

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

Procedura di selezione per la chiamata a professore di II fascia da ricoprire ai sensi dell'art. 18, commi 1 e 4, della Legge n. 240/2010 per il settore concorsuale 07/11 - Microbiologia Agraria, (sette scientifico-disciplinare AGR/16 - Microbiologia Agraria) presso il Dipartimento di SCIENZE PER GLI ALIMENTI, LA NUTRIZIONE E L'AMBIENTE, Codice concorso 4976

## **PASQUALE RUSSO CURRICULUM VITAE**

### **INFORMAZIONI PERSONALI**

|                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| <b>COGNOME</b>         | <b>RUSSO</b>      |
| <b>NOME</b>            | <b>PASQUALE</b>   |
| <b>DATA DI NASCITA</b> | <b>08/06/1979</b> |

### **TITOLI**

#### **TITOLO DI STUDIO**

1998-2005. Laurea (vecchio ordin.) in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguita presso la Facoltà di Agraria, Università di Foggia (Foggia, Italia) in data 21/07/2005 discutendo la tesi in microbiologia molecolare: "Analisi dei meccanismi di tolleranza molecolare a stress abiotici in batteri lattici isolati da vino". Relatore: prof. G. Spano. Votazione 110/110 con lode.

#### **TITOLO DI DOTTORE DI RICERCA O EQUIVALENTI, OVVERO, PER I SETTORI INTERESSATI, DEL DIPLOMA DI SPECIALIZZAZIONE MEDICA O EQUIVALENTE, CONSEGUITO IN ITALIA O ALL'ESTERO**

2010-2014. Dottorato in Gestione dell'Innovazione nei Sistemi Agro-alimentari Mediterranei (XXV ciclo) - Scuola di Dottorato: Alimenti, nutrizione e salute - Dipartimento di Scienze delle Produzioni e dell'Innovazione nei Sistemi Agro-alimentari Mediterranei - Facoltà di Agraria - Università di Foggia (Foggia, Italia) conseguito in data 11/04/2014, discutendo la tesi di dottorato dal titolo: "Development of innovative systems for the identification and monitoring of *Listeria monocytogenes* in fresh-cut products". Relatore: Dott.ssa M.L. Amodio; Co-relatore: Prof. G. Spano (D.R. 689-2014, prot. n. 12623-III6 del 16/05/2014 a far data dall'11/04/2014 data di sostenimento dell'esame).

#### **ALTRI TITOLI CONSEGUITI**

**Abilitazione Scientifica Nazionale** - Bando D.D. 1532/2016 (ASN 2016) - Professore seconda fascia settore concorsuale 07/11 - Microbiologia Agraria - Settore scientifico disciplinare AGR/16 - Microbiologia Agraria, valido a decorrere dal 09/06/2017 al 09/06/2023 (art. 16, comma 1, Legge 240/10).

**Culture della materia** per il SSD AGR/16 - Microbiologia agraria, conferito dalla Giunta di Dipartimento del 4.06.2013, del D.to di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell'Ambiente della Università degli Studi di Foggia (convocazione del Direttore prot. n. 14180-VI.6 del 30.05.2013 e successiva integrazione prot. n. 14422-VI.6 del 03.06.2013).

2006-2008. **Master in Biotecnologia**, conseguito presso ALITER, Escuela Internacional de Negocios (Madrid, Spagna) in data 10/01/2008, finanziato dalla Regione Puglia con D.D. n. 534 del 01/08/2006 e modificazioni D.D. n. 635 del 29/09/2006 - Avviso n.5/2006 approvato con D.D. n. 42 del 23/03/2006 (contributo 25.000 euro).

## ATTIVITÀ DIDATTICA

### INSEGNAMENTI E MODULI

A.A. 2021/22. Titolare del corso di insegnamento “Biotecnologie per la trasformazione degli alimenti” - corso integrato di “Biotecnologie degli alimenti” - corso di laurea magistrale in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e Nutrizione Umana - curriculum: biotecnologie presso il D.to DAFNE dell’Università di Foggia. 5 CFU: ore frontali 32 (4 CFU), ore esercitazioni laboratorio 12 (1 CFU).

A.A. 2021/22. Titolare del corso di insegnamento a scelta libera “Microbiologia degli starter enologici” presso Corso di Laurea Magistrale Internazionale inter-Ateneo (Torino, Milano, Palermo, Foggia, Sassari) in Scienze Viticole ed Enologiche. 5 CFU: ore frontali 32 (4 CFU), ore esercitazioni laboratorio 12 (1 CFU).

A.A. 2019/20; 2020/21; 2021/22. Titolare del corso di insegnamento a scelta libera “Microbiologia degli starter enologici” presso il D.to SAFE/DAFNE dell’Università di Foggia. 5 CFU: ore frontali 32 (4 CFU), ore esercitazioni laboratorio 12 (1 CFU).

A.A. 2019/20; 2020/21; 2021/22. Titolare del corso di insegnamento a scelta libera “Biotecnologie microbiche” presso il D.to SAFE/DAFNE dell’Università di Foggia. 4 CFU: ore frontali 8 (1 CFU), ore esercitazioni laboratorio 36 (3 CFU).

### ALTRI INCARICHI DIDATTICI

Da 24-11-2014 a 28-11-2014. Incarichi didattici (18 ore) nell’ambito del Master in “La sicurezza dei prodotti delle principali filiere alimentari pugliesi” (finanziato nel quadro del progetto SIMISA), per l’insegnamento “Strategie e procedure di brevettazione”, presso il D.to di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell’Ambiente - Università di Foggia.

Da 07-10-2013 a 31-10-2013. Incarichi didattici (30 ore) nell’ambito del Master in “Competenze Innovative per Convenience Products” (finanziato nel quadro del progetto OFR.AL.SER.), Modulo A-a.III - “Sicurezza chimica e microbiologica dei prodotti ortofruitticoli di IV e V gamma”, insegnamento “Laboratori”, per l’argomento: “Metodi convenzionali e molecolari per la ricerca di patogeni nei prodotti vegetali freschi e minimamente trattati” presso D.to di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell’Ambiente - Università di Foggia. Incarico conferito il 07/10/2013 dal coordinatore del master Prof. Nardone come deliberato dal Collegio dei docenti nella seduta del 04/10/2013.

Da 30-05-2013 a 15-06-2013. Incarichi didattici (18 ore) nell’ambito del Master in “Competenze Innovative per Convenience Products” (finanziato nel quadro del progetto OFR.AL.SER. - PON01\_01435), Modulo A.a - “Tecnologie, qualità, sicurezza microbiologia dei prodotti ortofruitticoli di IV e V gamma smoothies”, Insegnamento a.4 “Laboratori e ricerca”- Argomento: “Metodi molecolari per l’identificazione rapida di microrganismi patogeni su matrici vegetali”, presso D.to di Scienze Agrarie degli Alimenti e dell’Ambiente - Università di Foggia. Incarico conferito il 29/05/2013 dal coordinatore del master Prof. Nardone come deliberato dal Collegio dei docenti nella seduta del 13/05/2013.

## ATTIVITÀ DI DIDATTICA INTEGRATIVA E DI SERVIZIO AGLI STUDENTI

### ATTIVITÀ DI RELATORE DI ELABORATI DI LAUREA, DI TESI DI LAUREA MAGISTRALE, DI TESI DI DOTTORATO E DI TESI DI SPECIALIZZAZIONE

A.A.2021/2022. Corso di laurea in “Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e Nutrizione Umana” presso il D.to DAFNE dell’Università di Foggia - Relatore della tesi Laurea magistrale in Biotecnologie per la trasformazione degli alimenti dal titolo “Utilizzo di batteri lattici overproduttori di riboflavina e destrani per la produzione di pane funzionale”.

A.A.2020/2021. Corso di laurea in “Scienze e Tecnologie Agrarie” presso il D.to DAFNE dell’Università di Foggia - Relatore dell’elaborato di Laurea in Microbiologia degli starter enologici dal titolo “Colture starter e fermentazione malolattica: prospettive scientifiche, brevetti ed innovazione nel settore enologico”.

A.A.2020/2021. Corso di laurea in “Scienze e Tecnologie Alimentari” presso il D.to DAFNE dell’Università di Foggia - Relatore della tesi Laurea magistrale in Microbiologia degli starter enologici dal titolo “Valorizzazione della biodiversità microbica di origine enologica per applicazioni nel settore della spumantizzazione”

A.A.2020/2021. Corso di laurea in “Scienze e Tecnologie Alimentari” presso il D.to DAFNE dell’Università di Foggia - Relatore della tesi Laurea magistrale in Biotecnologie microbiche dal titolo “Analisi in silico dell’operone *rib*, responsabile della produzione di riboflavina, in batteri lattici”.

#### ATTIVITÀ DI TUTORATO DEGLI STUDENTI DI CORSI DI LAUREA E DI LAUREA MAGISTRALE E DI TUTORATO DI DOTTORANDI DI RICERCA

A.A. 2019/20; 2020/21; 2021/22. Attività di tutorato degli studenti dei corsi di laurea triennale e di laurea magistrale in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e Nutrizione Umana; Scienze e Tecnologie Alimentari; Scienze e Tecnologie Agrarie presso il D.to SAFE/DAFNE dell’Università di Foggia.

A.A. 2021/22. Attività di tutorato degli studenti del corso laurea magistrale internazionale inter-Ateneo (Torino, Milano, Palermo, Foggia, Sassari) in Scienze Viticole ed Enologiche.

Collaborazione continuativa dall’Anno Accademico 2009/2010, in qualità di Borsista di Ricerca, Assegnista di Ricerca, nonché in qualità di cultore della materia, nelle attività che vedono il Prof. Spano relatore di tesi di laurea triennale e specialistica, a nel tutoraggio di Dottorandi, Assegnisti di ricerca e titolari di borse di studio.

#### SEMINARI

23-11-2020. Seminario Biodiversità e Sostenibilità in Agricoltura organizzato da D.to DAFNE dell’Università di Foggia nell’ambito delle iniziative per la Notte dei Ricercatori 2020 con il contributo “Buoni e bravi: microrganismi autoctoni al servizio dell’agroalimentare” - Webinar

05-12-2017. Workshop italo-spagnolo 'Food biotechnologies: let's contaminate' con il contributo “Probiotic functional foods”, presso D.to di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente - Foggia.

15-06-2017. Workshop “Nutrire la Salute: prospettive, idee, mercati e opportunità” con l'intervento "Promis Biotech Srl: l'esperienza nel Quadro del Cluster Tecnologico Regionale "Performtech" presso Università degli Studi di Bari Aldo Moro - Bari.

12-09-2015. Relatore presso EXPO Italia 2015 con il seminario scientifico divulgativo dal titolo "Buoni e bravi: microrganismi autoctoni al servizio dei prodotti agroalimentari tipici" nell'ambito del progetto di Cooperazione Interterritoriale "EXPO 2015: la Puglia rurale sposa il mondo" a valere sulla mis. 421 -PSR Puglia 2007-2013 - Milano.

23-04-2015. Workshop "Prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto in servizio: tecnologie per la qualità e nuovi prodotti" con il contributo "Utilizzo ortofrutta di IV gamma per veicolare microrganismi probiotici e per la formulazione di nuovi alimenti funzionali" - Mesagne.

14-11-2013. Workshop "Non-Destructive Methods for Evaluation of Quality and Safety of Ready to Eat Fresh Products" con il contributo "Innovative diagnostic kit and procedures for bacteria detection in fresh cut vegetables", presso Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa, Porto (Portogallo).

03-5-2011. Workshop "Soluzioni innovative per lo sviluppo delle imprese pugliesi" con il contributo "MicroBio4Life: una collezione microbica per la valorizzazione delle produzioni alimentari pugliesi", presso Fiera Internazionale dell'Agricoltura - Foggia.

## ATTIVITÀ DI RICERCA SCIENTIFICA

### ASSEGNI E BORSE DI RICERCA

#### Ricercatore

01-08-2019 a 31-07-2022 (mesi 36). **Ricercatore a Tempo Determinato di tipo A**, settore concorsuale 07/I1 “Microbiologia agraria” - settore scientifico-disciplinare AGR/16 “Microbiologia agraria”, presso il gruppo di ricerca in Microbiologia Industriale (responsabile scientifico: Prof. Spano) del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente, Università di Foggia (D.R. n. 979/2019 prot. n. 0032063-VII/1 del 01/08/2019) nel quadro del bando “AIM: Attraction and International Mobility” per l’attuazione dell’Azione I.2 “Mobilità dei Ricercatori” dell’Asse I del PON R&I 2014-2020. Denominazione del progetto: “Strategie sostenibili per la valorizzazione dei cereali e dei loro derivati nelle regioni mediterranee” (CUP D74I18000190001). Finanziamento 180.148,37 €.

#### Assegni di ricerca

16-11-2012 a 15-11-2013 (mesi 12). Assegnista di Ricerca presso il gruppo di ricerca in Microbiologia Industriale (responsabile scientifico: Prof. Spano) del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente, Università di Foggia (Rep. Contr. Con. 1065-2012 prot. n. 28484-III/3 del 16/11/2012) nel quadro del progetto QUAFETY “Comprehensive approach to enhance quality and safety of ready to eat fresh products” (FP7-KBBE-289719). Attività di ricerca: “Development and validation of multiplex qPCR protocol for the identification of *Escherichia coli* O157:H7 and *Escherichia coli* O104:H4 and analysis of the role of the arg system in biofilm formation”.

16-12-2008 a 15-12-2009 (mesi 12). Assegnista di Ricerca presso il gruppo di ricerca in Microbiologia Industriale (responsabile scientifico: Prof. Spano) del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente, Università di Foggia (Rep. Contr. Con. 1509-2008 prot. n. 36371-III/3 del 16/12/2008) nel quadro del progetto BIAMFOOD, “Controlling biogenic amines in traditional food fermentations in regional Europe” (FP7-KBBE-211441). Attività di ricerca: “Physiology of BA-producing pathways: metabolic energy production, acid resistance and interaction between BA-producers and gastrointestinal tract”.

#### Borse di ricerca

23-05-2018 a 22-05-2019 (mesi 12). Borsista di Ricerca postdoc presso il gruppo di ricerca in Microbiologia Industriale (responsabile scientifico: Prof. Spano) del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente, Università di Foggia. Incarico approvato dal Rettore Prof. Ricci con D.R. 571/2018, Prot. n. 0016424 - III/12 del 02/05/2018 nel quadro del Progetto: MicroWine “Filiera vitivinicola del Nero di Troia”. Attività di ricerca: “Identificazione di attività antifungina in batteri lattici produttori di vitamina B2”.

31-05-2017 a 31-12-2017 (mesi 7). Borsista di Ricerca postdoc presso il gruppo di ricerca in Microbiologia Industriale (responsabile scientifico: Prof. Spano) del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente, Università di Foggia. Incarico approvato dal Rettore Prof. Ricci con D.R. n. 645/2017, Prot. n. 0015015-III/12 del 30/05/2017 nel quadro del progetto: PASS-WORLD “Realizzazione di una innovativa pasta alimentare funzionale arricchita di componenti bioattivi e probiotici”, (Made in Italy - Industria 2015 - MI01\_00138). Attività di ricerca: “Caratterizzazione genetica di batteri lattici produttori di vitamina B2 e vitamina B12”.

26-01-2016 a 25-08-2016 (mesi 7). Borsista di Ricerca postdoc il gruppo di ricerca in Microbiologia Industriale (responsabile scientifico: Prof. Spano) del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente, Università di Foggia. Incarico approvato dal Rettore Prof. Ricci con D.R. n. 66-2016, Prot. n. 3516 - VII/1 del 26/01/2016 nel quadro del progetto: OenoMicroManagement “Filiera vitivinicola del Nero di Troia”. Attività di ricerca: “Analisi della attività antifungina da parte di ceppi di batteri lattici isolati da vino”.

08-07-2015 a 07-01-2016 (mesi 6). Borsista di Ricerca postdoc presso il gruppo di ricerca in Microbiologia Industriale (responsabile scientifico: Prof. Spano) del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente, Università di Foggia. Incarico approvato dal Rettore Prof. Ricci con D.R. n. /0000801, Prot. n. 0016899 del 06/07/2015 nel quadro del progetto: PASS-WORLD “Realizzazione di una innovativa pasta alimentare funzionale arricchita di componenti bioattivi e probiotici”, (Made in Italy - Industria 2015 - MI01\_00138). Attività di ricerca: “Ottimizzazione della produzione di vitamina B2 mediante utilizzo di fermentatori modulari”.

22-01-2014 a 21-06-2015 (mesi 17). Borsista di Ricerca postdoc presso il gruppo di ricerca in Microbiologia Industriale (responsabile scientifico: Prof. Spano) del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, Università di Foggia. Incarico approvato dal Rettore Prof. Ricci con D.R. n. 106-2014, Prot. n. 1798-VII/1 del 21/01/2014 e rinnovato dal Rettore Prof. Ricci con D.R. n.131-2015, Prot. n. 2153-VII/1 del 29/01/2015 nel quadro del progetto: Pro.Ali.Fun. "Protocolli Tecnologici e Clinici Innovativi per la Produzione di Alimenti Funzionali", (PON02\_00186\_2937475). Attività di ricerca: " Produzione di una pasta "simbiotica" ottenuta da una miscela di prebiotici (beta-glucani) e probiotici (batteri lattici)".

03-12-2011 a 02-12-2012 (mesi 12). Borsista di Ricerca presso il gruppo di ricerca in Microbiologia Industriale (responsabile scientifico: Prof. Spano) del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, Università di Foggia; e presso Cantine D'Alfonso del Sordo, San Severo (FG). Borsa di ricerca approvata con D.D. n. 971 del 06/07/2010, pubblicata sul BURP n. 121 del 15/07/2010 e successive modificazioni per la realizzazione del progetto di ricerca denominato: RABiVin - "Riduzione del contenuto di ammine biogene in vini tipici regionali mediante utilizzo di batteri lattici".

#### **Contratto di collaborazione coordinata e continuativa**

16-06-2010 a 31-07-2010. Contratto di collaborazione coordinata e continuativa presso Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura (CRA) - Centro di Ricerca per la Cerealicoltura di Foggia. Incarico conferito dal Direttore del Centro dott. Cattivelli con atto Prot. n. 2170 del 19/04/2010 nel quadro del progetto RIBO-PASTA: "Utilizzo di lattobacilli "Food Grade" isolati da semole di frumento duro per l'ottenimento di paste speciali arricchite di riboflavina (vitamina B2)". Attività di ricerca: "Caratterizzazione fenotipica e monitoraggio della microflora durante il processo di pastificazione, con lo scopo di individuare le specie di batteri lattici dominanti".

#### **Ricerca e Sviluppo aziendale**

06-10-2016 a 31-03-2018. Livello Quadro - Responsabile Scientifico - Promis Biotech s.r.l., Via Napoli 25, Foggia 71122, Italia. Progetto: Perform Tech "Puglia Emerging Food Technology" (Apulian Council - Aiuti a Sostegno dei Cluster Tecnologici Regionali - LPIJ9P2). Attività di ricerca: "Sicurezza alimentare mediante l'impiego di tecnologie emergenti per l'elaborazione di prodotti funzionali, recupero di sostanze nutraceutiche dai sottoprodotti e valorizzazione energetica degli scarti".

## **RESPONSABILITÀ DI PROGETTI DI RICERCA**

01-08-2019 a 31-07-2022. Responsabile scientifico del progetto di ricerca: "Strategie sostenibili per la valorizzazione dei cereali e dei loro derivati nelle regioni mediterranee" (CUP D74I18000190001) finanziato nel quadro del bando "AIM: Attraction and International Mobility" per l'attuazione dell'Azione I.2 "Mobilità dei Ricercatori" dell'Asse I del PON R&I 2014-2020 (finanziamento: € 180.148,37).

Pubblicazioni scientifiche prodotte nell'ambito del progetto:

[doi.org/10.3390/app12104989](https://doi.org/10.3390/app12104989)

[doi.org/10.1111/1751-7915.13919](https://doi.org/10.1111/1751-7915.13919)

[doi.org/10.3390/ijms222112076](https://doi.org/10.3390/ijms222112076)

[doi.org/10.3390/microorganisms9040773](https://doi.org/10.3390/microorganisms9040773)

[doi.org/10.1007/s10529-020-03041-6](https://doi.org/10.1007/s10529-020-03041-6)

doi: 10.2174/2212798412666210125141117

doi: 10.1007/978-1-0716-1286-6\_1

[doi.org/10.3390/foods9091138](https://doi.org/10.3390/foods9091138)

[doi.org/10.3390/fermentation6020055](https://doi.org/10.3390/fermentation6020055)

[doi.org/10.3390/microorganisms8050628](https://doi.org/10.3390/microorganisms8050628)

[doi.org/10.3390/app10072314](https://doi.org/10.3390/app10072314)

[doi.org/10.3390/microorganisms8020306](https://doi.org/10.3390/microorganisms8020306)

[doi.org/10.3390/fermentation5040097](https://doi.org/10.3390/fermentation5040097)

[doi.org/10.3390/fermentation5040085](https://doi.org/10.3390/fermentation5040085)

23-06-2021 a 22-06-2022. Responsabile scientifico del progetto di ricerca "Probiotic lactic acid bacteria with antimicrobial activity: A food-grade approach to improve functional quality, shelf life and safety of strawberry", finanziato dall'Università di Foggia a valere sul Fondo per Progetti di Ricerca di Ateneo emanato con D.R. n. 2440/2020 (prot. n. 50513-I/7 del 29.12.2020) ed approvato dal

Rettore Prof. Limone con D.R. 891/2021, Prot. n. 0030666 - III/13 del 23/06/2021 (finanziamento: € 4.894,25).

08-05-2020 a 31-12-2020. Responsabile scientifico del progetto di ricerca commissionata “Valutazione ed impiego di lieviti e batteri autoctoni isolati da fermentazioni spontanee pugliesi per il biocontrollo di agenti microbici patogeni/alteranti nella filiera dell’uva da tavola da agricoltura biologica” (**VINBACCO**) finanziato da InResLab scarl (finanziamento: € 15.000,00).

14-12-2015 a 28-02-2018. Co-responsabile scientifico dell’Unità Operativa (partner aziendale) ‘Promis Biotech s.r.l.’ del progetto “**PERFORM TECH** (Puglia Emerging Food Technology) - La sicurezza alimentare mediante l’impiego di tecnologie emergenti per l’elaborazione di prodotti funzionali, recupero di sostanze nutraceutiche dai sottoprodotti e valorizzazione energetica degli scarti” (codice progetto: LPIJ9P2), finanziato dalla Regione Puglia nel quadro del Bando “Aiuti a Sostegno dei Cluster Tecnologici Regionali” con Atto Dirigenziale n.496 del 18/11/2015 (contributo regionale: € 168.570,00; cofinanziamento aziendale: € 67.390,00).

Pubblicazioni scientifiche prodotte nell’ambito del progetto:

doi: 10.17660/ActaHortic.2021.1311.59

doi.org/10.1007/s12602-018-9396-9

doi.org/10.1007/s00253-017-8666-x

doi.org/10.3390/fermentation3040065

doi.org/10.3390/fermentation3040049

doi.org/10.3390/foods6120110

doi.org/10.3390/ijms1807158

03-12-2011 a 02-12-2012. Responsabile scientifico del progetto di ricerca **RABiVin** - “Riduzione del contenuto di ammine biogene in vini tipici regionali mediante utilizzo di batteri lattici” finanziato dalla Regione Puglia nel quadro dell’Avviso Pubblico 19/2009 - Ritorno al Futuro - Borse di Ricerca approvato con D.D. n. 1627 del 09/12/2009 e pubblicato sul BURP n. 203 del 17/12/2009 (contributo regionale 19.000 euro).

## ORGANIZZAZIONE, DIREZIONE E COORDINAMENTO DI CENTRI O GRUPPI DI RICERCA NAZIONALI E INTERNAZIONALI O PARTECIPAZIONE AGLI STESSI

19/12/2021 - 07/11/2025. Componente della COST Action CA20128 Promoting Innovation of Fermented Foods (**PIMENTO**) MoU - 068/21 coinvolto nelle attività dei Working Groups: WG1 - Build a multi-actor operational network; WG2 - Cartography of Fermented Foods in the diet of COST Countries; WG3 - Health benefits and risks of fermented foods; WG4 - Federating scientists and Fermented Food producers to boost innovation for society; WG5 - Dissemination, training & events.

15/04/2022 - 09/04/2023. Componente della COST Action CA18101 - SOURDOugh biotechnology network towards novel, healthier and sustainable food and bloproCesseS (**SOURDOMICS**) MoU - 082/18 coinvolto nelle attività dei Working Groups: WG2. Screening and characterization cereal flours and sourdough microbiota; WG3.Design and development sourdough starter cultures for breadmaking and other agri-food products; WG6.Project design and development innovative prototypes of products and small-scale processing technologies; WG7.Valorisation of by-products, residues and food wastes throughout the entire value chain; WG8.Food safety, health promoting, sensorial perception and consumers’ behaviour.

Partecipazione testimoniata dalle seguenti pubblicazioni:

doi.org/10.3390/app12104989

doi.org/10.3389/fmicb.2019.01748

7/02/2022 - 6/09/2023. Componente del progetto di ricerca “A new eco-friendly extraction method for the production of biomolecules from plant residues, and its application in the production of nutraceutical foods, plant biostimulants, sustainable crop protection, and evaluation of agricultural biomass for anaerobic soil disinfection (**BioFoPIAs**)”, finanziato dall’Università di Foggia a valere sul Fondo per Progetti di Ricerca di Ateneo PRA-HE anno 2021 emanato con D.R. n. 1301/2021 (prot. n. 44267-III/13 del 30.09.2021) ed approvato dal Prorettore Prof. Carrieri con D. 1/2022, Prot. n. 0008277 - III/13 del 07/02/2022 (finanziamento: € 36.353,00).

2019-2023. Componente dell’unità operativa Università di Foggia (partner associato, responsabile scientifico: Prof. G. Spano, coordinatore: Dr P. López e Dr G. Del Solar) del progetto “Selección y caracterización de bacterias ácido lácticas sobreproductoras de vitamina B2 y dextrano para el

desarrollo de pan y productos lácteos funcionales” **LABVITDEX** (Proyecto RTI2018-097114-B-I00) finanziato dal Ministerio Español de Ciencia, Innovación y Universidades.

Partecipazione testimoniata dalle seguenti pubblicazioni:

[doi.org/10.1111/1751-7915.13919](https://doi.org/10.1111/1751-7915.13919)

[doi.org/10.1007/978-1-0716-1286-6\\_1](https://doi.org/10.1007/978-1-0716-1286-6_1)

[doi.org/10.3389/fmicb.2019.01748](https://doi.org/10.3389/fmicb.2019.01748)

30/07/2021 - in corso. Partecipazione in qualità di collaboratore del gruppo di ricerca in Microbiologia Industriale (responsabile scientifico Prof. Spano) alle attività dell'unità operativa Università di Foggia (responsabile scientifico: Prof. M.L. Amodio) nell'ambito del progetto di ricerca **POFACS** "Conservabilità, qualità e sicurezza dei prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto di servizio", (CUP ARS01\_00640) finanziato da Avviso per la presentazione di progetti di ricerca industriale e sviluppo sperimentale nelle 12 aree di specializzazione individuate dal PNR 2015-2020 (Avviso MIUR n. 1735 del 13 07 2017).

28/07/2020 - in corso. Partecipazione in qualità di collaboratore del gruppo di ricerca in Microbiologia Industriale (responsabile scientifico Prof. Spano) alle attività dell'unità operativa Università di Foggia (responsabile scientifico: Prof. A. Baiano) nell'ambito del progetto di ricerca **BE^2R** "Dal campo al boccale", (CUP B19J20000050007) finanziato da Programma di Sviluppo Rurale (PSR) 2014-2020 Puglia - Misura 16 "Cooperazione" - Sottomisura 16.2 - "Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie" - Avviso pubblico approvato con DAG n. 194 del 12/09/2018.

Partecipazione testimoniata dalle seguenti pubblicazioni:

[doi.org/10.3390/foods10081831](https://doi.org/10.3390/foods10081831)

14/04/2020 - in corso. Partecipazione in qualità di collaboratore del gruppo di ricerca in Microbiologia Industriale (responsabile scientifico Prof. Spano) alle attività dell'unità operativa Università di Foggia (responsabile scientifico: Prof. G. Spano) nell'ambito del progetto di ricerca **SPUMAPULIA** "Spumantizzazione e frizzantatura per il rilancio della viticoltura dell'areale Centro Nord della Regione Puglia", (CUP B49J20000100009) finanziato da Programma di Sviluppo Rurale (PSR) 2014-2020 Puglia - Misura 16 "Cooperazione" - Sottomisura 16.2 - "Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie" - Avviso pubblico approvato con DAG n. 194 del 12/09/2018.

2017/2020. Componente dell'unità operativa Università di Foggia (partner associato, responsabile scientifico: Prof. G. Spano, coordinatore: Dr P. Ruas-Madiedo) nell'ambito del progetto di ricerca **PROINFANT** "Alimentos vegetales con funcionalidad probiótica para poblaciones infantiles desnutridas" (Proyectos CYTED 917PTE0537 y PCIN-2017-075) Programa Iberoamericano para el desarrollo de la ciencia y tecnología e Ministerio Español de Economía, Industria y Competitividad.

Partecipazione testimoniata dalle seguenti pubblicazioni:

[doi.org/10.1016/j.fm.2018.08.008](https://doi.org/10.1016/j.fm.2018.08.008)

[doi.org/10.3389/fmicb.2019.01748](https://doi.org/10.3389/fmicb.2019.01748)

2016-2019. Componente dell'unità operativa Università di Foggia (partner associato, responsabile scientifico: Prof. G. Spano, Coordinatore: Dr P. López) del progetto di ricerca "Desarrollo y evaluación de alimentos funcionales basados en homopolisacáridos bacterianos" (Proyecto AGL2015-65010-C3-1-R.) finanziato dal Ministerio Español de Economía y Competitividad.

Partecipazione testimoniata dalle seguenti pubblicazioni:

[doi.org/10.3389/fmicb.2017.02393](https://doi.org/10.3389/fmicb.2017.02393)

[doi.org/10.3390/ijms18071588](https://doi.org/10.3390/ijms18071588)

[doi.org/10.1128/genomeA.00506-16](https://doi.org/10.1128/genomeA.00506-16)

02/11/2015 al 31/01/2018. Partecipazione in qualità di collaboratore alle attività del gruppo di ricerca in Microbiologia Industriale dell'Università di Foggia (responsabile scientifico: Prof. G. Spano) nell'ambito del progetto di ricerca finanziato dalla Regione Puglia (Bando "Aiuti a Sostegno dei Cluster Tecnologici Regionali") progetto di ricerca dal titolo "Biotecnologie degli alimenti per l'innovazione e la competitività delle principali filiere regionali: estensione della conservabilità e aspetti funzionali (**BIOTECA**)".

Partecipazione testimoniata dalle seguenti pubblicazioni:

[doi.org/10.3390/fermentation5010023](https://doi.org/10.3390/fermentation5010023)

[doi.org/10.1007/s00253-018-9403-9](https://doi.org/10.1007/s00253-018-9403-9)

[doi.org/10.1007/s00253-017-8666-x](https://doi.org/10.1007/s00253-017-8666-x)

[doi.org/10.3390/fermentation3040065](https://doi.org/10.3390/fermentation3040065)

[doi.org/10.3390/fermentation3040049](https://doi.org/10.3390/fermentation3040049)

[doi.org/10.1016/j.fm.2016.03.002](https://doi.org/10.1016/j.fm.2016.03.002)

[doi.org/10.3389/fmicb.2016.00482](https://doi.org/10.3389/fmicb.2016.00482)

2015-2017. Partecipazione in qualità di collaboratore alle attività del gruppo di ricerca in Microbiologia Industriale dell'Università di Foggia (Responsabile scientifico: Prof. G. Spano) nell'ambito del Cluster Tecnologico "Innovazione di processo e di prodotto nel comparto dei vini spumanti da vitigni autoctoni pugliesi" **IPROVISP**. (codice progetto: LPIJ9P2). CLUSTER TECNOLOGICI REGIONALI, F.S.C. (Fondo per lo Sviluppo e la Coesione) 2007/2013.

Partecipazione testimoniata dalle seguenti pubblicazioni:

[doi.org/10.3390/fermentation5010023](https://doi.org/10.3390/fermentation5010023)

[doi.org/10.1007/s00253-017-8666-x](https://doi.org/10.1007/s00253-017-8666-x)

[doi.org/10.3390/fermentation3040049](https://doi.org/10.3390/fermentation3040049)

2013-2016. Componente dell'unità operativa Università di Foggia (partner associato, responsabile scientifico: Prof. G. Spano, coordinatrice: Dr. P. López) del progetto "Identificación de polisacáridos prebióticos y bacterias probióticas con capacidad inmunomoduladora para su uso en nuevos alimentos funcionales" Proyecto AGL2012-40084-C03 finanziato dal Ministerio Español de Economía y Competitividad.

Partecipazione testimoniata dalle seguenti pubblicazioni:

[doi.org/10.1016/j.lwt.2015.12.040](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.12.040)

[doi.org/10.1007/s00253-014-5837-x](https://doi.org/10.1007/s00253-014-5837-x)

[doi.org/10.1128/genomeA.00506-16](https://doi.org/10.1128/genomeA.00506-16)

[doi.org/10.1007/s00253-014-6351-x](https://doi.org/10.1007/s00253-014-6351-x)

[doi.org/10.1007/s00253-013-5484-7](https://doi.org/10.1007/s00253-013-5484-7)

2013-2015. Partecipazione in qualità di collaboratore alle attività del gruppo di ricerca in Microbiologia Industriale dell'Università di Foggia (coordinatore: Prof. G. Spano) nell'ambito del progetto di ricerca "Autochthonous2Autochthonous: risorse microbiologiche per vini in purezza da vitigni autoctoni (e per produzioni biologiche)". Programma Operativo Regionale FESR 2007-2013. Obiettivo Convergenza. ASSE I - Linea 1.2 Azione 1.2.4. Cod. 6N7AD82.

Partecipazione testimoniata dalle seguenti pubblicazioni:

[doi.org/10.1016/j.fm.2016.03.002](https://doi.org/10.1016/j.fm.2016.03.002)

30/11/2012 al 30/04/2015. Partecipazione in qualità di borsista alle attività del gruppo di ricerca in Microbiologia Industriale dell'Università di Foggia (responsabile scientifico: Prof. G. Spano) nell'ambito del progetto di ricerca finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico (Bando Nuove Tecnologie per il Made in Italy-Industria 2015) dal titolo "**PASS-WORLD** - Pasta e Salute nel mondo" (codice progetto: MI01\_00138).

Partecipazione testimoniata dalle seguenti pubblicazioni:

[doi.org/10.1007/s00253-014-6351-x](https://doi.org/10.1007/s00253-014-6351-x)

[doi.org/10.1007/s00253-014-5837-x](https://doi.org/10.1007/s00253-014-5837-x)

[doi.org/10.1007/s00253-013-5484-7](https://doi.org/10.1007/s00253-013-5484-7)

[doi.org/10.1016/j.micres.2013.01.004](https://doi.org/10.1016/j.micres.2013.01.004)

[doi.org/10.1007/s00253-012-4440-2](https://doi.org/10.1007/s00253-012-4440-2)

[doi.org/10.3390/ijms13056026](https://doi.org/10.3390/ijms13056026)

[doi.org/10.3389/fmicb.2012.00094](https://doi.org/10.3389/fmicb.2012.00094)

01/01/2012 al 31/03/2015. Partecipazione in qualità di assegnista alle attività del gruppo di ricerca in Microbiologia Industriale dell'Università di Foggia (responsabile scientifico: Prof. G. Spano) nell'ambito del progetto **QUAFETY** "Comprehensive approach to enhance quality and safety of ready to eat fresh products" (FP7-KBBE- 289719).

Partecipazione testimoniata dalle seguenti pubblicazioni:

doi: 10.17660/ActaHortic.2015.1071.73

[doi.org/10.1155/2014/608296](https://doi.org/10.1155/2014/608296)

2012-2015. Partecipazione in qualità di collaboratore alle attività del gruppo di ricerca in Microbiologia Industriale dell'Università di Foggia (responsabile unità operativa: Prof. G. Spano) nell'ambito del progetto di ricerca finanziato dalla Regione Puglia "Sviluppo di approcci microbiologici innovativi per il miglioramento della qualità di vini tipici regionali - **NEWine**". Proposte progettuali di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura (B.U.R.P. n. 59 del 02/05/2013).

Partecipazione testimoniata dalle seguenti pubblicazioni:

doi: 10.2174/2212798410666190131103713

[doi.org/10.1007/s00253-017-8666-x](https://doi.org/10.1007/s00253-017-8666-x)

[doi.org/10.3390/fermentation3040065](https://doi.org/10.3390/fermentation3040065)

[doi.org/10.3390/fermentation3040049](https://doi.org/10.3390/fermentation3040049)

01/11/2011 al 31/10/2015. Partecipazione in qualità di collaboratore alle attività del gruppo di ricerca in Microbiologia Industriale dell'Università di Foggia (responsabile unità operativa: Prof. G. Spano) nell'ambito del progetto di ricerca finanziato dal MIUR dal titolo "La sicurezza dei prodotti delle principali filiere alimentari pugliesi" (**SIMISA**) (PON02\_00186\_3417512).

Partecipazione testimoniata dalle seguenti pubblicazioni:

[doi.org/10.1016/j.fm.2016.06.007](https://doi.org/10.1016/j.fm.2016.06.007)

[doi.org/10.1007/s13213-015-1090-5](https://doi.org/10.1007/s13213-015-1090-5)

[doi.org/10.1111/jam.12789](https://doi.org/10.1111/jam.12789)

[doi.org/10.1128/genomeA.01077-14](https://doi.org/10.1128/genomeA.01077-14)

[doi.org/10.1128/genomeA.00658-14](https://doi.org/10.1128/genomeA.00658-14)

01/11/2011 al 31/10/2015. Partecipazione in qualità di borsista alle attività del gruppo di ricerca in Microbiologia Industriale dell'Università di Foggia (responsabile unità operativa: Prof. G. Spano) nell'ambito del progetto di ricerca finanziato dal MIUR dal titolo "Protocolli innovativi per lo sviluppo di alimenti funzionali" (**PROALIFUN**) (PON02\_00186\_2937475).

Partecipazione testimoniata dalle seguenti pubblicazioni:

[doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2016.04.027](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2016.04.027)

[doi.org/10.1016/j.jff.2016.02.015](https://doi.org/10.1016/j.jff.2016.02.015)

[doi.org/10.1007/s00253-014-6351-x](https://doi.org/10.1007/s00253-014-6351-x)

[doi.org/10.3390/foods4010015](https://doi.org/10.3390/foods4010015)

[doi.org/10.1007/s00253-014-5837-x](https://doi.org/10.1007/s00253-014-5837-x)

[doi.org/10.3390/ijms15023025](https://doi.org/10.3390/ijms15023025)

[doi.org/10.1016/j.micres.2013.01.004](https://doi.org/10.1016/j.micres.2013.01.004)

[doi.org/10.3390/ijms13056026](https://doi.org/10.3390/ijms13056026)

01/10/2011 al 31/05/2015. Partecipazione in qualità di collaboratore alle attività del gruppo di ricerca in Microbiologia Industriale dell'Università di Foggia (responsabile scientifico: Prof. G. Spano) nell'ambito del progetto **OFR.AL.SER.** "Prodotti ortofruitticoli ad alto contenuto in servizio: tecnologie per la qualità e nuovi prodotti" (PON01\_01435).

Partecipazione testimoniata dalle seguenti pubblicazioni:

[doi.org/10.1016/j.foodres.2015.08.033](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2015.08.033)

[doi.org/10.1155/2014/309183](https://doi.org/10.1155/2014/309183)

[doi.org/10.1155/2014/608296](https://doi.org/10.1155/2014/608296)

10/01/2011 al 30/11/2014. Partecipazione in qualità di borsista alle attività del gruppo di ricerca in Microbiologia Industriale dell'Università di Foggia (responsabile scientifico: Prof. G. Spano) nell'ambito del progetto di ricerca finanziato dalla Regione Puglia dal titolo "**OenoMicroManagement**" (Filiera vitivinicola pugliese del Nero di Troia - Misura 124 - Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare, e in quello forestale).

Partecipazione testimoniata dalle seguenti pubblicazioni:

[doi.org/10.1016/j.fm.2016.06.007](https://doi.org/10.1016/j.fm.2016.06.007)

[doi.org/10.1007/s13213-015-1090-5](https://doi.org/10.1007/s13213-015-1090-5)

[doi.org/10.1111/jam.12789](https://doi.org/10.1111/jam.12789)

[doi.org/10.1128/genomeA.01077-14](https://doi.org/10.1128/genomeA.01077-14)

[doi.org/10.1128/genomeA.00658-14](https://doi.org/10.1128/genomeA.00658-14)

[doi.org/10.3389/fmicb.2012.00122](https://doi.org/10.3389/fmicb.2012.00122)

01/02/2008 al 31/01/2011. Partecipazione in qualità di assegnista alle attività del gruppo di ricerca in Microbiologia Industriale dell'Università di Foggia (responsabile scientifico: Prof. G. Spano) nell'ambito del progetto "**BIAMFOOD** - Controlling Biogenic Amines in Traditional Food Fermentations in Regional Europe" (FP7- project number 211441).

Partecipazione testimoniata dalle seguenti pubblicazioni:

[doi.org/10.1098/rsob.130154](https://doi.org/10.1098/rsob.130154)

[doi.org/10.1186/1471-2180-12-247](https://doi.org/10.1186/1471-2180-12-247)

[doi.org/10.3389/fmicb.2012.00122](https://doi.org/10.3389/fmicb.2012.00122)

[doi.org/10.1007/s13213-010-0089-1](https://doi.org/10.1007/s13213-010-0089-1)

[doi.org/10.1016/j.lwt.2010.01.013](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2010.01.013)

[doi.org/10.1111/j.1472-765X.2010.02795.x](https://doi.org/10.1111/j.1472-765X.2010.02795.x)

[doi.org/10.1038/ejcn.2010.218](https://doi.org/10.1038/ejcn.2010.218)

## ESPERIENZE DI RICERCA PRESSO ALTRE UNIVERSITÀ E/O CENTRI DI RICERCA NAZIONALI E INTERNAZIONALI

22 febbraio - 04 marzo 2022, visiting researcher presso Centro de Investigaciones Biológicas - Margarita Salas (CIB-CSIC) - Department of Microbial and Plant Biotechnology - Madrid, Spain - Responsabile scientifico: Dr Gloria Del Solar per realizzare l'attività "Quantification of riboflavin and dextrans in bread obtained by sourdough co-fermentation with lactic acid bacteria (LAB) strains able to over-produce riboflavin and/or dextrans" finanziato nell'ambito del Programma Erasmus+, Azione Chiave 1 a.a. 2021/2022 emanato con D.R. n. 1633/2021 Prot. n. 0056384 - III/13 del 24.11.2021, ed approvato con D.R. n. 100/2002 Prot. n. 0002279 - III/13 del 17/01/2022.

09-17 settembre 2021, visiting researcher presso Centro de Investigaciones Biológicas - Margarita Salas (CIB-CSIC) - Department of Microbial and Plant Biotechnology - Madrid, Spain - Responsabile scientifico: Dr Gloria Del Solar per realizzare l'attività "Characterization of the riboswitch of the operon involved in riboflavin biosynthesis in *Lactiplantibacillus plantarum*" finanziato nell'ambito del Programma Erasmus+, Azione Chiave 1 a.a. 2019/2020 emanato con D.R. n. 1203/2019 Prot. n. 0039832 - III/13 del 04/10/2019 ed approvato con D.R. n. 1399/2019 Prot. n. 0046319 - III/13 del 11/11/2019.

08 settembre 2021 - 07 marzo 2022. Scientific Collaboration Agreement tra D.to DAFNE dell'Università di Foggia e CIB-CSIC Margarita Salas (Madrid) per l'attività "Characterization of the riboswitch of the operon involved in riboflavin biosynthesis in *Lactiplantibacillus plantarum*" per realizzare, anche in modalità smart working, il periodo di mobilità obbligatorio previsto nell'ambito del progetto PON-AIM "Attraction and International Mobility" per l'attuazione dell'Azione I.2 "Mobilità dei Ricercatori".

01 ottobre - 09 novembre 2018, visiting researcher presso D.to di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino - Alba (To), Italia - Responsabile scientifico: Prof. L. Cocolin per la realizzazione di un progetto di ricerca dal titolo "Yeast-bacteria interactions and the management of malolactic fermentation: an innovative driver to improve wine quality and safety" finanziato nell'ambito dei Premi stage laboratori SIMTREA 2018.

11 giugno - 22 giugno 2018, visiting researcher presso Centro de Investigaciones Biológicas (CIB-CSIC) - Department of Microbial and Plant Biotechnology - Madrid, Spain - Responsabile scientifico: Dr P. López García; Dr Gloria Del Solar per la caratterizzazione molecolare della regolazione dell'operone *rib* in batteri lattici overproduttori di riboflavina, attività sperimentali previste nell'ambito del progetto LABVITDEX.

18-22 maggio 2015 e 8-13 giugno 2015, visiting researcher presso Centro di Ricerca per la Genomica e la Postgenomica Animale e Vegetale (CRA-GPG) - Fiorenzuola d'Arda (PC) - Responsabile scientifico: Dr L. Cattivelli per la preparazione di librerie di RNA seq di *Lactobacillus plantarum* ceppo Lp90, attività sperimentali previste nell'ambito del progetto PROALIFUN.

02 giugno - 04 luglio 2014, visiting researcher presso Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) - UMR Agroécologie - Dijon - France - Responsabile scientifico: Prof. Pascal Piveteau per l'analisi della regolazione del sistema Agr durante la crescita sessile di *Listeria monocytogenes* a temperature di refrigerazione, attività sperimentali previste nell'ambito del progetto QUAFETY.

07 maggio - 23 maggio 2013, visiting researcher presso AZTI-Tecnalia - Department of Molecular Biology - Desio (Bilbao), Spain - Responsabile scientifico: Dr M.A. Pardo per l'analisi della capacità di colonizzazione di ceppi microbici probiotici utilizzando larve gnotobiotiche di zebrafish come modello *in vivo*, attività sperimentali previste nell'ambito del progetto "Identificación de polisacáridos prebióticos y bacterias probióticas con capacidad inmunomoduladora para su uso en nuevos alimentos funcionales".

27 febbraio - 9 marzo 2012, visiting researcher presso Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA-CSIC) - Department of Molecular Microbiology - Villaviciosa, Spain - Responsabile scientifico: Dr M.A. Alvarez per ottimizzazione di fermentatori modulari per attività di ricerca e produzioni di microrganismi di interesse alimentare, attività sperimentali previste nell'ambito del progetto MicroBio4Life.

24 settembre - 9 ottobre 2011, visiting researcher presso Colección Española de Cultivos Tipos (CECT) - Department of Microbiology and Ecology - Valencia, Spain - Responsabile scientifico: Prof. E. Garay, Prof. D. Ruiz nell'ambito del Training and Outreach Programme - Transnational Access Grants. Corso di formazione "Taxonomy, identification and preservation of prokaryotes, filamentous fungi and

yeasts” finanziato nell’ambito del progetto European Consortium of Microbial Resource Centres - EmbARC (FP7-INFRA-2008-1, Project ID: 228310).

27 settembre - 9 ottobre 2010, visiting researcher presso Centro de Investigaciones Biológicas (CIB-CSIC) - Department of Molecular Microbiology and Infection Biology - Madrid, Spain - Responsabile scientifico: Dr P. López García per analizzare la risposta molecolare di batteri lattici in modelli in vitro che mimano il passaggio attraverso il tratto oro-gastrointestinale e delle loro interazioni con cellule epiteliali umane, attività sperimentali previste nell’ambito del progetto BIAMFOOD.

Gennaio - Ottobre 2009, visiting researcher presso Centro de Investigaciones Biológicas (CIB-CSIC) - Department of Molecular Microbiology and Infection Biology - Madrid, Spain - Responsabile scientifico: Dr P. López García per i) analizzare la risposta molecolare di batteri lattici in modelli in vitro che mimano il passaggio attraverso il tratto oro-gastrointestinale e le interazioni con cellule epiteliali umane; ii) proteomica di batteri lattici; attività sperimentali previste nell’ambito del progetto BIAMFOOD.

Aprile - Luglio 2006, visiting student presso Università de Valencia - Department of Microbiology and Ecology - Valencia, Spain - Responsabile scientifico: Prof. S. Ferrer, Prof. I. Pardo per l’identificazione e caratterizzazione molecolare di batteri lattici isolati durante il processo di produzione di pasta.

## PREMI E RICONOSCIMENTI NAZIONALI E INTERNAZIONALI PER ATTIVITÀ DI RICERCA

**Premio pubblicazioni scientifiche 2020** dell’Università di Foggia per il finanziamento delle spese di pubblicazione dello studio Russo et al. "New insights into the oenological significance of *Candida zemplinina*: impact of selected autochthonous strains on the volatile profile of Apulian wines" *Microorganisms* 2020;8:658. doi.org/10.3390/microorganisms8050628 (€ 1.515,63) (D.R. 730/2020).

**Premi stage laboratori SIMTREA 2018.** Premio soggiorno di ricerca per giovani ricercatori soci SIMTREA non strutturati, svolto in collaborazione con il Prof. L. Cocolin presso il D.to di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell’Università di Torino dal 01-10-2018 al 09-11-2018 per la realizzazione di un progetto di ricerca dal titolo “Yeast-bacteria interactions and the management of malolactic fermentation: an innovative driver to improve wine quality and safety”.

## ATTIVITÀ GESTIONALI, ORGANIZZATIVE E DI SERVIZIO

**INCARICHI DI GESTIONE E AD IMPEGNI ASSUNTI IN ORGANI COLLEGIALI E COMMISSIONI, PRESSO RILEVANTI ENTI PUBBLICI E PRIVATI E ORGANIZZAZIONI SCIENTIFICHE E CULTURALI, OVVERO PRESSO L’ATENEIO O ALTRI ATENEI**

Presidente e Legale Rappresentante (16/12/2011 - 31/08/2016 e 21/11/2019 ad oggi) della società **Promis Biotech srl**, spin-off dell’Università di Foggia. Codici ATECO: 72.11.00 "Ricerca e sviluppo sperimentale nel campo delle biotecnologie"; 10.89.09 "Produzione di altri prodotti alimentari"; 10.51.20 "Produzione dei derivati del latte". Promis Biotech srl è stata iscritta come ‘start-up innovativa’ presso la sezione speciale del Registro delle Imprese (2013-2017).

2012-2015. Presidente e Legale Rappresentante dell’Associazione MicroBio4Life, codice ATECO 72.11.00 "Ricerca e sviluppo sperimentale nel campo delle biotecnologie", per la promozione di collezioni microbiche per la tutela e la valorizzazione di ceppi di interesse alimentare.

2015. Referente aziendale per l’idea "Arricchimento in riboflavina" proposta da Promis Biotech e selezionata nell’ambito del progetto "Apulia Food Innovation Excellence" (AFIE) - Avviso "La Rete ILO per la Smart Puglia" nell’ambito del Progetto "Alleanza tra ricerca e impresa per la Smart Puglia".

Responsabile del progetto "Vitamins producing Lactic Acid Bacteria" selezionato dalla Regione Puglia e da Puglia Sviluppo per promuovere le opportunità di investimento sul territorio regionale del settore biotech alla Bio International Convention (San Francisco, Stati Uniti, 6-9 giugno 2016).

## ATTIVITÀ QUALI LA DIREZIONE O LA PARTECIPAZIONE A COMITATI EDITORIALI DI RIVISTE SCIENTIFICHE

Da 01/2022 - Associate Editor - Probiotics and Antimicrobial Peptides, ISSN: 1867-1306 - ed. Springer (IF 2020: 4.609)

Da 05/2022 - Associate Editor - Frontiers in Microbiology, Sez. Food Microbiology ISSN: 1664-302X - ed. Frontiers (IF 2020: 5.640)

Da 08/2021 - Editorial Board Member - Food Bioscience, ISSN: 2212-4292 - ed. Elsevier (IF 2020: 4.240)

2017-2022 - Review Editor - Frontiers in Microbiology, Sez. Food Microbiology ISSN: 1664-302X - ed. Frontiers

Da 03/2021 - Editorial Board Member - Applied Microbiology, ISSN aaaa-9X65 - ed. MDPI

Da 09/2018 - Editorial Advisory Board - Current Research in Nutrition and Food Science, ISSN: 2322-0007 - ed. Enviro Research Publishers

Da 02/2018 - Editorial Board Member - Recent Patents on Food, Nutrition & Agriculture, ISSN: 1876-1429 - ed. Bentham Science Publishers

## ATTIVITÀ DI REVISIONE PER RIVISTE SCIENTIFICHE

*Nature Research:* Scientific Reports

*Elsevier:* Food Research International; Journal of Genetic Engineering and Biotechnology; Innovative Food Science and Emerging Technologies; LWT-Food Science and Technology; Food Microbiology; International Journal of Food Microbiology; Journal of Functional Foods; Postharvest Biology and Technology; Toxicon; Food Chemistry; Microbial Pathogenesis; Regulatory Toxicology and Pharmacology; Saudi Pharmaceutical Journal; Food Bioscience; Food Control; Food Science and Human Wellness; Trends in Food Science and Technology; International Journal of Biological Macromolecules

*Frontiers:* Frontiers in Microbiology; Frontiers in Nutrition; Frontiers in Bioengineering and Biotechnology; Frontiers in Cellular and Infection Microbiology

*Springer Link:* Applied Microbiology and Biotechnology; Probiotics and Antimicrobial Proteins; Archives of Microbiology; Springer Book Proposal

*Wiley Online Library:* International Journal of Food Science & Technology; Journal of Food Process Engineering; Journal of Food Processing and Preservation; Journal of Food Science; Journal of the Science of Food and Agriculture

*Society for Applied Microbiology:* Journal of Applied Microbiology

*BioMed Central:* BMC Genomics

*Public Library of Science:* PLOS ONE

*MDPI:* Microorganisms; Toxins; Fermentation; International Journal of Molecular Sciences; Marine Drugs; Biosensors; Foods; Genes; Agriculture; Beverages; Applied Sciences; Coatings; Biomolecules; Molecules; Antibiotics; Processes; International Journal of Environmental Research and Public Health; Journal of Fungi

*Hindawi:* International Journal of Food Science; International Journal of Microbiology; Journal of Food Quality

*JoVE:* Journal of Visualized Experiments

*OMICs International:* Journal of Microbial & Biochemical Technology

*Bentham Science Publishers:* Current Nutrition & Food Science; Recent Patents on Food, Nutrition & Agriculture

*Polish Society of Microbiologists:* Polish Journal of Microbiology; Polish Journal of Food and Nutrition Sciences

*CAAS Agricultural Journals:* Czech Journal of Food Sciences

*American Dairy Science Association:* Journal of Dairy Science

*Shiraz University*: Iranian Journal of Veterinary Research

*AIMS Press*: AIMS Agriculture and Food

*Scientiarum Polonorum Acta*: Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria

Journal of Pure and Applied Microbiology

#### APPARTENENZA A SOCIETÀ SCIENTIFICHE

Da 02/02/2017 - Socio della Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare e Ambientale (**SIMTREA**)

Da 14/03/2017 - Socio della Accademia delle Scienze della Biodiversità Mediterranea (**ASBM**).

#### PARTECIPAZIONE IN COMMISSIONI ESAMINATRICI DI TESI DI DOTTORATO

30/11/2021. Membro della Commissione di Dottorato della Dott.ssa Rocío Escribano Viana per la valutazione della tesi "Selección de levaduras no-Saccharomyces para la elaboración de vinos tintos de calidad", presso Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV, Logroño, Spagna).

Consultato in qualità di esaminatore esterno (n. 10 tesi) da Department Of Microbiology - Faculty Of Science - Annamalai University (India).

Consultato in qualità di esaminatore esterno (n. 1 tesi) da Department of Biotechnology - Bharathiar University (India).

#### APPARTENENZA A COMMISSIONI DI VALUTAZIONE DI PROGETTI DI RICERCA NAZIONALI E INTERNAZIONALI

2022. Componente del Expert Panel per la valutazione di proposte National Science Centre, Poland (NCN) nell'ambito di "PRELUDIUM" in the Life Science 7 (LS7) Panel (Diagnostic tools, therapies and public health)

2022. Committee member: Agricultural and forest engineering (UdL-LE-212-039) Serra Húnter Programme (Gobierno de la Generalitat de Catalunya, Universitat de Barcelona, Universitat Autònoma de Barcelona, Universitat Politècnica de Catalunya, Universitat Pompeu Fabra, Universitat de Lleida, Universitat de Girona, Universitat Rovira i Virgili).

Iscritto a REPRISE (albo degli esperti scientifici istituito presso il MIUR) per le seguenti sezioni: Ricerca di base - Settori ERC: Food sciences (including food technology, food safety, nutrition) (LS9\_5), Applied biotechnology (including transgenic organisms, applied genetics and genomics, biosensors, bioreactors, microbiology, bioactive compounds) (LS9\_1), Ecosystem and community ecology, macroecology (LS8\_1), Biodiversity, conservation biology, conservation genetics (LS8\_2), Microbial ecology and evolution (LS8\_10); Ricerca industriale competitiva e per lo sviluppo sociale; Diffusione della cultura scientifica. REPRISE (albo degli esperti scientifici istituito presso il MIUR) per le seguenti sezioni: Ricerca di base; Ricerca industriale competitiva e per lo sviluppo sociale; Diffusione della cultura scientifica.

Componente dell'albo esperti di innovazione tecnologica dell'Agenzia Regionale per la Tecnologia e l'Innovazione (ARTI) della Regione Puglia.

#### INCARICHI DI VALUTAZIONE DI PROGETTI DI RICERCA NAZIONALI E INTERNAZIONALI

Incarico per la valutazione di progetti di ricerca nell'ambito del bando **PRIN 2020** conferito dal MUR.

Incarico per la valutazione di progetti di ricerca nell'ambito del programma **OPUS-19** e **OPUS-20** conferito dal National Science Center, Polonia.

Incarico per la valutazione di progetti a valere sul Fondo **TECNONIDI** (PO Puglia FESR-FSE 2014/2020) conferito da Agenzia Regionale per la Tecnologia e l'Innovazione (ARTI) della Regione Puglia.

## ORGANIZZAZIONE DI CONGRESSI SCIENTIFICI INTERNAZIONALI

Membro dell' Organizing Committee **Model-It 2019** "6th International Symposium on Applications of Modelling as an Innovative Technology in the Horticultural Supply Chain" - 9-12 giugno 2019, Molfetta Italia.

## ORGANIZZAZIONE DI WORKSHOP DI CARATTERE SCIENTIFICO E DIVULGATIVO

05/12/2017 Workshop italo-spagnolo 'Food biotechnologies: let's contaminate' presso il D.to di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, Università di Foggia

25/09/2013 Workshop "GlocalCheeseBiotech" nell'ambito del ciclo di Seminari denominato 'GlocalFoodBiotech' (Giugno-Settembre 2013). Relatori: Dott. Fergal P. Rattray (Chrstian Hansen); Prof.ssa Catherine Donnelly (University of Vermont, Institute for Artisan Cheese). Workshop organizzato dall'associazione scientifica MicroBio4Life, in partenariato con Promis Biotech srl, Università di Foggia e D.A.R.e. Puglia, e finanziato dalla Regione Puglia attraverso lo strumento Laboratori dal Basso.

20/09/2013 Workshop "GlocalWineBiotech" nell'ambito del ciclo di Seminari denominato 'GlocalFoodBiotech' (Giugno-Settembre 2013). Relatori: - Dott.ssa Sibylle Krieger-Weber (Lallemand) - Dott.ssa Marina Bely (University of Bordeaux). Workshop organizzato dall'associazione scientifica MicroBio4Life, in partenariato con Promis Biotech srl, Università di Foggia e D.A.R.e. Puglia, e finanziato dalla Regione Puglia attraverso lo strumento Laboratori dal Basso.

09/09/2013 Workshop "Glocal opportunities Biotech" nell'ambito del ciclo di Seminari denominato 'GlocalFoodBiotech' (Giugno-Settembre 2013). Relatori: Dott.ssa Giusy Cannone - Ufficio Promozione della Ricerca - Servizio Innovazione at Intesa Sanpaolo; Dott. Mario Bonaccorso - Marketing and Membership Development in Assobiotec, Associazione italiana per lo sviluppo di biotecnologie. Workshop organizzato dall'associazione scientifica MicroBio4Life, in partenariato con Promis Biotech srl, Università di Foggia e D.A.R.e. Puglia, e finanziato dalla Regione Puglia attraverso lo strumento Laboratori dal Basso.

20/06/2013 Workshop "Indicazioni geografiche: buono, pulito, giusto e in fermento" nell'ambito del ciclo di Seminari denominato 'GlocalFoodBiotech' (Giugno-Settembre 2013). Relatori: - Prof.ssa Cinzia Scaffidi (Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Centro studi Slow Food). Workshop organizzato dall'associazione scientifica MicroBio4Life, in partenariato con Promis Biotech srl, Università di Foggia e D.A.R.e. Puglia, e finanziato dalla Regione Puglia attraverso lo strumento Laboratori dal Basso.

12/06/2013 Workshop "Slow biotechnologies slow foods" nell'ambito del ciclo di Seminari denominato 'GlocalFoodBiotech' (Giugno-Settembre 2013). Relatori: - Dott. Franco Biasioli (Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige) con l'intervento "Alimenti, R&S e territorio"- Prof. Luigi Bistagnino (Politecnico di Torino) con l'intervento "Systems Design: progettazione e sviluppo sostenibile". Workshop organizzato dall'associazione scientifica MicroBio4Life, in partenariato con Promis Biotech srl, Università di Foggia e D.A.R.e. Puglia, e finanziato dalla Regione Puglia attraverso lo strumento Laboratori dal Basso.

22/05/2012 Workshop "Collezioni microbiche e Biotecnologia" patrocinato da Università degli Studi di Foggia, Assobiotec, D.A.Re., GAL Meridaunia. Relatori: Dott. Mario Bonaccorso (Assobiotec) con l'intervento "Le sfide del terzo millennio e il ruolo del biotech"; Prof.ssa Esperanza Garay (Universitat de Valencia), con l'intervento "The Spanish Type Culture Collection (CECT) as BRC: Present and future challenges"; Dott.ssa Cristina Varese (Università di Torino), con l'intervento "La Mychoteca Universitatis Taurinensis (MUT), una collezione al servizio del mondo industriale e accademico. Problematiche e sviluppi futuri anche in relazione alla creazione di infrastrutture europee (Microbial Resource Research Infrastructure- MIRRI"; Dott. Antonio Pepe (D.A.Re. Puglia) con l'intervento "Il ruolo del Distretto Tecnologico nei processi di trasferimento di tecnologie: opportunità e valore aggiunto";. Finanziato nell'ambito delle attività della associazione scientifica MicroBio4Life (finanziata dalla Regione Puglia attraverso lo strumento Principi Attivi 2010).

29/03/2012 Seminario "Selection of probiotic functional starter cultures for controlled food fermentation: case study on fermentation of African locust beans". Relatore: Dott.ssa I. Ouoba (London Metropolitan University). Finanziato nell'ambito delle attività della associazione scientifica MicroBio4Life (finanziata dalla Regione Puglia attraverso lo strumento Principi Attivi 2010).

## TITOLARITÀ DI BREVETTI

Co-inventore di brevetto italiano per invenzione industriale italiano numero RM2013A000257 “Nuovo ceppo di Lactobacillus” depositato presso l’Ufficio Italiano Brevetti e Marchi, il 30-04-2013, e concesso il 18-08-2015, con numero concessione 0001417530 e le seguenti classificazioni: C12N 1/20, A23L 1/30, A23L 1/03, A61K 35/74.

Titolare: Promis Biotech srl. Inventori: **P. Russo**, V. Capozzi, D. Fiocco, G. Spano, M.P. Arena.

- Concessione di licenza esclusiva del brevetto nazionale numero 0001417530, alla società Ebers Brewing Company S.r.l. per applicazioni nel settore della produzione di birra.

- Cessione in data 26/01/2022 del brevetto nazionale numero 0001417530 a Scienzanova srl, con sede legale in Termoli via Enrico Mattei 85/87 iscritta al Registro delle Imprese di Campobasso n° REA CB-212423, Partita Iva 01873490708.

## FONDAZIONE E PARTECIPAZIONE IN SPIN OFF

Socio fondatore e Presidente (16/12/2011 - 31/08/2016 e 21/11/2019 ad oggi) della società **Promis Biotech srl**, spin-off dell’Università di Foggia. Codici ATECO: 72.11.00 “Ricerca e sviluppo sperimentale nel campo delle biotecnologie”; 10.89.09 “Produzione di altri prodotti alimentari”; 10.51.20 “Produzione dei derivati del latte”. Promis Biotech srl è stata iscritta come ‘start-up innovativa’ presso la sezione speciale del Registro delle Imprese (2013-2017).

Promis Biotech si è distinta nell’ambito delle seguenti iniziative:

- Start Cup Puglia 2011: premio speciale extra-regolamento Bright Future Ideas Award, conferito da UK Trade & Investment (UKTI)’. Premio consegnato in occasione dell’UK-ITALY Business Awards Ceremony 2011, svoltosi il 18-01-2012 presso la Borsa Italiana di Milano;

- Giugno 2012, l’idea “Slow Microbes for Slow Food” è selezionata tra le idee finaliste della Regione Puglia presentate a Catanzaro agli Stati Generali del Mezzogiorno di Italiacamp;

- Aprile 2013, impresa finalista del BioinItaly 2013 organizzato da Assobiotec ed Intesa Sanpaolo Start-Up Initiative;

- Giugno-Settembre 2013, in partenariato con l’associazione MicroBio4Life, organizza il ciclo di seminari ‘GlocalFoodBiotech’ con relatori rappresentanti di multinazionali del settore biotech e docenti internazionali (progetto finanziato dalla Regione Puglia nell’ambito della iniziativa “Laboratori dal Basso” realizzata da ARTI e Bollenti Spiriti);

- Dicembre 2013, riceve l’Enterprise Europe Network Puglia Award 2013 V;

- Gennaio 2014 nell’ambito del progetto NOBLE-IDEAS (Young InNOvators Network for Sustainable Ideas in the Agro-Food Sector), è incubata presso la Scuola per la Creazione e il Cambiamento d’Impresa dell’Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari (IAMB), ed è selezionata tra le idee finaliste di NOBLE-IDEAS (Vratsa, Bulgaria)

## FONDAZIONE E PARTECIPAZIONE IN ASSOCIAZIONI

2012-2015. Socio fondatore e Presidente dell’Associazione **MicroBio4Life**, codice ATECO 72.11.00 “Ricerca e sviluppo sperimentale nel campo delle biotecnologie”, per la promozione di collezioni microbiche per la tutela e la valorizzazione di ceppi di interesse alimentare. Progetto “MicroBio4Life” - ID1046 finanziato dalla Regione Puglia, Assessorato alle Politiche Giovanili, nel quadro della iniziativa ‘Principi Attivi - Giovani idee per una Puglia migliore’, graduatoria approvata con Atto della Dirigente del Servizio delle Politiche Giovanili e Cittadinanza Sociale dott.ssa Bisceglie, n.82 del 30/12/2010 e aggiudicazione del contributo Prot. n. AOO\_156/14/02/2011/0000187 del 14/02/2011 (contributo regionale 25.000 euro)

## COMPETENZE LINGUISTICHE

| Lingua   | Comprensione |                 |         |                 | Parlato           |                 |                  |                 | Scritto |                 |
|----------|--------------|-----------------|---------|-----------------|-------------------|-----------------|------------------|-----------------|---------|-----------------|
|          | Ascolto      |                 | Lettura |                 | Interazione orale |                 | Produzione orale |                 |         |                 |
| Spagnolo | C2           | Utente avanzato | C2      | Utente avanzato | C2                | Utente avanzato | C2               | Utente avanzato | C2      | Utente avanzato |
| Inglese  | B2           | Utente autonomo | B2      | Utente autonomo | B2                | Utente autonomo | B2               | Utente autonomo | B2      | Utente autonomo |
| Tedesco  | A2           | Utente base     | B1      | Utente autonomo | A2                | Utente base     | A2               | Utente base     | A2      | Utente base     |
| Francese | A2           | Utente base     | A2      | Utente base     | A2                | Utente base     | A2               | Utente base     | A2      | Utente base     |

## PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

### PUBBLICAZIONI IN RIVISTE CON PEER-REVIEW

1. Rocchetti MT, Russo P, Spano G, De Santis L, Iaruso I, De Simone N, Brahimi S, Fiocco D, Capozzi V (2022) Exploring the probiotic potential of dairy industrial-relevant lactobacilli. *Applied Sciences* 12:4989. doi.org/10.3390/app12104989
2. Wang R, Thakur K, Feng J-Y, Zhu Y-Y, Zhang F, Russo P, Spano G, Zhang J-G, Wei Z-J (2022) Functionalization of soy residue (okara) by enzymatic hydrolysis and LAB fermentation for B2 bio-enrichment and improved in vitro digestion. *Food Chemistry* 387:132947. doi: 10.1016/j.foodchem.2022.132947
3. Ağagündüz D, Şahin TÖ, Ayten Ş, Yılmaz B, Güneşliol BE, Russo P, Spano G, Özogul F (2022) Lactic acid bacteria as pro-technological, bioprotective and health-promoting cultures in the dairy food industry. *Food Bioscience* 47:101617. doi: 10.1016/j.fbio.2022.101617
4. Ripa I, Ruiz-Masó JÁ, De Simone N, Russo P, Spano G, del Solar G (2022) A single change in the aptamer of the *Lactiplantibacillus plantarum* rib operon riboswitch severely impairs its regulatory activity and leads to a vitamin B2- overproducing phenotype. *Microbial Biotechnology* 15:1253-1269. doi: 10.1111/1751-7915.13919
5. Ağagündüz D, Yılmaz B, Şahin TÖ, Güneşliol BE, Ayten Ş, Russo P, Spano G, Rocha JM, Bartkiene E, Özogul F (2021) Dairy Lactic Acid Bacteria and Their Potential Function in Dietetics: The Food-Gut-Health Axis. *Foods* 10:3099. doi: 10.3390/foods10123099
6. Rocchetti MT, Russo P, Capozzi V, Drider D, Spano G, Fiocco D (2021) Bioprospecting Antimicrobials from *Lactiplantibacillus plantarum*: Key Factors Underlying Its Probiotic Action. *International Journal of Molecular Sciences* 22:12076. doi: 10.3390/ijms222112076
7. De Simone N, Russo P, Tufariello M, Fragasso M, Solimando M, Capozzi V, Grieco F, Spano G (2021) Autochthonous Biological Resources for the Production of Regional Craft Beers: Exploring Possible Contributions of Cereals, Hops, Microbes, and Other Ingredients. *Foods* 10:1831. doi: 10.3390/foods10081831
8. Fiore M, Di Modugno N, Bruno C, De Nicolo T, Russo P, Capozzi V, Paduano A, Clodoveo ML, Amirante R (2021) Pulsed electric fields for application to grape must: microbial modulation and extraction of bioactive compounds. *Acta Horticulturae* 1311:461-468. doi: 10.17660/ActaHortic.2021.1311.59
9. De Simone N, Capozzi V, de Chiara MLV, Amodio ML, Brahimi S, Colelli G, Drider D, Spano G, Russo P (2021) Screening of Lactic Acid Bacteria for the Bio-Control of *Botrytis cinerea* and the Potential of *Lactiplantibacillus plantarum* for Eco-Friendly Preservation of Fresh-Cut Kiwifruit. *Microorganisms* 9:773. doi: 10.3390/microorganisms9040773
10. Longo A, Russo P, Capozzi V, Spano G, Fiocco D (2021) Knock out of sHSP genes determines some modifications in the probiotic attitude of *Lactiplantibacillus plantarum*. *Biotechnology Letters* 43:645-654. doi: 10.1007/s10529-020-03041-6

11. De Simone N, Capozzi V, Amodio ML, Colelli G, Spano G, **Russo P** (2021) Microbial-based Biocontrol Solutions for Fruits and Vegetables: Recent Insight, Patents, and Innovative Trends. *Recent Patents on Food, Nutrition & Agriculture* 12:3-18. doi: 10.2174/2212798412666210125141117
12. **Russo P**, Capozzi V (2021) Editorial: Microbiological Safety of Foods. *Foods* 10:53. doi: 10.3390/foods10010053
13. De Simone N, Pace B, Grieco F, Chimienti M, Tyibilika V, Santoro V, Capozzi V, Colelli G, Spano G, **Russo P** (2020) *Botrytis cinerea* and Table Grapes: A Review of the Main Physical, Chemical, and Bio-Based Control Treatments in Post-Harvest. *Foods* 9:1138. doi: 10.3390/foods9091138
14. **Russo P**, Englezos V, Capozzi V, Pollon M, Río Segade S, Rantsiou K, Spano G, Cocolin L (2020) Effect of mixed fermentations with *Starmerella bacillaris* and *Saccharomyces cerevisiae* on management of malolactic fermentation. *Food Research International* 134:109246. doi: 10.1016/j.foodres.2020.109246
15. Zhu Y-Y, Thakur K, Feng J-Y, Cai J-S, Zhang J-G, Hu F, **Russo P**, Spano G, Wei Z-J (2020) Riboflavin-overproducing lactobacilli for the enrichment of fermented soymilk: insights into improved nutritional and functional attributes. *Applied Microbiology and Biotechnology* 104:5759-5772. doi: 10.1007/s00253-020-10649-1
16. Berbegal C, Khomenko I, **Russo P**, Spano G, Fragasso M, Biasioli F, Capozzi V (2020) PTR-ToF-MS for the Online Monitoring of Alcoholic Fermentation in Wine: Assessment of VOCs Variability Associated with Different Combinations of *Saccharomyces/Non-Saccharomyces* as a Case-Study. *Fermentation* 6:55. doi: 10.3390/fermentation6020055
17. Fiocco D, Longo A, Arena MP, **Russo P**, Spano G, Capozzi V (2020) How probiotics face food stress: They get by with a little help. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 60:1552-1580. doi: 10.1080/10408398.2019.1580673
18. **Russo P**, Tufariello M, Renna R, Tristezza M, Taurino M, Palombi L, Capozzi V, Rizzello CG, Grieco F (2020) New Insights into the Oenological Significance of *Candida zemplinina*: Impact of Selected Autochthonous Strains on the Volatile Profile of Apulian Wines. *Microorganisms* 8:628. doi: 10.3390/microorganisms8050628
19. **Russo P**, Fiocco D, Albenzio M, Spano G, Capozzi V (2020) Microbial Populations of Fresh and Cold Stored Donkey Milk by High-Throughput Sequencing Provide Indication for A Correct Management of This High-Value Product. *Applied Sciences* 10:2314. doi: 10.3390/app10072314
20. Bellucci M, Borruso L, Brusetti L, **Russo P**, Beneduce L (2020) Microbial community dynamics and process performance of a full-scale two-stage anaerobic digester under the replacement from energy crop to poultry manure. *Journal of Chemical Technology & Biotechnology* 95:1064-1072. doi: 10.1002/jctb.6286
21. Capozzi V, Fragasso M, **Russo P** (2020) Microbiological Safety and the Management of Microbial Resources in Artisanal Foods and Beverages: The Need for a Transdisciplinary Assessment to Conciliate Actual Trends and Risks Avoidance. *Microorganisms* 8:306. doi: 10.3390/microorganisms8020306
22. Arena MP, **Russo P**, Spano G, Capozzi V (2020) From Microbial Ecology to Innovative Applications in Food Quality Improvements: the Case of Sourdough as a Model Matrix. *J – Multidisciplinary Scientific Journal* 3:9-19. doi: 10.3390/j3010003
23. Roudil L, **Russo P**, Berbegal C, Albertin W, Spano G, Capozzi V (2020) Non-*Saccharomyces* Commercial Starter Cultures: Scientific Trends, Recent Patents and Innovation in the Wine Sector. *Recent Patents on Food, Nutrition & Agriculture* 11:27-39. doi: 10.2174/2212798410666190131103713
24. Balthazar CF, Santillo A, Guimarães JT, Capozzi V, **Russo P**, Caroprese M, Marino R, Esmerino EA, Raices RSL, Silva MC, Silva HLA, Freitas MQ, Granato D, Cruz AG, Albenzio M (2019) Novel milk-juice beverage with fermented sheep milk and strawberry (*Fragaria* × *ananassa*): Nutritional and functional characterization. *Journal of Dairy Science* 102:10724-10736. doi: 10.3168/jds.2019-16909
25. Arena MP, **Russo P**, Spano G, Capozzi V (2019) Exploration of the Microbial Biodiversity Associated with North Apulian Sourdoughs and the Effect of the Increasing Number of

- Inoculated Lactic Acid Bacteria Strains on the Biocontrol against Fungal Spoilage. *Fermentation* 5:97. doi: 10.3390/fermentation5040097
26. Berbegal C, Fragasso M, **Russo P**, Bimbo F, Grieco F, Spano G, Capozzi V (2019) Climate Changes and Food Quality: The Potential of Microbial Activities as Mitigating Strategies in the Wine Sector. *Fermentation* 5:85. doi: 10.3390/fermentation5040085
  27. Berbegal C, Borruso L, Fragasso M, Tufariello M, **Russo P**, Brusetti L, Spano G, Capozzi V (2019) A Metagenomic-Based Approach for the Characterization of Bacterial Diversity Associated with Spontaneous Malolactic Fermentations in Wine. *International Journal of Molecular Sciences* 20:3980. doi: 10.3390/ijms20163980
  28. Ghezziel C, **Russo P**, Arena MP, Spano G, Ouzari H-I, Kheroua O, Saidi D, Fiocco D, Kaddouri H, Capozzi V (2019) Evaluating the Probiotic Potential of *Lactobacillus plantarum* Strains from Algerian Infant Feces: Towards the Design of Probiotic Starter Cultures Tailored for Developing Countries. *Probiotics and Antimicrobial Proteins* 11:113-123. doi: 10.1007/s12602-018-9396-9
  29. **Russo P**, Berbegal C, De Ceglie C, Grieco F, Spano G, Capozzi V (2019) Pesticide Residues and Stuck Fermentation in Wine: New Evidences Indicate the Urgent Need of Tailored Regulations. *Fermentation* 5:23. doi: 10.3390/fermentation5010023
  30. Yépez A, **Russo P**, Spano G, Khomenko I, Biasioli F, Capozzi V, Aznar R (2019) In situ riboflavin fortification of different kefir-like cereal-based beverages using selected Andean LAB strains. *Food Microbiology* 77:61-68. doi: 10.1016/j.fm.2018.08.008
  31. Mohedano ML, Hernández-Recio S, Yépez A, Requena T, Martínez-Cuesta MC, Peláez C, **Russo P**, LeBlanc JG, Spano G, Aznar R, López P (2019) Real-Time Detection of Riboflavin Production by *Lactobacillus plantarum* Strains and Tracking of Their Gastrointestinal Survival and Functionality in vitro and in vivo Using mCherry Labeling. *Frontiers in Microbiology* 10:1748. doi: 10.3389/fmicb.2019.01748
  32. Arena MP, Capozzi V, Longo A, **Russo P**, Weidmann S, Rieu A, Guzzo J, Spano G, Fiocco D (2019) The Phenotypic Analysis of *Lactobacillus plantarum* *hsp* Mutants Reveals a Potential Role for *hsp1* in Cryotolerance. *Frontiers in Microbiology* 10:838. doi: 10.3389/fmicb.2019.00838
  33. Arena MP, Capozzi V, **Russo P**, Drider D, Spano G, Fiocco D (2018) Correction to: Immunobiosis and probiosis: antimicrobial activity of lactic acid bacteria with a focus on their antiviral and antifungal properties. *Applied Microbiology and Biotechnology* 102:9871-9871. doi: 10.1007/s00253-018-9441-3
  34. Arena MP, Capozzi V, **Russo P**, Drider D, Spano G, Fiocco D (2018) Immunobiosis and probiosis: antimicrobial activity of lactic acid bacteria with a focus on their antiviral and antifungal properties. *Applied Microbiology and Biotechnology* 102:9949-9958. doi: 10.1007/s00253-018-9403-9
  35. **Russo P**, Hadjilouka A, Beneduce L, Capozzi V, Paramithiotis S, Drosinos EH, Spano G (2018) Effect of different conditions on *Listeria monocytogenes* biofilm formation and removal. *Czech Journal of Food Sciences* 36:208-214. doi: 10.17221/199/2017-CJFS
  36. Berbegal C, Spano G, Fragasso M, Grieco F, **Russo P**, Capozzi V (2018) Starter cultures as biocontrol strategy to prevent *Brettanomyces bruxellensis* proliferation in wine. *Applied Microbiology and Biotechnology* 102:569-576. doi: 10.1007/s00253-017-8666-x
  37. Pérez-Ramos A, Werning ML, Prieto A, **Russo P**, Spano G, Mohedano ML, López P. (2017) Characterization of the Sorbitol Utilization Cluster of the Probiotic *Pediococcus parvulus* 2.6: Genetic, Functional and Complementation Studies in Heterologous Hosts. *Frontiers in Microbiology* 8:2393. doi: 10.3389/fmicb.2017.02393
  38. Berbegal C, Garofalo C, **Russo P**, Pati S, Capozzi V, Spano G (2017) Use of Autochthonous Yeasts and Bacteria in Order to Control *Brettanomyces bruxellensis* in Wine. *Fermentation* 3:65. doi: 10.3390/fermentation3040065
  39. Capozzi V, Fragasso M, Romaniello R, Berbegal C, **Russo P**, Spano G (2017) Spontaneous Food Fermentations and Potential Risks for Human Health. *Fermentation* 3:49. doi: 10.3390/fermentation3040049

40. **Russo P**, Fares C, Longo A, Spano G, Capozzi V (2017) *Lactobacillus plantarum* with Broad Antifungal Activity as a Protective Starter Culture for Bread Production. *Foods* 6:110. doi: 10.3390/foods6120110
41. Martínez-Hernández GB, Amodio ML, Valeria de Chiara ML, **Russo P**, Colelli G (2017) Microbial inactivations with hydrolysed lactoferrin and other natural antimicrobials in fresh-cut fennel. *LWT* 84:353-358. doi: 10.1016/j.lwt.2017.05.079
42. Pérez-Ramos A, Mohedano ML, López P, Spano G, Fiocco D, **Russo P**, Capozzi V (2017) In Situ B-Glucan Fortification of Cereal-Based Matrices by *Pediococcus parvulus* 2.6: Technological Aspects and Prebiotic Potential. *International Journal of Molecular Sciences* 18:1588. doi: 10.3390/ijms18071588
43. **Russo P**, Arena MP, Fiocco D, Capozzi V, Drider D, Spano G (2017) *Lactobacillus plantarum* with broad antifungal activity: A promising approach to increase safety and shelf-life of cereal-based products. *International Journal of Food Microbiology* 247:48-54. doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2016.04.027
44. Puertas AI, Capozzi V, Llamas MG, López P, Lamontanara A, Orrù L, **Russo P**, Spano G, Dueñas MT (2016) Draft Genome Sequence of *Lactobacillus collinoides* CUPV237, an Exopolysaccharide and Riboflavin Producer Isolated from Cider. *Genome Announcements* 4:e00506-16. doi: 10.1128/genomeA.00506-16
45. Mendoza-Llerenas EO, Pérez DJ, Gómez-Sandoval Z, Escalante-Minakata P, Ibarra-Junquera V, Razo-Hernández RS, Capozzi V, **Russo P**, Spano G, Fiocco D, Osuna-Castro JA, Moreno A (2016) *Lactobacillus plantarum* WCFS1 B-Fructosidase: Evidence for an Open Funnel-Like Channel Through the Catalytic Domain with Importance for the Substrate Selectivity. *Applied Biochemistry and Biotechnology* 180:1056-1075. doi: 10.1007/s12010-016-2152-2
46. Capozzi V, Di Toro MR, Grieco F, Michelotti V, Salma M, Lamontanara A, **Russo P**, Orrù L, Alexandre H, Spano G (2016) Viable But Not Culturable (VBNC) state of *Brettanomyces bruxellensis* in wine: New insights on molecular basis of VBNC behaviour using a transcriptomic approach. *Food Microbiology* 59:196-204. doi: 10.1016/j.fm.2016.06.007
47. Berbegal C, Peña N, **Russo P**, Grieco F, Pardo I, Ferrer S, Spano G, Capozzi V (2016) Technological properties of *Lactobacillus plantarum* strains isolated from grape must fermentation. *Food Microbiology* 57:187-194. doi: 10.1016/j.fm.2016.03.002
48. **Russo P**, de Chiara MLV, Capozzi V, Arena MP, Amodio ML, Rascón A, Dueñas MT, López P, Spano G (2016) *Lactobacillus plantarum* strains for multifunctional oat-based foods. *LWT - Food Science and Technology* 68:288-294. doi: 10.1016/j.lwt.2015.12.040
49. Arena MP, **Russo P**, Capozzi V, Rascón A, Felis GE, Spano G, Fiocco D (2016) Combinations of cereal B-glucans and probiotics can enhance the anti-inflammatory activity on host cells by a synergistic effect. *Journal of Functional Foods* 23:12-23. doi: 10.1016/j.jff.2016.02.015
50. **Russo P**, Capozzi V, Spano G, Corbo MR, Sinigaglia M, Bevilacqua A (2016) Metabolites of Microbial Origin with an Impact on Health: Ochratoxin A and Biogenic Amines. *Frontiers in Microbiology* 7:482. doi: 10.3389/fmicb.2016.00482
51. Garofalo C, **Russo P**, Beneduce L, Massa S, Spano G, Capozzi V (2016) Non-*Saccharomyces* biodiversity in wine and the 'microbial terroir': a survey on Nero di Troia wine from the Apulian region, Italy. *Annals of Microbiology* 66:143-150. doi: 10.1007/s13213-015-1090-5
52. **Russo P**, Iturria I, Mohedano ML, Caggianiello G, Rainieri S, Fiocco D, Angel Pardo M, López P, Spano G (2015) Zebrafish gut colonization by mCherry-labelled lactic acid bacteria. *Applied Microbiology and Biotechnology* 99:3479-3490. doi: 10.1007/s00253-014-6351-x
53. **Russo P**, Peña N, de Chiara MLV, Amodio ML, Colelli G, Spano G (2015) Probiotic lactic acid bacteria for the production of multifunctional fresh-cut cantaloupe. *Food Research International* 77:762-772. doi: 10.1016/j.foodres.2015.08.033
54. Garofalo C, El Khoury M, Lucas P, Bely M, **Russo P**, Spano G, Capozzi V (2015) Autochthonous starter cultures and indigenous grape variety for regional wine production. *Journal of Applied Microbiology* 118:1395-1408. doi: 10.1111/jam.12789
55. Capozzi V, **Russo P**, Spano G (2015) The great microbial beauty. *Trends in Microbiology* 23:334. doi: 10.1016/j.tim.2015.02.010

56. Arena MP, Caggianiello G, **Russo P**, Albenzio M, Massa S, Fiocco D, Capozzi V, Spano G (2015) Functional Starters for Functional Yogurt. *Foods* 4:15-33. doi: 10.3390/foods4010015
57. **Russo P**, Botticella G, Amodio ML, Colelli G, Cavaiuolo M, Ferrante A, Massa S, Spano G, Beneduce L (2015) Detection and enumeration of *Listeria monocytogenes* in fresh cut vegetables using MPN-Real-Time PCR. *Acta Horticulturae* 1071:567-674. doi: 10.17660/ActaHortic.2015.1071.73
58. Arena MP, **Russo P**, Capozzi V, López P, Fiocco D, Spano G (2014) Probiotic abilities of riboflavin-overproducing *Lactobacillus* strains: a novel promising application of probiotics. *Applied Microbiology and Biotechnology* 98:7569-81. doi: 10.1007/s00253-014-5837-x
59. Mohedano ML, **Russo P**, de Los Ríos V, Capozzi V, Fernández de Palencia P, Spano G, López P (2014) A partial proteome reference map of the wine lactic acid bacterium *Oenococcus oeni* ATCC BAA-1163. *Open Biology* 4:130154. doi: 10.1098/rsob.130154
60. Arena MP, Caggianiello G, Fiocco D, **Russo P**, Torelli M, Spano G, Capozzi V (2014) Barley B-Glucans-Containing Food Enhances Probiotic Performances of Beneficial Bacteria. *International Journal of Molecular Sciences* 15:3025-3039. doi: 10.3390/ijms15023025
61. Capozzi V, **Russo P**, Lamontanara A, Orrù L, Cattivelli L, Spano G (2014) Genome Sequences of Five *Oenococcus oeni* Strains Isolated from Nero Di Troia Wine from the Same Terroir in Apulia, Southern Italy. *Genome Announcements* 2:e01077-14. doi: 10.1128/genomeA.01077-14
62. Lamontanara A, Orrù L, Cattivelli L, **Russo P**, Spano G, Capozzi V (2014) Genome Sequence of *Oenococcus oeni* OM27, the First Fully Assembled Genome of a Strain Isolated from an Italian Wine. *Genome Announcements* 2(4):e00658-14. doi: 10.1128/genomeA.00658-14
63. **Russo P**, de Chiara ML, Vernile A, Amodio ML, Arena MP, Capozzi V, Massa S, Spano G (2014) Fresh-cut pineapple as a new carrier of probiotic lactic acid bacteria. *Biomed Research International* 2014:309183. doi: 10.1155/2014/309183
64. **Russo P**, Botticella G, Capozzi V, Massa S, Spano G, Beneduce L (2014) A fast, reliable, and sensitive method for detection and quantification of *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* O157:H7 in ready-to-eat fresh-cut products by MPN-qPCR. *Biomed Research International* 2014:608296. doi: 10.1155/2014/608296
65. **Russo P**, Capozzi V, Arena MP, Spadaccino G, Dueñas MT, López P, Fiocco D, Spano G (2014) Riboflavin-overproducing strains of *Lactobacillus fermentum* for riboflavin-enriched bread. *Applied Microbiology and Biotechnology* 98:3691-3700. doi: 10.1007/s00253-013-5484-7
66. Bove P, **Russo P**, Capozzi V, Gallone A, Spano G, Fiocco D (2013) *Lactobacillus plantarum* passage through an oro-gastro-intestinal tract simulator: carrier matrix effect and transcriptional analysis of genes associated to stress and probiosis. *Microbiological Research* 168:351-359. doi: 10.1016/j.micres.2013.01.004
67. Capozzi V, **Russo P**, Dueñas MT, López P, Spano G (2012) Lactic acid bacteria producing B-group vitamins: a great potential for functional cereals products. *Applied Microbiology and Biotechnology* 96:1383-94. doi: 10.1007/s00253-012-4440-2
68. **Russo P**, Fernández de Palencia P, Romano A, Fernández M, Lucas P, Spano G, López P (2012) Biogenic amine production by the wine *Lactobacillus brevis* IOEB 9809 in systems that partially mimic the gastrointestinal tract stress. *BMC Microbiology* 12:247. doi: 10.1186/1471-2180-12-247
69. Bove P, Gallone A, **Russo P**, Capozzi V, Albenzio M, Spano G, Fiocco D (2012) Probiotic features of *Lactobacillus plantarum* mutant strains. *Applied Microbiology and Biotechnology* 96:431-41. doi: 10.1007/s00253-012-4031-2
70. **Russo P**, Mohedano ML, Capozzi V, De Palencia PF, López P, Spano G, Fiocco D (2012) Comparative Proteomic Analysis of *Lactobacillus plantarum* WCFS1 and  $\Delta$ ctsR Mutant Strains Under Physiological and Heat Stress Conditions. *International Journal of Molecular Sciences* 13:10680-10696. doi: 10.3390/ijms130910680
71. Capozzi V, **Russo P**, Spano G (2012) Microbial information regimen in EU geographical indications. *World Patent Information* 34:229-231. doi: 10.1016/j.wpi.2012.04.001

72. **Russo P**, López P, Capozzi V, De Palencia PF, Dueñas MT, Spano G, Fiocco D (2012) Beta-Glucans Improve Growth, Viability and Colonization of Probiotic Microorganisms. *International Journal of Molecular Sciences* 13:6026-6039. doi: 10.3390/ijms13056026
73. Capozzi V, **Russo P**, Ladero V, Fernandez M, Fiocco D, Alvarez MA, Grieco F, Spano G (2012) Biogenic Amines Degradation by *Lactobacillus plantarum*: Toward a Potential Application in Wine. *Frontiers in Microbiology* 3:122. doi: 10.3389/fmicb.2012.00122
74. Capozzi V, **Russo P**, Fragasso M, de Vita P, Fiocco D, Spano G (2012) Biotechnology and Pasta-Making: Lactic Acid Bacteria as a New Driver of Innovation. *Frontiers in Microbiology* 3:94. doi: 10.3389/fmicb.2012.00094
75. Arena MP, **Russo P**, Capozzi V, Beneduce L, Spano G (2011) Effect of abiotic stress conditions on expression of the *Lactobacillus brevis* IOEB 9809 tyrosine decarboxylase and agmatine deiminase genes. *Annals of Microbiology* 61:179-183. doi: 10.1007/s13213-010-0089-1
76. **Russo P**, Beleggia R, Ferrer S, Pardo I, Spano G (2010) A polyphasic approach in order to identify dominant lactic acid bacteria during pasta manufacturing. *LWT - Food Science and Technology* 43:982-986. doi: 10.1016/j.lwt.2010.01.013
77. Capozzi V, **Russo P**, Beneduce L, Weidmann S, Grieco F, Guzzo J, Spano G (2010) Technological properties of *Oenococcus oeni* strains isolated from typical southern Italian wines. *Letters in Applied Microbiology* 50:327-34. doi: 10.1111/j.1472-765x.2010.02795.x
78. Spano G, **Russo P**, Lonvaud-Funel A, Lucas P, Alexandre H, Grandvalet C, Coton E, Coton M, Barnavon L, Bach B, Rattray F, Bunte A, Magni C, Ladero V, Alvarez M, Fernández M, Lopez P, de Palencia PF, Corbi A, Trip H, Lolkema JS (2010) Biogenic amines in fermented foods. *European Journal of Clinical Nutrition* 64:S95-100. doi: 10.1038/ejcn.2010.218

## CAPITOLI DI LIBRO

1. **Russo P**, De Simone N, Capozzi V, Mohedano ML, Ruiz-Masó JA, del Solar G, López P, Spano G (2021) Selection of Riboflavin Overproducing Strains of Lactic Acid Bacteria and Riboflavin Direct Quantification by Fluorescence In: Barile M (ed) *Flavins and Flavoproteins. Methods in Molecular Biology*, vol 2280. Springer, New York, pp 3-14. DOI: 10.1007/978-1-0716-1286-6\_1 Print ISBN: 978-1-0716-1286-6
2. **Russo P**, Capozzi V, Spano G (2020) La qualità e la sicurezza alimentare. In: Colelli G, Inglese P (eds) *Gestione della qualità e conservazione dei prodotti ortofrutticoli*. Edagricole, Milano, pp 25-29. Print ISBN 978-88-506-5565-6
3. **Russo P**, Fragasso M, Berbegal C, Grieco F, Spano G, Capozzi V (2020) Microorganisms Able to Produce Biogenic Amines and Factors Affecting Their Activity. In: Saad B, Tofalo R (eds) *Biogenic Amines in Food: Analysis, Occurrence and Toxicity*. RSC Publishing, Cambridge, pp 18-40. doi.org/10.1039/9781788015813-00018 Print ISBN: 978-1-78801-436-6
4. Arena MP, **Russo P**, Spano G, Capozzi V, Fiocco D (2018) Exopolysaccharides produced by lactic acid bacteria and their role in the food industry. In: Sharma D, Saharan BS (eds) *Microbial Cell Factories*. CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, pp 21-51. eBook ISBN9781315162386
5. **Russo P**, Spano G, Capozzi V (2017) Safety evaluation of starter cultures. In: Speranza B, Bevilacqua A, Corbo MR, Sinigaglia M (eds) *Starter cultures in food production*. Wiley-Blackwell, Hoboken, pp 101-128. doi.org/10.1002/9781118933794.ch6 Print ISBN:9781118933763
6. Arena MP, **Russo P**, Fiocco D, Spano G (2016) Industrial microorganisms: tolerance to antibiotics and application of antimicrobial agents. In: Gupta VK, Zeilinger-Migsich S, Ferreira Filho EX, Duran C, Purchase D (eds) *Microbial Applications Recent Advancements and Future Developments*. De Gruyter, Berlin, pp 213-236. doi.org/10.1515/9783110412789-012 Print ISBN: 9783110412208
7. **Russo P**, Caggianiello G, Arena MP, Fiocco D, Capozzi V, Spano G (2016) Lactic Acid Fermentation of Fruits and Vegetables. In: Paramithiotis S (ed) *Lactic acid fermentation of fruits and vegetables*. CRC Press, Boca Raton, pp 19-36. doi.org/10.1201/9781315370378 eBook ISBN9781315370378

8. Arena MP, **Russo P**, Fiocco D, Capozzi V, Spano G (2016)  $\beta$ -Glucans and Synbiotic Foods. In: Watson RR, Preedy VR (eds) Probiotics, Prebiotics, and Synbiotics. Academic Press, London, pp 423-433. doi.org/10.1016/B978-0-12-802189-7.00028-9 Print ISBN: 978-0-12-802189-7
9. Alexandraki V, Kazou M, Angelopoulou A, Arena MP, Capozzi V, **Russo P**, Fiocco D, Spano G, Papadimitriou K, Tsakalidou E (2016) The Microbiota of Non-cow Milk and Products. In: Tsakalidou E, Papadimitriou K (eds) Non-Bovine Milk and Milk Products. Academic Press, San Diego, pp 117-159 doi.org/10.1016/B978-0-12-803361-6.00006-5 Print ISBN 978-0-12-803361-6
10. Capozzi V, Arena MP, **Russo P**, Spano G, Fiocco D (2016) Stressors and Food Environment: Toward Strategies to Improve Robustness and Stress Tolerance in Probiotics. In: Watson RR, Preedy VR (eds) Probiotics, Prebiotics, and Synbiotics. Academic Press, pp 245-256. doi.org/10.1016/B978-0-12-802189-7.00016-2 Print ISBN: 9780128021897
11. Mohedano ML, López P, Spano G, **Russo P** (2015) Controlling the formation of biogenic amines in fermented foods. In: Holzapfel W (ed) Advances in Fermented Foods and Beverages. Woodhead Publishing, Cambridge, pp 273-310. doi.org/10.1016/B978-1-78242-015-6.00012-8 Print ISBN 978-1-78242-015-6
12. Botticella G, **Russo P**, Capozzi V, Amodio ML, Massa S, Spano G, Beneduce L (2013) *Listeria monocytogenes*, biofilm formation and fresh-cut produce. In: Méndez Vilas A (ed) Microbial pathogens and strategies for combating them: science, technology and education. Formatex, Badajoz, pp 114-123. DOI:10.1017/S1479050504001322 ISBN: 9788493984397
13. **Russo P**, Spano G, Arena MP, Capozzi V, Fiocco D, Grieco F, Beneduce L (2010) Are consumers aware of the risks related to Biogenic Amines in food? In: A. Méndez Vilas ed. Current Research, Technology and Education Topics in Applied Microbiology and Microbial Biotechnology. Formatex, Badajoz, pp 1087-1095. ISBN: 9788461461943

#### DOCUMENTI PRESENTATI IN ATTI DI CONVEGNO INTERNAZIONALI

1. V. Capozzi, N. De Simone, M. Fragasso, G. Perrone, F. Biasioli, G. Spano, **P. Russo**, M. Tufariello, F. Grieco. Wine microbial diversity and cross-over applications: emerging results and future perspectives. Macrowine 2021, June 23-30, virtual.
2. **Russo P.**, Capozzi V., A. de Moreno de LeBlanc, Ruiz-Maso J.A., Mohedano M.L., De Simone N., Fragasso M., Levit R., Del Solar G., Spano G., LeBlanc J.G., López P. (2021) LAB and riboflavin overproduction: molecular insights, in vivo probiotic studies, and in situ biofortification potential. 13th Symposium on Lactic Acid Bacteria 2021, held from August 30 to September 4, Egmond aan Zee, the Netherlands.
3. N De Simone, I Ripa, J Á Ruiz-Masó, M L Mohedano, V Capozzi, P López, G del Solar, G Spano, **P Russo** (2019). Producción de riboflavina y marcaje fluorescente de cepas de *Lactobacillus plantarum*. XIII reunion de la Red Espanola De Bacterias Lacticas (RedBal) Madrid, 22-24 Giugno 2019.
4. I Ripa, J Á Ruiz-Masó, N De Simone, **P Russo**, G Spano, G del Solar (2019) Studies on the regulation of the expression of genes involved in the synthesis of vitamin B2 in a potentially probiotic strain of *Lactobacillus plantarum*. Young Bachelor & Master European Biosciences Students Congress 2019 Madrid.
5. A Yépez, S Hernández Recio, P Russo, V Capozzi, M L Mohedano, G Spano, P López, R Aznar (2018) Vitamin B2 over-producing LAB and their application in bio-fortified cereal-based functional food. SEPYP 2018 - IX Workshop Sociedad Española de Probióticos y Prebióticos, Zaragoza, Spain.
6. V. Capozzi, , I. Khomenko, C. Berbegal, **P. Russo**, F. Biasioli and G. Spano. Different interactions between *Saccharomyces* and non-*Saccharomyces* strains in commercial grape juice and in grape must: on-line volatome monitoring using PTR-TOF-MS. 4th International Conference on Microbial Diversity 2017. Bari, Italy, October 24-26, 2017. PS4-1, pag.381-382.
7. M. Bellucci, F. Piergiacomo, **P. Russo**, G. Spano, M.R. Corbo and L. Beneduce. Shaping microbial communities for hydrolysis-acidogenesis and contemporary nitrification at low

- dissolved oxygen level. 4th International Conference on Microbial Diversity 2017. Bari, Italy, October 24-26, 2017. PS3-3, pag.353-354.
8. **P. Russo**, M. Albenzio, G. Spano and V. Capozzi. Dynamic of the microbial populations of fresh and stored donkey milk by high-throughput sequencing and conventional approaches. 4th International Conference on Microbial Diversity 2017. Bari, Italy, October 24-26, 2017. PS2-13, pag.332-333.
  9. C. Berbegal, **P. Russo**, G. Spano and V. Capozzi. Potential limitation of biogenic amines content in wine exploiting interactions among microorganisms of enological interest. 4th International Conference on Microbial Diversity 2017. Bari, Italy, October 24-26, 2017. PS2-13, pag.295-296
  10. G. Spano, I. Khomenko, **P. Russo**, F. Biasioli and V. Capozzi. LAB volatile organic compounds and PTR-TOF-MS: on-line bioprocess monitoring and future perspectives. 12th Symposium on Lactic Acid Bacteria. CO91, pag. 126. 27-31 August, 2017, Egmond aan Zee, The Netherlands.
  11. G. Spano, **P. Russo**, F. Giannico, M.L. Clodoveo, M.A. Colonna and V. Capozzi. Analysis of the prebiotic potential of a nutraceutical animal feed. CO61, pag. 111. 12th Symposium on Lactic Acid Bacteria. 27-31 August, 2017, Egmond aan Zee, The Netherlands.
  12. G. Spano, **P. Russo** and V. Capozzi. Interactions between microorganisms reduce biogenic amines accumulation in wine. A029, pag. 26. 12th Symposium on Lactic Acid Bacteria. 27-31 August, 2017, Egmond aan Zee, The Netherlands.
  13. R. Aznar, A. Yépez, **P. Russo**, V. Capozzi and G. Spano. Development of kefir-like cereal-based beverage naturally bio-fortified in riboflavin. 7th Congress of European Microbiologists (FEMS). 9-13 July 2017, Valencia, Spain.
  14. Yépez, A. Algarra Alarcón, **P. Russo**, F. Biasioli, R. Aznar, V. Capozzi and G. Spano. Proton transfer reaction-time of flight-mass spectrometry characterization of volatile organic compounds associated with kefir and kefir-like cereal-based beverages. 7th Congress of European Microbiologists (FEMS). 9-13 July 2017, Valencia, Spain.
  15. V. Capozzi, M. De Gioia, **P. Russo** and G. Spano. Interactions among microorganisms and potential limitation of biogenic amines accumulation in wine. International Conference WAC 2017 "Sustainable practices, wine active compounds & quality". 29-31 March, 2017. Beaune, France.
  16. V. Capozzi, **P. Russo** and G. Spano. Autochthonous microbial diversity in wine, threats and opportunities for wine product and process innovation. International Conference WAC 2017 "Sustainable practices, wine active compounds & quality". 29-31 March, 2017. Beaune, France.
  17. M.P. Arena, G. Caggianiello, **P. Russo**, V. Capozzi, P. López, D. Fiocco and G. Spano. Antimicrobial activity of *Lactobacillus plantarum* strains and antimicrobial properties of *L. plantarum* small heat shock proteins. 11th Symposium on Lactic Acid Bacteria. August 30-September 4, 2014, Egmond aan Zee, the Netherlands.
  18. **P. Russo**, A. Hadjilouka, V. Capozzi, M.P. Arena, S. Paramithiotis, E. Drosinos and G. Spano. Antimicrobial activity of Lactic Acid Bacteria on biofilm formed by *Listeria monocytogenes*. 11th Symposium on Lactic Acid Bacteria. August 30 - September 4, 2014, Egmond aan Zee, the Netherlands.
  19. M.P. Arena, D. Fiocco, V. Capozzi, **P. Russo** and G. Spano. Probiotic attributes of riboflavin over-producing lactic acid bacteria strains. 11th Symposium on Lactic Acid Bacteria 2014, held from August 30 to September 4, Egmond aan Zee, the Netherlands.
  20. G. Caggianiello, D. Fiocco, **P. Russo**, M.P. Arena, L. Orrù, A. Lamontanara, V. Capozzi, S. Van Hijum and G. Spano. Comparative genome analysis reveals strains specific gene clusters involved in exopolysaccharides biosynthesis in *Lactobacillus plantarum*. 11th Symposium on Lactic Acid Bacteria. August 30 - September 4, 2014, Egmond aan Zee, the Netherlands.
  21. G. Caggianiello, D. Fiocco, **P. Russo**, M.P. Arena, F. Parisi, V. Capozzi, S. Van Hijum and G. Spano. Probiotic survival in symbiotic yogurt-like cereal-based beverage. 11th Symposium on Lactic Acid Bacteria. August 30 - September 4, 2014, Egmond aan Zee, the Netherlands.
  22. M. Cavaiuolo, A. Ferrante, **P. Russo**, L. Beneduce, G. Spano, S. Paramithiotis, A. Hadjilouka, P. Tzamalís and E.H. Drosinos. Validation of innovative methods for the detection

- of human pathogenic bacteria in fresh cut vegetables. 3rd International Conference on Effects of Pre- and Post-harvest Factors on Health Promoting Components and Quality of Horticultural Commodities. 24-25 March, 2014, Skierniewice, Poland.
23. **P. Russo**, I. Iturria, M.L. Mohedano, S. Rainieri, G. Caggianiello, D. Fiocco, P. López, G. Spano and M.A. Pardo. Exploring the colonization ability of probiotic Lactic Acid Bacteria strains in Zebrafish: an in vivo model. 2nd International Conference on Microbial Diversity 2013, Microbial Interactions in Complex Ecosystems. 23-25 October, 2013, Torino, Italy, pag. 377-378.
  24. **P. Russo**, G. Spano, V. Capozzi, D. Fiocco and G. Spano. Variability of riboflavin overproduction in *Lactobacillus plantarum*. 2nd International Conference on Microbial Diversity 2013, Microbial Interactions in Complex Ecosystems. 23-25 October, 2013, Torino, Italy, pag. 404.
  25. M.P. Arena, **P. Russo**, V. Capozzi, P. López, G. Spano and D. Fiocco. Probiotic activity of riboflavin-overproducing *Lactobacillus* strains. 2nd International Conference on Microbial Diversity 2013, Microbial Interactions in Complex Ecosystems. 23-25 October, 2013, Torino, Italy, pag. 376-377.
  26. G. Caggianiello, A. Puertas, V. Capozzi, **P. Russo**, N. Peña, G. Spano, M.T. Dueñas, P. López and D. Fiocco. Ropy phenotype of *Lactobacillus plantarum* confers higher tolerance to acidic and bile stress. 2nd International Conference on Microbial Diversity 2013, Microbial Interactions in Complex Ecosystems. 23-25 October, 2013, Torino, Italy, pag. 405-406.
  27. **P. Russo**, G. Spano, D. Fiocco, V. Capozzi and M.P. Arena. Intraspecific riboflavin overproduction variability in lactic acid bacteria. 19eme colloque du Club des Bacteries Lactiques. 16-18 October, 2013, Bordeaux, France, pag. 77.
  28. M.P. Arena, **P. Russo**, V. Capozzi, P. López, G. Spano and D. Fiocco. Potential probiotic properties of riboflavin-overproducing Lactic Acid Bacteria. 19eme colloque du Club des Bacteries Lactiques. 16-18 October, 2013, Bordeaux, France, pag. 78.
  29. G. Caggianiello, **P. Russo**, A. Puertas, V. Capozzi, N. Peña, G. Spano, M.T. Dueñas, P. López and D. Fiocco. Exopolysaccharides increase tolerance to acidic and bile stress in *Lactobacillus plantarum*. 19eme colloque du Club des Bacteries Lactiques. 16-18 October, 2013, Bordeaux, France, pag. 90.
  30. Franza, F.F. Console, **P. Russo**, G. Spano and V. Capozzi. Lactic Acid Bacteria to produce cereal-based riboflavin-enriched foods. 19eme colloque du Club des Bacteries Lactiques. 16-18 October, 2013, Bordeaux, France, pag. 79.
  31. **P. Russo**, M.L. Mohedano, V. Capozzi, P. López, P. Fernández de Palencia, D. Fiocco and G. Spano. Proteomic analysis of CtsR-dependent proteins of *L. plantarum* under physiologic and heat stress conditions. Microbial diversity 2011. Environmental stress and adaptation. 26-28 October, 2011, Milano, Italy, pag. 178.
  32. V. Capozzi, **P. Russo**, F. Grieco and G. Spano. Stress responsive genes as biomarkers to trace technological properties of selected *Oenococcus oeni* strains. Microbial diversity 2011. Environmental stress and adaptation. 26-28 October, 2011, Milano, Italy, pag. 181.
  33. **P. Russo**, V. Capozzi and G. Spano. Degradation of biogenic amine in wine by a selected mix of lactic acid bacteria (LAB). Tenth Symposium on Lactic Acid Bacteria. August 28 to September 1, 2011, Egmond aan Zee, Netherlands, abstract E014.
  34. V. Capozzi, **P. Russo**, D. Fiocco and G. Spano. Microbial Starter Cultures for Geographical Indications. Tenth Symposium on Lactic Acid Bacteria. August 28 to September 1, 2011, Egmond aan Zee, Netherlands, abstract E016.
  35. P. Bove, A. Gallone, V. Capozzi, **P. Russo**, G. Spano and D. Fiocco. Interacting *Lactobacillus plantarum* and human intestinal epithelial cells: potential effects on host immune response. Tenth Symposium on Lactic Acid Bacteria. August 28 to September 1, 2011, Egmond aan Zee, Netherlands, abstract C044.
  36. **P. Russo**, G. Spano, G. Colelli and M.L. Amodio. Quantification of *Listeria monocytogenes* in ready to eat vegetables using MPN method associated to quantitative Real-Time PCR. ISHS - Fresh Cut 2011, International Conference Quality Management of Fresh Cut Produce, 17-21 Luglio 2011, Torino, Italy.

37. V. de los Ríos, **P. Russo**, M.L. Werning, M.L. Mohedano, P. Fernández de Palencia, P. López and G. Spano. Analysis of *O. oeni* proteome. 4th Congress of the Spanish Proteomics Society, 8-11 febbraio 2011, Segovia, Spain, pag. 152.
38. P. Bove, **P. Russo**, V. Capozzi, G. Spano, M. Albenzio, A. Gallone and D. Fiocco. Stress tolerance of probiotic microorganisms in a simulated human gastro-intestinal system. AIBGXII - Congresso Nazionale Associazione Italiana di Biologia e Genetica Generale e Molecolare, 8-9 ottobre 2010, Trento, Italy, pag. 51.
39. **P. Russo**, V. de los Ríos, M.L. Werning, P. Fernández de Palencia, P. López and G. Spano. Analysis of *Oenococcus oeni* proteome. Microsafetywine Conference, 18-19 novembre 2009, Martina franca, Italy, pag. 97.
40. M.P. Arena, V. Capozzi, **P. Russo**, L. Beneduce, and G. Spano. Different regulation of the tyrosine decarboxylase and the agmatine deiminase genes in *Lactobacillus brevis* IOEB 9809. Microsafetywine Conference, 18-19 novembre 2009, Martinafranca, Italy, pag.99.
41. **P. Russo**, C. Vetrano, V. Capozzi, L. Beneduce, F. Grieco, G. Mita and G. Spano. *Oenococcus oeni* strains isolated from typical southern italian wines: i) genetic characterization and biodiversity and ii) biogenic amines production. FEMS 2009 - 3rd Congress of European Microbiologist, June 28 - July 2, 2009, Gothenburg, Sweden.

#### DOCUMENTI PRESENTATI IN ATTI DI CONVEGNO NAZIONALI

1. Berbegal C, Borruso L, Fragasso M, **Russo P**, Brusetti L, Grieco F, Spano G and Capozzi V. Approccio metatassonomico per la caratterizzazione della biodiversità batterica associate a fermentazioni malolattiche spontanee in vino. workshop ASBM "Sulla stato dell'arte della filiera della biodiversità viti-vinicola". Valenzano, Bari. 10 maggio 2019
2. C. Garofalo, **P. Russo**, G. Spano, V. Capozzi. Cheese and 'microbiodiversity': safety, quality, and bioprotection. XII° Convegno Nazionale sulla Biodiversità, Teramo 13/14/15 Giugno 2018. [www.biodiversita2018.it](http://www.biodiversita2018.it).
3. M P Arena, **P Russo**, G Spano, V Capozzi (2018) Bread and 'microbiodiversity': safety, quality, and bioprotection. XII° Convegno Nazionale sulla Biodiversità, Teramo 13-15 Giugno 2018. [www.biodiversita2018.it](http://www.biodiversita2018.it).
4. C Berbegal, M De Gioia, **P Russo**, G Spano, V Capozzi (2018) Wine and 'microbiodiversity': safety, quality, and bioprotection. XII° Convegno Nazionale sulla Biodiversità, Teramo 13-15 Giugno 2018. [www.biodiversita2018.it](http://www.biodiversita2018.it).
5. V Capozzi, **P Russo**, F Grieco, G Spano (2016) Microbiodiversità e "terroir": evidenze, problematiche ed opportunità. XI° Convegno Nazionale sulla Biodiversità, Matera 9-10 Giugno 2016. [www.biodiversita2016.it](http://www.biodiversita2016.it).
6. **P. Russo**, A. Vernile, M.L. Amodio, G. Colelli, S. Massa and G. Spano. MPN-QRTPCR method and quantification of *Listeria monocytogenes* in ready to eat vegetables. III convegno nazionale Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale (SIMTREA). 26-28 June, 2012, Bari, Italy, pag. 143.
7. V. Capozzi, D. Fiocco, G. Caggianiello, **P. Russo**, P. López, P. Fernández de Palencia, M.T. Dueñas and G. Spano. Beta-glucans improve growth, viability and colonization of probiotic microorganisms. III convegno nazionale Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale (SIMTREA). 26-28 June, 2012, Bari, Italy, pag. 89.
8. **P. Russo**, A. Vernile, L. Beneduce, M.L. Amodio, G. Colelli, G. Lasalandra, G. Spano and S. Massa. Prevalence of *Listeria* spp., *Listeria monocytogenes*, *Esherichia coli* O157:H7 and *Esherichia coli* O104:H4 in mixed lettuce and rocket leaves sold in apulian markets. III convegno nazionale Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale (SIMTREA). 26-28 June, 2012, Bari, Italy, pag. 144.
9. P. Bove, **P. Russo**, V. Capozzi, G. Spano, A. Gallone and D. Fiocco. Carrier matrix effect and transcriptional analysis of genes associated to stress and probiosis in *Lactobacillus plantarum* WCFS1 during passage through an in vitro human gastro intestinal tract model. XIV Congresso

Nazionale Associazione Italiana di Biologia e Genetica Generale e Molecolare. 28-29 September, 2012, Perugia-Assisi, Italy, pag. 17.

10. Bove P., Russo P., Capozzi V., Spano G., Albenzio M., Gallone A. and Fiocco D. (2010) Stress tolerance of probiotic microorganisms in a simulated human gastro-intestinal system. XII Congresso Nazionale AIBG (Associazione Italiana di Biologia e Genetica generale e molecolare). Trento, 8-9/10/2010. Pag. 51.

#### COMUNICAZIONI ORALI E PARTECIPAZIONE IN QUALITÀ DI RELATORE A CONGRESSI E CONVEGNI DI INTERESSE INTERNAZIONALE

1. P. Russo, M. L. Mohedano, A. Hernández-Alcantara, R. Chiva, J. Á. Ruiz-Masó, G. Spano, G. del Solar, M. Tamame, P. López (2022). *Weissella cibaria* como fuente de postbióticos para el desarrollo de alimentos funcionales basados en cereales. 15ª Reunión de la Red Española de Bacterias Lácticas. Bacterias Lácticas en Alimentación y Salud. Valencia, 26 -27 maggio 2022. (Relatore P. Russo)
2. J. Á. Ruiz-Masó, A. M. Hernández-Alcántara, F. Álvarez-Juárez, A. Scauro, L. Rodrigo, P. Russo, R. Aznar, G. Spano, G. del Solar (2022) Capacidad reguladora y sensibilidad al efector de mutantes espontáneos y de diseño del “riboswitch-FMN” del operón rib de *Lactiplantibacillus plantarum*. 15ª Reunión de la Red Española de Bacterias Lácticas. Bacterias Lácticas en Alimentación y Salud. Valencia, 26 -27 maggio 2022. (Relatore J. Á. Ruiz-Masó)
3. J.Á. Ruiz-Masó, F. Álvarez Juárez, I. Ripa, N. De Simone, L. Rodrigo, P. Russo, R. Aznar, G. Spano and G. del Solar. Mutaciones en el aptámero del riboswitch FMN que regula la expresión del operón rib conducen al fenotipo sobreproductor de riboflavina en varias cepas de *Lactiplantibacillus plantarum*. 14a Reunión de la Red Española de Bacterias Lácticas (REDBAL): Bacterias lácticas en alimentación y salud. 8-10 September, 2021, Spain. (Relatore J. Á. Ruiz-Masó)
4. V. Capozzi, M. Tufariello, N. De Simone, M. Fragasso, G. Perrone, F. Biasioli, G. Spano, P. Russo and F. Grieco. Il concetto di ‘cross-over’ applicato alla microbiologia enologica: lieviti e batteri da vitigni autoctoni come risorse per l’innovazione in altre filiere agroalimentari. Biodiversità 2021. Agricoltura, Ambiente e Salute XIII Convegno Nazionale sulla Biodiversità 7-9 Settembre 2021, Foggia - Convegno online (Relatore V. Capozzi)
5. M. Fiore, N. Di Modugno, C. Bruno, T. De Nicolo, P. Russo, V. Capozzi, A. Paduano, M.L. Clodoveo and R. Amirante. Optimizing Pulsed Electric Fields for application to grape must: microbial control modulation and extraction of bioactive compounds. Model-It 2019 “6th International Symposium on Applications of Modelling as an Innovative Technology in the Horticultural Supply Chain”. 9-12 June, 2019, Molfetta, Italy. (Relatore M. Fiore)
6. M.L. Mohedano, S. Hernández, A. Yépez, T. Requena, S. Pardo-Valencia, M.C. Martínez-Cuesta, C. Peláez, P. Russo, J.G. LeBlanc, G. Spano, R. Aznar and P. López. Detección de la producción de riboflavina en estirpes de *Lactobacillus plantarum* en tiempo real durante su crecimiento y supervivencia en modelos in vitro e in vivo. 13a Reunión de la Red Española de Bacterias Lácticas (REDBAL): Bacterias lácticas en alimentación y salud. 17-18 June, 2019, Madrid, Spain. (Relatore M.L. Mohedano)
7. A. Pérez-Ramos, M. Goretti Llamas, P. Russo, V. Capozzi, M.L. Mohedano, M.T. Dueñas, G. Spano and P. López. Caracterización de Pediococos productores de  $\beta$ -glucano y de su potencial en alimentos funcionales. 11a Reunión de la Red Temática BAL: Participación de las bacterias lácticas en la salud humana y en la calidad alimentaria. 28-30 June, 2017, Gijón, Spain. (Relatore A. Pérez-Ramos)
8. V. Capozzi, P. Russo, F. Grieco and G. Spano. Microbiodiversità e “terroir”: evidenze, problematiche ed opportunità. XI Convegno Nazionale Biodiversità “Biodiversità e intensificazione ecosostenibile”. 09-10 June, 2016, Matera, Italy. (Relatore V. Capozzi)
9. V. Capozzi, P. Russo and G. Spano. The importance of tailored starter cultures to ensure the quality and the safety of “wild”, organic, biodynamic, and typical wines. European Symposium on Food Safety. 11-13 May, 2016, Athens, Greece. (Relatore V. Capozzi)

10. **P. Russo**, V. Capozzi, A. Lovino, M.L.V. de Chiara, M.L. Amodio, M.T. Dueñas, P. López and G. Spano. Cepas de *Lactobacillus plantarum* para la formulación de una nueva bebida multifuncional basada en avena. 9a Reunión de la Red Temática BAL: Participación de las bacterias lácticas en la salud humana y en la calidad alimentaria. 29-30 June, 2015, Madrid, Spain. (Relatore **P. Russo**)
11. I. Iturria, **P. Russo**, M. Nácher-Vázquez, M.L. Mohedano, G. Spano, R. Aznar and M.A. Pardo. El modelo del pez cebra para evaluar la capacidad probiótica de BAL. 9a Reunión de la Red Temática BAL: Participación de las bacterias lácticas en la salud humana y en la calidad alimentaria. 29-30 June, 2015, Madrid, Spain. (Relatore I. Iturria)
12. A.I. Puertas, G. Caggianiello, G. Llamas, **P. Russo**, M.A. Pardo, I. Iturria, A. Prieto, M.L. Mohedano, V. Jiménez, P. López, G. Spano and M.T. Dueñas. Caracterización de lactobacilos productores de heteropolisacáridos aislados de bebidas alcohólicas. 9a Reunión de la Red Temática BAL: Participación de las bacterias lácticas en la salud humana y en la calidad alimentaria. 29-30 June, 2015, Madrid, Spain. (Relatore A.I. Puertas)
13. V. Capozzi, **P. Russo** and G. Spano. Scaling-up your food microbial innovation. IFIB 2013 Italian Forum on Industrial Biotechnology and Bioeconomy. 22-23 October, 2013, Napoli, Italy. (Relatore V. Capozzi)
14. V. Capozzi, **P. Russo** and G. Spano. LAB and food fermentations: into the wild. 19eme colloque du Club des Bacteries Lactiques. 16-18 October, 2013, Bordeaux, France, pag. 27. (Relatore V. Capozzi)
15. I. Iturria, **P. Russo**, M.L. Mohedano, S. Rainieri, G. Spano, G.Caggianiello, P. López and M.A. Pardo. Explorando la capacidad colonizadora de bacterias lácticas probióticas con el modelo in vivo pez cebra. 7a Reunión de la Red Temática BAL: Participación de las bacterias lácticas en la salud humana y en la calidad alimentaria. 4-5 July, 2013, Madrid, Spain, pag. 31. (Relatore I. Iturria)
16. G. Botticella, **P. Russo**, M.L. Amodio, G. Colelli, M. Cavaiuolo, A. Ferrante, S. Massa, G. Spano and L. Beneduce. Detection and enumeration of *Listeria monocytogenes* in fresh-cut vegetables using MPN - Real Time PCR and an enrichment free approach. XI International Controlled & Modified Atmosphere Research Conference. 3-7 June, 2013, Trani, Italy, pag. 29. (Relatore G. Botticella)
17. V. Capozzi, **P. Russo**, D. Fiocco and Giuseppe Spano. Promis Biotech srl: slow microbes for slow food. IFIB 2012 Italian Forum on Industrial Biotechnology and Bioeconomy. 23-24 October, 2012, Milano, Italy. (Relatore V. Capozzi)
18. M.L. Mohedano, **P. Russo**, V. de los Ríos, P. Fernández de Palencia, G. Spano and P. López. Análisis proteómico de *Oenococcus oeni* ATCC-BAA1163 y *Lactobacillus plantarum* WCFS1. 6a Reunión de la Red Temática BAL: Participación de las bacterias lácticas en la salud humana y en la calidad alimentaria. 28-29 June, 2012, Tarragona, Spain, pag. 41. (Relatore M.L. Mohedano)
19. P. Bove, A. Gallone, V. Capozzi, **P. Russo**, G. Spano and D. Fiocco. Interaction between *Lactobacillus plantarum* strains and human intestinal epithelial cells: potential effects on adaptive and innate immunity of the host. Microbial diversity 2011. Environmental stress and adaptation. 26-28 October, 2011, Milano, Italy, pag. 87. (Relatore P. Bove)

Data

19/05/2022

Luogo

FOGGIA