lo sviluppo di nutrienti organici per lieviti *S. cerevisiae*;
 - studio di nuovi autolisati da cellule di lievito ricche in glutathione per la riduzione dei fenomeni ossidativi in ridotta presenza di solfiti;
 - studio di nuovi protocolli biotecnologici per la bioprotezione dei mosti e dei vini attraverso l'impiego di cellule di lievito *S. cerevisiae* e non-*Saccharomyces* ad attività assorbente nei confronti di ossigeno e riduttore del contenuto di metalli pesanti;
 - sviluppo di starter microbici quali lieviti non-*Saccharomyces* con ridotta capacità fermentativa ma intensa attività β -glucosidasi per il rilascio di composti organici volatili a bassa soglia di percezione olfattiva;
 - studio delle attività enzimatiche di batteri lattici, soprattutto *Lactiplantibacillus plantarum* in fase di co-inoculo di mosti e vini durante la fermentazione malo-lattica e riduzione dei fenomeni di riduzione del contenuto di esteri a causa delle attività esterasiche;

- selezione e sviluppo di starter ascrivibili alla specie *Lachancea thermotolerans* per la produzione di acidi organici, soprattutto acido lattico, in mosti e vini rossi e bianchi siciliani, per la bio-modulazione dell'acidità dei vini e aumento della shelf-life;
- numerosi altri temi di ricerca legati a specifiche attività metaboliche di lieviti non-*Saccharomyces* e *S. cerevisiae* per il miglioramento del profilo sensoriale, della stabilità del colore rosa, della schiuma e della shelf life aromatica di vini base spumante, vini spumante metodo classico.
- Biotecnologie nella produzione di birre artigianali
 - selezione e sviluppo di lieviti non-*Saccharomyces* per l'aumento della complessità ed intensità fruttata di birre siciliane;
 - selezione di lieviti *S. cerevisiae* per l'aumento della stabilità della schiuma di birre artigianali;
- Biotecnologie nella produzione di sidro di mele:
 - attitudine alla trasformazione in sidro di varietà di mele autoctone siciliane.
- Ecologia microbica e selezione di starter da miele e sottoprodotti settore apistico:
 - valutazione della qualità microbiologica e sicurezza alimentare di mieli italiani e non di diversa origine botanica e geografica;
 - fermentazione di idromele per il miglioramento della composizione sensoriale e aumento della shelf-life;
- Filogenesi e tassonomia dei lieviti, funghi filamentosi e batteri lattici:
 - analisi filogenetica per la descrizione di nuove specie di lieviti, funghi filamentosi e batteri lattici isolati da matrici alimentari e ambientali.
- Bio-geografia e Molecular Evolution and Ecology dei lieviti:
 - analisi filogenetica mediante metodologia "multilocus sequence analysis" per la caratterizzazione di ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* nell'ambito della "bio-geografia", della "molecular evolution" e dell'ecologia microbica.

5. Attività didattica

5.1. Insegnamenti universitari

- Nell'A.A. 2008-2009. Svolgimento di attività di supporto tecnico della didattica nell'ambito dell'insegnamento Microbiologia del Suolo (docente Prof. Giancarlo Moschetti) del Corso di Laurea di I livello in Agricoltura Biologica, Facoltà di Scienze Agrarie, Università degli Studi di Palermo.
- Nell'A.A. 2008-2009. Svolgimento di attività di supporto tecnico della didattica nell'ambito dell'insegnamento Microbiologia Enologica (docente Prof. Giancarlo Moschetti) del Corso di Laurea di I livello in Viticoltura ed Enologia – Marsala (TP), Facoltà di Scienze Agrarie, Università degli Studi di Palermo.
- Nell'A.A. 2008-2009. Svolgimento di attività di supporto tecnico della didattica nell'ambito della Microbiologia Alimentare (docente Prof. Giancarlo Moschetti) presso il corso formativo della regione Sicilia in "Tecnici di ricerca nel settore delle Scienze Agrarie".
- Nell'A.A. 2009-2010. Svolgimento di attività di supporto tecnico della didattica nell'ambito dell'insegnamento Microbiologia Enologica (docente Prof. Giancarlo Moschetti) del Corso di Laurea di I livello in Viticoltura ed Enologia – Marsala (TP), Facoltà di Scienze Agrarie, Università degli Studi di Palermo.
- Nell'A.A. 2009-2010. Svolgimento di attività di supporto tecnico della didattica nell'ambito dell'insegnamento Microbiologia del Suolo (docente Prof. Giancarlo Moschetti) del Corso di Laurea di I livello in Agricoltura Biologica, Facoltà di Scienze Agrarie, Università degli Studi di Palermo.
- Nell'A.A. 2011-2012. Docente a contratto per l'insegnamento della disciplina "Controllo Microbiologico degli Alimenti" (60 ore – 6 crediti formativi), Corso di Laurea Magistrale in Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare presso il Dip. DEMETRA, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Palermo, per la copertura per contratto degli insegnamenti per l'A.A. 2010-2011.
- Nell'A.A. 2012-2013. Docente a contratto per l'insegnamento della disciplina "Controllo Microbiologico degli Alimenti" (60 ore – 6 crediti formativi), Corso di Laurea Magistrale in Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare presso il Dip. DEMETRA, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Palermo, per la copertura per contratto degli insegnamenti per l'A.A. 2011-2012.
- Nell'A.A. 2013-2014. Docente a contratto per l'insegnamento della disciplina "Controllo Microbiologico degli Alimenti" (60 ore – 6 crediti formativi), Corso di Laurea Magistrale in Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare presso il Dip. SAF, Università degli Studi di Palermo, per la copertura per contratto degli insegnamenti per l'A.A. 2012-2013.
- Nell'A.A. 2015-2016. ha avuto un incarico interno di docenza per 10 ore nell'ambito della Microbiologia degli Alimenti nell'ambito del Progetto di Formazione PON01_01145 Iscomem.
- Nell'A.A. 2016-2017. ha anche avuto un incarico esterno di docenza per 5 ore nell'ambito della Microbiologia Enologica e degli Alimenti nell'ambito del Master di I livello Hospitality Management Food&Beverage, Istituto ARCE, Università degli Studi di Palermo.
- Negli A.A. 2015-2016; 2016-2017 e 2017-2018 è stato docente dell'insegnamento 12548 – CONTROLLO MICROBIOLOGICO DEGLI ALIMENTI (6.0 CFU 60 ORE) per CONTROLLO DEGLI ALIMENTI C.I. - 15.0

Cfu 2150 - IMPRENDITORIALITA' E QUALITA' PER IL SISTEMA AGROALIMENTARE - CLASSE LM-69 (ACC.LIBERO). Corso di Laurea Triennale.

- Nell'A.A. 2016-2017 è stato docente dell'insegnamento 17656 – BIOTECNOLOGIE MICROBICHE (6 CFU 60 ORE) PER BIOTECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI C.I. - 12.0 Cfu 2075 - BIOTECNOLOGIE - CLASSE L-2 (NUM.PROGR.). Corso di Laurea Triennale.
- Nell'A.A. 2017-2018 è stato docente dell'insegnamento 17656 – BIOTECNOLOGIE MICROBICHE (3 CFU 30 ORE) PER BIOTECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI C.I. - 12.0 Cfu 2075 - BIOTECNOLOGIE - CLASSE L-2 (NUM.PROGR.). Corso di Laurea Triennale.
- Negli A.A. 2017-2018 e 2018-2019 è stato docente dell'insegnamento 18507 - MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI E DEI PRODOTTI FERMENTATI - 8.0 Cfu 2147 - SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI - CLASSE L-26 (ACC.LIBERO). Corso di Laurea Triennale.
- Negli A.A. da 2017-2018 a 2020-2022 è stato docente dell'insegnamento 19691 - CONTAMINANTI MICROBICI DEGLI ALIMENTI (6.0 CFU 60 Ore) per il C.I. (con contaminanti micotici per un totale di 9.0 Cfu) 2150 - IMPRENDITORIALITA' E QUALITA' PER IL SISTEMA AGROALIMENTARE - CLASSE LM-69 (ACC.LIBERO). Laurea Magistrale.
- Negli A.A. da 2022-2023 a oggi è docente dell'insegnamento 19153 – CONTROLLO MICROBIOLOGICO (3 CFU – 30 ore) per il C.I. CONTROLLO DI QUALITA' NELLA FILIERA VITIVINICOLA (9 CFU 90 ore) – VITICOLTURA ED ENOLOGIA. Laurea triennale.
- Negli A.A. da 2022-2023 a oggi è docente dell'insegnamento 16098 – MICROBIOLOGIA ENOLOGICA (9 CFU 90 ore) – VITICOLTURA ED ENOLOGIA. Laurea triennale.

5.2. Nomine e conferme cultore delle materia

- Nell'A.A. 2011-2012. Nomina e conferma “Cultore della materia Biologia dei Microrganismi” SSD AGR/16 per l'A.A. 2011/2012 presso il Dip. DEMETRA, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Palermo.
- Nell'A.A. 2013-2015. Nomina e conferma Cultore della materia “Controllo Microbiologico degli Alimenti” SSD AGR/16 per l'A.A. 2013/2014 e 2014/2015 presso il Dip. di Scienze Agrarie e Forestali, Università degli Studi di Palermo.

5.3. Partecipazione al collegio dei docenti nell'ambito di dottorati di ricerca accreditati dal Ministero

- Partecipazione, in qualità di membro, al collegio dei docenti del corso di Dottorato di Ricerca di Scienze Agrarie, Forestali e Ambientali e del corso di Dottorato di Ricerca in Scienze Agrarie, Alimentari, Forestali e Ambientali presso il Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali dell'Università degli Studi di Palermo;
- Partecipazione, in qualità di membro, al collegio dei docenti del corso di Dottorato di Ricerca di Scienze Agrarie, Forestali e Ambientali e del corso di Dottorato di Ricerca in D087 - Sistemi Agro-Alimentari E Forestali Mediterranei presso il Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali dell'Università degli Studi di Palermo.

5.4. Attività di Relatore, Correlatore e Tutor in Dottorati di Ricerca accreditati dal Ministero

- Co-Tutor e Correlatore di Margherita Cruciata, Dottorato di Ricerca in Scienze Agrarie Forestali e Ambientali - (XXX ciclo) con il progetto dal titolo “Selezione di batteri lattici per il miglioramento delle produzioni casearie tradizionali e per lo sviluppo di nuovi prodotti” presso il Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo.
- Co-Tutor di Michele Matraxia, Dottorato di Ricerca in Scienze Agrarie, Alimentari, Forestali (Ciclo XXXIV), Titolo Programma Formativo “*Innovazioni biotecnologiche nei processi fermentativi nell'industria enologica e birraia*” presso il Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo.
- Tutor di Rosario Prestianni, Dottorato di Ricerca in Scienze Agrarie, Alimentari, Forestali (Ciclo XXXVI), Titolo Programma Formativo “*Innovative microbial strategies for the modulation of the aromatic profile of wines and protection against alteration processes*” presso il Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo.
- Tutor di Antonino Pirrone, Dottorato di Ricerca in Scienze Agrarie, Alimentari, Forestali (Ciclo XXXVI), Titolo Programma Formativo “*Use of non-conventional yeasts isolated from sugar-rich substrates for modulating the aromatic profile of fruit and sour beers*” presso il Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo.
- Tutor di Vincenzo Naselli, Dottorato di Ricerca Industriale interamente finanziato da imprese private in Scienze Agrarie, Alimentari, Forestali (Ciclo XXXVI), Titolo Programma Formativo “*Study on exo-metabolome for assessing the active aroma fraction of wines produced by novel microbial consortia: Starmarella lactis-condensi, Candida oleophila, Lactiplantibacillus plantarum, Oenoccus oeni and Saccharomyces cerevisiae*” presso il Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo.
- Tutor di Valentina Craparo, Dottorato di Ricerca Industriale co-finanziato da imprese in Scienze Agrarie, Alimentari, Forestali (Ciclo XXXVIII), Titolo Programma Formativo “*Novel microbiological strategies for the aromatic enhancement and longevity of sustainable Sicilian white wines*” presso il Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo.
- Tutor di Enrico Viola, Dottorato di Ricerca Industriale co-finanziato da imprese in Scienze Agrarie, Alimentari, Forestali (Ciclo XXXVIII), Titolo Programma Formativo “*Impact of nutrient as cell bio-activators on yeast endo-*

and exo-metabolome during alcoholic fermentation of wines" presso il Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo.

- Co-Tutor di Filippo Amato, Dottorato di Ricerca in Scienze Agrarie, Alimentari, Forestali (Ciclo XXXVIII), Titolo Programma Formativo "*Strategie biotecnologiche per la riduzione del contenuto di metalli pesanti in matrici enologiche ed agroalimentari*" presso il Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo.
- Co-Tutor di Antonella Porello, Dottorato di Ricerca Industriale interamente finanziato da imprese private in Scienze Molecolari e Biomolecolari (Ciclo XXXVIII), Titolo Programma Formativo "*Impact of novel biotechnological coadjuvants for improving wine aroma and chemical stability*" presso il Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo.
- Tutor di Riccardo Savastano, Dottorato di Ricerca Industriale co-finanziato da imprese private in Scienze Agrarie, Alimentari, Forestali (Ciclo XXXIX), Titolo Programma Formativo "*Characterization and use of parietal polysaccharides from wine yeasts to increase colloidal stability and sustainability of wines*" presso il Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo.
- Tutor di Azzurra Vella, Dottorato di Ricerca Industriale co-finanziato da imprese private in Scienze Agrarie, Alimentari, Forestali (Ciclo XXXIX), Titolo Programma Formativo "*Advances in the roles of *Starmerella lactis-condensi* during wine fermentations based on multi-omics data*" presso il Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo.
- Tutor di Davide Alongi, Dottorato di Ricerca Industriale co-finanziato da imprese private in Scienze Agrarie, Alimentari, Forestali (Ciclo XXXIX), Titolo Programma Formativo "*Biotechnological innovations aimed at debittering and improving the quality of table olives*" presso il Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo.
- Tutor di Giulio Perricone, Dottorato di Ricerca Industriale co-finanziato da imprese private in Scienze Agrarie, Alimentari, Forestali (Ciclo XXXIX), Titolo Programma Formativo "*Microbial strategies for improving the shelf life of Sicilian table olives*" presso il Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo.
- Tutor di Irene Dolce, Dottorato di Ricerca Industriale co-finanziato da imprese private in Scienze Agrarie, Alimentari, Forestali (Ciclo IV), Titolo Programma Formativo "*Multi-omics insights into relationship between non-conventional yeasts and active aroma compounds in wines*" presso il Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo.
- Tutor di Giulio Perricone, Dottorato di Ricerca Industriale co-finanziato da imprese private in Scienze Agrarie, Alimentari, Forestali (Ciclo IV), Titolo Programma Formativo "*Microbial Innovations for Green Table Quality*" presso il Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo.

5.5. Commissioni per assegnazione di Borse Studio post-laurea ed Assegni di Ricerca

5.5.1. Presidente di commissioni per selezione pubblica di borse di studio e assegni di ricerca nell'ambito dei progetti:

- Progetto Nazionale PON del Ministero dello Sviluppo Economico, "*Approccio integrato per lo sviluppo di prodotti innovativi nei settori trainanti del comparto agroalimentare siciliano*" ammesso a finanziamento dal Ministero dello Sviluppo Economico, con Decreto di Concessione delle agevolazioni n° 4455 del 31/10/2017 importo 3.718.205,66 euro. 23 borse di studio e 4 assegni di ricerca.
- Convenzione per attività di Ricerca con Azienda DANSTAR. Technical and scientific collaboration agreement between LALLEMAND Danstar Ferment A.G., based in Poststrasse 30, 6300 Zug (Switzerland) registered under the code CH-101.456.260 and herein represented by Mr Jean-Claude Villettaz as Managing Director and domiciled for the purpose at the headquarters of DANSTAR, and the Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (DAAF) University of Palermo Cod. Fisc. 80023730825, P. IVA 00605880822, represented by Prof. Stefano Colazza, Legal representative pro-tempore Director, born in Roma (RM) on 27/03/1957 and domiciled for the purpose at the headquarters of the Department on Avenue of Science, Building 4 - 90128 Palermo. Tot. borsa 9.000
- Convenzione per attività di Ricerca con Azienda DANSTAR Technical and scientific collaboration agreement between LALLEMAND Danstar Ferment A.G., based in Poststrasse 30, 6300 Zug (Switzerland) registered under the code CH-101.456.260 and herein represented by Mr Jean-Claude Villettaz as Managing Director and domiciled for the purpose at the headquarters of DANSTAR, and the Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (DAAF) University of Palermo Cod. Fisc. 80023730825, P. IVA 00605880822, represented by Prof. Stefano Colazza, Legal representative pro-tempore Director, born in Roma (RM) on 27/03/1957 and domiciled for the purpose at the headquarters of the Department on Avenue of Science, Building 4 - 90128 Palermo. Tot. borsa 12.000

5.5.2. Membro di commissioni per selezione pubblica di borse di studio nell'ambito dei progetti:

- PESCATO PON02_00451_3362121, 2012-2014;
- FIRB 2010 RBFR108RDK, 2011-2014;
- Miglioramento Qualitativo dei vini Campani Mis. 111 PSR Campania 2007/2013;
- Miglioramento Qualitativo dei vini Campani DRD N. 367/2009, 2013-2014.

5.6. Attività di Relatore o Correlatore in Tesi di Laurea Triennale e Magistrale

- Irene Dolce tesi Monitoraggio e Identificazione di *Brettanomyces bruxellensis* nei Vini Rossi Giovani Portoghesi, tesi di laurea magistrale, correlatore Prof. Nicola Francesca, corso di laurea Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare, 2024, Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo.
- Aldo di Domenico, tesi Characterization of *Saccharomyces cerevisiae* strains for improving quality of sicilian sparkling wines, Tesi di laurea magistrale, correlatore Prof. Nicola Francesca, Corso di Laurea Magistrale Interateneo Internazionale in Scienze Viticole ed Enologiche, 2024 Università degli Studi di Torino.
- Giulio Perricone, tesi Technological selection and co-inoculation strategies of *Starmerella lactis-condensi* and *Saccharomyces cerevisiae* yeast strains for improving wine sensory quality. Tesi di laurea magistrale, relatore Prof. Nicola Francesca, correlatori Dott. Vincenzo Naselli, Dott.ssa Azzurra Vella, 2024 Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo
- Daidone, Fabio tesi Effect of aging on the microbial populations of durum wheat kernels: focus on lactic acid bacteria and yeasts: tesi di laurea magistrale / di Fabio Daidone ; relatore prof. Luca Settanni ; correlatore dott. Fortunato Cirlincione, dott. Nicola Francesca, dott. Raimondo Gaglio 2019 Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo
- Cappelli, Roberta Tesi Indagine microbiologica di impasti acidi prelevati da produzioni casalinghe o commerciali e valutazione della presenza di ammine biogene : tesi di laurea magistrale / di Roberta Cappelli ; relatore prof. Luca Settanni ; correlatore prof.ssa Carla Gentile, dott. Nicola Francesca, dott. Fortunato Cirlincione 2018 Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo
- Ciminata, Alessio Tesi Monitoraggio della qualità chimico-fisica e sensoriale di produzioni sperimentali di idromeli e distillati da scarti di lavorazione del miele "Spiritu re' fascitrari" mediante l'impiego di ceppi indigeni di *Saccharomyces cerevisiae* : tesi di laurea magistrale / di Alessio Ciminata ; relatore prof. Nicola Francesca ; correlatori dott. Antonio Alfonzo, dott. Vincenzo Naselli 2018 Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo
- Craparo, Valentina Tesi Microbiological characterization of table olives carried out by Sevillian and natural style processes in two countries (Italy and Spain) = Caratterizzazione microbiologica delle olive da tavola prodotte attraverso lo stile sivigliano e naturale in due paesi (Italia e Spagna) : tesi di laurea magistrale / di Valentina Craparo ; relatore dott. Nicola Francesca ; correlatore dott.ssa Donatella Petegolli, dott. Antonio Alfonzo 2018 Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo
- Lombardo, Giada Tesi Selezione tecnologica di ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* per il miglioramento della fermentazione di idromele e del suo distillato "Spiritu re' fascitrari" da sottoprodotti della produzione di miele : tesi di laurea magistrale / di Giada Lombardo ; relatore prof. Nicola Francesca ; correlatori prof. Giancarlo Moschetti, prof. Pietro Columba 2018 Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo
- Matraxia, Michele Tesi Analysis of microbial ecology associated with different cultivars of malt barley cultivated in southern Italy = Analisi dell'ecologia microbica associata a diverse cultivar di orzo da malto coltivate nel sud Italia : tesi di laurea magistrale / di Michele Matraxia ; relatore dott. Nicola Francesca ; correlatori prof. Alfonso Salvatore Frenda, dott. Antonio Alfonzo 2018 Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo
- Viola, Margy Tesi Isolamento, selezione, caratterizzazione ed impiego di bioattivi per la produzione di compost biologico ottenuto con materiali di scarto delle produzioni vitivinicole : tesi di laurea magistrale / di Margy Viola ; relatore prof. Nicola Francesca ; correlatori prof. Giancarlo Moschetti, dott. Antonio Alfonzo 2018 Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo
- Di Marco, Salvatore Tesi Genotypic and technological characterization of yeasts isolated from different products of manna ash (*Fraxinus angustifolia*, *Oleaceae*) = Caratterizzazione genotipica e tecnologica di lieviti isolati da differenti prodotti estratti dal frassino da manna (*Fraxinus angustifolia*, *Oleaceae*) : tesi di laurea magistrale / di Salvatore Di Marco ; relatore prof. Nicola Francesca ; correlatori prof. Rosario Schicchi, dott. Aldo Todaro 2017 Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo
- Iannuzzo, Gabriele Tesi Microbiological and physico-chemical analysis of green table olives produced with innovative procedures = Analisi microbiologiche e fisico-chimiche di olive da tavola prodotte con tecniche innovative : tesi di laurea magistrale / di Gabriele Iannuzzo ; relatore prof. Nicola Francesca ; correlatori dott. Antonio Alfonzo, dott.ssa Paola Vagnoli 2017 Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo
- Prestianni, Rosario Tesi Microbial ecology of manna ash extracted from different cultivar of *Fraxinus angustifolia* (*Oleaceae*) = Ecologia microbica della manna estratta da differenti cultivar di *Fraxinus angustifolia* (*Oleaceae*) : tesi di laurea magistrale / di Rosario Prestianni ; relatore prof. Nicola Francesca ; correlatori prof. Rosario Schicchi, dott.ssa Margherita Cruciatà 2017 Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo
- Bonaffini, Francesco Tesi Utilizzo del pied de curve fortificato per la fermentazione di vini rossi di qualità : tesi di laurea / di Francesco Bonaffini ; relatore prof. Giancarlo Moschetti ; correlatori prof. Giuseppe Blaiotta e dott. Nicola Francesca 2016 Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo
- Como Davide Tesi Technological selection of indigenous yeasts to produce sparkling base wine by using racemes of Grillo grapevine - Selezione di lieviti indigeni per la produzione di vini spumante ottenute da racemi di uve Grillo. : tesi di laurea / Davide Como ; Relatore Prof. Giancarlo Moschetti ; Co-Relatore Dott. Nicola Francesca 2016 Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo
- Craparo, Valentina Tesi Valutazione dei parametri microbiologici durante la produzione, conservazione e commercializzazione di insalate IV gamma : tesi di laurea / di Valentina Craparo ; relatore prof. Luca Settanni ;

- correlatori dott. Nicola Francesca e dott. Raimondo Gaglio 2016 Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo
- Ferrara, Salvo Tesi Applicazione di nuove metodiche biotecnologiche per il miglioramento della fase fermentativa delle olive verdi da tavola : tesi di laurea magistrale / Salvo Ferrara ; relatore prof. Nicola Francesca ; correlatore prof. Antonio Alfonzo ; correlatore prof.ssa Paola Vagnoli 2016 Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo
 - Giammalva, Marianna Tesi Valutazione della contaminazione microbiologica del ghiaccio alimentare : tesi di laurea / di Marianna Giammalva ; relatore prof. Luca Settanni ; correlatori prof. Giancarlo Moschetti e dott. Nicola Francesca 2016 Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo
 - Lombardo, Giada Tesi The blastomycetic ecology of "spiritu re fascitrari" distillate by honey by-products : focus on yeast species distribution and strain typing of *Saccharomyces cerevisiae* isolates = Ecologia blastomicetica associata alla produzione del distillato "spiritu re fascitrari" ottenuto dai sottoprodotti della lavorazione del miele : distribuzione speciografica dei lieviti e caratterizzazione dei ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* : tesi di laurea / di Giada Lombardo ; relatore prof. Giancarlo Moschetti ; correlatori prof. Pietro Columba, dott. Nicola Francesca 2016 Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo
 - Patania, Giulia Tesi Isolation and genotypic characterization of yeasts associated to the production of "Spiritu re fascitrari" distillate from honey by-products = Isolamento e caratterizzazione genotipica dei lieviti associati alla produzione del distillato "Spiritu re fascitrari" ottenuto dai sottoprodotti della lavorazione del miele : tesi di laurea / di Giulia Patania ; relatore prof. Luca Settanni ; correlatori prof. Pietro Columba e dott. Nicola Francesca 2016 Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo
 - Scarlata, Giovannella Tesi Stabilizzazione microbiologica del formaggio a latte crudo di pecora vastedda della valle del Belice : tesi di laurea magistrale / Giovannella Scarlata ; relatore prof. Nicola Francesca ; correlatore prof. Luca Settanni ; correlatore prof.ssa Margherita Cruciata 2016 Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo
 - Cappellano Davide Tesi Aspetti microbiologici e chimico fisici dei vini rossi ottenuti mediante prolungamento della macerazione post fermentativa. : tesi di laurea / Davide cappellano ; Relatore Prof. Giancarlo Moschetti ; Co-Relatore Dott. Nicola Francesca 2015 Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo
 - Prestianni, Rosario Tesi Ottimizzazione del processo fermentativo per la produzione industriale di olive da mensa della cultivar Nocellara del Belice : tesi di laurea / di Rosario Prestianni ; relatore prof. Luca Settanni ; correlatori dott. Nicola Francesca e dott.ssa Alessandra Martorana 2015 Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo
 - Randazzo, Walter Tesi Essential oils as multi-target compounds for novel food safety strategies : tesi di dottorato / di Walter Randazzo ; supervisor prof. Giancarlo Moschetti ; co-supervisors dott. Nicola Francesca and dott.ssa Gloria Sánchez ; coordinator prof.ssa Maria Antonietta Germanà 2015 Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo
 - Sorci, Alessia Tesi Antibiotico-resistenza e virulenza di enterococchi trasportati e diffusi da uccelli migratori : tesi di laurea / di Alessia Sorci ; relatore prof. Luca Settanni ; correlatori dott. Nicola Francesca e dott. Raimondo Gaglio 2015 Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo
 - Poma, Maria Tesi Evolution of microbial populations during the production of salami type sausages processed with meat of the sicilian bovine breed "Cinisara" = Evoluzione delle popolazioni microbiche durante la produzione di salami ottenuti con carne della razza bovina "Cinisara" : tesi di laurea magistrale / di Maria Poma ; relatore dott. Luca Settanni ; correlatori dott. Marco Alabiso e dott. Nicola Francesca 2014 Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo
 - Battaglia, Sergio Tesi Influence of the wooden vat employed for cheese manufacture on the microbiological characteristics of caciocavallo palermitano during ripening = Influenza dell'utilizzo del tino di legno sulle caratteristiche microbiologiche del caciocavallo palermitano durante la maturazione : tesi di laurea / Sergio Battaglia ; relatore Dott. Luca Settanni ; correlatore Dott. Nicola Francesca 2012 Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo
 - Nasca, Anna Maria Grazia Tesi Lactic acid microbiota of raw materials used in traditional bread making = Il macrobiota lattico delle materie prime impiegate nella panificazione tradizionale : tesi di laurea / Anna Maria Grazia Nasca ; relatore Dott. Luca Settanni ; correlatore Dott. Nicola Francesca 2012 Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo
 - Gaglio, Raimondo Tesi Evoluzione delle popolazioni blastomicetiche durante varie produzioni di vino biodinamico: tesi di laurea / Raimondo Gaglio ; relatore Dott. Luca Settanni ; correlatori Dott. Roberto Guzzon e Nicola Francesca 2011 Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo
 - Provenzani, Rosario Tesi Monitoraggio microbiologico di vini rossi sottoposti a lunga macerazione post-fermentativa: tesi di laurea / Rosario Provenzani ; relatore Prof. Giancarlo Moschetti ; correlatore Dott. Nicola Francesca 2011 Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo
 - Vieni, Antonio Tesi Valutazione dei parametri microbiologici durante la lavorazione e la stagionatura di salami e salsicce di suino nero dei Nebrodi : tesi di laurea / Antonio Vieni ; relatore Dott. Luca Settanni ; correlatore Dott. Nicola Francesca 2011 Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo

- Gambino, Angelo Tesi Isolamento, caratterizzazione ed identificazione di batteri lattici durante la produzione tradizionale del caciocavallo palermitano: tesi di laurea / Angelo Gambino ; relatore Dott. Luca Settanni; correlatore Dott. Nicola Francesca 2010 Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo
- Grillo, Guido Tesi Selezione di lieviti vinari sulla base di caratteri di qualità : l'attività β -lasiaca : tesi di laurea / Guido Grillo ; Relatore Prof. Giancarlo Moschetti ; Correlatore Dott. Nicola Francesca 2010 Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo
- Rigiello, Francesco Tesi Caratterizzazione molecolare di lieviti isolati dalla cultivar Grillo : tesi di laurea / Francesco Rigiello ; Relatore Prof. Giancarlo Moschetti ; Correlatore Dott. Nicola Francesca 2010 Dip. SAAF, Università degli Studi di Palermo

5.7. Attività di Tutoraggio per Tirocini Curricolari

- Canale Federica 0622008 C.L. in Agroingegneria CRA – SFM Unità di ricerca per il recupero e la valorizzazione delle specie floricole mediterranee. 2016
- Bosco Giuseppe 0649368 C.L.M. Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare Cantine ERMES Soc. Coop Agr. 2016
- Scarlata Giovannella 0621604 C.L.M. Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare DECOFRUIT Società Cooperativa. 2016
- Ferrara Salvo 0636224 C.L.M. Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare GEOLIVE Belice. 2016
- Iannuzzo Gabriele 0639426 C.L.M. Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare GEOLIVE Belice. 2016
- Margy Viola 0661276 C.L.M. Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare Az. C.A.D.A. di F. Giglio & C. snc. 2018
- Craparo Valentina 0657808 C.L.M. Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare Az. Principe di Corleone-Pollara-SAS di Vincenzo Pollara e C. 2018
- Lombardo Giada 0661725 C.L.M. Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare Az. Principe di Corleone-Pollara-SAS di Vincenzo Pollara e C. 2018
- Ciminata Alessio 0657867 C.L.M. Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare Cantine Europa SCA. 2018
- Calcara Laura 0675647 C.L.M. Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare F.lli Contorno s.r.l.. 2018
- Marceddu Roberto 0674959 C.L.M. in S.P.T.A. curriculum Produzioni Vegetali MAEM srl. 2019
- Perino Giorgio Maria 0657207 C.L. in Scienze e Tecnologie Agroalimentari Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia. 2019
- Costa Salvatore 0652238 Scienze e Tecnologie Agroalimentari Campo D'Oro di Licata Paolo & C. SAS. 2019
- Bisconti Salvatore 0653282 Scienze e Tecnologie Agroalimentari Baglio di Pianetto srl Società Agricola. 2019
- Leonardi Maria Assunta 0648402 Scienze e Tecnologie Agroalimentari Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia. 2019
- Lo Scalzo Alessia Maria 0659365 Scienze e Tecnologie Agroalimentari Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia. 2019
- Amato Nicola 0653954 Scienze e Tecnologie Agroalimentare Cantina Sociale Paolini. 2019
- Giarneccchi Roberta Scienze e Tecnologie Agroalimentari Cantine Europa sca. 2019

6. Partecipazione ad attività di gruppi di ricerca

6.1. Partecipazione ad attività di gruppi di ricerca con collaborazioni internazionali

- Partecipazione ad attività di ricerca del gruppo di lavoro internazionale diretto dal Prof. Huseyin Erten afferente alla Cukurova University, Department of Food Engineering, Adana, Turkey nell'ambito delle biotecnologie microbiche associate alla produzione di vini, olive da mensa, di prodotti da forno e impasti acidi, di kefir e filogenetica dei lieviti isolati da matrici alimentari.
- Partecipazione ad attività di ricerca del gruppo di lavoro internazionale diretto dal Prof. José Sampaio afferente al Department of Life Sciences, Universidade Nova de Lisboa, (FCT/UNL, Caparica, PT) nell'ambito della filogenetica, identificazione e caratterizzazione di nuove specie di lieviti d'interesse ambientale ed agroalimentare.
- Partecipazione ad attività di ricerca con la Divisione Ricerca e Sviluppo della multinazionale LALLEMAND DANSTAR Inc, sede Montpellier per la produzione industriale del ceppo starter *L. plantarum* OM13 (commercialmente definito LALCRISPY) e coadiuvanti di fermentazione (attivatori, nutrienti) per la produzione di olive da mensa nonché batteri lattici per gestione della fermentazione malo-lattica dei vini. Tali attività sono frutto di una convenzione di ricerca internazionale fra il Dip. SAAF (Università di Palermo) e la LALLEMAND DANSTAR Inc sede Svizzera (sede operativa Francia e Spagna).
- Partecipazione ad attività di ricerca del gruppo di lavoro internazionale diretto dalla Prof. Constança Ferreira Pomba afferente alla University of Lisbon, Laboratory of Antimicrobial and Biocide Resistance, Lisbona, Portogallo sull'antibiotico resistenza e virulenza di enterococchi di origine lattiero-casearia e associate ad altre matrici agroalimentari.

- Partecipazione ad attività di ricerca del gruppo di lavoro internazionale diretto dal Prof. Hasan Tanguler afferente alla Omer Halisdemir University, Department of Food Engineering, Nigde, Turchia sulla caratterizzazione degli agenti microbici fermentanti dello shalgam.
- Partecipazione ad attività di ricerca del gruppo di lavoro internazionale diretto dalla Dr. Fernanda Mozzi afferente al Departamento de Tecnología y Desarrollo, Tucumán, Argentina sulla produzione di bevande funzionali fermentate a base di frutta bio-aricchite in selenoproteine e selenonanoparticelle.

6.2. Partecipazione ad attività di gruppi di ricerca con collaborazioni nazionali

- Partecipazione ad attività di ricerca del gruppo di lavoro diretto dal Prof. Alessandro Piccolo presso il Centro Interdipartimentale di Ricerca sulla Ricerca Magnetica Nucleare per l'Ambiente, l'Agro-Alimentare ed i Nuovi Materiali (CERMANU) dell'Università di Napoli Federico II nell'ambito delle caratterizzazione chimica di matrici agroalimentari fermentate con particolare riferimento al settore enologico. Attualmente la collaborazione è in fase di strutturazione di nuove linee di ricerca nell'ambito della caratterizzazione di metaboliti prodotti da nuove specie di batteri lattici e lieviti isolati da matrici agroalimentari ed ambientali.
- Partecipazione e incarico a svolgere attività di ricerca industriale e/o sviluppo sperimentale previste per il progetto PON02_00451_3133441 denominato PROFOOD - Valorizzazione delle produzioni lattiero casearie siciliane, mediante applicazioni biomolecolari, chimiche e nutrigenomiche presso il Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali- Università degli Studi di Palermo.
- Docente membro del Centro Interdipartimentale di Ricerca Riutilizzo bio-based degli scarti da matrici agroalimentari (RIVIVE) con sede presso il Dip. di Architettura dell'Università degli Studi di Palermo. Il Centro, tramite le proprie attività scientifiche e culturali, si propone di stimolare lo sviluppo di tecnologie di riduzione dello smaltimento di prodotti industriali attraverso il riuso basato sul principio di economia circolare degli scarti derivanti dalla lavorazione primaria e secondaria di prodotti agroalimentari. Tali finalità possono essere perseguite anche attraverso l'adesione a progetti di ricerca regionali, nazionali ed internazionali su argomenti attinenti a quelli del Centro. Ogni progetto di ricerca presentato a nome del CIR dovrà avere un responsabile scientifico individuato tra i componenti dell'Assemblea e potrà coinvolgere diversi professori o ricercatori afferenti al CIR stesso

7. Realizzazione e partecipazione ad attività di progetti di ricerca

7.1. Realizzazione e partecipazione ad attività di progetti di ricerca nazionali

- PON 01_02249, 2011-2014; PON 0102249 Applicazione di biotecnologie molecolari e microrganismi protecnologici per la caratterizzazione e valorizzazione delle filiere lattiero-casearia e prodotti da forno di produzioni tipiche
- PESCATTEC PON02_00451_3362121, 2012-2014; "PESCATTEC - Sviluppo di una Pesca Siciliana Sostenibile e Competitiva attraverso l'Innovazione Tecnologica", cod. PON02004513362121, finanziato all'interno del Distretto Tecnologico Sicilia Agro Bio Pesca Eco-compatibile (PON RICERCA E COMPETITIVITÀ 2007/2013).
- INNOLIVO Mis. 124 PSR Sicilia 2007/2013; Misura 124 - Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare, e in quello forestale
- DIMESA PON200451-3361785, 2013-2015; "Valorizzazione di prodotti tipici della Dieta Mediterranea e loro impiego a fini salutistici e nutraceutici (DiMeSa)" PON02_00451_3361785
- FIRB 2010 RBFR108RDK, 2011-2014; Futuro in ricerca 2010. Basi genetiche e metaboliche dei microrganismi filo-caseari nell'inattivazione di sostanze dannose alla salute" approvato nell'ambito del programma Futuro in Ricerca di Base (FIRB) 2010 (Decreto Direttoriale MIUR n. 928 del 09/11/2011), Codice CINECA RBFR108RDK002.
- Ministero dello Sviluppo Economico - Fondo per la crescita sostenibile a favore di progetti di ricerca e sviluppo negli ambiti tecnologici identificati dal Programma quadro comunitario "Orizzonte 2020 Progetti di R&S negli ambiti tecnologici di Horizon 2020 – Bando PON I&C 2014-2020". Prog. n. F/050267/01-03/X32
Titolo Progetto: Approccio integrato per lo sviluppo di prodotti innovativi nei settori vitivinicolo e lattiero-caseario trainanti del comparto agroalimentare siciliano"; CUP UniPa: B78I17000260008
Partners: Università degli Studi di Palermo, Cantine Europa Sac. Coop., Caseificio Biopek di Piero Messina.
Periodo attività: 20 novembre 2017 – 19 novembre 2020
- Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - Fondo Dipartimento delle Politiche Europee e Internazionali e dello Sviluppo Rurale - Direzione Generale delle Politiche Internazionali e dell'Unione Europea.
Titolo e attività ricerca: Approccio integrato per il miglioramento qualitativo dei mieli e la valorizzazione dei prodotti dell'apicoltura Siciliana" CUP n. J57G17000030007
Periodo attività: aprile 2018 – luglio 2018
- Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - Fondo Dipartimento delle Politiche Europee e Internazionali e dello Sviluppo Rurale - Direzione Generale delle Politiche Internazionali e dell'Unione Europea.
Titolo progetto: " Strategie innovative di miglioramento tecnologico dei processi fermentativi per la produzione di idromiele e la valorizzazione dei prodotti dell'apicoltura Siciliana". CUP n. J51C18000170007
Partners: Università degli Studi di Palermo, Dip. SAAF
Periodo attività: aprile 2019 – luglio 2019

- Fondazione Cariplo. Titolo progetto: “*Development of a synergy model aimed to Qualify and Valorize the Natural Historic Cheese of Southern Italy in the Sicilian, Sardinia, Calabria, Basilicata and Campania Regions*””. Identificativo Cod. IRIS UNIPA: PRJ-0001; Resp. Scientifico: Prof. Massimo Todaro; Partners: Università degli Studi di Palermo, Dip. SAAF., Aziende Siciliane ed Italiane settore lattiero-caseario
- PO FESR Assessorato Att. Prod. Reg. Sicilia è stato prodotto in data 21/08/2019 Prot. N. 52411 con il quale risulta ammesso a finanziamento il progetto
Titolo e attività ricerca: Approccio integrato per la valorizzazione nella filiera olivicola attraverso la produzione di olive da tavola probiotiche. N. Prog. 07TP1039000074
 Partners: Geolive sas di Francesco Lombardo; CADA Laboratori di F. Giglio; Rosso Conserve; BMC Santoro, Università di Palermo-Dip. SAAF (Consulenti Scientifici); Università di Catania Dip. D3A (Consulenti Scientifici)
 Periodo attività: in attesa del decreto di comunicazione inizio attività previsto per 1 ottobre 2019
AGGIORNARE CON MISE SOTTILE, MIPAAF COLUMBA ETC

7.2. Realizzazione e partecipazione ad attività in convenzioni di ricerca internazionali

- Technical and scientific collaboration agreement between LALLEMAND Danstar Ferment A.G., based in Poststrasse 30, 6300 Zug (Switzerland) registered under the code CH-101.456.260 and herein represented by Mr Jean-Claude Villettaz as Managing Director and domiciled for the purpose at the headquarters of DANSTAR, and the Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (DSAAF) University of Palermo Cod. Fisc. 80023730825, P. IVA 00605880822, represented by Prof. Stefano Colazza, Legal representative pro-tempore Director, born in Roma (RM) on 27/03/1957 and domiciled for the purpose at the headquarters of the Department on Avenue of Science, Building 4 - 90128 Palermo.
Titolo e attività ricerca: *Lactobacillus pentosus* OM13 & Table Olives: Innovation and Industrial Scale-up
 Partners: LALLEMAND DANSTAR FERMENT A.G., Università di Palermo-Dip. SAAF con il supporto logistico di Geolive sas di Francesco Lombardo
 Periodo attività: dicembre 2016 – febbraio 2017
- Technical and scientific collaboration agreement between LALLEMAND Danstar Ferment A.G., based in Poststrasse 30, 6300 Zug (Switzerland) registered under the code CH-101.456.260 and herein represented by Mr Jean-Claude Villettaz as Managing Director and domiciled for the purpose at the headquarters of DANSTAR, and the Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (DSAAF) University of Palermo Cod. Fisc. 80023730825, P. IVA 00605880822, represented by Prof. Stefano Colazza, Legal representative pro-tempore Director, born in Roma (RM) on 27/03/1957 and domiciled for the purpose at the headquarters of the Department on Avenue of Science, Building 4 - 90128 Palermo.
Titolo e attività ricerca: novel enzymatic and microbial applications to improve industrial table olive productions
 Partners: LALLEMAND DANSTAR FERMENT A.G., Università di Palermo-Dip. SAAF con il supporto logistico di Geolive sas di Francesco Lombardo;
 Periodo attività: dicembre 2017 – dicembre 2018
- Technical and scientific collaboration agreement between LALLEMAND Danstar Ferment A.G., based in Poststrasse 30, 6300 Zug (Switzerland) registered under the code CH-101.456.260 and herein represented by Mr Jean-Claude Villettaz as Managing Director and domiciled for the purpose at the headquarters of DANSTAR, and the Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (DSAAF) University of Palermo Cod. Fisc. 80023730825, P. IVA 00605880822, represented by Prof. Stefano Colazza, Legal representative pro-tempore Director, born in Roma (RM) on 27/03/1957 and domiciled for the purpose at the headquarters of the Department on Avenue of Science, Building 4 - 90128 Palermo.
Titolo e attività ricerca: novel protocol to produce table olives by using indigenous selected microorganisms in two countries (Italy and Spain)
 Partners: LALLEMAND DANSTAR FERMENT A.G., Università di Palermo-Dip. SAAF con il supporto logistico di Geolive sas di Francesco Lombardo e Aziende Spagnole a gestione Lallemand
 Periodo attività: dicembre 2017 – dicembre 2018
- Scientific and mobility collaboration agreement between college of light industry and textile and food engineering(clitfe), sichuan university. no. 24 south section 1, yihuan road, chengdu, china, 610065 and here represented by prof he youjie as dean and department of agricultural, food and forestry sciences (daffs), university of palermo, fiscal code 80023730825, vat number 00605880822, represented by prof. stefano colazza, legal representative pro-tempore director, born in roma (rm) on 27/03/1957 and domiciled for the purpose at the headquarters of the department on viale delle scienze, building 4 - 90128 palermo.
Titolo e attività ricerca: this collaboration is established with the aim of promoting cooperation in the field of agri-food research and teaching and encouraging scientific projects of common interest. The Parties wish to improve their understanding in the agri-food field, with specific reference to fermented and distilled alcoholic beverages (wine, liquor and beer, etc.), plant defense and pathology and issues related to agri-food and agri-environment pollution and food security.
 Periodo attività: da ratificare con protocollo finale da parte Cinese

- Memorandum of Understanding between Xichang University 12510000450718861G Legal representative He Shengyu Birthplace Sichuan Province, China Birth date september 16, 1963 Office address 1th Xuefu road, Anning town, Xichang, Sichuan Province, China and University of Palermo between college of light industry and textile and food engineering (clifte), sichuan university. no. 24 south section 1, yihuan road, chengdu, china, 610065 and here represented by prof he youjie as dean and department of agricultural, food and forestry sciences (daffs), university of palermo, fiscal code 80023730825, vat number 00605880822, represented by prof. stefano colazza, legal representative pro-tempore director, born in roma (rm) on 27/03/1957 and domiciled for the purpose at the headquarters of the department on viale delle scienze, building 4 - 90128 palermo.
Titolo e attività ricerca: mobility of university students before graduation, mobility of PhD students, researchers and professors of courses of study, PhD and research projects in the agri-food field;
exchange of good practice and knowledge for industrial research and experimental development in the agro-food area, with specific reference to fermented and distilled alcoholic beverages (wine, liquor, beer, etc), plant defense and pathology and issues related to agri-food and agri-environment pollution and food security; commitment to participate in international cooperation missions for industrial research and experimental development in the in the agri-food field, with specific reference to wine, fermented and distilled alcoholic beverages, plant defense and pathology and issues related to agri-food and agri-environment pollution and food security.
Periodo attività: da ratificare con protocollo finale da parte Cinese previsto per il giorno 5 settembre 2019 a Palermo

7.3. Realizzazione e partecipazione ad attività per convenzioni di ricerca nazionali

- Miglioramento Qualitativo dei vini Campani DRD N. 367/2009, 2013-2016. Innovazioni di processo nella vinificazione dell'Aglianico Irpinia D.O.C. e del Taurasi D.O.C.G. per l'ottenimento di vini a sostenibilità ambientale. Assessorato Agricoltura Regione Campania.
- Miglioramento Qualitativo dei vini Campani Mis. 111 PSR Campania 2007/2013. Lieviti autoctoni e microvinificazioni uve Fiano di Avellino. Assessorato Agricoltura Regione Campania.
- Convenzione per attività di ricerca fra Consorzio Manna Madonita Soc.Cons.Sociale con sede legale in Largo 18 aprile 1860, 6 90013 Castelbuono (PA), P.IVA 06454690824, in persona del legale rappresentante, Dott. Vincenzo Barreca, nato a Ragusa il 02.10.1977, domiciliato per la carica presso la sede della detta società, e Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università degli Studi di Palermo, Partita I.V.A. n° 00605880822, con sede in Palermo, Viale Delle Scienze, Edificio 4, Ingresso B rappresentato dal Direttore Prof. Stefano Colazza. Codice identificativo progetto IRIS UNIPA 2017-COMM-0073
Titolo e attività ricerca: PRO.MAN. Innovazione di processo per la manna da Frassino
Periodo attività: gennaio 2017 – dicembre 2019
Totale finanziamento: 8.000,00 euro
- Protocollo d'intesa per attività di ricerca Azienda Agricola Buonivini, con sede legale in Pachino, Via Francesco Ferruccio, 41 cap 96018, partita IVA 05034020825, rappresentata dal Titolare e Legale Rappresentante Sebastiano Di Bella C.F. DBLSST53L12E017G e Università degli Studi di Palermo – Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) con sede legale in Palermo, Viale Delle Scienze Edificio 4 snc, cap 90128 partita IVA/Codice Fiscale 00605880822 rappresentata dal direttore del Dipartimento, Prof Stefano Colazza
Titolo e attività ricerca: Ricerca e Sviluppo per il miglioramento della shelf-life dei vini siciliani. Codice IRIS UNIPA CON-0131
Periodo attività: 20 maggio 2019 – 31 dicembre 2020

7.4. Realizzazione e partecipazione ad attività di ricerca per protocolli d'intesa nazionali

- Protocollo d'intesa per attività di ricerca fra BM S.r.l. a Socio Unico, con sede legale in Roma Via Antonio Salandra n. 18 cap 00195, partita IVA . 13159351009, rappresentata dal Legale Rappresentante Giuseppe Biundo e Università degli Studi di Palermo – Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) con sede legale in Palermo, Viale Delle Scienze Edificio 4 snc ,cap 90128 partita IVA/Codice Fiscale 00605880822 rappresentata dal direttore del Dipartimento, Prof Stefano Colazza
Titolo e attività ricerca: piano formativo denominato "E-XPO" ammesso a finanziamento da Fondimpresa ai sensi dell'avviso 1/2016, di realizzazione delle "Attività Formative", con particolare riferimento alla composizione del Comitato Tecnico Scientifico per la Didattica. Lo stesso Dipartimento contribuirà, nella voce "Altre Attività Preparatorie e di accompagnamento", per le attività di Consulenza e Ricerca "S.L.IM. – SHELF-LIFE IMPROVEMENT".
Periodo attività: gennaio 2018 – marzo 2018
- Protocollo d'intesa per attività di ricerca fra Industria Conserviera Ittica Carlino s.r.l., con sede legale in C/da Bordea Zona Ind. Sciacca (AG) cap 92019, partita IVA IT 01437280843, rappresentata dal Legale Rappresentante Antonino Carlino e Università degli Studi di Palermo – Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali

(SAAF) con sede legale in Palermo, Viale Delle Scienze Edificio 4 snc, cap 90128 partita IVA/Codice Fiscale 00605880822 rappresentata dal direttore del Dipartimento, Prof Stefano Colazza

Titolo e attività ricerca: Produzione su scala industriale di prodotti ittici innovativi con basso contenuto in sale e arricchiti con sostanze nutraceutiche ed estratti vegetali provenienti da matrici vegetali tipiche siciliane

Periodo attività: maggio 2018 – 20 aprile 2019

- Protocollo d'intesa per attività di formazione e ricerca fra l'Azienda Forma.LAB s.r.l, rappresentata dal Legale Rappresentante Dott. Clemente Magnaci e Università degli Studi di Palermo – Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) con sede legale in Palermo, Viale Delle Scienze Edificio 4 snc ,cap 90128 partita IVA/Codice Fiscale 00605880822 rappresentata dal direttore del Dipartimento, Prof Stefano Colazza

Titolo e attività ricerca: GE.M.I.N.I. - miGloramEnto delle coMpetenze, competitività e inNovazioneazIendale” presentato a valere sull'Avviso 3/18 Competitività emanato da Fondimpresa nell'ambito della ricerca e sviluppo delle filiere agroalimentari

Periodo attività: aprile 2019 – dicembre 2019

- Protocollo d'intesa per attività di ricerca Azienda Agricola Buonivini, con sede legale in Pachino, Via Francesco Ferruccio, 41 cap 96018, partita IVA 05034020825, rappresentata dal Titolare e Legale Rappresentante Sebastiano Di Bella C.F. DBLSST53L12E017G e Università degli Studi di Palermo – Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) con sede legale in Palermo, Viale Delle Scienze Edificio 4 snc, cap 90128 partita IVA/Codice Fiscale 00605880822 rappresentata dal direttore del Dipartimento, Prof Stefano Colazza

Titolo e attività ricerca: Wine Focus: sviluppo sperimentale di protocolli innovativi per la produzione di Vini Naturali con un ridotto uso di coadiuvanti e prolungamento della macerazione post-fermentativa

Periodo attività: 25 maggio 2018 – 18 aprile 2021

- Protocollo d'intesa per attività di trasferimento tecnologico, ricerca e promozione agroalimentare (terza missione) fra Comune di San Giuseppe Jato (Palermo), sede Via Vittorio Emanuele 143 90048 CF 80025760820 rappresentato dal Sindaco nella persona del Geom. Rosario Agostaro, nato a Palermo il 16.05.1968 e Università degli Studi di Palermo – Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) con sede legale in Palermo, Viale Delle Scienze Edificio 4 snc, cap 90128 partita IVA/Codice Fiscale 00605880822 rappresentata dal direttore del Dipartimento, Prof Stefano Colazza

Titolo e attività ricerca: Attività di ricerca, sviluppo, promozione e comunicazione del Sistema AgroAlimentare locale

Periodo attività: 04 dicembre 2018 – 31 dicembre 2021

- Protocollo d'intesa per attività di trasferimento tecnologico, ricerca e promozione agroalimentare (terza missione) fra il Comune di San Giuseppe Jato (Palermo), sede Via Vittorio Emanuele 143 90048 CF 80025760820 rappresentato dal Sindaco nella persona del Geom. Rosario Agostaro, nato a Palermo il 16.05.1968 e Università degli Studi di Palermo – Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) con sede legale in Palermo, Viale Delle Scienze Edificio 4 snc, cap 90128 partita IVA/Codice Fiscale 00605880822 rappresentata dal direttore del Dipartimento, Prof Stefano Colazza

Titolo e attività ricerca: Attività di ricerca, sviluppo, promozione e comunicazione del Sistema AgroAlimentare locale

Periodo attività: 04 dicembre 2018 – 31 dicembre 2021

- Protocollo d'intesa per attività di trasferimento tecnologico, ricerca e promozione agroalimentare (terza missione) fra il Comune di Piana degli Albanesi /Hora e Arbëreshëvet, sede Via P. Togliatti, 2, 90037, rappre-sentato dal sindaco, Ing. Rosario Petta nato a Piana degli Albanesi (PA) il 11/07/1967 e Università degli Studi di Palermo – Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) con sede legale in Palermo, Viale Delle Scienze Edificio 4 snc, cap 90128 partita IVA/Codice Fiscale 00605880822 rappresentata dal direttore del Dipartimento, Prof Stefano Colazza

Titolo e attività ricerca: Attività di ricerca, sviluppo, promozione e comunicazione del Sistema AgroAlimentare locale

Periodo attività: 15 luglio 2019 – 31 dicembre 2021

- Protocollo d'intesa per attività di trasferimento tecnologico, ricerca e promozione agroalimentare (terza missione) fra il Comune San Cipirello, sede Corso Trieste n. 30 90048 - San Cipirello (Palermo), rappresentato dal Sindaco nella persona del Dott. Vincenzo Geluso e Università degli Studi di Palermo – Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) con sede legale in Palermo, Viale Delle Scienze Edificio 4 snc, cap 90128 partita IVA/Codice Fiscale 00605880822 rappresentata dal direttore del Dipartimento, Prof Stefano Colazza

Titolo e attività ricerca: Attività di ricerca, sviluppo, promozione e comunicazione del Sistema AgroAlimentare locale

Periodo attività: 04 dicembre 2018 – 31 dicembre 2021 (da ratificare con protocollo ma attività avviate)

- Protocollo d'intesa per attività di trasferimento tecnologico, ricerca e promozione agroalimentare (terza missione) fra il Comune di Monreale, sede comunale, rappresentato dal Sindaco nella persona del Dott. Pietro Capizzi e Università degli Studi di Palermo – Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) con sede legale in Palermo, Viale Delle Scienze Edificio 4 snc, cap 90128 partita IVA/Codice Fiscale 00605880822 rappresentata dal direttore del Dipartimento, Prof Stefano Colazza

Titolo e attività ricerca: Attività di ricerca, sviluppo, promozione e comunicazione del Sistema AgroAlimentare locale

Periodo attività: 15 febbraio 2019 – 31 dicembre 2021 (da ratificare con protocollo ma attività avviate)

8. Organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca nazionali e internazionali, e partecipazione agli stessi

8.1. Responsabilità Scientifica per organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca in progetti di ricerca internazionali e nazionali con finanziamento

- PRIMA Partnership for Research and Innovative in the Mediterranean Area - Call 2022, Tematic Area 3-Food value chain: Topic 2.3.1-2022 (RIA) Enabling the transition to healthy and sustainable dietary behaviour.

Titolo Progetto: MEDIET4ALL "Transnational Movement to Support the Sustainable Transition towards a Healthy and Eco-friendly Agri-Food System through the Promotion of MEDIET and its Lifestyle in Modern Society." CUP: B73C23000060001

Resp.le Scientifico: Prof. Nicola Francesca;

Referente Scientifico Dip. SAAF: Prof. Nicola Francesca;

Partners: Università degli Studi di Palermo e altre sette nazionali dell'area del Mediterraneo (Johannes-Gutenberg-University, of Mainz, Germania – CAPOFILA; University of Bourgogne, Francia; Vitagora, Francia; University of Valencia, Spagna; Università degli Studi di Palermo, Italia; University of Sfax, Tunisia; Microtarians SiS, Lussemburgo; National School of Agriculture of Meknes, Marocco; University Mohammed V of Rabat, Marocco; University of M'hamed Bougara Boumerdès, Algeria.

Periodo attività: luglio 2023 – luglio 2026

- Ministero dello Sviluppo Economico - Fondo per la crescita sostenibile a favore di progetti di ricerca e sviluppo negli ambiti tecnologici identificati dal Programma quadro comunitario "Orizzonte 2020 Progetti di R&S negli ambiti tecnologici di Horizon 2020 – Bando PON I&C 2014-2020". Prog. n. F/050267/01-03/X32

Titolo Progetto: Approccio integrato per lo sviluppo di prodotti innovativi nei settori vitivinicolo e lattiero-caseario trainanti del comparto agroalimentare siciliano"; CUP UniPa: B78I17000260008

Resp. Scientifico: Dott. Nicola Francesca.

Partners: Università degli Studi di Palermo, Cantine Europa Sac. Coop., Caseificio Biopek di Piero Messina.

Periodo attività: 20 novembre 2017 – 19 novembre 2020

Totale finanziamento: 3.448.813,32 euro

- Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - Fondo Dipartimento delle Politiche Europee e Internazionali e dello Sviluppo Rurale - Direzione Generale delle Politiche Internazionali e dell'Unione Europea.

Titolo e attività ricerca: Approccio integrato per il miglioramento qualitativo dei mieli e la valorizzazione dei prodotti dell'apicoltura Siciliana" CUP n. J57G17000030007

Resp. Scientifico: Prof. Pietro Columba

Referente Scientifico SAAF: Dott. Nicola Francesca per la produzione sperimentale di bevande alcoliche fermentate

Periodo attività: aprile 2018 – luglio 2018

Totale finanziamento: 34.508,83 euro

- Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - Fondo Dipartimento delle Politiche Europee e Internazionali e dello Sviluppo Rurale - Direzione Generale delle Politiche Internazionali e dell'Unione Europea.

Titolo progetto: "Strategie innovative di miglioramento tecnologico dei processi fermentativi per la produzione di idromiele e la valorizzazione dei prodotti dell'apicoltura Siciliana". CUP n. J51C18000170007

Resp.li Scientifici: Prof. Pietro Columba e Dott. Nicola Francesca;

Referente Scientifico Dip. SAAF: Dott. Nicola Francesca;

Partners: Università degli Studi di Palermo, Dip. SAAF

Periodo attività: aprile 2019 – luglio 2019

Totale finanziamento: 15.737,70 euro

- Fondazione Cariplo. Titolo progetto: "Development of a synergy model aimed to Qualify and Valorize the Natural Historic Cheese of Southern Italy in the Sicilian, Sardinia, Calabria, Basilicata and Campania Regions". Identificativo Cod. IRIS UNIPA: PRJ-0001; Resp. Scientifico: Prof. Massimo Todaro; Partners: Università degli Studi di Palermo, Dip. SAAF., Aziende Siciliane ed Italiane settore lattiero-caseario

- PO FESR Assessorato Att. Prod. Reg. Sicilia è stato prodotto in data 21/08/2019 Prot. N. 52411 con il quale risulta ammesso a finanziamento il progetto

Titolo e attività ricerca: Approccio integrato per la valorizzazione nella filiera olivicola attraverso la produzione di olive da tavola probiotiche. N. Prog. 07TP1039000074

Resp.li Scientifici: Dott. Francesco La Croce;

Referente Scientifico Dip. SAAF: Dott. Nicola Francesca;

Partners: Geolive sas di Francesco Lombardo; CADA Laboratori di F. Giglio; Rosso Conserve; BMC Santoro, Università di Palermo-Dip. SAAF (Consulenti Scientifici); Università di Catania Dip. D3A (Consulenti Scientifici)

Periodo attività: in attesa del decreto di comunicazione inizio attività previsto per 1 ottobre 2019

Totale finanziamento: 732.201,00 euro.

- Ministero dello Sviluppo Economico - Fondo per la crescita sostenibile a favore di progetti di ricerca e sviluppo negli ambiti tecnologici identificati dal Programma quadro comunitario "Orizzonte 2020 Progetti di R&S negli ambiti tecnologici di Horizon 2020 – Bando PON I&C 2014-2020". Prog. n. Decreto di Concessione Prog n. F/200037/01/X45

Titolo Progetto: Innovazioni tecnologiche bio based e

potenziamento dell'economia circolare nella gestione degli scarti da lavorazione primaria di mandorle biologiche con elevata potenzialità agroindustriale"; CUP UniPa: CUP: B51B19000540008 C

Resp. Scientifico: Prof. Francesco Sottile

Referente Scientifico Dip. SAAF: Dott. Nicola Francesca.

Partners: Università degli Studi di Palermo, Bongiovanni Mandorle., Ori di Sicilia.

Periodo attività: 01 febbraio 2020 – 31 gennaio 2023

Totale finanziamento: 2.012.325,00 euro

- PSR PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE SICILIA 2014-2022 - SOTTOMISURA 16.1 "Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura" D.D.G. n. 5428 del 29/12/2021.

Titolo Progetto: GREEN AROMAS "Aromaticità e Longevità del Catarratto: Innovazione in Campo e Cantina basata su Biodiversità, Sottoprodotti e Biotecnologie ad alta Sostenibilità".

Resp.le Scientifico: Prof. Nicola Francesca;

Referente Scientifico Dip. SAAF: Prof. Nicola Francesca;

Partners: Università degli Studi di Palermo, Coreras Ente di Ricerca Regionale, Coribia Ente di Ricerca Regionale, Di Bella Vini srl, HTS enologia e quattro aziende agricole produttrici di uva.

Periodo attività: agosto 2023 – giugno 2025

Totale finanziamento: 515.000,00 euro

- Contratto di Filiera e di distretto V Bando MIPAAF - Avviso prot. n.182458 del 22/04/2022 recante le caratteristiche, le modalità e le forme per la presentazione delle domande di accesso ai contratti di filiera e le modalità di erogazione delle agevolazioni di cui al DM. n. 673777 del 22/12/2021.

Titolo Progetto: "White Wine Identity: nuovi orizzonti per uno sviluppo integrato e sostenibile della filiera dei vini bianchi italiani", codice PRJ-1058 - Prot. Ingresso N.0598434 del 22/11/2022;

Resp.le Scientifico e Project Manager generale: Prof. Nicola Francesca;

Referente Scientifico Dip. SAAF: Prof. Nicola Francesca;

Partners: Università degli Studi di Palermo, dieci imprese viticolo-enologiche, in qualità di soggetti beneficiari diretti, e tre imprese biotecnologie enologico-agroalimentare/enti di ricerca, in qualità di soggetti beneficiari indiretti, ricadenti nel territorio nazionale italiano

Periodo attività: novembre 2023 – novembre 2027 (proposta progettuale in graduatoria utile finanziabile, attività avviate in attesa del decreto ministeriale)

Totale finanziamento: 49.959.324,37 euro

Totale finanziamento: 2.369.357,00 euro di cui 320.000,00 euro all'Università degli Studi di Palermo

- Living Lab Sicani - "Partenariato per l'innovazione (art. 65 del D.lgs. 50/2016) per l'individuazione del partner che costituirà uno dei componenti del Living Lab Sicani e che dovrà curare la progettazione esecutiva e la successiva realizzazione e gestione del programma di lavoro correlato allo sviluppo del Living Lab – CUP: J99E20000220006".

Resp.le Scientifico: Prof. Nicola Francesca;

Referente Scientifico Dip. SAAF: Prof. Nicola Francesca;

Partners: Università degli Studi di Palermo, Italiacamp e Euris srl

Periodo attività: ottobre 2024 – dicembre 2025 (in attesa del decreto regionale ma gara già aggiudicata ed affidata dal capofila al Dip. SAAF).

Totale finanziamento: 1.067.744,00 euro

- Progetto Waste2Value - Programma di ricerca dell'ecosistema dell'innovazione "I-nest – interconnected nord-est innovation ecosystem"- Investimento 1.5. creazione e rafforzamento di "ecosistemi dell'innovazione per la sostenibilità", finanziato dall'unione europea, nextgeneration EU. Titolo della proposta progettuale "Waste2Value (W2V)".

Resp.le Scientifico: Prof. Filippo Amato – HTS Enologia;

Referente Scientifico Dip. SAAF: Prof. Nicola Francesca;

Partners: HTS Enologia con consulenza di Università degli Studi di Palermo – Dip. SAAF

Periodo attività: ottobre 2024 – dicembre 2025 (in attesa del decreto da parte della fondazione)

Totale finanziamento: 179.768,33 euro

- Progetto FREECO2 – Accordi per l'innovazione MIMIT DM 31/12/21 - Titolo della proposta progettuale "Following, Reducing, Recycling and reuse agrifood chain CO2 footprint".

Resp.le Scientifico: Prof. Paolo Inglese;

Referente Scientifico Dip. SAAF: Prof. Nicola Francesca per le attività R&SS in campo enologico;

Partners: Università degli Studi di Palermo, TopNetwork s.p.a

Periodo attività: luglio 2023 – luglio 2026

Totale finanziamento: 1.899.819,18 euro

- Living Lab Nebrodi - Partenariato per l'innovazione di cui all' art 65 del D.Lsg. 50/2016 - Progettazione esecutiva e realizzazione e gestione del programma di lavoro correlato allo sviluppo del Living Lab - Area Interna Nebrodi - Azione 1.3.2 del PO FESR SICILIA 2014-2020: Intervento AINEB 50 Strategia interna Nebrodi-Creazione di ambienti di innovazione aperta: Living e Fab Lab, codice CUP: F47H20003430009.

Resp.le Scientifico: Prof. Nicola Francesca;

Referente Scientifico Dip. SAAF: Prof. Nicola Francesca;

Partners: Università degli Studi di Palermo, Italiacamp e Euris srl

Periodo attività: luglio 2022 – dicembre 2023

Totale finanziamento: 380.835,00 euro

- STRAVINA – PSR Sicilia 2014-2020 Misura 16, Sottomisura 16.1, PRJ-055, CUP: G64I20000510009.
Titolo Progetto: Strategie comparative in ambito ampelografico e botanico per la produzione di vino frappato naturale

Resp.le Scientifico: Prof.ssa Agata Novara;

Referente Scientifico Dip. SAAF: Prof. Nicola Francesca per la parte di trasferimento tecnologico in ambito microbiologia enologia e produzione sperimentale di vino frappato con lieviti non-Saccharomyces

Partners: Università degli Studi di Palermo, Cantina Caruso&Minini e altre tre aziende agricole conferitrici di uva

Periodo attività: maggio 2021 – dicembre 2023

Totale finanziamento: 400.000,00 euro

8.2. Responsabilità scientifica per organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca in convenzioni di ricerca internazionali con finanziamento

- Technical and scientific collaboration agreement between LALLEMAND Danstar Ferment A.G., based in Poststrasse 30, 6300 Zug (Switzerland) registered under the code CH-101.456.260 and Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali University of Palermo Cod. Fisc. 80023730825, P. IVA 00605880822.

Titolo e attività ricerca: *Lactobacillus pentosus* OM13 & Table Olives: Innovation and Industrial Scale-up

Resp.le Scientifico: Dott. Nicola Francesca;

Partners: LALLEMAND DANSTAR FERMENT A.G., Università di Palermo-Dip. SAAF con il supporto logistico di Geolive sas di Francesco Lombardo

Periodo attività: dicembre 2016 – febbraio 2017

Totale finanziamento: 9.000,00 euro

- Technical and scientific collaboration agreement between LALLEMAND Danstar Ferment A.G., based in Poststrasse 30, 6300 Zug (Switzerland) registered under the code CH-101.456.260 and Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali University of Palermo Cod. Fisc. 80023730825, P. IVA 00605880822.

Titolo e attività ricerca: novel enzymatic and microbial applications to improve industrial table olive productions

Resp.le Scientifico: Dott. Nicola Francesca;

Partners: LALLEMAND DANSTAR FERMENT A.G., Università di Palermo-Dip. SAAF con il supporto logistico di Geolive sas di Francesco Lombardo;

Periodo attività: dicembre 2017 – dicembre 2018

Totale finanziamento: 12.000,00 euro

- Technical and scientific collaboration agreement between LALLEMAND Danstar Ferment A.G., based in Poststrasse 30, 6300 Zug (Switzerland) registered under the code CH-101.456.260 and Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali University of Palermo Cod. Fisc. 80023730825, P. IVA 00605880822.

Titolo e attività ricerca: novel protocol to produce table olives by using indigenous selected microorganisms in two countries (Italy and Spain)

Resp.le Scientifico: Dott. Nicola Francesca;

Partners: LALLEMAND DANSTAR FERMENT A.G., Università di Palermo-Dip. SAAF con il supporto logistico di Geolive sas di Francesco Lombardo e Aziende Spagnole a gestione Lallemand

Periodo attività: dicembre 2017 – dicembre 2018

Totale finanziamento: 8.000,00 euro.

- Technical and scientific collaboration agreement between LALLEMAND Danstar Ferment A.G., based in Poststrasse 30, 6300 Zug (Switzerland) registered under the code CH-101.456.260 and Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali University of Palermo Cod. Fisc. 80023730825, P. IVA 00605880822.

Titolo e attività ricerca: managing wine flavour novel yeast strains and microbial nutritional strategies to improve wine quality.

Resp.le Scientifico: Dott. Nicola Francesca

Partners: LALLEMAND DANSTAR FERMENT A.G., Università di Palermo-Dip. SAAF con il supporto logistico di Di Bella Vini srl e Cantine Europa sca;

Periodo attività: ottobre 2019 – ottobre 2020

Totale finanziamento: 20.000,00 euro.

- Technical and scientific collaboration agreement between LALLEMAND Danstar Ferment A.G., based in Poststrasse 30, 6300 Zug (Switzerland) registered under the code CH-101.456.260 and Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali University of Palermo Cod. Fisc. 80023730825, P. IVA 00605880822.

Titolo e attività ricerca: novel Biotechnological Protocol to improve Table Olive Production in Three Mediterranean Countries (Italy, Spain and Greek): focus on debittering process.

Resp.le Scientifico: Dott. Nicola Francesca

Partners: LALLEMAND DANSTAR FERMENT A.G., Università di Palermo-Dip. SAAF con il supporto logistico di Geolive sas di Francesco Lombardo e Aziende Spagnole, Greche e Italiane a gestione Lallemand

Periodo attività: gennaio 2020 – gennaio 2021

Totale finanziamento: 6.000,00 euro.

- Technical and scientific collaboration agreement between LALLEMAND Danstar Ferment A.G., based in Poststrasse 30, 6300 Zug (Switzerland) registered under the code CH-101.456.260 and Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali University of Palermo Cod. Fisc. 80023730825, P. IVA 00605880822.

Titolo e attività ricerca: Impact of sequential inoculation of yeasts/lactic acid bacteria on aroma profiles of Catarratto and Nero d'Avola wines. Codice Progetto CON-0302.

Resp.le Scientifico: Dott. Nicola Francesca

Partners: LALLEMAND DANSTAR FERMENT A.G., Università di Palermo-Dip. SAAF con il supporto logistico di Di Bella Vini srl, Cantine Europa Sca, Caruso&Minini Vini già partner del DSAAF.

Periodo attività: ottobre 2020 – ottobre 2021

Totale finanziamento: 25.000,00 euro.

- Technical and scientific collaboration agreement between LALLEMAND Danstar Ferment A.G., based in Poststrasse 30, 6300 Zug (Switzerland) registered under the code CH-101.456.260 and Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali University of Palermo Cod. Fisc. 80023730825, P. IVA 00605880822.

Titolo e attività ricerca: Use of enzymes and microbial starters in winemaking of Nero d'Avola. Codice Progetto CON-0303.

Resp.le Scientifico: Dott. Nicola Francesca

Partners: LALLEMAND DANSTAR FERMENT A.G., Università di Palermo-Dip. SAAF con il supporto logistico di Di Bella Vini srl già partner del DSAAF.

Periodo attività: ottobre 2020 – ottobre 2021

Totale finanziamento: 9.000,00 euro.

- Technical and scientific collaboration agreement between LALLEMAND Danstar Ferment A.G., based in Poststrasse 30, 6300 Zug (Switzerland) registered under the code CH-101.456.260, Fondazione Edmund Mach – Istituto Agrario San Michele all'Adige and Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali University of Palermo Cod. Fisc. 80023730825, P. IVA 00605880822.

Titolo e attività ricerca: Flavorbiota: technical and scientific collaboration agreement on wine biotechnology. Codice Progetto CON-0364.

Resp.le Scientifico: Dott. Nicola Francesca

Partners: LALLEMAND DANSTAR FERMENT A.G., Fondazione Edmund Mach – Istituto Agrario San Michele all'Adige, Università di Palermo-Dip. SAAF con il supporto logistico di Di Bella Vini srl e Cantine Europa sca già partner del DSAAF.

Periodo attività: aprile 2021 – aprile 2024

Totale finanziamento: 40.000,00 euro.

- Technical and scientific collaboration agreement between LALLEMAND Danstar Ferment A.G., based in Poststrasse 30, 6300 Zug (Switzerland) registered under the code CH-101.456.260, Fondazione Edmund Mach – Istituto Agrario San Michele all'Adige and Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali University of Palermo Cod. Fisc. 80023730825, P. IVA 00605880822.

Titolo e attività ricerca: Enzyme applications to improve quality, chemical stabilization and sustainability of wines. Focus on proteinase, pectinase and glucanase enzymes. Codice Progetto CON-0418.

Resp.le Scientifico: Dott. Nicola Francesca

Partners: LALLEMAND DANSTAR FERMENT A.G. e Università di Palermo-Dip. SAAF con il supporto logistico di Di Bella Vini srl e Cantine Europa sca già partner del DSAAF.

Periodo attività: novembre 2021 – gennaio 2022

Totale finanziamento: 11.000,00 euro.

8.3. Responsabilità scientifica per organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca in convenzioni di ricerca nazionali con finanziamento

- Convenzione per attività di ricerca fra Consorzio Manna Madonita Soc.Cons.Sociale con sede legale in Largo 18 aprile 1860, 6 90013 Castelbuono (PA), P.IVA 06454690824, in persona del legale rappresentante, Dott. Vincenzo Barreca, nato a Ragusa il 02.10.1977, domiciliato per la carica presso la sede della detta società e Dipartimento di

Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università degli Studi di Palermo, Partita I.V.A. n° 00605880822.
Codice identificativo progetto IRIS UNIPA 2017-COMM-0073

Titolo e attività ricerca: PRO.MAN. Innovazione di processo per la manna da Frassino

Resp. Scientifico: Dott. Nicola Francesca e Dott. Aldo Todaro

Periodo attività: gennaio 2017 – dicembre 2019

Totale finanziamento: 8.000,00 euro

- Convenzione per attività ricerca Azienda Agricola Buonivini, con sede legale in Pachino, Via Francesco Ferruccio, 41 cap 96018, partita IVA 05034020825, rappresentata dal Titolare e Legale Rappresentante Sebastiano Di Bella C.F. DBLSST53L12E017G e Università degli Studi di Palermo Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) partita IVA/Codice Fiscale 00605880822.

Titolo e attività ricerca: Ricerca e Sviluppo per il miglioramento della shelf-life dei vini siciliani. Codice IRIS UNIPA CON-0131

Resp. Scientifico: Dott. Nicola Francesca

Periodo attività: 20 maggio 2019 – 31 maggio 2022

Totale finanziamento: 24.000,00 euro

- Convenzione per attività ricerca in regime conto terzi Azienda Geolive Belice di Francesco Lomabardo, con sede legale in Castelvetro e Università degli Studi di Palermo Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) partita IVA/Codice Fiscale 00605880822.

Titolo e attività ricerca: PROGETTO VERIFICO PO FESR 113 Azienda Geolive Belice. CUP: 07TP1039000074

Resp. Scientifico: Dott. Nicola Francesca

Periodo attività: ottobre 2020 – febbraio 2021

Totale finanziamento: 30.000,00 euro

- Convenzione per attività ricerca in regime conto terzi C.A.D.A. di Giglio Filippo & C snc, con sede legale in Menfi (AG) e Università degli Studi di Palermo Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) partita IVA/Codice Fiscale 00605880822.

Titolo e attività ricerca: PROGETTO VERIFICO PO FESR 113 Azienda C.A.D.A. di Giglio Filippo & C snc. CON-0299

Resp. Scientifico: Dott. Nicola Francesca

Periodo attività: ottobre 2020 – febbraio 2021

Totale finanziamento: 35.000,00 euro

- Convenzione per attività ricerca in regime conto terzi start up NOTO FACTORY srl con sede legale a Palermo e Università degli Studi di Palermo Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) partita IVA/Codice Fiscale 00605880822.

Titolo e attività ricerca: Ricerca e Sviluppo per la realizzazione di nuovi prodotti alimentare "plant-based food". CON-0301

Resp. Scientifico: Dott. Nicola Francesca

Periodo attività: ottobre 2020 – ottobre 2021

Totale finanziamento: 20.000,00 euro

- Convenzione per attività ricerca tra C.A.D.A. di Giglio Filippo & C snc, Fondazione E. Mach San Michele all'Adige, Di Bella Vini srl e Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali Università di Palermo Cod. Fisc. 80023730825, P. IVA 00605880822.

Titolo e attività ricerca: Safewine: ricerca e sviluppo nel settore enologico. Codice Progetto CON-0365.

Resp.le Scientifico: Dott. Nicola Francesca

Partners: C.A.D.A. di Giglio Filippo & C snc, Fondazione Edmund Mach – Istituto Agrario San Michele all'Adige, Di Bella vini srl e Università di Palermo-Dip. SAAF

Periodo attività: aprile 2021 – aprile 2024

Totale finanziamento: 40.000,00 euro.

- Convenzione per attività ricerca in regime conto terzi tra HTS enologia di Luigi Scavone sede legale Marsala (TP) e Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali Università di Palermo Cod. Fisc. 80023730825, P. IVA 00605880822.

Titolo e attività ricerca: Accordo per attività in ricerca e sviluppo di biotecnologie in ambito viticolo-enologico. Codice Progetto CON-0405.

Resp.le Scientifico: Dott. Nicola Francesca

Partners: HTS enologia di Luigi Scavone e Università di Palermo-Dip. SAAF

Periodo attività: settembre 2021 – settembre 2024

Totale finanziamento: 60.000,00 euro.

- Convenzione per attività ricerca tra Azienda agricola G. Milazzo-Terre della Baronia s.r.l. con sede legale a Campobello di Licata (AG) e Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali Università di Palermo Cod. Fisc. 80023730825, P. IVA 00605880822.

Titolo e attività ricerca: ricerca e sviluppo di biotecnologie in ambito viticolo-enologico - spumantistica. Codice Progetto CON-0405.

Resp.le Scientifico: Dott. Nicola Francesca

Partners: Azienda agricola G. Milazzo-Terre della Baronia s.r.l e Università di Palermo-Dip. SAAF

Periodo attività: settembre 2021 – settembre 2024

Totale finanziamento: 144.000,00 euro.

- Convenzione per attività ricerca tra Azienda Geolive Belice srl con sede legale a Castelvetro (TP) e Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali Università di Palermo Cod. Fisc. 80023730825, P. IVA 00605880822.

Titolo e attività ricerca: ricerca e sviluppo di biotecnologie in ambito olivicolo da mesa e agroalimentare. Codice Progetto CON-0407.

Resp.le Scientifico: Dott. Nicola Francesca

Partners: Azienda Geolive Belice srl e Università di Palermo-Dip. SAAF

Periodo attività: settembre 2021 – settembre 2024

Totale finanziamento: 270.000,00 euro.

- Convenzione per attività ricerca tra HTS enologia di Luigi Scavone sede legale Marsala (TP) e Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali Università di Palermo Cod. Fisc. 80023730825, P. IVA 00605880822.

Titolo e attività ricerca: Biotecnologie Sostenibili per il Miglioramento della Qualità Tecnologia e Sensoriale dei Vini. Codice Progetto CON-0404.

Resp.le Scientifico: Dott. Nicola Francesca

Partners: HTS enologia di Luigi Scavone e Università di Palermo-Dip. SAAF

Periodo attività: settembre 2021 – settembre 2024

Totale finanziamento: 450.000,00 euro.

8.4. Responsabilità scientifica per organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca in protocolli d'intesa internazionali senza finanziamento

- Scientific and mobility collaboration agreement between college of light industry and textile and food engineering (clitfe), sichuan university. no. 24 south section 1, yihuan road, chengdu, china, 610065 and here represented by prof he youjie as dean and department of agricultural, food and forestry sciences (daffs), university of palermo, fiscal code 80023730825, vat number 00605880822, represented by prof. stefano colazza, legal representative pro-tempore director, born in roma (rm) on 27/03/1957 and domiciled for the purpose at the headquarters of the department on viale delle scienze, building 4 - 90128 palermo.

Titolo e attività ricerca: this collaboration is established with the aim of promoting cooperation in the field of agri-food research and teaching and encouraging scientific projects of common interest. The Parties wish to improve their understanding in the agri-food field, with specific reference to fermented and distilled alcoholic beverages (wine, liquor and beer, etc.), plant defense and pathology and issues related to agri-food and agri-environment pollution and food security.

Resp. Scientifico: Dott. Nicola Francesca

Periodo attività: da ratificare con protocollo finale da parte Cinese

Totale finanziamento: 00,00 euro

- Memorandum of Understanding between Xichang University 12510000450718861G Legal representative He Shengyu Birthplace Sichuan Province, China Birth date september 16, 1963 Office address 1th Xuefu road, Anning town, Xichang, Sichuan Province, China and University of Palermo between college of light industry and textile and food engineering (clitfe), sichuan university. no. 24 south section 1, yihuan road, chengdu, china, 610065 and here represented by prof he youjie as dean and department of agricultural, food and forestry sciences (daffs), university of palermo, fiscal code 80023730825, vat number 00605880822, represented by prof. stefano colazza, legal representative pro-tempore director, born in roma (rm) on 27/03/1957 and domiciled for the purpose at the headquarters of the department on viale delle scienze, building 4 - 90128 palermo.

Titolo e attività ricerca: mobility of university students before graduation, mobility of PhD students, researchers and professors of courses of study, PhD and research projects in the agri-food field;

exchange of good practice and knowledge for industrial research and experimental development in the agro-food area, with specific reference to fermented and distilled alcoholic beverages (wine, liquor, beer, etc), plant defense and pathology and issues related to agri-food and agri-environment pollution and food security; commitment to participate in international cooperation missions for industrial research and experimental development in the in the agri-food field, with specific reference to wine, fermented and distilled alcoholic beverages, plant defense and pathology and issues related to agri-food and agri-environment pollution and food security.

Resp. Scientifico: Dott. Nicola Francesca

Periodo attività: da ratificare con protocollo finale da parte Cinese previsto per il giorno 5 settembre 2019 a Palermo

Totale finanziamento: 00,00 euro

8.5. Responsabilità scientifica per organizzazione, direzione e coordinamento di gruppi di ricerca in convenzioni di ricerca nazionali senza finanziamento

- Protocollo d'intesa per attività di ricerca fra BM S.r.l. a Socio Unico, con sede legale in Roma Via Antonio Salandra n. 18 cap 00195, partita IVA . 13159351009, rappresentata dal Legale Rappresentante Giuseppe Biundo e Università degli Studi di Palermo – Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) con sede legale in Palermo, Viale Delle Scienze Edificio 4 snc ,cap 90128 partita IVA/Codice Fiscale 00605880822 rappresentata dal direttore del Dipartimento, Prof Stefano Colazza

Titolo e attività ricerca: piano formativo denominato “E-XPO” ammesso a finanziamento da Fondimpresa ai sensi dell'avviso 1/2016, di realizzazione delle "Attività Formative", con particolare riferimento alla composizione del Comitato Tecnico Scientifico per la Didattica. Lo stesso Dipartimento contribuirà, nella voce “Altre Attività Preparatorie e di accompagnamento”, per le attività di Consulenza e Ricerca “S.L.IM. – SHELF-LIFE IMPROVEMENT”.

Resp. Scientifico: Dott. Nicola Francesca

Periodo attività: gennaio 2018 – marzo 2018

Totale finanziamento: 00,00 euro
- Protocollo d'intesa per attività di ricerca fra Industria Conserviera Ittica Carlino s.r.l., con sede legale in C/da Bordea Zona Ind. Sciacca (AG) cap 92019, partita IVA IT 01437280843, rappresentata dal Legale Rappresentante Antonino Carlino e Università degli Studi di Palermo – Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) con sede legale in Palermo, Viale Delle Scienze Edificio 4 snc, cap 90128 partita IVA/Codice Fiscale 00605880822 rappresentata dal direttore del Dipartimento, Prof Stefano Colazza

Titolo e attività ricerca: Produzione su scala industriale di prodotti ittici innovativi con basso contenuto in sale e arricchiti con sostanze nutraceutiche ed estratti vegetali provenienti da matrici vegetali tipiche siciliane

Resp. Scientifico: Dott. Nicola Francesca

Periodo attività: maggio 2018 – 20 aprile 2019

Totale finanziamento: 00,00 euro
- Protocollo d'intesa per attività di formazione e ricerca fra l'Azienda Forma.LAB s.r.l, rappresentata dal Legale Rappresentante Dott. Clemente Magnaci e Università degli Studi di Palermo – Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) con sede legale in Palermo, Viale Delle Scienze Edificio 4 snc ,cap 90128 partita IVA/Codice Fiscale 00605880822 rappresentata dal direttore del Dipartimento, Prof Stefano Colazza

Titolo e attività ricerca: GE.M.I.N.I. - miGloramEnto delle coMpetenze, competitività e inNovazioneaziendale” presentato a valere sull'Avviso 3/18 Competitività emanato da Fondimpresa nell'ambito della ricerca e sviluppo delle filiere agroalimentari

Resp. Scientifico: Dott. Nicola Francesca

Periodo attività: aprile 2019 – dicembre 2019

Totale finanziamento: 4.000,00 euro
- Protocollo d'intesa per attività di ricerca Azienda Agricola Buonivini, con sede legale in Pachino, Via Francesco Ferruccio, 41 cap 96018, partita IVA 05034020825, rappresentata dal Titolare e Legale Rappresentante Sebastiano Di Bella C.F. DBLSST53L12E017G e Università degli Studi di Palermo – Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) con sede legale in Palermo, Viale Delle Scienze Edificio 4 snc, cap 90128 partita IVA/Codice Fiscale 00605880822 rappresentata dal direttore del Dipartimento, Prof Stefano Colazza

Titolo e attività ricerca: Wine Focus: sviluppo sperimentale di protocolli innovativi per la produzione di Vini Naturali con un ridotto uso di coadiuvanti e prolungamento della macerazione post-fermentativa

Resp. Scientifico: Dott. Nicola Francesca

Periodo attività: 25 maggio 2018 – 18 aprile 2021

Totale finanziamento: 00,00 euro
- Protocollo d'intesa per attività di trasferimento tecnologico, ricerca e promozione agroalimentare (terza missione) fra Comune di San Giuseppe Jato (Palermo), sede Via Vittorio Emanuele 143 90048 CF 80025760820 rappresentato dal Sindaco nella persona del Geom. Rosario Agostaro, nato a Palermo il 16.05.1968 e Università degli Studi di Palermo – Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) con sede legale in Palermo, Viale Delle Scienze Edificio 4 snc, cap 90128 partita IVA/Codice Fiscale 00605880822 rappresentata dal direttore del Dipartimento, Prof Stefano Colazza

Titolo e attività ricerca: Attività di ricerca, sviluppo, promozione e comunicazione del Sistema AgroAlimentare locale

Resp. Scientifico: Dott. Nicola Francesca

Periodo attività: 04 dicembre 2018 – 31 dicembre 2021

Totale finanziamento: 00,00 euro
- Protocollo d'intesa per attività di trasferimento tecnologico, ricerca e promozione agroalimentare (terza missione) fra il Comune di San Giuseppe Jato (Palermo), sede Via Vittorio Emanuele 143 90048 CF 80025760820 rappresentato dal Sindaco nella persona del Geom. Rosario Agostaro, nato a Palermo il 16.05.1968 e Università degli Studi di Palermo – Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) con sede legale in Palermo, Viale Delle Scienze Edificio 4 snc, cap 90128 partita IVA/Codice Fiscale 00605880822 rappresentata dal direttore del Dipartimento, Prof Stefano Colazza

Titolo e attività ricerca: Attività di ricerca, sviluppo, promozione e comunicazione del Sistema AgroAlimentare locale

Resp. Scientifico: Dott. Nicola Francesca

Periodo attività: 04 dicembre 2018 – 31 dicembre 2021

Totale finanziamento: 00,00 euro

- Protocollo d'intesa per attività di trasferimento tecnologico, ricerca e promozione agroalimentare (terza missione) fra il Comune di Piana degli Albanesi /Hora e Arbëreshëvet, sede Via P. Togliatti, 2, 90037, rappresentato dal sindaco, Ing. Rosario Petta nato a Piana degli Albanesi (PA) il 11/07/1967 e Università degli Studi di Palermo – Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) con sede legale in Palermo, Viale Delle Scienze Edificio 4 snc, cap 90128 partita IVA/Codice Fiscale 00605880822 rappresentata dal direttore del Dipartimento, Prof Stefano Colazza

Titolo e attività ricerca: Attività di ricerca, sviluppo, promozione e comunicazione del Sistema AgroAlimentare locale

Resp. Scientifico: Dott. Nicola Francesca

Periodo attività: 15 luglio 2019 – 31 dicembre 2021

Totale finanziamento: 00,00 euro

- Protocollo d'intesa per attività di trasferimento tecnologico, ricerca e promozione agroalimentare (terza missione) fra il Comune San Cipirello, sede Corso Trieste n. 30 90048 - San Cipirello (Palermo), rappresentato dal Sindaco nella persona del Dott. Vincenzo Geluso e Università degli Studi di Palermo – Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) con sede legale in Palermo, Viale Delle Scienze Edificio 4 snc, cap 90128 partita IVA/Codice Fiscale 00605880822 rappresentata dal direttore del Dipartimento, Prof Stefano Colazza

Titolo e attività ricerca: Attività di ricerca, sviluppo, promozione e comunicazione del Sistema AgroAlimentare locale

Resp. Scientifico: Dott. Nicola Francesca

Periodo attività: 04 dicembre 2018 – 31 dicembre 2021

Totale finanziamento: 00,00 euro

- Protocollo d'intesa per attività di trasferimento tecnologico, ricerca e promozione agroalimentare (terza missione) fra il Comune di Monreale, sede comunale, rappresentato dal Sindaco nella persona del Dott. Pietro Capizzi e Università degli Studi di Palermo – Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) con sede legale in Palermo, Viale Delle Scienze Edificio 4 snc, cap 90128 partita IVA/Codice Fiscale 00605880822 rappresentata dal direttore del Dipartimento, Prof Stefano Colazza

Titolo e attività ricerca: Attività di ricerca, sviluppo, promozione e comunicazione del Sistema AgroAlimentare locale

Resp. Scientifico: Dott. Nicola Francesca

Periodo attività: 15 febbraio 2019 – 31 dicembre 2021

Totale finanziamento: 00,00 euro

- Convenzione di Ricerca & Sviluppo: "Beer & Bioflavouring: nuove strategie per l'aumento della complessità aromatica della birra artigianale di Sicilia", stipulata dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF) ed EPICA S.n.c. Società Agricola, prot. N. 4413-20/06/2022.

Titolo e attività ricerca: Beer & Bioflavouring: nuove strategie per l'aumento della complessità aromatica della birra artigianale di Sicilia

Resp. Scientifico: Prof. Nicola Francesca

Periodo attività: 20 giugno 2022 – 20 giugno 2025

Totale finanziamento: 00,00 euro

8.6. Attività di trasferimento tecnologico nel settore agroalimentare

- Partecipazione alla creazione e strutturazione di un centro di Servizi per le Imprese -AGRIVET-, Centro per l'Innovazione dei Sistemi di Qualità, Tracciabilità e Certificazione dell'Agroalimentare" con sede presso il Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali-Università degli Studi di Palermo che l'obiettivo di fornire, al settore pubblico e privato, servizi di tipo avanzato per garantire la sicurezza di prodotti alimentari freschi e confezionati. Si allegano documenti con immagini e informazioni utili alla descrizione del centro Agrivet e relativa dichiarazione. dal 01-01-2015 a oggi
- Trasferimento tecnologico in termini di sviluppo, impiego (su scala industriale) e commercializzazione (su scala internazionale) di un ceppo microbico starter (*Lactobacillus pentosus* OM13) per la produzione di olive di mensa. Le attività di sviluppo sperimentali legati al trasferimento tecnologico delle conoscenze acquisite nell'ambito delle microbiologia e biotecnologia delle olive da mensa hanno consentito il raggiungimento della selezione, produzione su scala industriale, trasferimento alle aziende e commercializzazione di un ceppo microbico starter risultato d'interesse strategico per la multinazionale Lallemand Inc. nell'ambito delle produzioni agroalimentari delle olive da mensa. Si allegano copia conferme all'originale del documento attestante la licenza di trasferimento della proprietà ed utilizzo del ceppo dal parte del Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali alla multinazionale Lallemand Inc. e la dichiarazione, da parte della Lallemand Inc. Succ. Italiana, che certifica l'attiva partecipazione alla fase di sviluppo, trasferimento tecnologico alle imprese e supporto alla concretizzazione della suddetta licenze agreement. Si allega dichiarazione e documentazione con specifiche informazioni. Dal 27-04-2015 ad oggi.

- Società Spin-Off Universitaria: partecipazione, in qualità di Socio, alla struttura S.r.l. qualificabile come “Società Spin-Off Universitaria” stipulata fra Università degli Studi di Palermo e Ricercatori del Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali per lo svolgimento di attività nell'ambito delle microbiologia, tecnologia e chimica agroalimentare. Si allegano Delibera del Consiglio di Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali, verbale n.7 del 20.07.2016 e conseguente rivisitazione mediante Delibera del Consiglio di Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali, verbale n.8 del 19.09.2016. Si allega documentazione con specifiche informazioni. Dal 20-07-2016 a oggi.
- Docente membro del Centro Interdipartimentale di Ricerca Riutilizzo bio-based degli scarti da matrici agroalimentari (RIVIVE) con sede presso il Dip. di Architettura dell'Università degli Studi di Palermo. Il Centro, tramite le proprie attività scientifiche e culturali, si propone di stimolare lo sviluppo di tecnologie di riduzione dello smaltimento di prodotti industriali attraverso il riuso basato sul principio di economia circolare degli scarti derivanti dalla lavorazione primaria e secondaria di prodotti agroalimentari. Tali finalità possono essere perseguite anche attraverso l'adesione a progetti di ricerca regionali, nazionali ed internazionali su argomenti attinenti a quelli del Centro. Ogni progetto di ricerca presentato a nome del CIR dovrà avere un responsabile scientifico individuato tra i componenti dell'Assemblea e potrà coinvolgere diversi professori o ricercatori afferenti al CIR stesso.
- Accordo Quadro per attività di ricerca, innovazione tecnologica e formazione nel settore agroalimentare, stipulato tra l'Università degli Studi di Palermo e Federazione Regionale Coldiretti Sicilia, prot. N. 2766-10/01/2024
- Delegato ai rapporti con gli Enti Locali su nomina del Direttore Prof. Tiziano Caruso del Dip. SAAF dell'Università degli Studi di Palermo, prot. 6742-17/11/2021 con Decreto Direttoriale n. 89 del 16.11.2021
- Nomina da parte del Rettore Prof. M. Midiri con D.R. Prot. 121715-09.08.2023 n. 5576/2023 in qualità di componente del Consiglio Scientifico del Centro di Sostenibilità e transizione ecologica di Ateneo con delega a SDG – Imprese, Innovazione e Infrastrutture

9. Pubblicazioni

9.1. Pubblicazioni in riviste internazionali

Totali al 10-10-2024

- **119 scientific papers published in peer-reviewed international journal**
- **2764 citations**
- **32 h-index**
- **Scopus ID 26653595800**

Naselli, V., Pirrone, A., Viola, E., (...), Francesca, N., Alfonzo, A.

Technological affinity index for interaction between lactic acid bacteria and *Saccharomyces cerevisiae* strains to modulate the fruity and loreal aroma of Catarratto wines

(2024) Food Chemistry 460,140647

DOI: 0.1016/j.foodchem.2024.140647

Viola, E., Naselli, V., Prestianni, R., (...), Francesca, N., Alfonzo, A.

The use of a specific glutathione-rich inactivated yeast to protect organic Catarratto grape must and wine from oxidation in the pre-fermentative phase

(2024) Food Bioscience 61,104656

DOI: 10.1016/j.fbio.2024.104656

Guzzon, R., Paolini, M., Malacarne, M., (...), Francesca, N., Larcher, R.

Use of non-*Saccharomyces* yeasts in the pris de mousse of Lambrusco. Microbial evolution through alcoholic fermentation and effect on wine volatile profile

(2024) Oeno One 58(3)

DOI: 10.20870/oeno-one.2024.58.3.7884

Gugino, I.M., Alfeo, V., Ashkezary, M.R., (...), Verzera, A., Todaro, A.

Maiorca wheat malt: A comprehensive analysis of physicochemical properties, volatile compounds, and sensory evaluation in brewing process and final product quality

(2024) Food Chemistry 435,137517

DOI: 10.1016/j.foodchem.2023.137517

Francesca, N., Naselli, V., Prestianni, R., (...), Alfonzo, A., Moschetti, G.

Impact of two new non-conventional yeasts, *Candida oleophila* and *Starmerella lactis-condensi*, isolated from sugar-rich substrates, on Frappato wine aroma

(2024) Food Bioscience 57,103500

DOI: 10.1016/j.fbio.2023.103500

Francesca, N., Pirrone, A., Gugino, I., (...), Moschetti, G., Gaglio, R.

A novel microbiological approach to impact the aromatic composition of sour loquat beer

(2023) Food Bioscience 55,103011

DOI: 10.1016/j.fbio.2023.103011

Naselli, V., Prestianni, R., Badalamenti, N., (...), Moschetti, G., Francesca, N.

Improving the Aromatic Profiles of Catarratto Wines: Impact of *Metschnikowia pulcherrima* and Glutathione-Rich Inactivated Yeasts

(2023) Antioxidants 12(2),439

DOI: 10.3390/antiox12020439

Pirrone, A., Prestianni, R., Naselli, V., (...), Alfonzo, A., Francesca, N.

Influence of indigenous *Hanseniaspora uvarum* and *Saccharomyces cerevisiae* from sugar-rich substrates on the aromatic composition of loquat beer

(2022) International Journal of Food Microbiology 379,109868

DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2022.109868

Prestianni, R., Matraxia, M., Naselli, V., (...), Moschetti, G., Alfonzo, A.

Use of sequentially inoculation of *Saccharomyces cerevisiae* and *Hanseniaspora uvarum* strains isolated from honey by-products to improve and stabilize the quality of mead produced in Sicily

(2022) Food Microbiology 107,104064

DOI: 10.1016/j.fm.2022.104064

Barbaccia, P., Busetta, G., Barbera, M., (...), Settanni, L., Gaglio, R.

Effect of grape pomace from red cultivar 'Nero d'Avola' on the microbiological, physicochemical, phenolic profile and sensory aspects of ovine Vastedda-like stretched cheese

(2022) Journal of Applied Microbiology 133(1), pp. 130-144

DOI: 10.1111/jam.15354

Ingrassia, M., Chironi, S., Grasso, G.L., (...), Columba, P., Altamore, L.

Is Environmental Sustainability Also “Economically Efficient”? The Case of the “SOStain” Certification for Sicilian Sparkling Wines

(2022) Sustainability (Switzerland) 14(12),7359

DOI: 10.3390/su14127359

Francesca, N., Gaglio, R., Matraxia, M., (...), Alfonzo, A., Moschetti, G.

Technological screening and application of *Saccharomyces cerevisiae* strains isolated from fermented honey by-products for the sensory improvement of *Spiritu re fascitrari*, a typical Sicilian distilled beverage

(2022) Food Microbiology 104,103968

DOI: 10.1016/j.fm.2021.103968

Alfonzo, A., Laudicina, V.A., Muscarella, S.M., (...), Spanò, G.M., Francesca, N..

Cellulolytic bacteria joined with deproteinized whey decrease carbon to nitrogen ratio and improve stability of compost from wine production chain by-products

(2022) Journal of Environmental Management 304,114194

DOI: 10.1016/j.jenvman.2021.114194

Alfonzo, A., Prestianni, R., Gaglio, R., (...), Moschetti, G., Francesca, N. Effects of different yeast strains, nutrients and glutathione-rich inactivated yeast addition on the aroma characteristics of Catarratto wines (2021)

International Journal of Food Microbiology 360,109325

DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2021.109325

Matraxia, M., Alfonzo, A., Prestianni, R., Francesca, N., Gaglio, R., Todaro, A., Alfeo, V., Perretti, G., Columba, P., Settanni, L., Moschetti, G.

Non-conventional yeasts from fermented honey by-products: Focus on *Hanseniaspora uvarum* strains for craft beer production

(2021) Food Microbiology, 99, art. no. 103806, .

DOI: 10.1016/j.fm.2021.103806

Gaglio, R., Pescuma, M., Madrid-Albarrán, Y., Franciosi, E., Moschetti, G., Francesca, N., Mozzi, F., Settanni, L.

Selenium bio-enrichment of Mediterranean fruit juices through lactic acid fermentation

(2021) International Journal of Food Microbiology, 354, art. no. 109248, .

DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2021.109248

Gaglio, R., Alfonzo, A., Polizzotto, N., Corona, O., Francesca, N., Russo, G., Moschetti, G., Settanni, L.

Correction: Gaglio et al. Performances of different metabolic lactobacillus groups during the fermentation of pizza doughs processed from semolina (Fermentation, (2018), 4, 61, 10.3390/fermentation4030061)

(2021) Fermentation, 7 (3), art. no. 143, .

DOI: 10.3390/fermentation7030143

Barone, E., Ponticello, G., Giaramida, P., Squadrito, M., Fasciana, T., Gandolfo, V., Ardizzone, F., Monteleone, M., Corona, O., Francesca, N., Oliva, D.

Use of *kluyveromyces marxianus* to increase free monoterpenes and aliphatic esters in white wines

(2021) Fermentation, 7 (2), art. no. 79, .

DOI: 10.3390/fermentation7020079

Barbaccia, P., Busetta, G., Matraxia, M., Suter, A.M., Craparo, V., Moschetti, G., Francesca, N., Settanni, L., Gaglio, R.

Monitoring commercial starter culture development in presence of red grape pomace powder to produce polyphenol-enriched fresh ovine cheeses at industrial scale level

(2021) *Fermentation*, 7 (1), art. no. 35, .
DOI: 10.3390/fermentation7010035

Guzzon, R., Roman, T., Larcher, R., Francesca, N., Guarcello, R., Moschetti, G.
Biodiversity and oenological attitude of *Saccharomyces cerevisiae* strains isolated in the Montalcino district: biodiversity of *S. cerevisiae* strains of Montalcino wines
(2021) *FEMS microbiology letters*, 368 (2), .
DOI: 10.1093/femsle/fnaa202

Gaglio, R., Barbaccia, P., Barbera, M., Restivo, I., Attanzio, A., Maniaci, G., Di Grigoli, A., Francesca, N., Tesoriere, L., Bonanno, A., Moschetti, G., Settanni, L.
The use of winery by-products to enhance the functional aspects of the fresh ovine "primosale" cheese
(2021) *Foods*, 10 (2), art. no. 461, pp. 1-17.
DOI: 10.3390/foods10020461

Gaglio, R., Restivo, I., Barbera, M., Barbaccia, P., Ponte, M., Tesoriere, L., Bonanno, A., Attanzio, A., Di Grigoli, A., Francesca, N., Moschetti, G., Settanni, L.
Effect on the antioxidant, lipoperoxyl radical scavenger capacity, nutritional, sensory and microbiological traits of an ovine stretched cheese produced with grape pomace powder addition
(2021) *Antioxidants*, 10 (2), art. no. 306, pp. 1-21.
DOI: 10.3390/antiox10020306

Alfonzo, A., Prestianni, R., Gaglio, R., Matraxia, M., Maggio, A., Naselli, V., Craparo, V., Badalamenti, N., Bruno, M., Vagnoli, P., Settanni, L., Moschetti, G., Francesca, N.
Effects of different yeast strains, nutrients and glutathione-rich inactivated yeast addition on the aroma characteristics of Catarratto wines
(2021) *International Journal of Food Microbiology*, art. no. 109325, .
DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2021.109325

Cirlincione, F., Francesca, N., Settanni, L., Donnini, D., Venturella, G., Gargano, M.L.
Microbial Safety of Black Summer Truffle Collected from Sicily and Umbria Regions, Italy
(2021) *Journal of Food Quality and Hazards Control*, 8 (1), pp. 13-20.
DOI: 10.18502/JFQHC.8.1.5458

Alfonzo, A., Francesca, N., Matraxia, M., Craparo, V., Naselli, V., Mercurio, V., Moschetti, G.
Diversity of *Saccharomyces cerevisiae* strains associated to racemes of Grillo grape variety
(2021) *FEMS Microbiology Letters*, 367 (12), art. no. fnaa079, .
DOI: 10.1093/FEMSLE/FNAA079

Alfonzo, A., Francesca, N., Mercurio, V., Prestianni, R., Settanni, L., Spanò, G., Naselli, V., Moschetti, G.
Use of grape racemes from Grillo cultivar to increase the acidity level of sparkling base wines produced with different *Saccharomyces cerevisiae* strains
(2020) *Yeast*, 37 (9-10), pp. 475-486.
DOI: 10.1002/yea.3505

Settanni, L., Cruciata, M., Guarcello, R., Francesca, N., Moschetti, G., La Carrubba, V., Gaglio, R.
Valorisation of Dairy Wastes Through Kefir Grain Production
(2020) *Waste and Biomass Valorization*, 11 (8), pp. 3979-3985.
DOI: 10.1007/s12649-019-00718-6

Gaglio, R., Cirlincione, F., Di Miceli, G., Franciosi, E., Di Gerlando, R., Francesca, N., Settanni, L., Moschetti, G.
Microbial dynamics in durum wheat kernels during aging
(2020) *International Journal of Food Microbiology*, 324, art. no. 108631, .
DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2020.108631

Barbaccia, P., Francesca, N., Gerlando, R.D., Busetta, G., Moschetti, G., Gaglio, R., Settanni, L.
Biodiversity and dairy traits of indigenous milk lactic acid bacteria grown in presence of the main grape polyphenols
(2020) *FEMS Microbiology Letters*, 367 (8), art. no. fnaa066, .
DOI: 10.1093/femsle/fnaa066

Gaglio, R., Alfonzo, A., Barbera, M., Franciosi, E., Francesca, N., Moschetti, G., Settanni, L.
Persistence of a mixed lactic acid bacterial starter culture during lysine fortification of sourdough breads by addition of pistachio powder
(2020) *Food Microbiology*, 86, art. no. 103349, .

DOI: 10.1016/j.fm.2019.103349

Novara, A., Favara, V., Novara, A., Francesca, N., Santangelo, T., Columba, P., Chironi, S., Ingrassia, M., Gristina, L.

Soil carbon budget account for the sustainability improvement of a Mediterranean vineyard area

(2020) *Agronomy*, 10 (3), art. no. 336, .

DOI: 10.3390/agronomy10030336

Liguori, G., Gentile, C., Gaglio, R., Perrone, A., Guarcello, R., Francesca, N., Fretto, S., Inglese, P., Settanni, L.

Effect of addition of *Opuntia ficus-indica* mucilage on the biological leavening, physical, nutritional, antioxidant and sensory aspects of bread

(2020) *Journal of Bioscience and Bioengineering*, 129 (2), pp. 184-191.

DOI: 10.1016/j.jbiosc.2019.08.009

Mondello, V., Giambra, S., Conigliaro, G., Francesca, N., Burruano, S.

Fungal pathogens associated with grapevine trunk diseases in young vineyards in Sicily

(2020) *Phytopathologia Mediterranea*, 59 (3), pp. 453-463.

DOI: 10.14601/Phyto-11169

Alabiso, M., Maniaci, G., Giosuè, C., Gaglio, R., Francesca, N., Di Grigoli, A., Portolano, B., Bonanno, A.

Effect of muscle type and animal category on fatty acid composition of bresaola made from meat of Cinisara cattle: preliminary investigation

(2020) *CYTA - Journal of Food*, 18 (1), pp. 734-741.

DOI: 10.1080/19476337.2020.1842503

Maniaci, G., Alabiso, M., Francesca, N., Giosuè, C., Di Grigoli, A., Corona, O., Cardamone, C., Graci, G., Portolano, B., Bonanno, A.

Bresaola made from Cinisara cattle: effect of muscle type and animal category on physicochemical and sensory traits

(2020) *CYTA - Journal of Food*, 18 (1), pp. 383-391.

DOI: 10.1080/19476337.2020.1762746

Alfonzo, A., Gaglio, R., Barbera, M., Francesca, N., Moschetti, G., Settanni, L.

Evaluation of the fermentation dynamics of commercial baker's yeast in presence of pistachio powder to produce lysine-enriched breads

(2020) *Fermentation*, 6 (1), art. no. 2, .

DOI: 10.3390/fermentation6010002

Gaglio, R., Miceli, A., Sardina, M.T., Francesca, N., Moschetti, G., Settanni, L.

Evaluation of microbiological and physico-chemical parameters of retail ready-to-eat mono-varietal salads

(2019) *Journal of Food Processing and Preservation*, 43 (7), art. no. e13955, .

DOI: 10.1111/jfpp.13955

Francesca, N., Guarcello, R., Craparo, V., Moschetti, G., Settanni, L., Gaglio, R.

Microbial ecology of retail ready-to-eat escarole and red chicory sold in Palermo City, Italy

(2019) *Journal of Food Quality and Hazards Control*, 6 (2), pp. 45-52.

DOI: 10.18502/jfqhc.6.2.954

Gaglio, R., Guarcello, R., Venturella, G., Palazzolo, E., Francesca, N., Moschetti, G., Settanni, L., Saporita, P., Gargano, M.L.

Microbiological, chemical and sensory aspects of bread supplemented with different percentages of the culinary mushroom *Pleurotus eryngii* in powder form

(2019) *International Journal of Food Science and Technology*, 54 (4), pp. 1197-1205.

DOI: 10.1111/ijfs.13997

Francesca, N., Gaglio, R., Alfonzo, A., Corona, O., Moschetti, G., Settanni, L.

Characteristics of sourdoughs and baked pizzas as affected by starter culture inoculums

(2019) *International Journal of Food Microbiology*, 293, pp. 114-123.

DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2019.01.009

Miceli, A., Gaglio, R., Francesca, N., Ciminata, A., Moschetti, G., Settanni, L.

Evolution of shelf life parameters of ready-to-eat escarole (*Cichorium endivia* var. *latifolium*) subjected to different cutting operations

(2019) *Scientia Horticulturae*, 247, pp. 175-183.

DOI: 10.1016/j.scienta.2018.12.023

Messina, C.M., Gaglio, R., Morghese, M., Tolone, M., Arena, R., Moschetti, G., Santulli, A., Francesca, N., Settanni, L.

Microbiological profile and bioactive properties of insect powders used in food and feed formulations

(2019) *Foods*, 8 (9), art. no. 400, .

DOI: 10.3390/foods8090400

Guarcello, R., Gaglio, R., Todaro, A., Alfonzo, A., Schicchi, R., Cirlincione, F., Moschetti, G., Francesca, N.

Insights into the cultivable microbial ecology of "Manna" ash products extracted from *fraxinus angustifolia* (Oleaceae) trees in sicily, Italy

(2019) *Frontiers in Microbiology*, 10 (MAY), art. no. 984, .

DOI: 10.3389/fmicb.2019.00984

Alfonzo, A., Gaglio, R., Francesca, N., Barbera, M., Saiano, F., Santulli, A., Matraxia, M., Rallo, F., Moschetti, G.

Influence of salt of different origin on the microbiological characteristics, histamine generation and volatile profile of salted anchovies (*Engraulis encrasicolus* L.)

(2018) *Food Control*, 92, pp. 301-311.

DOI: 10.1016/j.foodcont.2018.05.003

Gaglio, R., Alfonzo, A., Polizzotto, N., Corona, O., Francesca, N., Russo, G., Moschetti, G., Settanni, L.

Performances of different metabolic *Lactobacillus* groups during the fermentation of pizza doughs processed from semolina

(2018) *Fermentation*, 4 (3), art. no. 61, .

DOI: 10.3390/fermentation4030061

Alfonzo, A., Gaglio, R., Miceli, A., Francesca, N., Di Gerlando, R., Moschetti, G., Settanni, L.

Shelf life evaluation of fresh-cut red chicory subjected to different minimal processes

(2018) *Food Microbiology*, 73, pp. 298-304.

DOI: 10.1016/j.fm.2018.02.008

Alfonzo, A., Martorana, A., Settanni, L., Matraxia, M., Corona, O., Vagnoli, P., Caruso, T., Moschetti, G., Francesca, N.

Approaches to improve the growth of the starter lactic acid bacteria OM13 during the early stages of green Spanish-style table olive production

(2018) *Grasas y Aceites*, 69 (3), art. no. e265, .

DOI: 10.3989/gya.0103181

Guzzon, R., Larcher, R., Guarcello, R., Francesca, N., Settanni, L., Moschetti, G.

Spoilage potential of *Brettanomyces bruxellensis* strains isolated from Italian wines

(2018) *Food Research International*, 105, pp. 668-677.

DOI: 10.1016/j.foodres.2017.11.078

Francesca, N., Gaglio, R., Stucchi, C., De Martino, S., Moschetti, G., Settanni, L.

Yeasts and moulds contaminants of food ice cubes and their survival in different drinks

(2018) *Journal of Applied Microbiology*, 124 (1), pp. 188-196.

DOI: 10.1111/jam.13624

Settanni, L., Gaglio, R., Stucchi, C., De Martino, S., Francesca, N., Moschetti, G.

Presence of pathogenic bacteria in ice cubes and evaluation of their survival in different systems

(2017) *Annals of Microbiology*, 67 (12), pp. 827-835.

DOI: 10.1007/s13213-017-1311-1

Gaglio, R., Alfonzo, A., Francesca, N., Corona, O., Di Gerlando, R., Columba, P., Moschetti, G.

Production of the Sicilian distillate "Spiritu re fascitrari" from honey by-products: An interesting source of yeast diversity

(2017) *International Journal of Food Microbiology*, 261, pp. 62-72.

DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2017.09.004

Gaglio, R., Francesca, N., Di Gerlando, R., Mahony, J., De Martino, S., Stucchi, C., Moschetti, G., Settanni, L.
Enteric bacteria of food ice and their survival in alcoholic beverages and soft drinks
(2017) Food Microbiology, 67, pp. 17-22.
DOI: 10.1016/j.fm.2017.04.020

Alfonzo, A., Randazzo, W., Barbera, M., Sannino, C., Corona, O., Settanni, L., Moschetti, G., Santulli, A., Francesca, N.
Effect of Salt Concentration and Extremely Halophilic Archaea on the Safety and Quality Characteristics of Traditional Salted Anchovies
(2017) Journal of Aquatic Food Product Technology, 26 (5), pp. 620-637.
DOI: 10.1080/10498850.2016.1251521

Alfonzo, A., Miceli, C., Nasca, A., Franciosi, E., Ventimiglia, G., Di Gerlando, R., Tuohy, K., Francesca, N., Moschetti, G., Settanni, L.
Monitoring of wheat lactic acid bacteria from the field until the first step of dough fermentation
(2017) Food Microbiology, 62, pp. 256-269.
DOI: 10.1016/j.fm.2016.10.014

Alfonzo, A., Martorana, A., Guarrasi, V., Barbera, M., Gaglio, R., Santulli, A., Settanni, L., Galati, A., Moschetti, G., Francesca, N.
Effect of the lemon essential oils on the safety and sensory quality of salted sardines (*Sardina pilchardus* Walbaum 1792)
(2017) Food Control, 73, pp. 1265-1274.
DOI: 10.1016/j.foodcont.2016.10.046

Martorana, A., Alfonzo, A., Gaglio, R., Settanni, L., Corona, O., La Croce, F., Vagnoli, P., Caruso, T., Moschetti, G., Francesca, N.
Evaluation of different conditions to enhance the performances of *Lactobacillus pentosus* OM13 during industrial production of Spanish-style table olives
(2017) Food Microbiology, 61, pp. 150-158.
DOI: 10.1016/j.fm.2016.08.007

Moschetti, G., Alfonzo, A., Francesca, N.
Yeasts in birds
(2017) Yeasts in Natural Ecosystems: Diversity, pp. 435-454.
DOI: 10.1007/978-3-319-62683-3_14

Gaglio, R., Alfonzo, A., Francesca, N.
Combined approach for the investigation of dominant fermenting microbiota in two traditional sourdoughs produced in sicily
(2017) Carpathian Journal of Food Science and Technology, 9 (2), pp. 5-15.
Martorana, A., Di Miceli, C., Alfonzo, A., Settanni, L., Gaglio, R., Caruso, T., Moschetti, G., Francesca, N.
Effects of irrigation treatments on the quality of table olives produced with the Greek-style process
(2017) Annals of Microbiology, 67 (1), pp. 37-48.
DOI: 10.1007/s13213-016-1234-2

Alfonzo, A., Urso, V., Corona, O., Francesca, N., Amato, G., Settanni, L., Di Miceli, G.
Development of a method for the direct fermentation of semolina by selected sourdough lactic acid bacteria
(2016) International Journal of Food Microbiology, 239, pp. 65-78.
DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2016.06.027

Corona, O., Alfonzo, A., Ventimiglia, G., Nasca, A., Francesca, N., Martorana, A., Moschetti, G., Settanni, L.
Industrial application of selected lactic acid bacteria isolated from local semolinas for typical sourdough bread production
(2016) Food Microbiology, 59, pp. 43-56.
DOI: 10.1016/j.fm.2016.05.006

Leventdurur, S., Sert-Aydın, S., Boyaci-Gunduz, C.P., Agirman, B., Ben Ghorbal, A., Francesca, N., Martorana, A., Erten, H.
Yeast biota of naturally fermented black olives in different brines made from cv. Gemlik grown in various districts of the Cukurova region of Turkey
(2016) Yeast, 33 (7), pp. 289-301.

DOI: 10.1002/yea.3170

Yağmur, G., Tanguler, H., Leventdurur, S., Elmaci, S.B., Turhan, E.U., Francesca, N., Settanni, L., Moschetti, G., Erten, H.

Identification of Predominant Lactic Acid Bacteria and Yeasts of Turkish Sourdoughs and Selection of Starter Cultures for Liquid Sourdough Production Using Different Flours and Dough Yields

(2016) Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, 66 (2), pp. 99-107.

DOI: 10.1515/pjfn-2015-0041

Martorana, A., Alfonzo, A., Settanni, L., Corona, O., La Croce, F., Caruso, T., Moschetti, G., Francesca, N.

Effect of the mechanical harvest of drupes on the quality characteristics of green fermented table olives

(2016) Journal of the Science of Food and Agriculture, 96 (6), pp. 2004-2017.

DOI: 10.1002/jsfa.7311

Gaglio, R., Francesca, N., Maniaci, G., Corona, O., Alfonzo, A., Giosuè, C., Di Noto, A., Cardamone, C., Sardina, M.T., Portolano, B., Alabiso, M.

Valorization of indigenous dairy cattle breed through salami production

(2016) Meat Science, 114, pp. 58-68.

DOI: 10.1016/j.meatsci.2015.12.014

Randazzo, W., Corona, O., Guarcello, R., Francesca, N., Germanà, M.A., Erten, H., Moschetti, G., Settanni, L.

Development of new non-dairy beverages from Mediterranean fruit juices fermented with water kefir microorganisms

(2016) Food Microbiology, 54, pp. 40-51.

DOI: 10.1016/j.fm.2015.10.018

Francesca, N., Barbera, M., Martorana, A., Saiano, F., Gaglio, R., Aponte, M., Moschetti, G., Settanni, L.

Optimised method for the analysis of phenolic compounds from caper (*Capparis spinosa* L.) berries and monitoring of their changes during fermentation

(2016) Food Chemistry, 196, pp. 1172-1179.

DOI: 10.1016/j.foodchem.2015.10.045

Corona, O., Randazzo, W., Miceli, A., Guarcello, R., Francesca, N., Erten, H., Moschetti, G., Settanni, L.

Characterization of kefir-like beverages produced from vegetable juices

(2016) LWT - Food Science and Technology, 66, pp. 572-581.

DOI: 10.1016/j.lwt.2015.11.014

Francesca, N., Guerreiro, M.A., Carvalho, C., Coelho, M., Alfonzo, A., Randazzo, W., Sampaio, J.P., Moschetti, G. *Jaminaea phylloscopi* sp. Nov. (microstromatales), a basidiomycetous yeast isolated from migratory birds in the mediterranean basin

(2016) International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology, 66 (2), art. no. 000801, pp. 824-829.

DOI: 10.1099/ijsem.0.000801

Moschetti, G., Corona, O., Gaglio, R., Squadrito, M., Parrinello, A., Settanni, L., Barone, E., Francesca, N.

Use of fortified pied de cuve as an innovative method to start spontaneous alcoholic fermentation for red winemaking

(2016) Australian Journal of Grape and Wine Research, 22 (1), pp. 36-45.

DOI: 10.1111/ajgw.12166

Scatassa, M.L., Gaglio, R., Macaluso, G., Francesca, N., Randazzo, W., Cardamone, C., Di Grigoli, A., Moschetti, G., Settanni, L.

Transfer, composition and technological characterization of the lactic acid bacterial populations of the wooden vats used to produce traditional stretched cheeses

(2015) Food Microbiology, 52, pp. 31-41.

DOI: 10.1016/j.fm.2015.06.008

Ventimiglia, G., Alfonzo, A., Galluzzo, P., Corona, O., Francesca, N., Caracappa, S., Moschetti, G., Settanni, L.

Codominance of *Lactobacillus plantarum* and obligate heterofermentative lactic acid bacteria during sourdough fermentation

(2015) Food Microbiology, 51, pp. 57-68.

DOI: 10.1016/j.fm.2015.04.011

- Francesca, N., Alfonzo, A., Lo Verde, G., Settanni, L., Sinacori, M., Lucido, P., Moschetti, G.
Biological activity of *Bacillus* spp. evaluated on eggs and larvae of red palm weevil *Rhynchophorus ferrugineus*
(2015) *Annals of Microbiology*, 65 (1), pp. 477-485.
DOI: 10.1007/s13213-014-0881-4
- Miceli, A., Francesca, N., Moschetti, G., Settanni, L.
The influence of addition of *Borago officinalis* with antibacterial activity on the sensory quality of fresh pasta
(2015) *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 2 (2), pp. 93-97.
DOI: 10.1016/j.ijgfs.2014.12.004
- Martorana, A., Alfonzo, A., Settanni, L., Corona, O., la Croce, F., Caruso, T., Moschetti, G., Francesca, N.
An innovative method to produce green table olives based on "pied de cuve" technology
(2015) *Food Microbiology*, 50 (1), pp. 126-140.
DOI: 10.1016/j.fm.2015.03.008
- Di Grigoli, A., Francesca, N., Gaglio, R., Guarrasi, V., Moschetti, M., Scatassa, M.L., Settanni, L., Bonanno, A.
The influence of the wooden equipment employed for cheese manufacture on the characteristics of a traditional stretched cheese during ripening
(2015) *Food Microbiology*, 46, pp. 81-91.
DOI: 10.1016/j.fm.2014.07.008
- Francesca, N., Sannino, C., Settanni, L., Corona, O., Barone, E., Moschetti, G.
Microbiological and chemical monitoring of Marsala base wine obtained by spontaneous fermentation during large-scale production
(2014) *Annals of Microbiology*, 64 (4), pp. 1643-1657.
DOI: 10.1007/s13213-014-0808-0
- Sinacori, M., Francesca, N., Alfonzo, A., Cruciata, M., Sannino, C., Settanni, L., Moschetti, G.
Cultivable microorganisms associated with honeys of different geographical and botanical origin
(2014) *Food Microbiology*, 38, pp. 284-294.
DOI: 10.1016/j.fm.2013.07.013
- Gaglio, R., Francesca, N., Di Gerlando, R., Cruciata, M., Guarcello, R., Portolano, B., Moschetti, G., Settanni, L.
Identification, typing and investigation of the dairy characteristics of lactic acid bacteria isolated from "vastedda della valle del Belice" cheeses
(2014) *Dairy Science and Technology*, 94 (2), pp. 157-180.
DOI: 10.1007/s13594-013-0150-5
- Francesca, N., Romano, R., Sannino, C., Le Grottaglie, L., Settanni, L., Moschetti, G.
Evolution of microbiological and chemical parameters during red wine making with extended post-fermentation maceration
(2014) *International Journal of Food Microbiology*, 171, pp. 84-93.
DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2013.11.008
- Francesca, N., Carvalho, C., Sannino, C., Guerreiro, M.A., Almeida, P.M., Settanni, L., Massa, B., Sampaio, J.P., Moschetti, G.
Yeasts vectored by migratory birds collected in the Mediterranean island of Ustica and description of *Phaffomyces usticensis* f.a. sp. nov., a new species related to the cactus ecoclade
(2014) *FEMS Yeast Research*, 14 (6), pp. 910-921.
DOI: 10.1111/1567-1364.12179
- Settanni, L., Guarcello, R., Gaglio, R., Francesca, N., Aleo, A., Felis, G.E., Moschetti, G.
Production, stability, gene sequencing and in situ anti-listeria activity of mundticin KS expressed by three *Enterococcus mundtii* strains
(2014) *Food Control*, 35 (1), pp. 311-322.
DOI: 10.1016/j.foodcont.2013.07.022
- Francesca, N., Carvalho, C., Almeida, P.M., Sannino, C., Settanni, L., Sampaio, J.P., Moschetti, G.
Wickerhamomyces sylviae f.a., sp. nov., an ascomycetous yeast species isolated from migratory birds
(2013) *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*, 63 (PART 12), pp. 4824-4830.
DOI: 10.1099/ij.s.0.056382-0

- Alfonzo, A., Ventimiglia, G., Corona, O., Di Gerlando, R., Gaglio, R., Francesca, N., Moschetti, G., Settanni, L.
Diversity and technological potential of lactic acid bacteria of wheat flours
(2013) Food Microbiology, 36 (2), pp. 343-354.
DOI: 10.1016/j.fm.2013.07.003
- Mazzei, P., Spaccini, R., Francesca, N., Moschetti, G., Piccolo, A.
Metabolomic by ¹H NMR spectroscopy differentiates "fiano di Avellino" white wines obtained with different yeast strains
(2013) Journal of Agricultural and Food Chemistry, 61 (45), pp. 10816-10822.
DOI: 10.1021/jf403567x
- Settanni, L., Gaglio, R., Guarcello, R., Francesca, N., Carpino, S., Sannino, C., Todaro, M.
Selected lactic acid bacteria as a hurdle to the microbial spoilage of cheese: Application on a traditional raw ewes' milk cheese
(2013) International Dairy Journal, 32 (2), pp. 126-132.
DOI: 10.1016/j.idairyj.2013.04.010
- Sannino, C., Francesca, N., Corona, O., Settanni, L., Cruciata, M., Moschetti, G.
Effect of the natural winemaking process applied at industrial level on the microbiological and chemical characteristics of wine
(2013) Journal of Bioscience and Bioengineering, 116 (3), pp. 347-356.
DOI: 10.1016/j.jbiosc.2013.03.005
- Alfonzo, A., Francesca, N., Sannino, C., Settanni, L., Moschetti, G.
Filamentous fungi transported by birds during migration across the mediterranean sea
(2013) Current Microbiology, 66 (3), pp. 236-242.
DOI: 10.1007/s00284-012-0262-9
- Francesca, N., Sannino, C., Moschetti, G., Settanni, L.
Microbial characterisation of fermented meat products from the Sicilian swine breed "Suino Nero Dei Nebrodi"
(2013) Annals of Microbiology, 63 (1), pp. 53-62.
DOI: 10.1007/s13213-012-0444-5
- Settanni, L., Miceli, A., Francesca, N., Cruciata, M., Moschetti, G.
Microbiological investigation of *Raphanus sativus* L. grown hydroponically in nutrient solutions contaminated with spoilage and pathogenic bacteria
(2013) International Journal of Food Microbiology, 160 (3), pp. 344-352.
DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2012.11.011
- Settanni, L., Sannino, C., Francesca, N., Guarcello, R., Moschetti, G.
Yeast ecology of vineyards within Marsala wine area (western Sicily) in two consecutive vintages and selection of autochthonous *Saccharomyces cerevisiae* strains
(2012) Journal of Bioscience and Bioengineering, 114 (6), pp. 606-614.
DOI: 10.1016/j.jbiosc.2012.07.010
- Settanni, L., Miceli, A., Francesca, N., Moschetti, G.
Investigation of the hygienic safety of aromatic plants cultivated in soil contaminated with *Listeria monocytogenes*
(2012) Food Control, 26 (2), pp. 213-219.
DOI: 10.1016/j.foodcont.2012.01.037
- Settanni, L., Di Grigoli, A., Tornambé, G., Bellina, V., Francesca, N., Moschetti, G., Bonanno, A.
Persistence of wild *Streptococcus thermophilus* strains on wooden vat and during the manufacture of a traditional Caciocavallo type cheese
(2012) International Journal of Food Microbiology, 155 (1-2), pp. 73-81.
DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2012.01.022
- Francesca, N., Canale, D.E., Settanni, L., Moschetti, G.
Dissemination of wine-related yeasts by migratory birds
(2012) Environmental Microbiology Reports, 4 (1), pp. 105-112.
DOI: 10.1111/j.1758-2229.2011.00310.x
- Guzzon, R., Widmann, G., Settanni, L., Malacarne, M., Francesca, N., Larcher, R.

Evolution of yeast populations during different biodynamic winemaking processes
(2011) South African Journal of Enology and Viticulture, 32 (2), pp. 242-250.

Todaro, M., Francesca, N., Reale, S., Moschetti, G., Vitale, F., Settanni, L.
Effect of different salting technologies on the chemical and microbiological characteristics of PDO Pecorino Siciliano cheese
(2011) European Food Research and Technology, 233 (6), pp. 931-940.
DOI: 10.1007/s00217-011-1593-7

Francesca, N., Settanni, L., Sannino, C., Aponte, M., Moschetti, G.
Ecology and technological capability of lactic acid bacteria isolated during Grillo grape vinification in the Marsala production area
(2011) Annals of Microbiology, 61 (1), pp. 79-84.
DOI: 10.1007/s13213-010-0109-1

Aponte, M., Blaiotta, G., Francesca, N., Moschetti, G.
Could halophilic archaea improve the traditional salted anchovies (*Engraulis encrasicolus* L.) safety and quality?
(2010) Letters in Applied Microbiology, 51 (6), pp. 697-703.
DOI: 10.1111/j.1472-765X.2010.02956.x

Mazzei, P., Francesca, N., Moschetti, G., Piccolo, A.
NMR spectroscopy evaluation of direct relationship between soils and molecular composition of red wines from Aglianico grapes
(2010) Analytica Chimica Acta, 673 (2), pp. 167-172.
DOI: 10.1016/j.aca.2010.06.003

Francesca, N., Chiurazzi, M., Romano, R., Aponte, M., Settanni, L., Moschetti, G.
Indigenous yeast communities in the environment of "Rovello bianco" grape variety and their use in commercial white wine fermentation
(2010) World Journal of Microbiology and Biotechnology, 26 (2), pp. 337-351.
DOI: 10.1007/s11274-009-0181-5

9.2 Relatore a congressi e convegni nazionali e internazionali

1. **Francesca, N.**, Canale, D.E., Alfonzo, A., Settanni, L., Sannino, C., Lucido, P., Burruano, S., Massa, B., Moschetti, G. (2010). Migratory birds as vectors of microbial biodiversità in Sicily. In atti del "54th Italian Society of Agricultural Genetics Annual Congress", 27-30 settembre, 2010, Matera, Italia. Comunicazione orale. Si allega documento con specifiche informazioni. Dal 27-09-2010 al 30-09-2010. Convegno Internazionale.
2. **Francesca, N.**, Corona, O., Cruciata, M., Sannino, C., Settanni, L., Moschetti, G. (2012). Microbiological and chemical monitoring of wines produced according to the "natural winemaking process" in western Sicily, III Convegno Nazionale SIMTREA, 26-28 Giugno 2012, Facoltà di Agraria - Campus Universitario di Bari, Bari, Italia. Comunicazione orale. Si allega documento con specifiche informazioni. Dal 26-06-2012 al 28-06-2012. Convegno nazionale.
3. **Francesca, N.** Le biotecnologie nel campo delle olive da tavola, innovazioni e nuovi protocolli di produzione. Programma di Sviluppo Rurale Sicilia 2007-2013, Misura III - Azione 2 Informazione. Le olive da tavola. Valutazioni tecniche ed economiche sull'importante settore dell'olivicoltura. 6 dicembre 2014 Castelvetro (TP). Comunicazione orale su invito. Si allega documento con specifiche informazioni. Dal 06-12-2014 al 06-12-2014.
4. **Francesca, N.**, Gaglio, R., Alfonzo, A., Settanni, L., Corona, O., Mazzei, P., Romano, R., Piccolo, A., Moschetti, G. The Wine: typicality or mere diversity? The effect of spontaneous fermentations and biotic factors on the characteristics of wine. Florence "Sustainability of Well-Being International Forum". 2015: Food for Sustainability and not just food, FlorenceSWIF2015. Comunicazione orale su invito. Si allega documento con specifiche informazioni. Dal 05-06-2015 al 05-06-2015. Convegno Internazionale.
5. **Francesca, N.** (2016). Microbiologie des olives de table fermentées: sélection et application d'une nouvelle souche de bactérie lactique. Convegno TECHNOLIVE, Federation de l'olive France. 31 MARzo 2016, TARASCON, Francia. Comunicazione orale su invito. Si allega documento con specifiche informazioni. Dal 31-03-2016 al 31-03-2016. Convegno Internazionale.
6. **Francesca, N.** (2016). Lo spirito re fascitari. Prime Evidenze scientifiche sulla peculiarità locale dei lieviti. Convegno sul miele e suoi derivati. 25 settembre 2016 Sortino (SR). Comunicazione orale su invito. Si allega documento con specifiche informazioni. Dal 25-09-2016 al 25-09-2016

7. **Francesca, N.** . (2016) . Le biotecnologie fra tradizione e innovazione. Usi e Ri-Usi delle matrici AgroAlimentari. Forum Tradizioni e Innovazioni del fico d'india di sicilia. 15 ottobre Gagliano Castelferrato (EN) 2016. Comunicazione orale su invito. Si allega documento con specifiche informazioni. Dal 15-10-2016 al 15-10-2016
8. **Francesca, N.** . (2016). Ri-conoscere le produzioni AgroAlimentari siciliane attraverso le Biotecnologie. Giornata mondiale dell'Alimentazione. Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura FAO. 16 ottobre 2016 Alcamo (TP). Comunicazione orale su invito. Si allega documento con specifiche informazioni. Dal 16-10-2016 al 16-10-2016
9. **Francesca, N.** (2016). Supporto microbiologico al miglioramento qualitativo delle olive da mensa in Sicilia. Tornata dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio in Sicilia Sala Conferenze Complesso Monumentale San Francesco, Via Agatocle Sciacca (AG) 4-5 novembre 2016. Comunicazione orale su invito. Si allega documento con specifiche informazioni. Dal 04-11-2016 al 05-11-2016. Convegno nazionale.
10. **Francesca, N.** (2016). Il Vino 2016, le nuove norme, le opportunità e le prospettive. 5 Novembre Montevago - S. Margherita del Belice (AG). Comunicazione orale su invito. Si allega documento con specifiche informazioni. Dal 05-11-2016 al 05-11-2016
11. **Francesca, N.**, Gaglio, G., Corona, O., Scalia, N., Mercurio, V., Moschetti, G., Alfonzo, A. (2018). Strategie microbiologiche per la produzione di vini base ad elevata acidità da racemi della cultivar Grillo per l'ottenimento di spumanti siciliani. Comunicazione orale. XII Convegno Nazionale Biodiversità, Ambienti, Salute. Teramo. Dal 13 al 15 giugno 2018. Convegno nazionale.
12. Gaglio, G., Corona, O., Fontana, T., Mercurio, V., Settanni, L., Moschetti, G., **Francesca, N.** (2018). Utilizzo di pied de cuve fortificato per la fermentazione spontanea di vini rossi di qualità. Comunicazione orale. XII Convegno Nazionale Biodiversità, Ambienti, Salute. Teramo. Dal 13 al 15 giugno 2018
13. **Francesca, N.**, Gaglio, Raimondo, Moschetti, G., Settanni, L., (2018). Produzione di bevande funzionali fermentate a base di frutta bio-aricchite in selenoproteine e selenonanoparticelle. Giornate del CUIA Consorzio Universitario Italiano per l'Argentina. Bari. Convegno nazionale.
14. **Francesca, N.** (2018). Migrazioni e i nuovi paradigmi del cibo. Mobilità Umana e migrazione biologica. Comunicazione orale su invito. Convegno Nazionale Migrare, Complesso Monumentale dello Steri, Palermo. 21 maggio 2019. Convegno nazionale.
15. **Francesca, N.** (2018). La promozione del cibo di qualità e dell'educazione alimentare come fattori strategici di sviluppo socio-economico e culturale dei Territori. Comunicazione orale su invito. Città Metropolitana di Palermo, Palazzo Comitini, Palermo. 30 giugno 2018. Convegno nazionale.
16. **Francesca, N.** (2018). Analisi sensoriale del miele e delle bevande fermentate da miele. Progetto MIPAAFT 2018, Approccio integrato per il miglioramento qualitativo dei mieli e la valorizzazione dei prodotti dell'apicoltura. Comunicazione orale. Palermo. Piazza Verdi, Teatro Massimo, 1 luglio 2018.
17. **Francesca, N.** (2018). Miele da bere: spumanti e distillati da miele. Progetto MIPAAFT 2018, Approccio integrato per il miglioramento qualitativo dei mieli e la valorizzazione dei prodotti dell'apicoltura. Comunicazione orale. Palermo. Piazza Verdi, Teatro Massimo, 29 giugno 2018.
18. **Francesca, N.** (2018). Il miele fermenta: curiosità e biotecnologie legate alla fermentazione alcolica dei prodotti da miele. Progetto MIPAAFT 2018, Approccio integrato per il miglioramento qualitativo dei mieli e la valorizzazione dei prodotti dell'apicoltura. Comunicazione orale. Palermo. Piazza Verdi, Teatro Massimo, 30 giugno 2018.
19. **Francesca, N.** (2018). Dal miele al Mead. Tecnologie microbiche e analisi sensoriale di bevande fermentate a base di miele. MIPAAFT 2018, Approccio integrato per il miglioramento qualitativo dei mieli e la valorizzazione dei prodotti dell'apicoltura. Comunicazione orale. Palermo. Orto Botanico di Palermo, 21 giugno 2018.

9.3. Pubblicazioni in riviste nazionali

1. **Francesca, N.**, Monaco, A., Romano, R., Lonardo, E., de Simone, M., Moschetti G.. Rovello bianco, caratterizzazione di un vitigno autoctono campano. (2009) In VigneVini, 4, pp. 106-111.
2. Silvestri, V., **Francesca, N.**, Settanni, L., Moschetti, G.. Attitudini tecnologiche di batteri lattici starter per la fermentazione di olive verdi da mensa. (2009) In Industrie Alimentari 490, pp. 44-55.
3. **Francesca, N.**, Settanni, L., Romano, R., Giordano, A., Moschetti, G. Le comunità blastomicetiche del vitigno autoctono Rovello bianco (Campania) e loro utilizzo in vinificazioni commerciali. (2009) In Rivista di Viticoltura e di Enologia 2-3, pp. 129-147.
4. Allegra, A., **Francesca, N.**, Settanni, L. Metodi molecolari di tipizzazione, identificazione e monitoraggio dei lieviti di interesse enologico. (2010) In Industrie delle Bevande 229, pp. 5-14.
5. Farina, V., Mineo, V., **Francesca, N.**, Moschetti, G. Settanni, L. Planeta, D. Indagine preliminare dell'attitudine alla trasformazione in sidro di varietà di mele autoctone siciliane. (2011) In Industrie delle Bevande 231, pp. 11-17.

6. Matraxia, M., Ciminata, A., Alfonzo, A., Moschetti, G., Guarcello, R., & **Francesca, N.** (2019). Le proprietà sensoriali delle birre artigianali legate ai microrganismi della fermentazione. AGRISICILIA giornale.
7. Barbaccia, P., **Francesca, N.**, Gaglio, R., Settanni, L., & Guarcello, R. (2018). Processi tradizionali e polifenoli naturali per formaggi innovativi e nutraceutici. AGRISICILIA giornale.
8. Ciminata, A., Guarcello, R., **Francesca, N.**, Columba, P., Lombardo, G., Moschetti, G., et al. (2019). L'idromele e lo spirito ré fascitrari, l'uso antico del miele fermentato. AGRISICILIA giornale.
9. **N. Francesca**, R. Prestianni, M. Matraxia, V. Naselli, V. Craparo, A. Maggio, N. Badalamenti, P. Vagnoli, S. Lo Voi, V. Mercurio, G. Moschetti, A. Alfonzo (2021). La nutrizione microbica esalta la complessità aromatica. Vite & Vino - Informatore agrario, Vol. 3, pag.48.
10. **N. Francesca**, G. Spanò, V. Naselli, M. Matraxia, R. Prestianni, S. Lo Voi, L. Turano, D. Miccichè, A. Sacco, A. Pisciotta, G. Moschetti, A. Alfonzo, A. Pisciotta (2021). La base vino adatta per spumanti di qualità. Vite & Vino - Informatore agrario Vol. 4, pag. 60.
11. R. Prestianni, V. Naselli, M. Matraxia, A. Alfonzo, G.M. Cinquemani, S. Lo Voi, M. Raimondi Lazarevic, V. Mercurio, G. Spanò, G. Moschetti, **N. Francesca**, (2022). I racemi, da prodotto di scarto a ottima base spumante. Vite & Vino - Informatore agrario, Vol. 1, 51-54.
12. R. Prestianni, V. Naselli, A. Alfonzo, M. Matraxia, G.M. Cinquemani, V. Seminerio, M. Raimondi Lazarevic, P. Columba, S. Lo Voi, Mercurio, G. Spanò, G. Moschetti, **N. Francesca**, (2022). Buone performance per gli spumanti da lieviti non convenzionali. Vite & Vino - Informatore agrario, Vol. 2, 52-59.

9.4. Pubblicazioni in atti di convegni internazionali

1. Chiurazzi, M., Ventrino, V., Aponte, M., **Francesca, N.**, Mauriello, G., Blaiotta, G., Moschetti, G. (2007). Isolation and characterization of wild "terroiristes" yeasts to be used in southern Italy wine fermentation. In: "From alcoholic beverages to transportation: a new challenge for fermenting yeast". Sorrento, 3-7 giugno 2007, p. 115. Poster e abstract.
2. **Francesca, N.**, Canale, D.E., Settanni, L., Sannino, C., Lucido, P., Massa, B., Moschetti, G. (2009). Dissemination of oenological yeasts through bird migration in Sicily. In atti del 2nd International Symposium "Wine Microbiology and Safety: from the vineyard to the bottle (Microsafetywine)". Martina Franca (TA) 19-20 novembre 2009, p. 76. Poster e abstract.
3. Settanni, L., **Francesca, N.**, Sannino, C., Aponte, M., Moschetti, G. (2009). Ecology and technological capability of lactic acid bacteria associated with Grillo grapevine used as base wine for Marsala production. In atti del 2nd International Symposium "Wine Microbiology and Safety: from the vineyard to the bottle (Microsafetywine)". Martina Franca (TA) 19-20 novembre 2009, p. 77. Poster e abstract.
4. Alfonzo, A., Conigliaro, G., Ventrino, V., Mondello, V., **Francesca, N.**, Burrano, S., Moschetti, G. (2009). Antimycotic activity of *Bacillus amyloliquefaciens* against fungi of vineyards soil origin. In atti del 2nd International Symposium "Wine Microbiology and Safety: from the vineyard to the bottle (Microsafetywine)". Martina Franca (TA) 19-20 novembre 2009, p. 58. Poster e abstract.
5. Settanni, L., Tornambé, G., **Francesca, N.**, Di Grigoli, A., Leone, M.P., Moschetti, G., Bonanno, A. (2010). Preliminary evaluation of the influence of traditional dairy plant equipment on the microbiological quality of "caciocavallo palermitano" cheese. In atti del 14th International Biotechnology Symposium and Exhibition "Biotechnology for the Sustainability of Human Society", 14-18 settembre 2010, Palacongressi, Rimini, Italia. Poster e abstract.
6. Lo Piccolo, S., Conigliaro, G., **Francesca, N.**, Settanni, L., Burrano, S., Moschetti, G. (2010). An optimized and rapid DNA extraction method from leaves of grapevine suitable for PCR-DGGE based analysis. In atti del 14th International Biotechnology Symposium and Exhibition "Biotechnology for the Sustainability of Human Society", 14-18 settembre 2010, Palacongressi, Rimini, Italia. Poster e abstract.
7. **Francesca, N.**, Canale, D.E., Alfonzo, A., Settanni, L., Sannino, C., Lucido, P., Burrano, S., Massa, B., Moschetti, G. (2010). Migratory birds as vectors of microbial biodiversità in Sicily. In atti del "54th Italian Society of Agricultural Genetics Annual Congress", 27-30 settembre, 2010, Matera, Italia. Comunicazione orale e abstract.
8. Settanni, L., Tornambé, G., Di Grigoli, A., **Francesca, N.**, Bellina, V., Moschetti, G., Bonanno, A. (2011). Microbiological characteristics of traditional Caciocavallo Palermitano cheese making. In atti del "10TH International Meeting of Mountain Cheese", 14-15 settembre, 2011, Dronero, Italia. Poster e pubblicazione.
9. **Francesca, N.**, Canale, D.E., Settanni, L., Sannino, C., Lucido, P., Massa, B., Moschetti, G. (2011). Survival of yeasts during bird migration. In atti di Microbial Diversity 2011: Environmental Stress and Adaptation. Milano 26-28 ottobre 2011, p. 188. Poster e abstract.
10. Settanni, L., Miceli, A., **Francesca, N.**, Moschetti, G. (2011). Investigation of the hygienic safety of aromatic plants cultivated in soil contaminated with *Listeria monocytogenes*. In atti di Microbial Diversity 2011: Environmental Stress and Adaptation. Milano 26-28 ottobre 2011, p. 222. Poster e abstract.
11. Gaglio, R., Scatassa, M.L., **Francesca, N.**, Cruciata, M., Di Gerlando, R., Miraglia, V., Guarcello, R., Portolano, B., Moschetti, G., Settanni, L. (2013). Development of an ad hoc starter culture preparation for the four-season

- production of Vastedda della valle del Belice cheese. II International Conference on Microbial Diversity. Torino (TO) 23-25 Ottobre 2013, p. 295-296. Poster e abstract.
13. Guarcello, R., Gaglio, R., **Francesca, N.**, Aleo, A., Felis, G.E., Moschetti, G., Settanni, L. (2013). Microbial interactions in food model systems: In situ antilisterial activity of mundtacin KS producing strains. II International Conference on Microbial Diversity. Torino (TO) 23-25 Ottobre 2013, p. 336-337. Poster e abstract.
 14. Bonanno, A., Di Grigoli, A., **Francesca, N.**, Gaglio, R., Mazza, F., Vitale, F., Alabiso, M., Settanni, L. (2015). The effects of the traditional producing system on physicochemical, microbial and sensory properties of Caciocavallo Palermitano Cheese. Animal products for human health. International meeting, ASPA2015, Animal production for feeding the planet. Milan. Comunicazione orale.
 15. **Francesca, N.**, Carvalho, C., Guerreiro M.A., Alfonzo, A., Gaglio, R., Settanni, L., Sampaio, J.P., Moschetti G. (2015). The migratory birds: novel ecological niche of fungal diversity?. 32nd International Specialized Symposium on Yeasts. Perugia (PG), 13-17 Settembre 2015, p. 95. Comunicazione orale.
 16. Settanni, L.; Gaglio, R.; Francesca, N.; De Martino, S.; Stucchi, C.; Moschetti, G. (2016). Microorganisms of food ice cubes and their transfer to drinks. The Food Factor I Barcelona Conference. Barcelona. 2-6 novembre 2016.
 17. **Francesca, N.**, Alfonzo, A., Moschetti, G., Settanni, L., Naselli, V., Spanò, G., Mercurio, V., Ciminata, A., Prestianni, R., Matraxia, M. (2019). Fermented Honey and Manna Ash Products: Novel Ecological Niches of Wine Yeasts. 35th International Specialized Symposium on Yeasts. Antalya, Turkey., 21-25 ottobre 2019, p. 63. Comunicazione orale.
 18. **Francesca, N.**, Alfonzo, A., Gaglio, R., Settanni, L., Ciminata, A., Matraxia, M., Naselli, (2019). Sustainable sparkling base wine obtained from waste matrices of the wine and honey supply chain. MD 2019, Microbial Diversity as a source of novelty: function, adaptation and exploitation. 25-27 Settembre 2019, p. 117. Comunicazione orale.
 19. Abstract: Naselli, V., Pirrone, A., Viola, E., Seminerio, V., Craparo, V., Carusi, M., Alongi, D., Porrello, A., Maggio, A., Alfonzo, A., Settanni, L., Moschetti, G., & Nicola, F. (2024). Technological affinity index for interaction between lactic acid bacteria and *Saccharomyces cerevisiae* strains to modulate the fruity and floreal aroma of Catarratto wine. Book of Abstract V Convegno AISSA #Under40 – Le Scienze Agrarie nell'antropocene: dalla produttività alla tutela del patrimonio materiale e culturale. 26-27 giugno, Firenze, pp. 270. ISBN: non disponibile.
 20. Abstract and poster: Use of *Lachancea thermotolerans* and *Saccharomyces cerevisiae* isolated from manna ash products to improve quality of loquat beer. Pirrone A., Prestianni R., Naselli V., Farina V., Guzzon R., Porello A., Maggio A., Seminerio V., Alfonzo A., Francesca N. 7th International Conference on microbial diversity agrifood microbiota as a tool for a sustainable future. 26-29 Settembre 2023, Parma, Italy.
 21. Abstract: Application of *Candida boidinii* and *Candida norvegica* to improve the quality and safety of Nocellara del Belice table olives processed through Castelvetro-style technology. Alfonzo A., Prestianni R., Pirrone A., Craparo V., Seminerio V., La Croce F., Settanni L., Francesca N., Moschetti G. 7th International Conference on microbial diversity agrifood microbiota as a tool for a sustainable future. 26-29 Settembre 2023, Parma, Italy.
 22. Abstract: Co-inoculation of Lactic Acid Bacteria and *Saccharomyces cerevisiae* strains to generate volatile organic compounds with high olfactory impact in Catarratto wine. Naselli V., Prestianni R., Pirrone A., Guzzon R., Notarbartolo G., Krieger S., Rocca G., Settanni L., Alfonzo A., Francesca N. 7th International Conference on microbial diversity agrifood microbiota as a tool for a sustainable future. 26-29 Settembre 2023, Parma, Italy.
 23. Abstract: Non-conventional yeasts (*Starmerella lactic-condensi* and *Candida oleophila*) and Lactic Acid Bacteria (*Lactiplantibacillus plantarum* and *Oenococcus oeni*) in sequentially inoculated fermentations: a strategy to improve aroma of Catarratto wine. Prestianni R., Naselli V., Pirrone A., Guzzon R., Vaglica A., Vagnoli P., Krieger S., Notarbartolo G., Alfonzo A., Francesca N. 7th International Conference on microbial diversity agrifood microbiota as a tool for a sustainable future. 26-29 Settembre 2023, Parma, Italy.
 24. Abstract and oral presentation: Technological development of new tropical fruit products and beverages. Pirrone, A. First Virtual Workshop on the Developments PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology. 13-15 Settembre 2023, Portici, Napoli, Italia. Poster and abstract: Technological development of new tropical fruit products and beverages. Pirrone, A. 26th Workshop PhDFood2022- 19-21 settembre 2022 – UniASTISS in Asti, Italy
 25. Poster and abstract: Use of *Hanseniaspora uvarum* and a novel strain of *Saccharomyces cerevisiae* isolated from manna ash to produce loquat beer. Pirrone, A., Matraxia, M., Prestianni, R., Tinebra, I., Farina, V., Guzzon, R., Gaglio, R., Alfonzo, A., Naselli, V., Moschetti, G., Francesca, N. Microbial Diversity 2021- Virtual Event, 14-15 December, 2021
 26. Poster and abstract: Technological development of new tropical fruit products and beverages. Pirrone, A. Workshop PhDFood2021- 14-15 settembre 2021 – Università degli Studi di Palermo.

27. Prestianni, R., Matraxia, M., Craparo, V., Naselli, V., Pirrone, A., Moschetti, G., Columba, P., Oliva, D., Francesca, N., & Alfonzo, A. (2021). Una “manna” di lieviti! Vini bianchi prodotti con non-Saccharomyces isolati da manna di *Fraxinus angustifolia* (Oleaceae). Atti del Convegno Biodiversità 2021 – Agricoltura, Ambiente, Salute – XIII Convegno Nazionale sulla Biodiversità, 7-9 settembre, Foggia – Convegno online, pp. 189. ISBN: 9788874271016
28. Matraxia, M., Prestianni, R., Craparo, V., Naselli, V., Pirrone, A., Moschetti, G., Columba, P., Francesca, N., & Alfonzo, A. (2021). Idromele siciliano, *Hanseniaspora uvarum* come costarter. Atti del Convegno Biodiversità 2021 – Agricoltura, Ambiente, Salute – XIII Convegno Nazionale sulla Biodiversità, 7-9 settembre, Foggia – Convegno online, pp. 199. ISBN: 9788874271016

9.5. Pubblicazioni in atti di convegni nazionali

1. Aponte, M., Blaiotta, G., **Francesca, N.**, Seminero, V., Pirrone, L., Moschetti, G. (2009). Potential exploitation of lysozyme in the winemaking of Sicilian wines from “organic grapes”. In Annals of Microbiology ISSN 1590-4261. Sassari 10-12 giugno 2009, vol. 59, p. 33.
2. **Francesca, N.**, Settanni, L., Aponte, M., Moschetti, G. (2009). Investigation of yeast community of “Grillo” grapes and musts from Marsala wine production area. In Annals of Microbiology ISSN 1590-4261. Sassari 10-12 giugno 2009, vol. 59, p. 59.
3. Romano, R., **Francesca, N.**, Vitulano, M., Giordano, A., Settanni, L., Sannino, C., Moschetti, G. (2011). Effetti della lunga macerazione post-fermentativa sulla composizione fenolica e microbiologica del vino Aglianico di Taurasi, Enoforum 2011 Innovazione ed eccellenza, 3-5 maggio 2011, Arezzo Fiere e Congressi, Arezzo, Italia. Poster e abstract.
4. Settanni, L., **Francesca, N.**, Sannino, C., Planeta, D., Moschetti, G. (2011). Approccio multiplo per l'indagine del microbiota dominante negli impasti acidi tradizionali siciliani, 8° Convegno AISTEC Evoluzione e rilancio della filiera dei cereali biodiversità, sostenibilità, tecnologia e nutrizione, 11-13 maggio 2011, Grand Hotel Baia Verde, Aci Castello, Italia. Comunicazione orale.
5. Settanni, L., Di Grigoli, A., Todaro, M., **Francesca, N.**, Tornambé, G., Moschetti, G., Bonanno, A. (2012). Isolation and preliminary characterization of lactic acid bacteria from traditional Sicilian cheeses to develop autochthonous starter strains and secondary adjunct cultures, 1st WwTCA International Conference, 28-29 Gennaio 2012, Ragusa, Italia. Poster e abstract.
6. **Francesca, N.**, Corona, O., Cruciata, M., Sannino, C., Settanni, L., Moschetti, G. (2012). Microbiological and chemical monitoring of wines produced according to the “natural winemaking process” in western Sicily, III Convegno Nazionale SIMTREA, 26-28 Giugno 2012, Facoltà di Agraria - Campus Universitario di Bari, Bari, Italia. Comunicazione orale.
7. Settanni, L., Miceli, A., **Francesca, N.**, Cruciata, M., Moschetti, G. (2012). Hygienic safety of radishes (*Raphanus sativus* L.) grown hydroponically in nutrient solutions contaminated with food spoilage and pathogenic bacteria, III Convegno Nazionale SIMTREA, 26-28 Giugno 2012, Facoltà di Agraria - Campus Universitario di Bari, Bari, Italia. Poster e abstract.
8. **Francesca, N.**, Di Gerlando, R., Romano, R., Sannino, C., Settanni, L., Moschetti, G. (2012). Long post-fermentative maceration: a new technological approach to increase the quality of “Aglianico di Taurasi” wine, III Convegno Nazionale SIMTREA, 26-28 Giugno 2012, Facoltà di Agraria - Campus Universitario di Bari, Bari, Italia. Poster e abstract.
9. **Francesca, N.**, Settanni, L., Moschetti, G. (2012). Impiego di batteri lattici per la produzione e sicurezza delle olive da mensa “Nocellara del Belice”, Convegno di presentazione del Progetto INNOLIVO, 23 Novembre 2012, Auditorium “Ninni Fiore” Chiesa di Sant'Agostino, Castelvetro, Italia. Comunicazione orale.
10. **Francesca, N.**, A. Alfonzo, G. Lo Verde, Settanni, L., M. Sinacori, P. Lucido, Moschetti, G. (2012). Attività ovicida di ceppi *Bacillus* spp. per il controllo biologico del Punteruolo rosso delle Palme *Rhynchophorus ferrugineus* (Olivier), X Convegno AISSA, 28-29 Novembre 2012, Palermo, Italia. Poster e abstract.
11. Settanni, L., Gaglio, R., Guarcello, R., **Francesca, N.**, Moschetti, G., Todaro, M. (2012). Impiego di batteri lattici autoctoni per il miglioramento della qualità igienico-sanitaria del Pecorino Siciliano DOP. Altri Formaggi, 29-30 Novembre, 01 Dicembre, 2012, Avellino, Italia. Poster e abstract.
12. Settanni, L., Martorana, A., **Francesca, N.**, Moschetti, G. (2013). Importanza dei microrganismi nella trasformazione delle olive da mensa, Valorizzazione dell'Olivicoltura in Sicilia - Incontro organizzato dalla Sezione Sud-Ovest dei Georgofili, 21 Marzo 2013, Aula “Lanza” Orto Botanico, Palermo, Italia. Comunicazione orale.
13. Alfonzo, A., Ventimiglia, G., Di Gerlando, R., Planeta, D., Corona, O., Miceli, A., **Francesca, N.**, Portolano, B., Moschetti, G., Settanni, L. (2013). Ecologia delle popolazioni lattiche associate alle farine di frumento e studio delle attitudini tecnologiche per la produzione di impasti acidi, 9° Convegno AISTEC Un mondo di cereali, 12-14 Giugno 2013, Sala Conferenze Sant'Agostino, Bergamo, Italia. Comunicazione orale.

14. Sannino, C., **Francesca, N.**, Corona, O., Cruciata, M., Settanni, L., Moschetti, G. (2013). Dalla vigna alla cantina: la biodiversità microbica del Grillo e del Catarratto a fermentazione naturale. Il progetto AVIGERE e i modelli vitivinicoli in ambienti mediterranei. Complesso monumentale San Pietro. Marsala 20-21 Giugno 2013. Comunicazione orale.
15. **Francesca, N.**; Amore, G.; Barone, E.; Fasciana, T.; Gandolfo, V.; Giaramida, P.; Monteleone, M.; Ponticello, G.; Squadrito, M.; Oliva, D. (2018). Uso in cantina di *Starmerella bacillaris* (sin. *Candida zemplinina*) per la produzione di vini rossi con meno alcol e più glicerolo. XII Convegno Nazionale Biodiversità Ambienti, Salute. Poster e abstract.
16. Gaglio, R.; Corona, O.; Fontana, T.; Mercurio, V.; Settanni, L.; Moschetti, G.; **Francesca, N.** (2018). Utilizzo del pied de cuve fortificato per la fermentazione spontanea di vini rossi di qualità. XII Convegno Nazionale Biodiversità Ambienti, Salute. Teramo. 13-15 Giugno 2018. Poster e abstract.
17. Guzzon, R.; Roman, T.; Guarcello, R.; **Francesca, N.**; Settanni, L.; Moschetti, G. (2018). Biodiversità genetica e fisiologica, potenziale alterativo, di una popolazione di *B. bruxellensis* isolata da vini italiani. XII Convegno Nazionale Biodiversità Ambienti, Salute. Teramo. 13-15 Giugno 2018. Poster e abstract.

9.6. Capitoli in libri di rilevanza internazionale

1. Moschetti, G., Alfonzo, A., Francesca, N. (2017). Yeasts in Birds, pp.435-454. In Yeast in Natural Ecosystems: Diversity. Buzzini, P., Lachance, M.A., Yurkov, A., Edts. Springer ISBN 978-3-319-62682-6
2. Nicola Francesca, Vincenzo Naselli, Giancarlo Moschetti. Microrganismi del vigneto e della cantina (CHAPTER 2). Microbiologia della vite e del vino. 01/09/2022. ISBN/DOI/ISSN: 978-88-08-89978-1

9.7. Libri di rilevanza nazionale

1. **N. Francesca** e Moschetti, G. (2013). I Lieviti del vino Fiano di Avellino D.O.C.G.. La tipicità attraverso le biotecnologie, Eds. Moschetti, G. e Francesca, N., Imago Editrice s.r.l., Bari.

9.8. Capitoli in libri di rilevanza nazionale

1. **Francesca, N.**, Caldarella, C.G., Moschetti, G. (2009). Indagini preliminari su bacilli sporigeni associati ad adulti di Punteruolo rosso e loro possibili impieghi in lotta biologica.. In: (a cura di): Colazza S; Longo S; Filardo G, La ricerca scientifica sul Punteruolo rosso e gli altri fitofagi delle palme in Sicilia, Vol.1. vol. 1, p. 69-72, Marsala: Centro Stampa Rubino
2. **Francesca, N.**, e Moschetti, G. (2013). I microrganismi: protagonisti invisibili dell'enologia nel mondo antico. In Ager Pompeianus et Ager Stabianus. L'agricoltura tra ieri e oggi, Istituto per la Diffusione delle Scienze Naturali, 2013.

10. Attività di revisore per riviste internazionali

- Reviewer (Editorial Board) per la rivista Annals of Microbiology.
- Reviewer per la rivista Journal of Applied Microbiology
- Reviewer per la rivista Journal of African Biotechnology
- Reviewer per la rivista Journal of Food Science
- Reviewer per la rivista Letters in Applied Microbiology
- Reviewer per la rivista Australian Journal of Grape and Wine Research
- Reviewer per la rivista Food Microbiology
- Reviewer per la rivista Grasas y Aceites
- Reviewer per la rivista International Journal of Food Microbiology
- Reviewer per la rivista Journal Bioscience and Bioengineering
- Reviewer per la rivista Medical Ecology
- Reviewer per la rivista Applied and Environmental Microbiology
- Reviewer per la rivista Beverage
- Reviewer per la rivista Scientific report
- Reviewer per la rivista Food Control
- Reviewer per la rivista Food Research International
- Reviewer per la rivista Food Chemistry
- Reviewer per la rivista Journal of Agricultural and Food Chemistry
- Reviewer per la rivista LWT - Food Science and Technology
- Reviewer per la rivista The Journal of Wine Research

11. Premi e riconoscimenti per attività di ricerca scientifica

Ricevimento del premio per la migliore pubblicazione scientifica 2011 dei Soci non strutturati. Premio conferito alla pubblicazione "**Francesca, N.**, Canale, D.E., Settanni, L., Moschetti, G. (2012). Dissemination of wine related

yeasts by migratory birds. In Environmental Microbiology Reports 4: 105-112". Presso il III Convegno Nazionale SIMTREA, 26- 28 giugno 2012, Bari.

12. Attività istituzionali

12.1 Membro in Comitati ordinatori per nuovi Corsi di Laurea Triennali e Magistrali

- Coordinatore della commissione per la valorizzazione dei percorsi di Tirocinio, Consiglio Interclasse "Produzioni e Tecnologie Agrarie" (A.A. 2015-2016).
- Membro della Comitato Ordinatore per l'attivazione del Corso di Studi Triennale "Scienze e Tecnologie Agroalimentari", Classe L-26 (attivazione A.A. 2016-2017).
- Membro della Comitato Ordinatore per l'attivazione del Corso di Studi Magistrale "Scienze e Tecnologie degli Alimenti Mediterranei – Mediterranean Food Science and Technology", Classe L-26 (attivazione per A.A. 2018-2019)

12.2. Coordinamento di Corsi di Laurea Triennali

- ViceCoordinatore del Corso di Laurea triennale in Scienze e Tecnologie AgroAlimentari presso il Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università degli Studi di Palermo (A.A. 2016-2019)

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della Legge n. 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono punite ai sensi del Codice Penale e delle leggi speciali.

Il sottoscritto dichiara inoltre di essere informato, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 679/2016, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa

Palermo, 10/10/2024

Firma

Nicola Francesca

