

Curriculum Vitae

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome RAIMONDO
Cognome GAGLIO
Recapiti Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali
E-mail raimondo.gaglio@unipa.it

FORMAZIONE TITOLI

Laurea in Scienze delle Produzioni e delle Tecnologie Agrarie, curriculum Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare – LM-69. Titolo conseguito nell'A.A. 2009/2010 presso l'Università degli Studi di Palermo con votazione di 110/110 e Lode.

Dottorato di Ricerca in "Sistemi Agro-Ambientali" Indirizzo Agro-Ecosistemi Mediterranei (XXV Ciclo). Titolo conseguito nell'A.A. 2013/2014 presso il Dipartimento di Scienze, Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università degli Studi di Palermo.

ATTIVITA' DIDATTICA

Docenza in corsi universitari

- A.A. 2018-2019/2019-2020/2020-2021. Docente del modulo "Biotecnologie microbiche" SSD AGR/16 (3 CFU, 28 ore) dell'insegnamento "Biotecnologie delle produzioni agroalimentari" del Corso di Laurea in Biotecnologie, Dipartimento STEBICEF, Università degli Studi di Palermo.
- A.A. 2020-2021/2021-2022/2022-2023/2023-2024. Docente di "Microbiologia degli alimenti e dei prodotti fermentati" SSD AGR/16 (8 CFU, 80 ore) al Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agroalimentari, Dipartimento SAAF, Università degli Studi di Palermo.
- A.A. 2022-2023/2023-2024. Docente del modulo "Microbiologia del suolo" SSD AGR/16 (3 CFU, 30 ore) dell'insegnamento "Fertilità del suolo" del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie curriculum "Agricoltura biologica", Dipartimento SAAF, Università degli Studi di Palermo.

Supporto tecnico alla didattica in corsi universitari

- A.A. 2012-2013/2013-2014. Svolgimento di attività di supporto tecnico alla didattica nell'ambito dell'insegnamento "Controllo Microbiologico degli Alimenti" (docente Prof. Luca Settanni) del Corso di Laurea Magistrale in Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare Dipartimento SAF, Università degli Studi di Palermo.
- A.A. 2013-2014. Svolgimento di attività di supporto tecnico alla didattica nell'ambito dell'insegnamento "Biologia dei Microrganismi" ed "Ecologia dei Microrganismi" (docente Prof. Luca Settanni) dei Corsi di Laurea Triennale in *Scienze e Tecnologie Agrarie e Scienze Forestali ed Ambientali*, Dipartimento SAF, Università degli Studi di Palermo.
- A.A. 2015-2016/2016-2017. Svolgimento di attività di supporto tecnico alla didattica nell'ambito dell'insegnamento "Elementi di microbiologia agraria" (docente Prof. Giancarlo Moschetti) del Corso di Laurea Triennale in Agroingegneria, Dipartimento SAF, Università degli Studi di Palermo.
- A.A. 2015-2016/2016-2017/2017-2018/2019-2020. Svolgimento di attività di supporto tecnico alla didattica nell'ambito dell'insegnamento "Biologia dei Microrganismi" ed "Ecologia dei Microrganismi" (docente Prof. Luca Settanni) dei Corsi di Laurea di Triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie e Scienze Forestali ed Ambientali, Dipartimento SAF, Università degli Studi di Palermo.
- A.A. 2016-2017/2017-2018/2018-2019/2019-2020. Svolgimento di attività di supporto tecnico alla didattica nell'ambito dell'insegnamento "Microbiologia forestale e ambientale" (docente Prof. Luca Settanni) del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Forestali e Agro-ambientali Dipartimento SAAF, Università degli Studi di Palermo.
- A.A. 2017-2018/2018-2019/2019-2020. Svolgimento di attività di supporto tecnico alla didattica nell'ambito dell'insegnamento "Microbiologia agro-alimentare" (docente Prof. Luca Settanni) del Corso di Laurea di Triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie, Dipartimento SAAF, Università degli Studi di Palermo.
- A.A. 2017-2018/2018-2019/2019-2020. Svolgimento di attività di supporto tecnico alla didattica nell'ambito dell'insegnamento "Microbiologia dei prodotti di origine animale" (docente Prof. Luca Settanni) del Corso di Laurea Magistrale in Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare - curriculum Gestione dell'impresa Agro-Zootecnica, Dipartimento SAAF, Università degli Studi di Palermo.

Docenza in corsi extra universitari

- Anno 2017. Svolgimento di 13 ore di lezione sulla tematica “Filiera della carne” nell’ambito del corso di formazione “Tecnico delle produzioni alimentari del benessere e in regimi nutrizionali controllati nelle imprese turistiche, sanitarie e dello sport” presso Fondazione ITS Albatros, sede di Palermo (IS Majorana).
- Anno 2017. Svolgimento di 12 ore di lezione sulla tematica “I formaggi tipici siciliani: tecniche di caseificazione e intervento delle comunità microbiche nelle diverse fasi di caseificazione” nell’ambito del corso di Caseificazione, organizzato dal Rotary Club di Gela (CL) e dal Distretto Rotary International 2110 Sicilia-Malta presso la Casa Circondariale di Gela.
- Anno 2017. Svolgimento di 12 ore di lezione sulla tematica “I formaggi tipici siciliani: tecniche di caseificazione e intervento delle comunità microbiche nelle diverse fasi di caseificazione” nell’ambito del corso di Caseificazione, organizzato dal Rotary Club di San Cataldo (CL) e dal Distretto Rotary International 2110 Sicilia-Malta presso la Casa Circondariale di San Cataldo.
- Anno 2017. Svolgimento di 24 ore di lezione sulla tematica “Fondamenti di scienze della nutrizione applicate alle tecnologie alimentari” nell’ambito del piano formativo “E-XPO” codice AVA/021/16 a valere sull’avviso 01/2016 – Fondimpresa, Terrasini (PA).
- Anno 2017. Svolgimento di 19 ore di lezione sulla tematica “Filiera della quarta gamma” nell’ambito del corso di formazione “Tecnico per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali” presso la Fondazione ITS Albatros, sede di Palermo (Istituto Majorana).
- Anno 2018. Svolgimento di 23 ore di lezione sulla tematica “Implementazione e sviluppo di sistemi di tracciabilità” e “Innovazione delle tecniche di confezionamento dei prodotti agroalimentari” nell’ambito del I piano formativo “Agorà” codice 168030 – Fondimpresa, Palermo (PA).
- Anno 2021. Svolgimento di 20 ore di lezione sulla tematica “Tecnologia Casearia Speciale (Aspetti Microbiologici)” nell’ambito del corso di formazione “Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni lattiero-casearie siciliane” presso Fondazione ITS Sicani, sede di Bivona.

RICERCHE FINANZIATE

Responsabile degli obiettivi realizzativi di pertinenza del settore “Microbiologia” nell’ambito del progetto AGER - Agroalimentare e ricerca 2 dal titolo “Sviluppo di un modello di sinergie finalizzato a Qualificare e Valorizzare i Formaggi Storici Naturali del Meridione di Italia nelle Regioni Sicilia, Sardegna, Basilicata, Calabria e Campania (*Canestrum casei*)” CUP: B76C18001000007.

INCARICHI / CONSULENZE

Uso degli impasti acidi nella tecnologia di produzione dei prodotti da forno tipici siciliani presso l’azienda AURA Produzioni – Agro Alimentari di Paladino Michele e C s.n.c. (Piana degli Albanesi, Palermo).

ASSOCIAZIONI SCIENTIFICHE

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

PUBBLICAZIONE

Pubblicazioni in riviste internazionali

1. Settanni, L., **Gaglio, R.**, Guarcello, R., Francesca, N., Carpino, S., Sannino, C., Todaro, M. (2013). Selected lactic acid bacteria as a hurdle to the microbial spoilage of cheese: Application on a traditional raw ewes’ milk cheese. *International Dairy Journal*, 32, 126–132.
2. 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, 343–354.
3. Settanni, L., Guarcello, R., **Gaglio, R.**, Francesca, N., Aleo, A., Felis, G. E., Moschetti, G. (2014). Production, stability, gene sequencing and in situ anti-*Listeria* activity of mundticin KS expressed by three *Enterococcus mundtii* strains. *Food Control*, 35, 311–322.
4. **Gaglio, R.**, Francesca, N., Di Gerlando, R., Cruciatà, M., Guarcello, R., Portolano, B., Moschetti, G., Settanni, L. (2014). Identification, typing and investigation of the dairy characteristics of lactic acid bacteria isolated from “Vastedda della valle del Belice” cheeses. *Dairy Science & Technology*, 94, 157–180.

5. **Gaglio, R.**, Scatassa, M.L., Cruciata, M., Miraglia, V., Corona, O., Di Gerlando, R., Portolano, B., Moschetti, G., Settanni, L. (2014). *In vivo* application and dynamics of lactic acid bacteria for the four-season production of Vastedda-like cheese. *International Journal of Food Microbiology*, 177, 37–48.
6. Di Grigoli, A., Francesca, N., **Gaglio, R.**, Guarrasi, V., Moschetti, M., Scatassa, M.L., Settanni, L., Bonanno, A. (2015). The influence of the wooden equipment employed for cheese manufacture on the characteristics of a traditional stretched cheese during ripening. *Food Microbiology*, 46, 81–91.
7. Scatassa M.L., **Gaglio, R.**, Macaluso, G., Francesca, N., Randazzo, W., Cardamone, C., Di Grigoli, A., Moschetti, G., Settanni, L. (2015). Transfer, composition and technological characterization of the lactic acid bacterial populations of the wooden vats used to produce traditional stretched cheeses. *Food Microbiology*, 52, 31–41.
8. **Gaglio, R.**, Cruciata, M., Di Gerlando, R., Scatassa, M.L., Mancuso, I., Sardina, M.T., Moschetti, G., Portolano, B., Settanni, L. (2016). Microbial activation of wooden vats used for traditional cheese production and evolution of the neo-formed biofilms. *Applied and Environmental Microbiology*, 82, 585–595.
9. Guarcello, R., De Angelis, M., Settanni, L., Formiglio, S., **Gaglio, R.**, Minervini, F., Moschetti, G., Gobbetti, M. (2016). Selection of amine-oxidizing dairy lactic acid bacteria and identification of the enzyme and gene involved in the decrease of biogenic amines. *Applied and Environmental Microbiology*, 82, 6870–6880.
10. Macaluso, G., Fiorenza, G., **Gaglio, R.**, Mancuso, I., Scatassa, M.L. (2016). *In vitro* evaluation of bacteriocin-like inhibitory substances (BLIS) produced by lactic acid bacteria isolated during traditional Sicilian cheese making. *Italian Journal of Food Safety*, 5, 20–22.
11. Moschetti, G., Corona, O., **Gaglio, R.**, Squadrito, M., Parrinello, A., Settanni, L., Barone, E., Francesca, N. (2016). Use of fortified pied de cuve as an innovative method to start spontaneous alcoholic fermentation for red winemaking. [Australian Journal of Grape and Wine Research](#), 22, 36–45.
12. **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.
13. Francesca, N., Barbera, M., Martorana, A., Saiano, F., **Gaglio, R.**, Aponte, M., Moschetti, G., Settanni, L. (2016). Optimised method for the analysis of phenolic compounds from caper (*Capparis spinosa* L.) berries and monitoring of their changes during fermentation. *Food Chemistry*, 196, 1172–1179.
14. 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.
15. Guarcello, R., Carpino, S., **Gaglio, R.**, Pino, A., Rapisarda, T., Caggia, C., Marino, G., Randazzo, C. L., Settanni, L., Todaro, M. (2016). A large factory-scale application of selected autochthonous lactic acid bacteria for PDO Pecorino Siciliano cheese production. *Food Microbiology*, 59, 66–75.
16. **Gaglio, R.**, Couto, N., Marques, C., de Fatima Silva Lopes, M., Moschetti, G., Pomba, C., Settanni, L. (2016). Evaluation of antimicrobial resistance and virulence of enterococci from equipment surfaces, raw materials, and traditional cheeses. *International Journal of Food Microbiology*, 236, 107–114.
17. Martorana, A., Di Miceli, C., Alfonzo, A., Settanni, L., **Gaglio, R.**, Caruso, T., Moschetti, G., Francesca, N. (2017). Effects of irrigation treatments on the quality of table olives produced with the Greek-style process. *Annals of Microbiology*, 67 (1), 37–48.
18. Scatassa, M.L., **Gaglio, R.**, Cardamone, C., Macaluso, G., Arcuri, L., Todaro, M., Mancuso, I. (2017). Anti-listeria activity of lactic acid bacteria in two traditional Sicilian cheeses. *Italian Journal of Food Safety*, 6, 13–17.
19. **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, 5–15.
20. 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.
21. 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.
22. **Gaglio, R.**, Barbera, M., Aleo, A., Lommatzsch, I., La Mantia, T., Settanni, L. (2017). Inhibitory activity and chemical characterization of *Daucus carota* subsp. *maximus* essential oils. *Chemistry and Biodiversity*, 14, 1–6.
23. **Gaglio, R.**, Francesca, N., Di Gerlando, R., Mahony, J., De Martino, S., Stucchi, C., Moschetti, G., Settanni, L. (2017). Enteric bacteria of food ice and their survival in alcoholic beverages and soft drinks. *Food Microbiology*, 67, 17–22.
24. **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.
25. Settanni, L., **Gaglio, R.***, Stucchi, C., De Martino, S., Francesca, N., Moschetti, G. (2017). Presence of pathogenic bacteria in ice cubes and evaluation of their survival in different systems. *Annals of Microbiology*, 64, 827–835.
26. Francesca, N., **Gaglio, R.***, Stucchi, C., De Martino, S., Moschetti, G., Settanni, L. (2018). Yeasts and moulds contaminants of food ice cubes and their survival in different drinks. *Journal of Applied Microbiology*, 124, 188–196.
27. Cruciata, M., **Gaglio, R.***, Scatassa, M.L., Sala, G., Cardamone, C., Palmeri, M., Moschetti, G., La Mantia, T., Settanni L. (2018). [Formation and characterization of early bacterial biofilms](#) on different wood typologies applied in dairy production. *Applied and Environmental Microbiology*, 84, e02107-17.
28. 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.
29. **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.
30. 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.

31. Messina, C. M., **Gaglio, R.**, Morghese, M., Tolone, M., Arena, R., Moschetti, G., Santulli, A., Francesca, N., Settanni, L. (2019). Microbiological profile and bioactive properties of insect powders used in food and feed formulations. *Foods*, 8(9), 400.
32. Francesca, N., Cirlincione, F., Barbaccia, P., Ciminata, A., **Gaglio, R.**, Moschetti, G., Settanni, L. (2018). Survey of antibiotic resistance of *Pseudomonas* isolated from fresh cut red chicory (*Cichorium intybus* L., Asteraceae). *Medicine Papers*, 4, 43–47.
33. 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.
34. **Gaglio, R.**, Saitta, A., Cruciata, M., La Rosa, A., Barbaccia, P., Moschetti, G., Settanni, L. (2019). Microbiological characteristics of wild edible mushrooms and effect of temperature during storage of *Morchella conica*. *Journal of Food Quality and Hazards Control*, 6, 2–7.
35. **Gaglio, R.**, Guarcello, R., Barbera, M., Lommatzsch, I., La Mantia, T., Ciminata, A., Settanni, L. (2019). Chemical composition of essential oils from Pantelleria Island autochthonous and naturalized spices and evaluation of their individual and combined antimicrobial activities. *Carpathian Journal of Food Science and Technology*, 11, 46–59.
36. Cruciata, M., **Gaglio, R.**, Todaro, M., Settanni, L. (2019). Ecology of Vastedda della valle del Belice cheeses: A review and recent findings to stabilize the traditional production. *Food Reviews International*, 35, 90–103.
37. **Gaglio, R.**, Cruciata, M., Scatassa, M.L., Tolone, M., Mancuso, I., Cardamone, C., Corona, O., Todaro, M., Settanni, L. (2019). Influence of the early bacterial biofilms developed on vats made with seven wood types on PDO Vastedda della valle del Belice cheese characteristics. *International Journal of Food Microbiology*, 291, 91–103.
38. Miceli, A., **Gaglio, R.**, Francesca, N., Ciminata, A., Moschetti, G., Settanni, L. (2019). Evolution of shelf life parameters of ready-to-eat escarole (*Cichorium endivia* var. *latifolium*) subjected to different cutting operations. *Scientia Horticulturae*, 247, 175–183.
39. Francesca, N., **Gaglio, R.**, Alfonzo, A., Corona, O., Moschetti, G., Settanni, L. (2019). Characteristics of sourdoughs and baked pizzas as affected by starter culture inoculums. *International Journal of Food Microbiology*, 293, 114–123.
40. **Gaglio, R.**, Guarcello, R., Venturella, G., Palazzolo, E., Francesca, N., Moschetti, G., Settanni, L., Saporita, P., Gargano, M.L. (2019). Microbiological, chemical and sensory aspects of bread supplemented with different percentages of the culinary mushroom *Pleurotus eryngii* in powder form. *International Journal of Food Science & Technology*, 54, 1197–1205.
41. **Gaglio, R.**, Gentile, C., Bonanno, A., Vintaloro, L., Perrone, A., Mazza, F., Barbaccia, P., Settanni, L., Di Grigoli, A. (2019). Effect of saffron addition on the microbiological, physicochemical, antioxidant and sensory characteristics of yoghurt. *International Journal of Dairy Technology*, 72, 208–217.
42. Francesca, N., Guarcello, R., Craparo, V., Moschetti, G., Settanni, L., **Gaglio, R.*** (2019). Microbial ecology of retail ready-to-eat escarole and red chicory sold in Palermo City, Italy. *Journal of Food Quality and Hazards Control*, 6, 45–52.
43. **Gaglio, R.**, Miceli, A., Sardina, M.T., Francesca, N., Moschetti, G., Settanni, L. (2019). Evaluation of microbiological and physico-chemical parameters of retail ready-to-eat mono-varietal salads. *Journal of Food Processing and Preservation*, 43, e13955.
44. Bonanno, A., Di Grigoli, A., Todaro, M., Alabiso, M., Vitale, F., Di Trana, A., Giorgio, D., Settanni, L., **Gaglio, R.**, Laddomada, B., Di Miceli, G. (2019). Improvement of oxidative status, milk and cheese production, and food sustainability indexes by addition of durum wheat bran to dairy cows’ diet. *Animals*, 9, 698.
45. **Gaglio, R.**, Todaro, M., Scatassa, M.L., Franciosi, E., Corona, O., Mancuso, I., Di Gerlando, R., Cardamone, C., Settanni, L. (2019). Transformation of raw ewes’ milk applying “Grana” type pressed cheese technology: Development of extra-hard “Gran Ovino” cheese. *International Journal of Food Microbiology*, 307, 108277.
46. Lopresti, F., Botta, L., Scaffaro, R., Bilello, V., Settanni, L., **Gaglio, R.** (2019). Antibacterial biopolymeric foams: Structure–property relationship and carvacrol release kinetics. *European Polymer Journal*, 121, 109298.
47. 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, 2.
48. Cardamone, C., Cirlincione, F., **Gaglio, R.**, Puccio, V., Daidone, F., Sciortino, S., Mancuso, I., Scatassa, M.L. (2020). Behavior of four main dairy pathogenic bacteria during manufacturing and ripening of Pecorino Siciliano cheese. *Journal of Food Quality and Hazards Control*, 7, 27–35.
49. **Gaglio, R.***, Botta, L., Garofalo, G., Guida, G., Settanni, L., Lopresti, F. (2020). *In vitro* antifungal activity of biopolymeric foam activated with carvacrol. *Journal of Food Quality and Hazards Control*, 7, 136–141.
50. Alabiso, M., Maniaci, G., Giosuè, C., **Gaglio, R.**, Francesca, N., Di Grigoli, A., Portolano, B., Bonanno, A. (2020). Effect of muscle type and animal category on fatty acid composition of bresaola made from meat of Cinisara cattle: preliminary investigation. *CyTA-Journal of Food*, 18, 734–741.
51. Palmeri, M., Mancuso, I., **Gaglio, R.**, Arcuri, L., Barreca, S., Barbaccia, P., Scatassa, M.L. (2020). Identification and evaluation of antimicrobial resistance of enterococci isolated from raw ewes’ and cows’ milk collected in western Sicily: a preliminary investigation. *Italian Journal of Food Safety*, 9, 220–225.
52. Liguori, G., Gentile, C., **Gaglio, R.**, Perrone, A., Guarcello, R., Francesca, N., Fretto, S., Inglese, P., Settanni, L. (2020). Effect of addition of *Opuntia ficus-indica* mucilage on the biological leavening, physical, nutritional, antioxidant and sensory aspects of bread. *Journal of Bioscience and Bioengineering*, 129, 184–191.
53. Ashkezary, M. R., Bonanno, A., Todaro, M., Settanni, L., **Gaglio, R.**, Todaro, A., Alabiso, M., Maniaci, G., Mazza, F., Di Grigoli, A. (2020). Effects of adding solid and molten chocolate on the physicochemical, antioxidant, microbiological, and sensory properties of ewe’s milk cheese. *Journal of Food Science*, 85, 556–566.
54. **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.
55. **Gaglio, R.**, Catania, P., Orlando, S., Vallone, M., Moschetti, G., Settanni, L. (2020). Biodiversity and dairy traits of lactic acid bacteria from foliage of aromatic plants before and after dehydration process monitored by a smart sensors system. *FEMS Microbiology Letters*, 367, fnaa071

56. Settanni, L., Barbaccia, P., Bonanno, A., Ponte, M., Di Gerlando, R., Franciosi, E., Di Grigoli, A., **Gaglio, R.*** (2020). Evolution of indigenous starter microorganisms and physicochemical parameters in spontaneously fermented beef, horse, wild boar and pork salamis produced under controlled conditions. *Food Microbiology*, 87, 103385.
57. Barbaccia, P., Francesca, N., Gerlando, R. D., Busetta, G., Moschetti, G., **Gaglio, R.***, Settanni, L. (2020). Biodiversity and dairy traits of indigenous milk lactic acid bacteria grown in presence of the main grape polyphenols. *FEMS Microbiology Letters*, 367, fnaa066.
58. Passafiume, R., **Gaglio, R.**, Sortino, G., Farina, V. (2020). Effect of three different *Aloe vera* gel-based edible coatings on the quality of fresh-cut "Hayward" kiwifruits. *Foods*, 9, 939.
59. **Gaglio, R.**, Cirlincione, F., Di Miceli, G., Franciosi, E., Di Gerlando, R., Francesca, N., Settanni, L., Moschetti, G. (2020). Microbial dynamics in durum wheat kernels during aging. *International Journal of Food Microbiology*, 108631.
60. Settanni, L., Cruciata, M., Guarcello, R., Francesca, N., Moschetti, G., La Carrubba, V., **Gaglio, R.*** (2020). Valorisation of dairy wastes through kefir grain production. *Waste and Biomass Valorization*. 11, 3979–3985
61. Catania, P., **Gaglio, R.**, Orlando, S., Settanni, L., Vallone, M. (2020). Design and implementation of a smart system to control aromatic herb dehydration process. *Agriculture*, 10, 332.
62. Boyaci Gunduz, C.P., **Gaglio, R.**, Franciosi, E., Settanni, L., Erten, H. (2020). Molecular analysis of the dominant lactic acid bacteria of chickpea liquid starters and doughs and propagation of chickpea sourdoughs with selected *Weissella confusa*. *Food Microbiology*, 103490.
63. **Gaglio, R.**, Franciosi, E., Todaro, A., Guarcello, R., Alfeo, V., Randazzo, C.L., Settanni, L., Todaro, M. (2020). Addition of selected starter/non-starter lactic acid bacterial inoculums to stabilise PDO Pecorino Siciliano cheese production. *Food Research International*, 136, 109335.
64. Liguori, G., **Gaglio, R.**, Settanni, L., Inglese, P., D'Anna, F., Miceli, A. (2021). Effect of *Opuntia ficus-indica* mucilage edible coating in combination with ascorbic acid, on strawberry fruit quality during cold storage. *Journal of Food Quality*, 2021, 9976052.
65. 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*, 360, 109325.
66. **Gaglio, R.**, Restivo, I., Barbera, M., Barbaccia, P., Ponte, M., Tesoriere, L., Bonanno, A., Attanzio, A., Di Grigoli, A., Francesca, N., Moschetti, G., Settanni, L. (2021). Effect on the antioxidant, lipoperoxyl radical scavenger capacity, nutritional, sensory and microbiological traits of an ovine stretched cheese produced with grape pomace powder addition. *Antioxidants*, 10, 306.
67. **Gaglio, R. ***, Barbaccia, P., Barbera, M., Restivo, I., Attanzio, A., Maniaci, G., Di Grigoli, A., Francesca, N., Tesoriere, L., Bonanno, A., Moschetti, G., Settanni, L. (2021). The use of winery by-products to enhance the functional aspects of the fresh ovine "Primosale" cheese. *Foods*, 10, 461.
68. **Gaglio, R.**, Todaro, M., Settanni, L. (2021). Improvement of raw milk cheese hygiene through selection of starter and non starter lactic acid bacteria: the successful case of PDO Pecorino Siciliano cheese. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18, 1834.
69. Barbaccia, P., Busetta, G., Matraxia, M., Sutura, A.M., Craparo, V., Moschetti, G., Francesca, N., Settanni, L., **Gaglio, R.*** (2021). Monitoring commercial starter culture development in presence of red grape pomace powder to produce polyphenol-enriched fresh ovine cheeses at industrial scale level. *Fermentation*, 7, 35.
70. **Gaglio, R.**, Botta, L., Garofalo, G., Miceli, A., Settanni, L., Lopresti, F. (2021). Carvacrol activated biopolymeric foam: An effective packaging system to control the development of spoilage and pathogenic bacteria on sliced pumpkin and melon. *Food Packaging and Shelf Life*, 28, 100633.
71. **Gaglio, R.**, Barbera, M., Tesoriere, L., Osimani, A., Busetta, G., Matraxia, M., Attanzio, A., Aquilanti, L., Restivo, I., Settanni, L. (2021). Sourdough "ciabatta" bread enriched with powdered insects: Physicochemical, microbiological, and simulated intestinal digesta functional properties. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 72, 102755.
72. Busetta, G., Garofalo, G., Mangione, G., Botta, L., Franciosi, E., Di Gerlando, R., Todaro, M., Licitra, G., Scatassa, M.L., **Gaglio, R.***, Settanni, L. (2021). Polyphasic characterization of microbiota of "Mastredda", a traditional wooden tool used during the production of PDO Provola dei Nebrodi cheese. *Applied Sciences*, 11, 8647.
73. **Gaglio, R.**, Pescuma, M., Madrid-Albarrán, Y., Franciosi, E., Moschetti, G., Francesca, N., Mozzi, F., Settanni, L. (2021). Selenium bio-enrichment of Mediterranean fruit juices through lactic acid fermentation. *International Journal of Food Microbiology*, 109248.
74. Matraxia, M., Alfonzo, 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.
75. Liguori, G., **Gaglio, R.**, Greco, G., Gentile, C., Settanni, L., Inglese, P. (2021). Effect of *Opuntia ficus-indica* mucilage edible coating on quality, nutraceutical, and sensorial parameters of minimally processed cactus pear fruits. *Agronomy*, 11, 1963.
76. Crespo, L., **Gaglio, R.**, Martínez, F. G., Martín, G. M., Franciosi, E., Madrid-Albarrán, Y., Settanni, L., Mozzi, F., Pescuma, M. (2021). Bioaccumulation of selenium-by fruit origin lactic acid bacteria in tropical fermented fruit juices. *LWT - Food Science and Technology*, 151, 112103.
77. Settanni, L., Busetta, G., Puccio, V., Licitra, G., Franciosi, E., Botta, L., Di Gerlando, R., Todaro, M., **Gaglio, R.*** (2021). In-depth investigation of the safety of wooden shelves used for traditional cheese ripening. *Applied and Environmental Microbiology*, 87(23), e01524-21.
78. Passafiume, R., Gugliuzza, G., **Gaglio, R.**, Busetta, G., Tinebra, I., Sortino, G., Farina, V. (2021). Aloe-based edible coating to maintain quality of fresh-cut Italian pears (*Pyrus communis* L.) during cold storage. *Horticulturae*, 7, 581.
79. Lopresti, F., Botta, L., La Carrubba, V., Di Pasquale, L., Settanni, L., **Gaglio, R.** (2021). Combining carvacrol and nisin in biodegradable films for antibacterial packaging applications. *International Journal of Biological Macromolecules*, 193, 117–126.
80. Garofalo, G., Busetta, G., Maniaci, G., Sardina, M.T., Portolano, B., Badalamenti, N., Maggio, A., Bruno, M., **Gaglio, R.**, Settanni, L. (2022). Development of "Quadrello di Ovino", a novel fresh ewe's cheese. *Foods*, 11, 25.

81. Barbaccia, P., Lipocelli, L., Moschetti, G., Francesca, N., De Martino, S., Arrigo, V., **Gaglio, R.***, Settanni, L. (2022). Application of hydrogen peroxide to improve the microbiological stability of food ice produced in industrial facilities. *Applied Sciences*, 12, 210.
82. Guida, G., **Gaglio, R.**, Miceli, A., Laudicina, V. A., Settanni, L. (2022). Biological control of *Listeria monocytogenes* in soil model systems by *Enterococcus mundtii* strains expressing mundticin KS production. *Applied Soil Ecology*, 170, 104293.
83. Tinebra, I., Passafiume, R., Scuderi, D., Pirrone, A., **Gaglio, R.**, Palazzolo, E., Farina V. (2022). Effects of tray-drying on the physicochemical, microbiological, proximate, and sensory properties of white- and red-fleshed loquat (*Eriobotrya Japonica* Lindl.) fruit. *Agronomy*, 12, 540.
84. Cirlincione, F., Venturella, G., Gargano, M.L., Ferraro, V., **Gaglio, R.***, Francesca, N., Rizzo, B.A., Russo, G., Moschetti, G., Settanni, L., Mirabile, G. (2022). Functional bread supplemented with *Pleurotus eryngii* powder: A potential new food for human health. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 27, 100449.
85. **Gaglio, R.**, Busetta, G., Gannuscio, R., Settanni, L., Licitra, G., & Todaro, M. (2022). A multivariate approach to study the bacterial diversity associated to the wooden shelves used for aging traditional Sicilian cheeses. *Foods*, 11, 774.
86. Mannino, G., Cirlincione, F., Gaglio, R., Franciosi, E., Francesca, N., Moschetti, G., Asteggiano, A., Medana, C., Gentile, C., Settanni, L. (2022). Preliminary investigation of biogenic amines in type I sourdoughs produced at home and bakery level. *Toxins*, 14, 293.
87. Passafiume, R., Tinebra, I., **Gaglio, R.**, Settanni, L., Sortino, G., Allegra, A., Farina, V. (2022). Fresh-cut mangoes: how to increase shelf life by using neem oil edible coating. *Coatings*, 12, 664.
88. 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.
89. Boyaci Gunduz, C.P., Agirman, B., **Gaglio, R.**, Franciosi, E., Francesca, N., Settanni, L., Erten, H. (2022). Evaluation of the variations in chemical and microbiological properties of the sourdoughs produced with selected lactic acid bacteria strains during fermentation. *Food Chemistry: X*, 100357.
90. 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, 130-134.
91. Guida, G., Palmeri, V., Settanni, L., **Gaglio, R.**, Tolone, M., Ferro, V. (2022). Ability of soil bacterial composition as an indicator of levels of soil erosion in a badland. *International Journal of Sediment Research*, 37, 493-504.
92. Mannino, G., Serio, G., **Gaglio, R.**, Busetta, G., La Rosa, L., Lauria, A., Settanni, L., Gentile, C. (2022). Phytochemical profile and antioxidant, antiproliferative, and antimicrobial properties of *Rubus idaeus* seed powder. *Foods*, 11, 2605.
93. Liguori, G., Greco, G., **Gaglio, R.**, Gentile, C., Settanni, L., Inglese, P., Allegra A. (2022). Influence of cactus pear mucilage-based edible coating on marketability and edibility parameters of minimally processed loquat fruits. *Agronomy*, 12, 2120.
94. 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.
95. Lopresti, F., Botta, L., La Carrubba, V., Attinasi, G., Settanni, L., Garofalo, G., **Gaglio, R.** (2022). Physical and antibacterial properties of PLA electrospun mats loaded with carvacrol and nisin. *Express Polymer Letters*, 16, 1083-1098.
96. 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, 2004.
97. 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.
98. Barbaccia, P., Gaglio, R., Dazzi, C., Bella, P., Miceli, C., Lo Papa, G., Settanni, L. (2022). Plant growth-promoting activities of bacteria isolated from an anthropogenic soil located in Agrigento province. *Microorganisms*, 10, 2167.
99. Sortino, G., Allegra, A., Gallotta, A., Saletta, F., Passafiume, R., **Gaglio, R.**, Inglese, P., Farina, V. (2022). Effects of combinational use of controlled atmosphere, cold storage and edible coating applications on shelf life and quality attributes of fresh-cut persimmon fruit. *Chemical and Biological Technologies in Agriculture*, 9, 1-13.
100. Badalamenti, N., Bruno, M., Loizzo, M.R., Puccio, V., **Gaglio, R.**, Francesca, N., Settanni, L., Sottile, F. (2023). Antibacterial activity and chemical characterization of almond (*Prunus dulcis* L.) peel extract. *Natural Product Research*, 37, 1680-1686.
101. Liguori, G., Greco, G., **Gaglio, R.**, Settanni, L., Gentile, C., Inglese, P. (2022). Mucilage-based and calcium ascorbate edible coatings improve postharvest quality and storability of minimally processed cactus pear fruit stored under passive atmosphere. *Horticulturae*, 9, 15.
102. 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, 439.
103. 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, 825.
104. Passafiume, R., Roppolo, P., Tinebra, I., Pirrone, A., **Gaglio, R.**, Palazzolo, E., Farina, V. (2023). Reduction of pericarp browning and microbial spoilage on litchi fruits in modified atmosphere packaging. *Horticulturae*, 9, 651.
105. 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, 1293.

106. Busetta, G., **Gaglio, R.**, Mangione, G., Garofalo, G., Franciosi, E., Gannuscio, R., Caccamo, M., Todaro, M., Di Gerlando, R., Settanni, L., Licitra, G. (2023). Effect of commission implementing regulation (EU) 2020/1319 on the bacterial composition of PDO Provolone cheese. *International Journal of Food Microbiology*, 394, 110188.
107. **Gaglio, R.**, Tesoriere, L., Maggio, A., Viola, E., Attanzio, A., Frazzitta, A., Badalamenti, N., Bruno, M., Franciosi, E., Moschetti, G., Sottile, F., Settanni, L., Francesca, N. (2023). Reuse of almond by-products: Functionalization of traditional semolina sourdough bread with almond skin. *International Journal of Food Microbiology*, 395, 110194.
108. Busetta, G., Garofalo, G., Barbera, M., Di Trana, A., Claps, S., Lovallo, C., Franciosi, E., **Gaglio, R.***, Settanni, L. (2023). Metagenomic, microbiological, chemical and sensory profiling of Caciocavallo Podolico Lucano cheese. *Food Research International*, 169, 112926.
109. 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, 634.
110. Liguori, G., Greco, G., Gargano, F., **Gaglio, R.**, Settanni, L., Inglese, P. (2023). Effect of mucilage-based edible coating enriched with oregano essential oil on postharvest quality and sensorial attributes of fresh-cut loquat. *Coatings* 13, 1387.
111. Mannino, G., Serio, G., **Gaglio, R.**, Maffei, M. E., Settanni, L., Di Stefano, V., Gentile, C. (2023). Biological activity and metabolomics of *Griffonia simplicifolia* Seeds extracted with different methodologies. *Antioxidants*, 12, 1709.
112. Garofalo, G., Ponte, M., Busetta, G., Tolone, M., Bonanno, A., Portolano, B., **Gaglio, R.***, Erten, H., Sardina, M.T., Settanni, L. (2023). A Thorough Investigation of the Microbiological, Physicochemical, and Sensory Properties of Ewe's Yoghurt Fermented by a Selected Multi-Strain Starter Culture. *Foods*, 12, 3454.
113. 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.

Publicazioni in riviste nazionali

1. **Gaglio, R.**, Craparo, V., Francesca, N., Settanni, L. (2017). Aspetti igienico-sanitari dei prodotti vegetali di IV gamma. *La Rivista di Scienza dell'Alimentazione*, 1, 23–34.
2. Barbaccia, P., Francesca, N., **Gaglio, R.**, Settanni, L., Guarcello, R. (2018). Processi tradizionali e polifenoli naturali, per formaggi innovativi e nutraceutici. *Agriscilia*, 11-12, 57–60.
3. **Gaglio, R.**, Cirilione, F., Settanni, L. (2019). Biotecnologie applicate alla valorizzazione della "Pagnotta di Piana degli Albanesi". *Tecnica Molitoria*. 3, 48–64.
4. Ciminata, A., Guarcello, R., Francesca, N., Columba, P., Lombardo, G., Moschetti, G., **Gaglio, R.*** (2019). L'idromele e lo spirito ré fascitarri, l'uso antico del miele fermentato. *Agriscilia*, 3, 40–46.
5. Prestianni, R., Craparo, V., Alfonzo, A., **Gaglio, R.**, Todaro, A., Schicchi, R., Francesca, N. (2019). Manna a rischio contaminazione microbica rivisitare il sistema produttivo e distributivo. *Agriscilia*, 4, 42–45.
6. **Gaglio, R.**, Settanni, L. (2021). I batteri lattici delle cariossidi del grano influenza geografica varietale, e del periodo di invecchiamento. *Tecnica Molitoria*. 3, 37–52.
7. Di Grigoli, A., Ashkezary, M. R., Todaro, M., **Gaglio, R.**, Bonanno, A. (2021). Formaggio al cioccolato, promettente abbinamento sensoriale e salutare. *Il latte*. 5, 36–40.
8. Passafiume R., Scuderi, D., Tinebra, I., Busetta, G., Pirrone, A., **Gaglio, R.**, Giorgio, A., Farina, V. (2021). Mango siciliano di IV gamma: come aumentarne la *shelf life* con l'uso di film edibili di origine naturale. *Agriscilia*, 11-12, 43–51.
9. Puccio, V., Moscarelli, A., Messina, P., Francesca, N., Moschetti, G., **Gaglio, R.**, Settanni, L. (2022). Microbiological and physicochemical profile of sugar added ewe's Ricotta during storage. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 72(1), 46–52.
10. Garofalo, G., Busetta, G., Alfonzo, A., Francesca, N., Moschetti, G., Settanni, L., **Gaglio, R.*** (2022). Effect of red wine soaking on the microbiological profile, total phenolic content and sensory aspects of an ovine pressed cheese. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 72(2), 56–62.
11. **Gaglio, R.**, Todaro, M., Settanni, L. (2022). An overview of the microbiological characteristics of the wooden shelves used in cheese ripening. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 72(4), 51–56.
12. Scurba, L., **Gaglio, R.**, Settanni, L. (2023). Production of cheeses enriched with by-products from the food industry: focus on sheep's milk cheeses processed with the addition of grape pomace in Sicily. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 73(2), 54–60.
13. Busetta, G., Guarcello, R., Ioppolo, A., Scurba, L., Palazzolo, E., Settanni, L., **Gaglio, R.** (2023). Anti-*Listeria* activity of citrus essential oils in a fresh ovine cheese. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 73(3), 50–55.

Partecipazione a convegni internazionali

1. Guarcello, R., **Gaglio, R.**, Francesca, N., Aleo, A., Felis, G.E., Moschetti, G., Settanni, L. Microbial interactions in food model systems: In situ antilisterial activity of mundtacin KS producing strains. II International Conference on Microbial Diversity. Torino, 23-25 Ottobre 2013. 336-337.
2. **Gaglio, R.**, Scatassa, M.L., Francesca, N., Cruciatà, M., Di Gerlando, R., Miraglia, V., Guarcello, R., Portolano, B., Moschetti, G., Settanni, L. Development of an *ad hoc* starter culture preparation for the four-season production of Vastedda della valle del Belice cheese. II International Conference on Microbial Diversity. Torino, 23-25 Ottobre 2013. 295-296.
3. Scatassa, M.L., **Gaglio, R.**, Cruciatà, M., Mancuso, I., Di Gerlando, R., Moschetti, G., Portolano, B., Settanni, L. Activation of wooden vats with selected lactic acid bacteria for the year-round production of traditional Vastedda-like cheese. I International Meeting on Milk, Vector of Development. Rennes (Francia), 21-23 Maggio 2014. 218.
4. Bonanno, A., Di Grigoli, A., Francesca, N., **Gaglio, R.**, Mazza, F., Vitale, F., Alabiso, M., Settanni, L. The effects of the traditional producing system on physicochemical, microbial and sensory properties of Caciocavallo Palermitano cheese. 21nd ASPA Congress - Congress of the Animal Science and Production Association. Milano, 9-12 Giugno 2015. 43.

5. Palmeri, M., Cardamone, C., Todaro, M., Settanni, L., **Gaglio, R.**, Mancuso, I., Scatassa, M.L., Corona, O. An Investigation of the Shelf-life of PDO Vastedda della Valle del Belice Cheese Subjected to Different Packaging Systems Alternative to Vacuum. 21st ASPA Congress - Congress of the Animal Science and Production Association. Milano (MI), 9-12 Giugno 2015. 34.
6. Francesca, N., Carvalho, C., Guerreiro M.A., Alfonzo, A., **Gaglio, R.**, Settanni, L., Sampaio, J.P., Moschetti G. The migratory birds: novel ecological niche of fungal diversity?. 32nd International Specialized Symposium on Yeasts. Perugia, 13-17 Settembre 2015. 95.
7. Settanni, L., **Gaglio, R.**, Francesca, N., De Martino, S., Stucchi, C., Moschetti, G. Microorganisms of food ice cubes and their transfer to drinks. The Food Factor I Barcelona Conference. Barcellona (Spagna), 2-4 Novembre 2016. 130.
8. **Gaglio, R.***, Cruciata, M., Scatassa Maria, L., Sala, G., Palmeri, M., Cardamone, C., Moschetti, G., La Mantia, T., Settanni, L. Evolution of the lactic acid bacterial biofilms on different wood typologies applied for the production of vats intended for cheese making. 4th World Congress and Expo on Applied Microbiology & 2nd International Conference on Food Microbiology. Madrid (Spagna), 29 Novembre-1 Dicembre 2017. 147.
9. **Gaglio, R.***, Cardamone, C., Mancuso, I., Todaro, M., Franciosi, E., Scatassa, M.L., Settanni, L. Evaluation of curd cooking on microbiological characteristics of "Grana" type pressed cheeses processed from raw ewes' milk. 10th Cheese Symposium. Rennes (Francia), 4-6 Aprile 2018. 113.
10. Francesca, N., Alfonzo, A., **Gaglio, R.**, Settanni, L., Ciminata, A., Matraxia, M., Naselli, V. Sustainable sparkling base wines obtained from waste matrices of the wine and honey supply chain. 5th International Conference on Microbial Diversity. Microbial diversity as a source of novelty: function, adaptation and exploitation. Catania, 25-27 Settembre 2019. 117-118.
11. Barbaccia, P., **Gaglio, R.**, Guarcello, R., Francesca, N., Settanni, L., Moschetti, G. Development of an *ad hoc* starter culture for the production of functional raw ewes' milk cheeses through the addition of grape pomace powder. 5th International Conference on Microbial Diversity. Microbial diversity as a source of novelty: function, adaptation and exploitation. Catania, 25-27 Settembre 2019. 162-163.
12. **Gaglio, R.***, Alfonzo, A., Barbera, M., Cirlincione, F., Franciosi, E., Francesca, N., Moschetti, G., Settanni, L. Evolution of lactic acid bacterial populations during lysine fortification of sourdough breads by addition of pistachio powder. 5th International Conference on Microbial Diversity. Microbial diversity as a source of novelty: function, adaptation and exploitation. Catania, 25-27 Settembre 2019. 196-197.
13. Barbaccia, P., Settanni, L., Scatassa, M.L., Todaro, M., **Gaglio, R.*** Microbiological characterization of the biofilms of wooden shelves used for ripening of traditional raw milk cheeses produced in Sicily (South Italy). International Scientific Conference on Raw Milk. Valenzia, 23-25 Ottobre 2019.
14. Ioppolo, A., Settanni, L., Saiano, F., Francesca, N., Palazzolo, E., **Gaglio R.*** Effects of *Citrus* essential oils on the microbiological safety of Primo Sale cheese. International Scientific Conference on Raw Milk. Valenzia, 23-25 Ottobre 2019.
15. Garofalo, G., **Gaglio, R.**, Sardina, M.T., Portolano, B., Settanni, L. Development of new dairy products using raw ewe's milk to produce a "Swiss" type cheese. 6th International Conference on Microbial Diversity 2021. Convegno online, 14-15 Dicembre 2021. 78.
16. Pirrone, A., Matraxia, M., Prestianni, R., Tinebra, I., Farina, V., Guzzon, R., **Gaglio, R.**, Alfonzo, A., Naselli, V., Moschetti, G., Francesca, N. Use of *Hanseniaspora uvarum* and a novel strain of *Saccharomyces cerevisiae* isolated from manna ash to produce loquat beer. 6th International Conference on Microbial Diversity 2021. Convegno online, 14-15 Dicembre 2021. 103.
17. Botta, L., Lopresti, F., Pernice, G., Garofalo, G., Gaglio, R. Biodegradable polymer-based composites filled with biochar for tunable release of carvacrol. 20th European Conference on Composite Materials. Lausanne, Switzerland, 26-30 June 2022. 1447-1444.
18. Liguori, G., Greco, G., Cannatella, R., **Gaglio, R.**, Settanni, L., Inglese, P. Effect of *Opuntia ficus-indica* Mill. mucilage edible coating on quality of fresh-cut cactus pears during cold storage. X International Congress on Cactus Pear and Cochineal: Cactus À the New Green Revolution in Drylands. Joa o Pessoa, Para ba, Brazil, 19 September 2022. 453-462.
19. Busetta, G., Garofalo, G., Elena, F., Salvatore, C., Francesca, N., Moschetti, G., **Gaglio, R.**, Settanni, L. Wooden shelves: an ancient tool for sustainable cheese ripening in future. 7th International Conference on Microbial Diversity – "Agrifood microbiota as a tool for a sustainable future". Parma, 26-29 Settembre 2023.
20. **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. 7th International Conference on Microbial Diversity – "Agrifood microbiota as a tool for a sustainable future". Parma, 26-29 Settembre 2023.
21. Giuseppe, L., Silvia, R., Guido, M., Stefania, M., Giovanni, B., Antonio, D., Settanni, L., **Gaglio, R.** (2023, September). Factors affecting food security in raw-milk pasta-filata cheese manufacture. 7th International Conference on Microbial Diversity – "Agrifood microbiota as a tool for a sustainable future". Parma, 26-29 Settembre 2023.
22. Settanni, L., Viola, E., Supper, M., Badalamenti, N., Bruno, M., Tundis, R., Loizzo, M.R., Sottile, F., Francesca, N., **Gaglio, R.** (2023). Reuse of almond by-products: scale-up production of functional almond skin added semolina sourdough breads. 7th International Conference on Microbial Diversity – "Agrifood microbiota as a tool for a sustainable future". Parma, 26-29 Settembre 2023.

Partecipazione a convegni nazionali

1. Settanni L., **Gaglio R.**, Guarcello R., Francesca N., Moschetti G., Todaro M. Impiego di batteri lattici autoctoni per il miglioramento della qualità igienico-sanitaria del Pecorino Siciliano DOP. Convegno Altri Formaggi. Avellino, 29 Novembre - 01 Dicembre 2012.

2. Guarcello, R., Barbera, M., **Gaglio R.**, Diviccaro, A., Minervini, F., Moschetti, G., Settanni, L. Selection of "amine-degrading" non-starter lactic acid bacteria from Sicilian cheeses. Convegno per i 50 anni della Microbiologia Agraria: Bioprocessi: Alimenti funzionali e probiotici. Sassari, 30 Maggio 2014.
3. Galluzzo, P., Settanni, L., **Gaglio, R.**, Cascone, G., Macaluso, G., Moschetti, G., Portolano, B., Caracappa, S. Preliminary data on hydrolytic activity of lactic acid bacteria on α -lactoglobulin in milk. LXVIII Convegno SISVET, XI Convegno AIPVET e XII Convegno SIRA. Pisa, 16-18 Giugno 2014. 138-139.
4. Macaluso, G., Fiorenza, G., **Gaglio, R.**, Mancuso, I., Scatassa, M.L. Valutazione in vitro di bacteriocin-like inhibitory substances prodotte da batteri lattici isolati da formaggi tradizionali siciliani. XXV Congresso Nazionale dell'associazione Italiana Veterinari Igienisti. Sorrento, 28-30 Ottobre 2015. 3.
5. Scatassa, M.L., **Gaglio, R.**, Cardamone, C., Macaluso, G., Arcuri, L., Todaro, M., Mancuso, I. Formaggi tradizionali siciliani: valutazione dell'attività inibente dei batteri lattici versus *Listeria monocytogenes* in caseificazioni sperimentali. XXVI Congresso Nazionale dell'associazione Italiana Veterinari Igienisti. Salina, 14-16 Settembre 2016. 10-11.
6. Mancuso, I., **Gaglio, R.**, Carozzo, A., Ducato, B., Arcuri, L., Scatassa, M.L. Valutazione attività inibente vs *Listeria monocytogenes* in formaggi prodotti con aggiunta di batteri lattici produttori di bacteriocin-like inhibitory substances (BLIS). XVII Congresso Nazionale della Società Italiana di Diagnostica di Laboratorio Veterinaria. Pacengo di Lazise, 28-30 Settembre 2016. 59-60.
7. Scatassa M.L., Mancuso, I., Sciortino, S., Macaluso, G., **Gaglio, R.**, Palmeri, M., Arcuri, L., Todaro, M., Cardamone, C. Studio retrospettivo sulla qualità igienico-sanitaria delle ricotte prodotte in Sicilia. XXVII Convegno Nazionale dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti. Perugia, 13-15 Settembre 2017. 16.
8. **Gaglio, R.**, Corona, O., Fontana, T., Mercurio, V., Settanni, L., Moschetti, G., Francesca, N. Utilizzo del *ped de cuve* fortificato per la fermentazione spontanea di vini rossi di qualità. XII Convegno Nazionale Biodiversità Ambienti, Salute. Teramo, 13-15 Giugno 2018. 167.
9. Francesca, N., **Gaglio, R.**, Corona, O., Scalia, N., Mercurio, V., Moschetti, G., Alfonzo, A. Strategie microbiologiche per la produzione di vini base ad elevata acidità da racemi della cultivar Grillo per l'ottenimento di spumanti siciliani. XII Convegno Nazionale Biodiversità Ambienti, Salute. Teramo, 13-15 Giugno 2018. 183.
10. Sortino, G., Farina, V., Saletta, F., Gaglio, R., Passafiume, R., Inglese, P. Effetti dell'applicazione di edibile coating a base di aloe sulla qualità dei frutti di Kaki in IV gamma. Società Ortoflorofruccicola Italiana – XII Giornate Scientifiche SOI, Bologna, 19-22 Giugno 2018, 89.
11. Liguori G., Greco G., Busetta G., Cannatella R., **Gaglio R.**, Inglese P. Valutazione dell'applicazione di edibile coating sulla qualità dei frutti di fragola durante la frigoconservazione. Società Ortoflorofruccicola Italiana – XIII Giornate Scientifiche SOI, Catania, 22-23 Giugno 2021. 127.
12. Barbaccia P., Settanni L., **Gaglio R.**, Dazzi C., Lo Papa G. Biodiversità microbica in suoli antropogenici di ambiente mediterraneo. XIII Convegno Nazionale sulla Biodiversità. Foggia - Convegno online, 7-9 Ottobre 2021. 204.
13. Tinebra, I., Passafiume, R., Culmone, A., Roppolo, P., Ruggeri, A., **Gaglio, R.**, Francesca, N., Palazzolo, E., Di Stefano, V., Farina, V. Farina di avocado: un nuovo prodotto ottenibile dai frutti di scarto. Società Ortoflorofruccicola Italiana – XIV Giornate Scientifiche SOI, Torino, 21-22 Giugno 2023. 123.
14. Passafiume, R., Tinebra, I., **Gaglio, R.**, Settanni, L., Sortino, G., Palazzolo, E., Allegra, A., Inglese, P., Farina, V. Mango di IV gamma: come valorizzarne la shelf life utilizzando un rivestimento commestibile a base di olio essenziale estratto dalle foglie del Neem. Società Ortoflorofruccicola Italiana – XIV Giornate Scientifiche SOI, Torino, 21-22 Giugno 2023. 246.
15. Tinebra, I., Passafiume, R., Culmone, A., Roppolo, P., Ruggeri, A., **Gaglio, R.**, Pirrone A., Palazzolo, E., Besada, C., Farina, V. Effetti della disidratazione in corrente di aria calda e dell'atmosfera modificata sulla qualità di frutti di mango. Società Ortoflorofruccicola Italiana – XIV Giornate Scientifiche SOI, Torino, 21-22 Giugno 2023. 252.
16. Roppolo, P., Passafiume, R., Tinebra, I., Guarino, V., Ruggeri, A., Pirrone, A., **Gaglio, R.**, Palazzolo, E. Inglese, P., Farina, V. Effetti della disidratazione convettiva e successiva conservazione in atmosfera modificata su frutti di arancia rossa di Sicilia. Società Ortoflorofruccicola Italiana – XIV Giornate Scientifiche SOI, Torino, 21-22 Giugno 2023. 265.

ATTIVITA' SCIENTIFICHE

Attività di revisore per riviste internazionali

- Agriculture
- Annals of Microbiology
- Applied Sciences
- Archives of Dairy Research and Technology
- BioMed Research International
- BioTech
- FEMS Microbiology Letters
- Fermentation
- Food Bioscience
- Food Biotechnology
- Food Microbiology
- Food Packaging and Shelf Life
- Food Science and Technology International
- Food Research International
- Foods
- Frontiers in Nutrition
- Gastronomy

- Horticulturæ
- International Journal of Dairy Technology
- International Journal of Food Microbiology
- International Journal of Molecular Sciences
- Journal of Applied Microbiology
- Journal of Dairy Science
- Journal of Functional Foods
- Journal of Zhejiang University-Science B
- LWT - Food Science and Technology
- Microorganisms
- Molecules
- Pathogens
- Plants

AMBITI DI RICERCA

Biotecnologia dei **prodotti lattiero-caseari**:

- biodiversità microbica di formaggi tipici della regione Sicilia;
- studio di alcuni parametri tecnologici sulla microflora lattica dei formaggi;
- evoluzione di batteri lattici durante la maturazione dei formaggi a lunga stagionatura e selezione di ceppi da impiegare come colture secondarie;
- approccio polifasico di tipo genetico per lo studio dei batteri lattici del latte crudo utilizzato per la produzione di formaggi tradizionali;
- biodiversità dei batteri lattici contaminanti gli ambienti e le attrezzature di lavorazione dei formaggi;
- impiego di batteri lattici per il prolungamento della shelf-life di alcuni formaggi tipici.

Biotecnologia del **vino**:

- ecologia dei lieviti e dei batteri lattici associati ad ambienti vinari;
- selezioni di ceppi con attitudini tecnologiche.

Biotecnologia dei **prodotti lievitati da forno**:

- tassonomia dei batteri lattici degli impasti acidi;
- studio del ruolo della popolazione lattica sottodominante durante le fermentazioni.

Biotecnologie nella **produzione delle acciughe salate**:

- studio del ruolo dei batteri alofili nella produzioni delle acciughe salate.

Biotecnologie dei **salumi**:

- biodiversità dei batteri lattici contaminanti gli ambienti e le attrezzature di lavorazione delle salsicce fermentate.

Attività antimicrobica di **estratti vegetali**:

- effetto inibente di oli essenziali di piante erbacee ed arboree nei confronti di batteri patogeni alimentari;
- effetto inibente di estratti acquosi di piante erbacee spontanee nei confronti di batteri patogeni alimentari.

Sicurezza igienica **dell'acqua e del ghiaccio alimentare**:

- microbiologia delle acque minerali naturali;
- sopravvivenza dei microrganismi del ghiaccio alimentare in bevande alcoliche, analcoliche e soft drinks.

ALTRE ATTIVITÀ

Componente del Comitato Scientifico del Consorzio per la Ricerca nel Settore della Filiera Lattiero-Casearia (CoRFiLaC) per il quadriennio 2021/2024.