

Curriculum Vitae

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome ANTONIO
Cognome ALFONZO
Recapiti Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali - Viale delle Scienze Ed. 5 Ing. C
Telefono 320-0873426
E-mail antonio.alfonzo@unipa.it

FORMAZIONE TITOLI

2001 Conseguimento del Diploma di Laurea in "Scienze Agrarie indirizzo Produzione Vegetale" con voto 109/110 presso l'Università degli Studi di Palermo Facoltà di Agraria, discutendo una tesi sperimentale dal titolo "Indagini preliminari sull'eventuale attività antagonistica di *Acremonium* spp. contro alcuni funghi fitopatogeni" Relatore: Dott. Livio Torta.

2007 Conseguimento del titolo di Dottore di Ricerca in "Gestione fitosanitaria eco-compatibile in ambienti agro-forestali e urbani" (XVIII Ciclo) presso il Dipartimento di Scienze Entomologiche, Fitopatologiche, Microbiologiche agrarie e Zootecniche dell'Università degli Studi di Palermo discutendo la tesi "Indagini sui metaboliti secondari prodotti da funghi antagonisti e micotossinogeni" Tutor: Dott. Giuseppe Sammarco.

ATTIVITA' DIDATTICA

Docenza in corsi universitari

- A.A. 2010-2011. Docente della disciplina "Contaminanti micotici degli alimenti" (30 ore – 3 crediti formativi), Corso di Laurea Magistrale in Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare svolto presso Università degli Studi di Palermo - Facoltà di Agraria - Dipartimento DEMETRA, Palermo (Italia).
- A.A. 2010-2011. Docente della disciplina "Gestione Microbiologica e Fitosanitaria Integrata del Vigneto – mod. Patologia viticola" (24 ore – crediti formativi). Corso di Laurea Inter-ateneo in Scienze viticole ed Enologiche, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Torino e Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia, Università degli Studi di Palermo, Marsala (TP).
- A.A. 2020-2021 e 2021-2022. Docente del corso di "Microbiologia dei prodotti di origine animale " (60 ore – n.6 CFU). Corso di Laurea in Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare, Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, Università degli Studi di Palermo.
- A.A. 2021-2022. Docente del corso di "Microbiologia agroalimentare" (60 ore – n. 7 CFU). Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, sede Caltanissetta, Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, Università degli Studi di Palermo.
- A.A. 2021-2022. Docente del modulo "Controllo microbiologico degli alimenti" (60 ore – n.6 CFU) dell'insegnamento "Contaminanti Microbici degli Alimenti C.I." (n.9 CFU). Corso di Laurea in Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare, Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, Università degli Studi di Palermo.
- A.A. 2022-2023. Docente del corso di "Microbiologia agroalimentare" (60 ore – n. 7 CFU). Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, sede Caltanissetta, Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, Università degli Studi di Palermo.
- A.A. 2022-2023. Docente del corso di "Microbiologia dei prodotti di origine animale " (60 ore – n.6 CFU). Corso di Laurea in Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare, Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, Università degli Studi di Palermo.
- A.A. 2023-2024. Docente del corso di "Microbiologia agroalimentare" (60 ore – n. 7 CFU). Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, sede Caltanissetta, Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, Università degli Studi di Palermo.
- A.A. 2023-2024. Docente del corso di "Microbiologia dei prodotti di origine animale " (60 ore – n.6 CFU). Corso di Laurea in Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare, Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, Università degli Studi di Palermo.

Supporto tecnico alla didattica

- A.A. 2007-2008. Svolgimento di attività di supporto tecnico della didattica nell'ambito dell'insegnamento "Microbiologia agraria" (docente Prof. Giancarlo Moschetti) del Corso di Laurea specialistica in Scienze Forestali ed Ambientali, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Palermo.
- A.A. 2007-2008. Svolgimento di attività di supporto tecnico della didattica nell'ambito dell'insegnamento "Microbiologia del suolo" (docente Prof. Giancarlo Moschetti) del Corso di Laurea di I livello in Agricoltura biologica, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Palermo.
- A.A. 2008-2009. Svolgimento di attività di supporto tecnico della didattica nell'ambito dell'insegnamento "Microbiologia del suolo" (docente Prof. Giancarlo Moschetti) del Corso di Laurea specialistica in Scienze e tecnologie agrarie, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Palermo.

- A.A. 2009-2010. Svolgimento di attività di supporto tecnico della didattica nell'ambito dell'insegnamento "Microbiologia forestale" (docente Prof. Giancarlo Moschetti) del Corso di Laurea Magistrale in "Scienze Forestali ed ambientali" curriculum "Difesa del suolo" e "Gestione delle risorse forestali", Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Palermo.
- A.A. 2010-2011. Svolgimento di attività di supporto tecnico della didattica nell'ambito dell'insegnamento "Elementi di microbiologia agraria" (docente Prof. Giancarlo Moschetti) del Corso di Laurea di I livello in Agroingegneria, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Palermo.
- A.A. 2012-2013. Svolgimento di attività di supporto tecnico della didattica nell'ambito dell'insegnamento "Elementi di microbiologia agraria" (docente Prof. Giancarlo Moschetti) del Corso di Laurea di I livello in Agroingegneria, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Palermo.
- A.A. 2013-2014. Svolgimento di attività di supporto tecnico della didattica nell'ambito dell'insegnamento "Elementi di microbiologia agraria" (docente Prof. Giancarlo Moschetti) del Corso di Laurea di I livello in Agroingegneria, Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali, Università degli Studi di Palermo.
- A.A. 2014-2015. Svolgimento di attività di supporto tecnico della didattica nell'ambito dell'insegnamento "Elementi di microbiologia agraria" (docente Prof. Giancarlo Moschetti) del Corso di Laurea di I livello in Agroingegneria, Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali, Università degli Studi di Palermo.
- A.A. 2015-2016. Svolgimento di attività di supporto tecnico della didattica nell'ambito dell'insegnamento "Elementi di microbiologia agraria" (docente Prof. Giancarlo Moschetti) del Corso di Laurea di I livello in Agroingegneria, Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali, Università degli Studi di Palermo.
- A.A. 2016-2017. Svolgimento di attività di supporto tecnico della didattica nell'ambito dell'insegnamento "Elementi di microbiologia agraria" (docente Prof. Giancarlo Moschetti) del Corso di Laurea di I livello in Agroingegneria, Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali, Università degli Studi di Palermo.
- A.A. 2016-2017. Svolgimento di attività di supporto tecnico della didattica nell'ambito dell'insegnamento "Microbiologia Enologica" (docente Prof. Giancarlo Moschetti) del Corso di Studi in Viticoltura ed Enologia, Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali, Università degli Studi di Palermo.
- A.A. 2017-2018. Svolgimento di attività di supporto tecnico della didattica nell'ambito dell'insegnamento "Elementi di microbiologia del suolo" (docente Prof. Giancarlo Moschetti) del Corso di Studi in Agricoltura Biologica, Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, Università degli Studi di Palermo.
- A.A. 2017-2018. Svolgimento di attività di supporto tecnico della didattica nell'ambito dell'insegnamento "Microbiologia Enologica" (docente Prof. Giancarlo Moschetti) del Corso di Studi in Viticoltura ed Enologia, Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali, Università degli Studi di Palermo.
- A.A. 2017-2018. Svolgimento di attività di supporto tecnico della didattica nell'ambito dell'insegnamento "Microbiologia degli Alimenti e dei prodotti fermentati" (docente Dott. Nicola Francesca) del Corso di Studi in Scienze e Tecnologie Agroalimentari, Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, Università degli Studi di Palermo.
- A.A. 2018-2019. Svolgimento di attività di supporto tecnico della didattica nell'ambito dell'insegnamento "Microbiologia del suolo" (docente Prof. Giancarlo Moschetti) del Corso di Studi in Scienze e Tecnologie Agrarie, Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, Università degli Studi di Palermo.

Corsi extra universitari

- 2004. Incarico di prestazione d'opera, in qualità di docente, con contratto a tempo determinato stipulato con la Logos Soc. Coop. A.r.l. del modulo "Aspetti legislativi e norme sull'igiene" realizzato nel corso per "Addetto alla lavorazione dei prodotti agroalimentari con rispetto delle procedure HACCP – II edizione" con sede di svolgimento a Castronovo di Sicilia (PA).
- 2006. Attività di docenza del modulo d'insegnamento "Diagnosi in laboratorio delle diversità Biologiche" nell'ambito del corso "ARBOREA: Master in tecnologia delle colture florovivaistiche mediterranee" Progetto MIUR n.854/44.
- 2007. Incarico di prestazione d'opera, in qualità di docente, con contratto a tempo determinato stipulato con la MANAGER s.r.l. del modulo "Difesa da organismi naturali e vegetali infestanti" realizzato nel corso "Esperto in lotta fitosanitaria" con sede di svolgimento a Menfi (AG).
- 2007. Incarico di prestazione d'opera, in qualità di docente, con contratto a tempo determinato stipulato con la MANAGER s.r.l. del modulo "Stage" realizzato nel corso "Esperto in lotta fitosanitaria" con sede di svolgimento a Menfi (AG).
- 2007. Incarico di prestazione d'opera, in qualità di docente, con contratto a tempo determinato stipulato con l'ENDAS del modulo "Ecologia e ambiente" realizzato nel corso "Informatore ambientale" con sede di svolgimento a Palermo.
- 2014. Incarico di collaborazione coordinata e continuativa di docenza del corso dal titolo "Tecnologia e processi alimentari" relativa al progetto di formazione PON02004513133441 dal titolo "PROFOOD – Valorizzazione delle produzioni lattiero-casearie siciliane mediante applicazioni biomolecolari, chimiche e nutrigenomiche" obiettivi formativi 1.1 e 1.2 del progetto "Esperto in Qualità, Tracciabilità, Sicurezza e Ambiente della filiera lattiero-casearia".
- 2018. Attività di Docenza per i corsi "Fondamenti di scienze della nutrizione applicate alle tecnologie alimentari – ID 1468882" (4 ore aula + 8 ACL), "Metodologie e tecniche di produzione per le preparazioni alimentari destinati a consumi particolari – ID 1468887" (16 ore aula; 8 ore AL) e "Fondamenti di scienze della nutrizione applicate alle tecnologie alimentari – ID 1468882" (4 ore aula; 8 ore A.L.), svolta nell'ambito del Piano Formativo denominato "E-XPO" codice AVA/021/16 a valere sull'Avviso 01/2016 – Fondimpresa per conto di BM S.r.l. a Socio Unico, Roma (Italia).
- 2018. Docenza Azione ID 1562147 "Implementazione e sviluppo di sistemi di tracciabilità" (6 ore aula; 6 ore AL) nell'ambito di Fondimpresa Avviso 1/2016 Ambito I Piano Formativo TR.I.S.C.E.L.E. Traing per l'Innovazione a Supporto delle Competenze delle risorse umane. Codice Piano: AVT/083I/16 per conto di Forma.Lab s.r.l., Milano (Italia).
- 2018. Docenza Azione 1591905; Azione 1591975; Azione 1591980 nell'ambito del Piano "L.O.G.O.S. Linee di sviluppo per la Gestione delle competenze delle risorse umane in Sicilia" Codice AVT/129/16 per conto di Forma.Lab s.r.l., Milano (Italia).

INCARICHI / CONSULENZE

- 2003. Incarico di prestazione d'opera con contratto a tempo determinato, sullo svolgimento di analisi micologiche per l'identificazione di specie fungine isolate su campioni di uve e responsabili del rilascio di micotossine, stipulato con l'Istituto Sperimentale Viticoltura di Conegliano, nell'ambito del progetto di ricerca nazionale "Contaminanti micotici su uva" finanziato dal Mi.Pa.F.
- 2004. Incarico di prestazione d'opera con contratto a tempo determinato, sulla caratterizzazione di micorrize di *Tuber* spp. spontanee in aree boschive siciliane; valutazione del corteggio fungino associato alle suddette micorrize; indagini sull'eventuali interazioni tra microrganismi fungini della micorrizosfera e lo studio sui metaboliti secondari prodotti dai funghi isolati dalla micorrizosfera, stipulato con il Dipartimento S.En.Fi.Mi.Zo. dell'Università degli Studi di Palermo, nell'ambito del progetto di ricerca regionale "Sviluppo della tartuficoltura siciliana" finanziato dalla Regione Sicilia.
- 2005. Incarico di prestazione d'opera con contratto a tempo determinato, sullo svolgimento di analisi micologiche per l'identificazione di specie fungine isolate su campioni di uve e responsabili del rilascio di micotossine, stipulato con l'Istituto Sperimentale Viticoltura di Conegliano, nell'ambito del progetto di ricerca nazionale "Contaminanti micotici su uva" finanziato dal Mi.Pa.F.
- 2006. Incarico di prestazione d'opera con contratto a tempo determinato, al fine di indagare sulla diffusione e severità del mal dell'esca della vite in pieno campo. L'attività è consistita in rilievi epidemiologici effettuati, settimanalmente, in alcuni vigneti della Sicilia occidentale e nel prelievo di ceppi alterati da sottoporre ad indagini di laboratorio; stipulato con il Dipartimento S.En.Fi.Mi.Zo. dell'Università degli Studi di Palermo, nell'ambito del progetto interregionale di ricerca "Il Mal dell'esca della vite: interventi di ricerca e sperimentazione per il contenimento della malattia" finanziato dall'ARZIA Toscana.
- 2007. Incarico di prestazione d'opera con contratto a tempo determinato, al fine di indagare sulla diffusione e severità del mal dell'esca della vite in pieno campo. L'attività è consistita in rilievi epidemiologici effettuati, settimanalmente, in alcuni vigneti della Sicilia occidentale e nel prelievo di ceppi alterati da sottoporre ad indagini di laboratorio; stipulato con il Dipartimento S.En.Fi.Mi.Zo. dell'Università degli Studi di Palermo, nell'ambito del progetto interregionale di ricerca "Il Mal dell'esca della vite: interventi di ricerca e sperimentazione per il contenimento della malattia" finanziato dall'ARZIA Toscana.
- 2012. Incarico di collaborazione occasionale con contratto a tempo determinato (3 mesi), per supporto alla ricerca per la selezione di ceppi autoctoni di lieviti vinari e loro utilizzo in micro vinificazioni di uve Fiano in provincia di Avellino nell'ambito del progetto "Miglioramento qualitativo dei vini campani".
- 2018. Componente tecnico scientifico per la predisposizione di programmi operativi di formazione in qualità di membro del Comitato Tecnico Scientifico svolto nell'ambito del Piano Formativo denominato "E-XPO" codice AVA/021/16 a valere sull'Avviso 01/2016 – Fondimpresa per conto di BM S.r.l. a Socio Unico, Roma (Italia).

ASSOCIAZIONI SCIENTIFICHE

Membro della SIM3A (Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare ed Ambientale).

PUBBLICAZIONE

Pubblicazioni in riviste internazionali

1. **Alfonzo, A.**, Ventrino, V., Torta, L., Burrmano, S., & Moschetti, G. (2008). *In vitro* antagonism of a grapevine endophytic *Bacillus subtilis* strain towards "esca" fungi. *Integrated Protection in Viticulture IOBC/wprs Bulletin*, 36, 19-24.
2. Mondello, V., Conigliaro, G., **Alfonzo, A.**, Ferraro, V., Torta, L., & Burrmano, S. (2008). Preliminary studies on "esca" disease in Sicilian vineyards. *IOBC/wprs Bulletin*, 36, 181-187.
3. Burrmano, S., **Alfonzo, A.**, Piccolo, S. L., Conigliaro, G., Mondello, V., Torta, L., Moretti, M. & Assante, G. (2008). Interaction between *Acremonium byssoides* and *Plasmopara viticola* in *Vitis vinifera*. *Phytopathologia Mediterranea*, 47(2), 122-131.
4. Burrmano, S., Mondello, V., Conigliaro, G., **Alfonzo, A.**, Spagnolo, A., & Mugnai, L. (2008). Grapevine decline in Italy caused by *Lasioidiplodia theobromae*. *Phytopathologia Mediterranea*, 47(2), 132-136.
5. **Alfonzo, A.**, Conigliaro, G., Torta, L., Burrmano, S., & Moschetti, G. (2009). Antagonism of *Bacillus subtilis* strain AG1 against vine wood fungal pathogens. *Phytopathologia Mediterranea*, 48(1), 155-158.
6. Piccolo, S. L., Ferraro, V., **Alfonzo, A.**, Settanni, L., Ercolini, D., Burrmano, S., & Moschetti, G. (2010). Presence of endophytic bacteria in *Vitis vinifera* leaves as detected by fluorescence in situ hybridization. *Annals of microbiology*, 60(1), 161-167.
7. **Alfonzo, A.**, Piccolo, S. L., Conigliaro, G., Ventrino, V., Burrmano, S., & Moschetti, G. (2012). Antifungal peptides produced by *Bacillus amyloliquefaciens* AG1 active against grapevine fungal pathogens. *Annals of microbiology*, 62(4), 1593-1599.
8. Piccolo, S. L., **Alfonzo, A.**, Conigliaro, G., Moschetti, G., Burrmano, S., & Barone, A. (2012). A simple and rapid DNA extraction method from leaves of grapevine suitable for polymerase chain reaction analysis. *African Journal of Biotechnology*, 11(45), 10305-10309
9. **Alfonzo, A.**, Francesca, N., Sannino, C., Settanni, L., & Moschetti, G. (2013). Filamentous fungi transported by birds during migration across the Mediterranean Sea. *Current microbiology*, 66(3), 236-242.
10. Mondello, V., Lo Piccolo, S., Conigliaro, G., **Alfonzo, A.**, Torta, L., & Burrmano, S. (2013). First report of *Neofusicoccum vitifusiforme* and presence of other Botryosphaeriaceae species associated with Botryosphaeria dieback of grapevine in Sicily (Italy). *Phytopathologia Mediterranea*, 52(2), 388-396.
11. **Alfonzo, A.**, Ventimiglia, G., Corona, O., Di Gerlando, R., Gaglio, R., Francesca, N., Moschetti G. & Settanni, L. (2013). Diversity and technological potential of lactic acid bacteria of wheat flours. *Food microbiology*, 36(2), 343-354.

12. Settanni, L., Ventimiglia, G., **Alfonzo, A.**, Corona, O., Miceli, A., & Moschetti, G. (2013). An integrated technological approach to the selection of lactic acid bacteria of flour origin for sourdough production. *Food research international*, 54(2), 1569-1578.
13. Sinacori, M., Francesca, N., **Alfonzo, A.**, Cruciata, M., Sannino, C., Settanni, L., & Moschetti, G. (2014). Cultivable microorganisms associated with honeys of different geographical and botanical origin. *Food microbiology*, 38, 284-294.
14. Martorana, A., **Alfonzo, A.**, Settanni, L., Corona, O., La Croce, F., Caruso, T., Moschetti, G. & Francesca, N. (2015). An innovative method to produce green table olives based on "pied de cuve" technology. *Food microbiology*, 50, 126-140.
15. Francesca, N., **Alfonzo, A.**, Verde, G. L., Settanni, L., Sinacori, M., Lucido, P., & Moschetti, G. (2015). Biological activity of *Bacillus* spp. evaluated on eggs and larvae of red palm weevil *Rhynchophorus ferrugineus*. *Annals of microbiology*, 65(1), 477-485.
16. Ventimiglia, G., **Alfonzo, A.**, Galluzzo, P., Corona, O., Francesca, N., Caracappa, S., Moschetti, G. & Settanni, L. (2015). Codominance of *Lactobacillus plantarum* and obligate heterofermentative lactic acid bacteria during sourdough fermentation. *Food microbiology*, 51, 57-68.
17. Piccolo, S. L., **Alfonzo, A.**, Giambra, S., Conigliaro, G., Lopez-Llorca, L. V., & Burruano, S. (2015). Identification of *Acremonium* isolates from grapevines and evaluation of their antagonism towards *Plasmopara viticola*. *Annals of microbiology*, 65(4), 2393-2403.
18. Francesca, N., Guerreiro, M. A., Carvalho, C., Coelho, M., **Alfonzo, A.**, Randazzo, W., Sampaio, J.P. & Moschetti, G. (2016). *Jamiranaea phylloscopi* sp. nov. (Microstromatales), a basidiomycetous yeast isolated from migratory birds in the Mediterranean basin. *International journal of systematic and evolutionary microbiology*, 66(2), 824-829.
19. Gaglio, R., Francesca, N., Maniaci, G., Corona, O., **Alfonzo, A.**, Giosuè, C., Di Noto, A., Cardamone, C., Sardina, M.T., Portolano, B. & Alabiso, M. (2016). Valorization of indigenous dairy cattle breed through salami production. *Meat science*, 114, 58-68.
20. Martorana, A., **Alfonzo, A.**, Settanni, L., Corona, O., La Croce, F., Caruso, T., Moschetti, G. & Francesca, N. (2015). Effect of the mechanical harvest of drupes on the quality characteristics of green fermented table olives. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 96, 2004-2017.
21. La Scalia, G., Aiello, G., Miceli, A., Nasca, A., **Alfonzo, A.**, & Settanni, L. (2015). Effect of vibration on the quality of strawberry fruits caused by simulated transport. *Journal of Food Process Engineering*, 39, 140-156.
22. Corona, O., **Alfonzo, A.**, Ventimiglia, G., Nasca, A., Francesca, N., Martorana, A., Moschetti, G. & Settanni, L. (2016). Industrial application of selected lactic acid bacteria isolated from local semolinas for typical sourdough bread production. *Food Microbiology*, 59, 43-56.
23. **Alfonzo, A.**, Urso, V., Corona, O., Francesca, N., Amato, G., Settanni, L., & Di Miceli, G. (2016). Development of a method for the direct fermentation of semolina by selected sourdough lactic acid bacteria. *International journal of food microbiology*, 239, 65-78.
24. Francesca, N., Gaglio, R., **Alfonzo, A.**, Settanni, L., Corona, O., Mazzei, P., Romano, R., Piccolo, A., & Moschetti, G. (2016). The Wine: typicality or mere diversity? The effect of spontaneous fermentations and biotic factors on the characteristics of wine. *Agriculture and Agricultural Science Procedia*, 8, 769-773.
25. **Alfonzo, A.**, Martorana, A., Guarrasi, V., Barbera, M., Gaglio, R., Santulli, A., Settanni, L., Galati, A., Moschetti, G. & Francesca, N. (2017). Effect of the lemon essential oils on the safety and sensory quality of salted sardines (*Sardina pilchardus* Walbaum 1792). *Food Control*, 73, 1265-1274.
26. Gaglio, R., **Alfonzo, A.** & Francesca, N. (2017). Combined approach for the investigation of dominant fermenting microbiota in two traditional sourdoughs produced in Sicily. *Carpathian Journal of Food science and Technology*, 9(2), 5-15.
27. Martorana, A., **Alfonzo, A.**, Gaglio, R., Settanni, L., Corona, O., La Croce, F., Vagnoli, P., Caruso, T., Moschetti, G. & Francesca, N. (2017). Evaluation of different conditions to enhance the performances of *Lactobacillus pentosus* OM13 during industrial production of Spanish-style table olives. *Food Microbiology*, 61, 150-158.
28. **Alfonzo, A.**, Martorana, A., Guarrasi, V., Barbera, M., Gaglio, R., Santulli, A., Settanni, L., Galati, A., Moschetti, G. & Francesca, N. (2017). Effect of the lemon essential oils on the safety and sensory quality of salted sardines (*Sardina pilchardus* Walbaum 1792). *Food Control*, 73, 1265-1274.
29. **Alfonzo, A.**, Miceli, C., Nasca, A., Franciosi, E., Ventimiglia, G., Di Gerlando, R., Tuohy, K., Francesca, N., Moschetti, G. & Settanni, L. (2017). Monitoring of wheat lactic acid bacteria from the field until the first step of dough fermentation. *Food microbiology*, 62, 256-269.
30. **Alfonzo, A.**, Randazzo, W., Barbera, M., Sannino, C., Corona, O., Settanni, L., Moschetti, G., Santulli, A. & Francesca, N. (2017). Effect of salt concentration and extremely halophilic archaea on the safety and quality characteristics of traditional salted anchovies. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 26(5), 620-637.
31. Gaglio, R., **Alfonzo, A.**, Francesca, N., Corona, O., Di Gerlando, R., Columba, P., & Moschetti, G. (2017). Production of the Sicilian distillate "Spiritu re fascitrari" from honey by-products: An interesting source of yeast diversity. *International Journal of Food Microbiology*, 261, 62-72.
32. **Alfonzo, A.**, Martorana, A., Settanni, L., Matraxia, M., Corona, O., Vagnoli, P., Caruso, T., Moschetti, G. & Francesca, N. (2018). Approaches to improve the growth of the starter lactic acid bacterium OM13 during the early stages of green Spanish-style table olive production. *Grasas y Aceites*, 69(3), 265.
33. **Alfonzo, A.**, Gaglio, R., Miceli, A., Francesca, N., Di Gerlando, R., Moschetti, G., & Settanni, L. (2018). Shelf life evaluation of fresh-cut red chicory subjected to different minimal processes. *Food microbiology*, 73, 298-304.
34. Gaglio, R., **Alfonzo, A.**, Polizzotto, N., Corona, O., Francesca, N., Russo, G., Moschetti, G. & Settanni, L. (2018). Performances of Different Metabolic *Lactobacillus* Groups During the Fermentation of Pizza Doughs Processed from Semolina. *Fermentation*, 4(3), 61.
35. **Alfonzo, A.**, Gaglio, R., Francesca, N., Barbera, M., Saiano, F., Santulli, A., Matraxia, M., Rallo, F. & Moschetti, G. (2018). Influence of salt of different origin on the microbiological characteristics, histamine generation and volatile profile of salted anchovies (*Engraulis encrasicolus* L.). *Food Control*, 92, 301-311.
36. Guarcello, R., Gaglio, R., Todaro, A., **Alfonzo, A.**, Schicchi, R., Cirlincione, F., Moschetti, G. & Francesca, N. (2019). Insights into the cultivable microbial ecology of "Manna" ash products extracted from *Fraxinus angustifolia* (Oleaceae) trees in Sicily, Italy. *Frontiers in microbiology*, 10, 984.

37. Francesca, N., Gaglio, R., **Alfonzo, A.**, Corona, O., Moschetti, A. & Settanni, L. (2019). Characteristics of sourdoughs and baked pizzas as affected by starter culture inoculums. *International Journal of Food Microbiology*, 293, 114-123.
38. **Alfonzo, A.**, Francesca, N., Mercurio, V., Prestianni, R., Settanni, L., Spanò, G., Naselli, V. & Moschetti, G. (2020). Use of grape racemes from Grillo cultivar to increase the acidity level of sparkling base wines produced with different *Saccharomyces cerevisiae* strains. *Yeast*, 37(9-10), 475-486.
39. **Alfonzo, A.**, Gaglio, R., Barbera, M., Francesca, N., Moschetti, G., & Settanni, L. (2020). Evaluation of the Fermentation Dynamics of Commercial Baker's Yeast in Presence of Pistachio Powder to Produce Lysine-Enriched Breads. *Fermentation*, 6(1), 2.
40. Gaglio, R., **Alfonzo, A.**, Barbera, M., Franciosi, E., Francesca, N., Moschetti, G., & Settanni, L. (2020). Persistence of a mixed lactic acid bacterial starter culture during lysine fortification of sourdough breads by addition of pistachio powder. *Food microbiology*, 86, 103349.
41. **Alfonzo, A.**, Francesca, N., Matraxia, M., Craparo, V., Naselli, V., Mercurio, V., & Moschetti, G. (2020). Diversity of *Saccharomyces cerevisiae* strains associated to racemes of Grillo grape variety. *FEMS microbiology letters*, 367(12), fnaa079.
42. Ruisi, P., Ingrassia, R., Urso, V., Giambalvo, D., **Alfonzo, A.**, Corona, O., Settanni, L., & Frenda, A. S. (2021). Influence of grain quality, semolinas and baker's yeast on bread made from old landraces and modern genotypes of Sicilian durum wheat. *Food Research International*, 140, 110029.
43. **Alfonzo, A.**, Sicard, D., Di Miceli, G., Guezenc, S., & Settanni, L. (2021). Ecology of yeasts associated with kernels of several durum wheat genotypes and their role in co-culture with *Saccharomyces cerevisiae* during dough leavening. *Food Microbiology*, 94, 103666.
44. Matraxia, M., Alfonso, A., Prestianni, R., Francesca, N., Gaglio, R., Todaro, A., Alfeo, V., Perretti, G., Columba, P., Settanni, L., & Moschetti, G. (2021). Non-conventional yeasts from fermented honey by-products: Focus on *Hanseniaspora uvarum* strains for craft beer production. *Food Microbiology*, 99, 103806.
45. **Alfonzo A.**, Prestianni, R., Gaglio, R., Matraxia, M., Maggio, A., Naselli, V., Craparo, V., Badalamenti, N., Bruno, M., Vagnoli, P., Settanni, L., Moschetti, G. & Francesca, N. (2021). Effects of different yeast strains, nutrients and glutathione-rich inactivated yeast addition on the aroma characteristics of Catarratto wines. *International Journal of Food Microbiology*, 109325.
46. Barbaccia, P., Busetta, G., Barbera, M., **Alfonzo, A.**, Garofalo, G., Francesca, N., Moscarelli, A., Moschetti, G., Settanni, L. & Gaglio, R. (2021). Effect of grape pomace from red cultivar Nero d'Avola on the microbiological, physicochemical, phenolic profile and sensory aspects of ovine Vastedda like stretched cheese. *Journal of Applied Microbiology*, 00, 1-15.
47. **Alfonzo, A.**, Laudicina, V. A., Muscarella, S. M., Badalucco, L., Moschetti, G., Spanò, G. M., & Francesca, N. (2022). Cellulolytic bacteria joined with deproteinized whey decrease carbon to nitrogen ratio and improve stability of compost from wine production chain by-products. *Journal of environmental management*, 304, 114194.
48. Francesca, N., Gaglio, R., Matraxia, M., Naselli, V., Prestianni, R., Settanni, L., Badalamenti, N., Columba, P., Bruno, M., Maggio, A., **Alfonzo, A.** & Moschetti, G. (2022). Technological screening and application of *Saccharomyces cerevisiae* strains isolated from fermented honey by-products for the sensory improvement of Spiritu re fascitrari, a typical Sicilian distilled beverage. *Food Microbiology*, 104, 103968.
49. Barbaccia, P., Busetta, G., Barbera, M., **Alfonzo, A.**, Garofalo, G., Francesca, N., Moscarelli, A., Moschetti, G., Settanni, L. & Gaglio, R. (2022). Effect of grape pomace from red cultivar Nero d'Avola on the microbiological, physicochemical, phenolic profile and sensory aspects of ovine Vastedda like stretched cheese. *Journal of Applied Microbiology*, 133(1), 130-144.
50. Prestianni, R., Matraxia, M., Naselli, V., Pirrone, A., Badalamenti, N., Ingrassia, M., Gaglio, R., Settanni, L., Columba, P., Maggio, A., Bruno, M., Francesca, N., Moschetti, G. & **Alfonzo, A.** (2022). Use of sequentially inoculation of *Saccharomyces cerevisiae* and *Hanseniaspora uvarum* strains isolated from honey by-products to improve and stabilize the quality of mead produced in Sicily. *Food Microbiology*, 107, 104064.
51. Busetta, G., Ponte, M., Barbera, M., **Alfonzo, A.**, Ioppolo, A., Maniaci, G., Guarcello, R., Francesca, N., Palazzolo, E., Bonanno, A., Moschetti, G., Settanni, L. & Gaglio, R. (2022). Influence of Citrus Essential Oils on the Microbiological, Physicochemical and Antioxidant Properties of Primosale Cheese. *Antioxidants*, 11(10), 2004.
52. Pirrone, A., Prestianni, R., Naselli, V., Todaro, A., Farina, V., Tinebra, I., Guzzon, R., Badalamenti, N., Maggio, A., Gaglio, R., Settanni, L., Bruno, M., Moschetti, G., **Alfonzo, A.** & Francesca, N. (2022). Influence of indigenous *Hanseniaspora uvarum* and *Saccharomyces cerevisiae* from sugar-rich substrates on the aromatic composition of loquat beer. *International Journal of Food Microbiology*, 379, 109868.
53. Mirabile, G., Moschetti, G., **Alfonzo, A.**, Torta, L., & Bella, P. (2022). Interactions between *Bacillus amyloliquefaciens* AG1 and *Aspergillus* spp. contaminating food and feedstuffs. *Acta Horticulturae*, 1354, 245–252.
54. Naselli, V., Prestianni, R., Badalamenti, N., Matraxia, M., Maggio, A., **Alfonzo, A.**, Gaglio, R., Vagnoli, P., Settanni, L., Bruno, M., Moschetti, G. & Francesca, N. (2023). Improving the aromatic profiles of Catarratto wines: Impact of *Metschnikowia pulcherrima* and glutathione-rich inactivated yeasts. *Antioxidants*, 12(2), 439.
55. **Alfonzo, A.**, Naselli, V., Gaglio, R., Settanni, L., Corona, O., La Croce, F., Vagnoli, P., Krieger-Weber, S., Francesca, N. & Moschetti, G. (2023). Use of Different Nutrients to Improve the Fermentation Performances of *Lactiplantibacillus pentosus* OM13 during the Production of Sevillian Style Green Table Olives. *Microorganisms*, 11(4), 825.
56. Garofalo, G., Ponte, M., Greco, C., Barbera, M., Mammano, M. M., Fascella, G., Greco, G., Salsi, G., Orlando, S., **Alfonzo, A.**, Di Grigoli, A., Piazzese, D., Bonanno, A., Settanni, L. & Gaglio, R. (2023). Improvement of Fresh Ovine "Tuma" Cheese Quality Characteristics by Application of Oregano Essential Oils. *Antioxidants*, 12(6), 1293.
57. **Alfonzo, A.**, Francesca, N., Naselli, V., Gaglio, R., Corona, O., Seminerio, V., Settanni, L., La Croce, F., & Moschetti, G. (2023). Effect of Glucose and Inactivated Yeast Additions on the Fermentation Performances of *Lactiplantibacillus pentosus* OM13 during the Production of Nocellara del Belice Table Olives. *Fermentation*, 9 (7), 634.

58. Francesca, N., Pirrone, A., Gugino, I., Prestianni, R., Naselli, V., Settanni, L., Todaro, A., Guzzon, R., Maggio, A., Porrello, A., Bruno, M., Farina, V., Passafiume, R., **Alfonzo, A.**, Moschetti, G. & Gaglio, R. (2023). A novel microbiological approach to impact the aromatic composition of sour loquat beer. *Food Bioscience*, 55, 103011.
59. **Alfonzo, A.**, Craparo, V., Prestianni, R., Naselli, V., Seminerio, V., Pirrone, A., La Croce, F., Settanni, L., Moschetti, G. & Francesca, N. (2023). Application of technological protocols on an industrial scale to improve Seville-style table olive production in Italy and Spain. *Applied Food Research*, 3(2), 100349.
60. Cirlincione, F., Pirrone, A., Gugino, I. M., Todaro, A., Naselli, V., Francesca, N., **Alfonzo, A.**, Mirabile, G., Ferraro, V., Balenzano, G., & Gargano, M. L. (2023). Technological and Organoleptic Parameters of Craft Beer Fortified with Powder of the Culinary–Medicinal Mushroom *Pleurotus eryngii*. *Journal of Fungi*, 9(10), 1000.

Pubblicazioni in riviste nazionali

1. Torta, L., Conigliaro, G., **Alfonzo, A.**, & Burrmano, S. (2003). Breve nota: funghi associati a marciumi anomali in acini d'uva. *Micologia Italiana*, 2, 61-63.
2. Burrmano, S., Lo Piccolo, S., **Alfonzo, A** & Torta, L. (2004). Evoluzione di *Acremonium* sp., endofita in tessuti fogliari di *Vitis vinifera*, durante la patogenesi di *Plasmopara viticola*. *Micologia Italiana*, 2, 42-45.
3. **Alfonzo, A.**, Torta, L., & Burrmano, S. (2008) Specie di *Trichoderma* associate alla " muffa verde" di *Pleurotus ostreatus*. *Micologia Italiana*, 3, 39-45.
4. **Alfonzo, A.**, Conigliaro, G., Lo Piccolo, S., Mondello, V., Torta, L., & Burrmano, S.(2008). Indagine sulla dinamica di presenza delle popolazioni di aspergilli e penicilli in vigneti della Sicilia occidentale. *Micologia Italiana*, 37(1), 40-49.
5. Burrmano, S., **Alfonzo, A.**, Conigliaro, G., Mondello, V., & Torta, L. (2010). Sull'antagonismo in vivo e in vitro di *Acremonium byssoides*, endofita in *Vitis vinifera*, nei confronti di *Plasmopara viticola*. *PETRIA*, vol. 20(1), 56-57.
6. Burrmano, S., **Alfonzo, A.**, Conigliaro, G., LO Piccolo, S., Mondello, V., & Torta, L. (2010). Studio delle popolazioni di aspergilli e penicilli in uve della sicilia occidentale. *Italus Hortus*, 17(3), 417-424.
7. Burrmano, S., Conigliaro, G., **Alfonzo, A.**, Mondello, V., & Torta, L. (2010). Alterazioni del legno della vite: prime osservazioni in areali della Sicilia occidentale. *Italus Hortus*, 17(3), 411-416.
8. **Alfonzo, A.** & Torta, L. (2011). Outlook sulla produzione del fungo pleuroto in Sicilia: varietà, coltivazione e analisi dei costi e ricavi. *Agriscilia*,1, 43-46.
9. Francesca, N., La Croce, F., Petegolli, D., **Alfonzo, A.**, Fontana, T., Matraxia, M. (2018). Metodi biologici per la trasformazione. *Olivo e Olio*, 3, 40-44.
10. Matraxia, M., Ciminata, A., **Alfonzo A.**, Moschetti, G., Guarcello, R., Francesca, N. (2019). Le proprietà sensoriali delle birre artigianali legate ai microrganismi della fermentazione. *Agriscilia*, 1-2, 38-42.
11. Prestianni, R., **Alfonzo, A.**, Cascio, M.G., Francesca, N., La Croce, F., Moschetti, G., Vagnoli, P., Petegolli, D. (2019). Produzione industriale delle olive da mensa: l'ottimizzazione del processo fermentativo. *Agriscilia*, 6-7, 38-43.
12. Francesca N., Greco, G., Naselli, V., Mercurio, V., Ciminata, A., Prestianni, R., Craparo, V., Giacalone, M., Cascio, M.G., Vagnoli, P., Moschetti, G., **Alfonzo., A** (2019). Wine BioFlavouring: quanto sono importanti i lieviti nella definizione dell'aroma del vino? *Agriscilia*,10, 50-53.
13. Francesca N., **Alfonzo., A** (2020). Non-conventional yeasts: nuove strategie microbiche per il potenziamento aromatico del Catarratto in Sicilia. *OICCE Times*,82, 42-44.
14. Francesca, N., Prestianni, R., Matraxia, M., Naselli, V., Craparo, V., Maggio, A., Badalamenti, N., Vagnoli, P., Lo Voi, S., Mercurio, V., Moschetti, G. & **Alfonzo, A.** (2021). La nutrizione microbica esalta la complessità aromatica. *Vite&Vino*, 3, 48-54.
15. Francesca, N., Spanò, G., Naselli, V., Matraxia, M., Prestianni, R., Lo Voi, S., Turano, L., Miccichè, D., Sacco, A., Pisciotta, A., Moschetti, G. & **Alfonzo, A.** (2021). La base vino adatta per spumanti di qualità. *Vite&Vino*, 4, 60-66.
16. Prestianni, R., Naselli, V., Matraxia, M., **Alfonzo, A.**, Cinquemani, G.M., Lo Voi, S., Raimondi Lazervic, M., Mercurio, V., Spanò, G., Moschetti, G., Francesca, N. (2022). I racemi, da prodotto di scarto ad ottima base spumante. *Vite&Vino*, 1, 50-585.
17. Prestianni, R., Naselli, V., **Alfonzo, A.**, Matraxia, M., Cinquemani, G.M., Seminerio, V., Raimondi Lazervic, M., Columba, P., Lo Voi, S., Mercurio, V., Spanò, G., Moschetti, G. & Francesca, N. (2022). Buone performance per gli spumanti da lieviti non convenzionali. *Vite&Vino*, 2, 52-58.

Pubblicazioni in riviste internazionali di abstract di convegni nazionali e internazionali

1. Assante, G., **Alfonzo, A.**, Moretti, M., Torta, L., Burrmano, S., & Nasini, G. (2004). On *Acremonium* sp., endophytic in grapevine leaves and antagonistic to *Plasmopara viticola*: Chemical structure and activity of acremonines A and B. *Journal of Plant Pathology*, 86(4), 308.
2. Conigliaro, G., Lo Piccolo, S., **Alfonzo, A.**, Burrmano, S., Salerno, B., Carra, E. (2009). Study of the variability of an endophytic *Acremonium* population in symptomless grapevines. *Journal of Plant Pathology*, 4, 56.
3. Burrmano, S., **Alfonzo, A.**, Conigliaro, G., Mondello, V., & Torta, L.(2009). First observations on the interaction between *Lasiodiplodia theobromae* and *Epicoccum purpurascens*, two endophytes in grapevine buds. *Journal of Plant Pathology*, 4, 51.
4. **Alfonzo, A.**, Conigliaro, G., Torta, L., Burrmano, S., & Moschetti, G. (2009). Antagonism of the endophytic *Bacillus subtilis* strain AG1 to fungal pathogens that cause tracheomycotic deterioration of vine wood. *Phytopathologia Mediterranea*, 48(1), 186-187.
5. Mondello, V., Conigliaro, G., **Alfonzo, A.**, Torta, L., & Burrmano, S. (2009). Epidemiological study of *Lasiodiplodia theobromae* in a sicilian vineyards. *Journal of Plant Pathology*, 4, 74.
6. **Alfonzo, A.**, Conigliaro, G., Torta, L., Burrmano, S., & Moschetti, G. (2009). Antagonistic activity of *Bacillus subtilis* strain AG1 against fungal microorganisms associated with *Vitis vinifera*. *Journal of Plant Pathology*, 4, 46.

Publicazioni in atti di convegni internazionali

1. Burruano, S., Torta, L., Conigliaro, G., Mondello, V., Lo Piccolo, S., **Alfonzo, A.** (2005) Aspergillia and Penicillia on grapes in some sicilian vineyards. In: Abstracts International Workshop Ochratoxin A in grapes and wine: prevention and control. Marsala (TP), 20-21 October 2005, p. 63.
2. Burruano, S., **Alfonzo, A.**, Lo Piccolo, S., Torta, L., Moretti, M., Assante, G. (2005). "In vitro" antagonism towards *Plasmopara viticola* from an endophyte *Acremonium* sp. in grapevine. In: Annual Scientific Meeting 2005. University of Manchester, 5-8 September, p. 73.
3. Burruano, S., Conigliaro, G., Lo Piccolo, S., **Alfonzo, A.**, Torta, L. (2006) *Plasmopara viticola*: three decades of observation in Sicily. In: Proceeding of the 5th International Workshop on Grapevine Downy and Powdery Mildew. San Michele all'Adige, Italy, 18-23 June 2006, p. 58-59.
4. Mondello, V., Conigliaro, G., **Alfonzo, A.**, Ferraro, V., Torta, L., Burruano, S. (2007). Preliminary studies on "esca" disease in Sicilian vineyards. In: "Biological and Integrated Control in a modern Viticulture" Programme and abstract. Marsala (TP), Italy, 25-27 October 2007.
5. **Alfonzo, A.**, Ventrino, V., Torta, L., Burruano, S., Moschetti, G. (2007). "In vitro" antagonism of a grapevine endophytic *Bacillus subtilis* strain towards "esca" fungi. In: "Biological and Integrated Control in a modern Viticulture". Marsala (TP), Italy, 25-27 October 2007.
6. **Alfonzo, A.**, Conigliaro, G., Torta, L., Burruano, S., Moschetti, G. (2008). Antagonism of the endophytic *Bacillus subtilis* strain AG1 to fungal pathogens that cause tracheomycotic deterioration of vine wood. In: 6th International Workshop on Grapevine Trunk Diseases. Firenze, 1-3 September 2008, p. 98.
7. **Alfonzo, A.**, Conigliaro, G., Ventrino, V., Mondello, V., Francesca, N., Burruano, S., Moschetti, G. (2009). Antimycotic activity of *Bacillus amyloliquefaciens* against fungi of vineyards soil origin. In: Book of abstracts 2nd International Symposium Wine Microbiology and Safety: from the vineyards to the bottle (Microsafetywine), Martina Franca (TA), Italy, 19-20 Novembre, p. P-1-9.
8. Francesca, N., Carvalho, C., Alexandre Guerreiro, M., **Alfonzo, A.**, Gaglio, R., Settanni, L., Sampaio, J.P., Moschetti, G. (2015). The migratory birds: novel ecological niche of fungal diversity? In: Yeasts Biodiversity and Biotechnology in the Twenty-First Century. ISBN: 978-88-99407-00-1, PERUGIA, 13 - 17 Settembre 2015.
9. Settanni, L., Urso, V., **Alfonzo, A.**, Amato, G., Di Miceli, G. (2015). A simple time-saving preparation of direct inoculums for sourdoughs production: application of a multi-species starterculture to several Sicilian landraces and varieties of durum wheat flours. In: VIth Sourdough Symposium, Nantes (France), 30 Settembre- 2 Ottobre 2015, p. 20.
10. Moschetti, G., **Alfonzo, A.**, Rallo, F. (2016). Valutazione del ruolo dei bioattivatori per la realizzazione di compost industriali a base di *Posidonia oceanica*. Guida Operativa per la valorizzazione della Posidonia spiaggiata e per il recupero dei litorali costieri. In atti di convegno MEDCOT, Selinunte (TP), pp.49-58.
11. Francesca, N., **Alfonzo, A.**, Gaglio, R., Settanni, L., Ciminata, A., Matraxia, M., Naselli, V. (2019). Sustainable sparkling base wines obtained from waste matrices of the wine and honey supply chain. In atti di convegno Microbial Diversity 2019, Catania (CT), pp.117-118.
12. Gaglio, R., **Alfonzo, A.**, Barbera, M., Cirlincione, F., Franciosi, E., Francesca, N., Moschetti, G., Settanni, L. (2019). Evolution of lactic acid bacterial populations during lysine fortification of sourdough breads by addition of pistachio powder. In atti di convegno Microbial Diversity 2019, Catania (CT), pp. 196-197.
13. Francesca, N., **Alfonzo, A.**, Moschetti, G., Prestianni, R., Spanò, G.M., Mercurio, V., Matraxia, M. (2019). Use of selected indigenous yeasts from racemes of Grillo grape variety to improve the production of sparkling base wine. In atti di convegno Microbial Diversity 2019, pp. 279-280.
14. **Alfonzo, A.**, Moschetti, G., Laudicina, V.A., Ciminata, A., Craparo, V., Naselli, V., Spanò, G.M., Francesca, N. (2019). Microbiological characteristics of compost produced from dairy and wine by-products. In atti di convegno Microbial Diversity 2019, pp. 364-365.
15. Francesca, N., **Alfonzo, A.**, Moschetti, G., Settanni, L., Naselli, V., Spanò, G.M., Mercurio, V., Ciminata, A., Prestianni, R., Matraxia, M. (2019). Fermented Honey and Manna Ash Products: Novel Ecological Niches of Wine Yeasts. Proceedings of 35th International Specialized Symposium on Yeasts, 21-25 October, Antalya (Turkey), pp. 63.
16. Prestianni, R., **Alfonzo, A.**, Matraxia, M., Craparo, V., Naselli, V., Moschetti, G., Settanni, L., Gaglio, R., Maggio, A., Francesca, N. (2021). Influence of different strains of LAB on quality of catarratto wine produced in Sicily. Proceedings of Macrowine 2021, 23-30 June, Virtual conference, IVES Conference Series portal.
17. Matraxia, M., Prestianni R., Craparo, V., Naselli, V., Moschetti, G., Settanni, L., Gaglio, R., Maggio, A., **Alfonzo, A.**, Francesca, N. (2021). Influence of *Lactiplantibacillus plantarum* and *Oenococcus oeni* strains on sensory profile of sicilian Nero d'Avola wine after malolactic fermentation. Proceedings of Macrowine 2021, 23-30 June, Virtual conference, IVES Conference Series portal.
18. Matraxia, M., Prestianni R., Craparo, V., Naselli, V., Moschetti, G., Settanni, L., Gaglio, R., Maggio, A., Francesca, N., **Alfonzo, A.** (2021). Evaluation of *Saccharomyces cerevisiae* strains from honey by-products by their performance as starters in the wine industry. Proceedings of Macrowine 2021, 23-30 June, Virtual conference, IVES Conference Series portal.
19. **Alfonzo, A.**, Prestianni, R., Matraxia, M., Craparo, V., Naselli, V., Vagnoli, P., Krieger-Weber, S., Moschetti, G., Settanni, L., Gaglio, R., Maggio, A., Francesca, N. (2021). Use of *Lactiplantibacillus plantarum* (ML Prime™) to improve malolactic fermentation of catarratto wine subjected to long post-fermentative maceration. Proceedings of Macrowine 2021, 23-30 June, Virtual conference, IVES Conference Series portal.
20. Mirabile, G., Moschetti, G., **Alfonzo, A.**, Torta, L., & Bella, P. (2021, December). Interactions between *Bacillus amyloliquefaciens* AG1 and Aspergillus spp. contaminating food and feedstuffs. In *III International Organic Fruit Symposium and I International Organic Vegetable Symposium 1354* (pp. 245-252).
21. Pirrone, A., Prestianni, R., Naselli, V., Farina, V., Raffaele, G., Antonella, P., Maggio, A., Seminerio, V., **Alfonzo, A.** & Francesca, N. (2023, September). Use of *Lachancea thermotolerans* and *Saccharomyces cerevisiae* isolated from manna ash products to improve quality of loquat beer. In *International Conference on Microbial Diversity 2023—"Agrifood microbiota as a tool for a sustainable future"*. Book of abstract.

22. Gaglio, R., La Rosa, L., Serio, G., **Alfonzo, A.**, Giuseppe, M., Elena, F., Gentile, C. & Settanni, L. (2023). Recycling wastes from *Rubus idaeus* by-products: sourdough bread production as a new end-use of exhausted seeds still containing active compounds. In *Recycling wastes from Rubus idaeus by-products: sourdough bread production as a new end-use of exhausted seeds still containing active compounds*.
23. Prestianni, R., Naselli, V., Pirrone, A., Raffaele, G., Vaglica, A., Paola, V., Krieger-Weber, S., Giuseppe, N., **Alfonzo, A.** & Francesca, N. (2023, September). Non-conventional yeasts (*Starmerella lactis-condensi* and *Candida oleophila*) and Lactic Acid Bacteria (*Lactiplantibacillus plantarum* and *Oenococcus oeni*) in sequentially inoculated fermentations: a strategy to improve aroma of Catarratto wine. In *7TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON MICROBIAL DIVERSITY AGRIFOOD MICROBIOTA AS A TOOL FOR A SUSTAINABLE FUTURE-Book of Abstract*.
24. **Alfonzo, A.**, Prestianni, R., Pirrone, A., Craparo, V., Seminerio, V., Settanni, L., Francesca, N. & Moschetti, G. (2023, September). Application of *Candida boidinii* and *Candida norvegica* to improve the quality and safety of Nocellara del Belice table olives processed through Castelvetrano-style technology. In *7TH INTERNATIONAL CONFERENCE ON MICROBIAL DIVERSITY AGRIFOOD MICROBIOTA AS A TOOL FOR A SUSTAINABLE FUTURE Book of Abstract*.

Publicazioni in atti di convegni nazionali

1. Burruano, S., Lo Piccolo, S., **Alfonzo, A.**, Torta, L. (2004). Ulteriori osservazioni sull'interazione tra *Acremonium* sp., *Vitis vinifera* e *Plasmopara viticola*. In: XV Convegno Nazionale di Micologia. Sassuolo, Fiorano (Modena), 25-26 Marzo 2004.
2. **Alfonzo, A.**, Torta, L., Zoida, G., Burruano, S. (2006). Specie di *Trichoderma* associate alla produzione di *Pleurotus ostreatus*. In: Riassunti XVI Convegno Nazionale di Micologia. Firenze, 4-5-6 Dicembre 2006, p. 18.
3. **Alfonzo, A.**, Conigliaro, G., Lo Piccolo, S., Mondello, V., Torta, L., Burruano, S. (2006). Indagine sulla dinamica di presenza delle popolazioni di aspergilli e penicilli in vigneti della Sicilia occidentale. In: Riassunti XVI Convegno Nazionale di Micologia. Marsala (TP), 4-5-6 Dicembre 2006, p. 25.
4. **Alfonzo, A.**, Conigliaro, G., Lo Piccolo, S., Mondello, V., Torta, L., Burruano, S. (2008). Studio delle popolazioni di Aspergilli e Penicilli in uve della Sicilia occidentale. In: Libro dei riassunti. Marsala, 14-19 Luglio 2008, p. 131-132.
5. Conigliaro, G., **Alfonzo, A.**, Mondello, V., Torta, L., Burruano, S. (2008). Alterazioni del legno della vite: prime osservazioni in areali della Sicilia Occidentale. In: Libro dei riassunti. Marsala, 14-19 Luglio 2008, p. 128-129.
6. Francesca, N., Canale, D.E., **Alfonzo, A.**, Settanni, L., Sannino, C., Lucido, P., Burruano, S., Massa, B., Moschetti, G. (2010). Migratory birds as vectors of microbial biodiversity in Sicily. In: Atti Convegno SIGA 2010. Matera, Italy, 27/30 Settembre.
7. Francesca, N., **Alfonzo, A.**, Lo Verde, G., Settanni, L., Sinacori, M., Lucido, P., Moschetti, G. (2012) Attività ovidica di ceppi *Bacillus* spp. per il controllo biologico del Punteruolo rosso delle Palme *Rhynchophorus ferrugineus* (Olivier) In: X Convegno AISSA, Palermo 28-29 Novembre 2012, p. 2.
8. **Alfonzo, A.**, Ventimiglia, G., Di Gerlando, R., Planeta, D., Corona, O., Miceli, A., Francesca, N., Portolano, B., Moschetti, G., Settanni, L. (2013) Ecologia delle popolazioni lattiche associate alle farine di frumento e studio delle attitudini tecnologiche per la produzione di impasti acidi. In: 9° Convegno AISTEC, Bergamo, 12-14 Giugno 2013, p. 28
9. Randazzo, W., **Alfonzo, A.**, Germanà, M., Guarrasi, V., Settanni, L., Palazzolo, E., Moschetti, M., San Biagio, P.L., Moschetti, G. (2014) Attività antifungina e composizione chimica di oli essenziali estratti da agrumi coltivati in Sicilia. In: 2° Congresso della Società Italiana per la Ricerca sugli Oli Essenziali. S.I.R.O.E., Terni, 14-16 Novembre 2014.
10. Settanni, L., Miceli, C., **Alfonzo, A.**, Nasca, A., Ventimiglia, G., Francesca, N., Moschetti, G. (2015) From field to bakery: fate of wheat lactic acid bacteria. In: 10th AISTEC CONFERENCE "Grains for feeding the world", Book of abstract. 1-3 luglio Milano, 185.
11. **Alfonzo, A.**, Conigliaro, G., Blaiotta, G., Scalia, N., Moschetti, G. (2018). Utilizzo della tecnica F.I.S.H. (Fluorescence In Situ Hybridation) per la localizzazione di batteri endogeni in *Issatchenkia terricola*. In: XII Convegno Nazionale "Biodiversità Ambienti, Salute", Teramo, 13-15 Giugno 2018, Atti convegno p. 176.
12. Francesca, N., Gaglio, R., Corona, O., Scalia, N., Mercurio, V., Moschetti, G., **Alfonzo, A.** (2018) Strategie microbiologiche per la produzione di vini base ad elevata acidità da racemi della cultivar Grillo per l'ottenimento di spumanti siciliani. In: XII Convegno Nazionale "Biodiversità Ambienti, Salute", Teramo, 13-15 Giugno 2018, Atti convegno pp. 173 e 177.
13. **Alfonzo, A.**, Cruciana, M., Corona, O., Fontana, T., Moschetti, G., Francesca N. (2018) La macerazione post-fermentativa prolungata come strategia innovativa per il miglioramento dei vini rossi. In: XII Convegno Nazionale "Biodiversità Ambienti, Salute", Teramo, 13-15 Giugno 2018, Atti convegno p. 176.
14. Prestianni, R., Matraxia, M., Craparo, V., Naselli, V., Pirrone, A., Moschetti, G., Columba, P., Oliva, D., Francesca, N., **Alfonzo A.** (2021). Una "manna" di lieviti! vini bianchi prodotti con non-*Saccharomyces* isolati da manna di *Fraxinus angustifolia* (*Oleaceae*). In: XIII Convegno Nazionale "Biodiversità: Agricoltura, Ambiente e Salute", Foggia, 7-9 Settembre 2021, Atti convegno p. 189.
15. Matraxia, M., Prestianni, R., Craparo, V., Naselli, V., Pirrone, A., Moschetti, G., Columba, P., Francesca, N., **Alfonzo A.** (2021). Idromele siciliano, *Hanseniaspora uvarum* come co-starter. In: XIII Convegno Nazionale "Biodiversità: Agricoltura, Ambiente e Salute", Foggia, 7-9 Settembre 2021, Atti convegno p. 199.

Capitoli in libri di rilevanza nazionale e internazionale

1. Burruano, S., **Alfonzo, A.**, Conigliaro, G., Mondello, V., Torta, L. (2010). Il mal dell'esca della vite in Sicilia. In: AUTORI VARI. Il Mal dell'esca della vite. vol. 1, p. 171-177, FIRENZE: ARSIA Toscana
2. Lo Piccolo, S., **Alfonzo A.**, Burruano, S. & Moschetti, G. (2016). Detection of bacterial endophytes in *Vitis vinifera* L. and antibiotic activity against grapevine fungal pathogens, pp. 182-190. In: Biocontrol of major grapevine disease edited by Compant, S. and Mathieu, F. Cabi, UK.
3. Moschetti, G., **Alfonzo, A.**, & Francesca, N. (2017). Yeasts in Birds. Yeasts in Natural Ecosystems: Diversity, 435-454, Springer.

Partecipazione a convegni in qualità di relatore

1. Presentazione orale dal titolo "Ecologia delle popolazioni lattiche associate alle farine di frumento e studio delle attitudini tecnologiche per la produzione degli impasti acidi" al 9° Convegno AISTEC "Un mondo di cereali: potenzialità e sfide" svoltosi a Bergamo dal 12 al 14 giugno 2013.
2. Presentazione orale dal titolo "Selection of bioactivators and evaluation of their role in the production of composts based on by-products from the dairy and wine production chains" al XI International Scientific Agriculture Symposium "AGROSYM 2020", virtual conferences svoltosi in Bosnia e Herzegovina dall'8 al 9 Ottobre 2020.

ATTIVITA' SCIENTIFICHE

Attività di revisore per riviste internazionali

- African Journal of Biotechnology;
- Agriculture;
- Annals of Microbiology;
- Antibiotics;
- Antioxidants;
- Australian Journal of Crop Science;
- Beverage;
- Biocatalysis and Agricultural Biotechnology;
- British Food Journal;
- Energies;
- Fermentation;
- Food Bioscience;
- Food Microbiology;
- Food Research International;
- Foods;
- Frontiers in Microbiology;
- Grasas y Aceites;
- International Journal of Food Microbiology;
- International Journal of Food Science and Technology;
- International Journal of Molecular Sciences;
- Journal of Applied Entomology;
- Journal of Applied Microbiology;
- Journal of Avian Biology;
- Journal of Food Process Engineering;
- Journal of Food Science;
- Journal of Fungi;
- Letters in Applied Microbiology;
- LWT- Food Science and Technology;
- Metabolites;
- Microorganisms;
- Molecules;
- Plos One;
- Process Biochemistry;
- Sky Journal of Agricultural Research;
- Scientific Reports.
- Waste management;
- World Journal of Microbiology and Biotechnology

Partecipazione a comitati editoriali di riviste

- **2023** Associate editor della rivista internazionale "Frontiers in Microbiology and Frontiers in Nutrition".
- **2021** Nomina come componente dell'editorial board della rivista internazionale "Beverages".

AMBITI DI RICERCA

Biotechnologia dei prodotti lievitati da forno

- influenza delle batteriocine nelle interazioni della microflora lattica degli impasti acidi;
- filogenesi e tassonomia dei batteri lattici degli impasti acidi;
- sviluppo di metodi non colturali per la rapida identificazione, il rilevamento *in situ* ed il monitoraggio dei batteri lattici delle farine utilizzate per la realizzazione degli impasti acidi;
- studio del ruolo della popolazione lattica sottodominante durante le fermentazioni;
- selezione di batteri autoctoni per il miglioramento di pani tipici siciliani;
- sviluppo di un metodo rapido per la fermentazione diretta delle semole;

- monitoraggio delle popolazioni lattiche dal campo al panificio;
- studio delle codominanze di batteri lattici negli impasti acidi siciliani;
- studio dei lieviti isolati da cariossidi di grani antichi siciliani.

Biotechnologia delle olive fermentate

- impiego di ceppi lattici selezionati per la riduzione del tempo di deamarizzazione;
- ecologia e selezione di ceppi per la produzione di diverse tipologie di olive da mensa;
- applicazione industriale di ceppi selezionati;
- valutazione delle condizioni ambientali per esaltare le performance dei batteri lattici durante la fermentazione;
- effetto dei regimi irrigui e della raccolta meccanica sulle caratteristiche delle olive fermentate;
- applicazione della tecnologia "*piéd de cuve*" alla produzione di olive da tavola;
- isolamento e selezione di lieviti da olive prodotte secondo sistema sivigliano e naturale;
- utilizzo di protocolli tecnologici innovativi per il miglioramento delle performance fermentative di batteri lattici starter utilizzati per il miglioramento delle olive da tavola prodotte secondo lo stile sivigliano
- impiego di ceppi di lieviti selezionati ad attività bioprotettiva per il miglioramento della qualità e della sicurezza delle olive da tavola verdi Nocellara del Belice prodotte attraverso il metodo Castelvetro.

Biotechnologia del vino

- ecologia dei lieviti e dei batteri lattici associati ad ambienti vinari;
- selezione di ceppi di lievito con potenziali attitudini tecnologiche;
- impiego di lieviti selezionati per il miglioramento dei vini bianchi siciliani.
- impiego di batteri lattici per il miglioramento dei vini rossi siciliani.

Biotechnologie della birra

- isolamento, caratterizzazione e selezione tecnologica di ceppi di lievito per migliorare le caratteristiche sensoriali dei prodotti della filiera brassicola;
- Impiego di ceppi di *Saccharomyces* e non-*Saccharomyces* come ceppi starter per la produzione di birre alla frutta

Biotechnologia delle carni fermentate

- valorizzazione della razza bovina da latte indigena attraverso la produzione di salumi arricchiti con ceppi starter di batteri lattici.

Biotechnologia dei prodotti ittici

- isolamento, identificazione e caratterizzazione di batteri alofili isolati da diversi sali utilizzati per il processo di salagione di acciughe e sardine salate;
- selezione e realizzazione di produzioni sperimentali di alici salate inoculate con ceppi starter a diverse concentrazioni di NaCl per la velocizzazione del processo di maturazione e l'allungamento della shelf-life del prodotto;
- valutazione degli aspetti sensoriali delle alici salate prodotte con sali marini provenienti da diverse aree geografiche.

Ecologia microbica da alimenti ad elevato contenuto in zuccheri

- analisi delle popolazioni microbiche coltivabili del miele;
- studio della popolazione dei lieviti isolati da fermentazioni spontanee da "*Spiritu re Fascitrari*";
- isolamento e identificazione di batteri, lieviti e funghi filamentosi isolati da manna.

Gestione della filiera dei prodotti vegetali freschi

- effetto delle vibrazioni del trasporto sulla qualità microbiologica delle fragole.

Attività antimicrobica di estratti vegetali

- applicazione di oli essenziali di limone per migliorare la sicurezza e le qualità sensoriali delle sardine.

Microbiologia ambientale

- attività biocida di *Bacillus* contro larve e uova di *Rhynchophorus ferrugineus*;
- analisi dei microrganismi (funghi e lieviti) trasportati da uccelli durante le migrazioni attraverso il Mediterraneo;
- isolamento e identificazione di specie fungine potenzialmente micotossinogene da acini di uve del territorio siciliano;
- applicazione di tecniche di microscopia su foglie e semi di graminacee allo scopo di individuare la presenza di microrganismi endofiti;
- studio *in vitro* e *in planta* di differenti funghi e batteri antagonisti di microrganismi fitopatogeni;
- caratterizzazione dei metaboliti secondari prodotti da microrganismi antagonisti (funghi e batteri); studio sulle popolazioni degli agenti della muffa verde (*Trichoderma*) di *Pleurotus ostratus*;

- isolamento e selezione di bioattivatori da diverse matrici vegetali utilizzati per l'accelerazione del processo di compostaggio; studio della dinamica delle popolazioni microbiche di funghi e batteri cellulolitici isolati da diversi campioni di compost durante il processo di compostaggio.