

Curriculum Vitae

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome GIUSEPPE
Cognome SORTINO
Recapiti Dip. SAAF viale delle Scienze, edificio 4, ingresso H, settore colture arboree
Telefono 091-238961228
E-mail giuseppe.sortino@unipa.it

FORMAZIONE TITOLI

- Laurea magistrale con il massimo dei voti in *Scienze e Tecnologie Agrarie* ad indirizzo valorizzazione e difesa delle produzioni agrarie e delle risorse ambientali presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Palermo.
- Abilitazione all'esercizio della professione di Dottore Agronomo sezione "A-senior" Università degli Studi di Palermo.
- Dottore di Ricerca in "Agronomia Ambientale" – (XX Ciclo) presso Università degli Studi di Palermo.
- 2012 Master universitario II livello (60 CFU) in "*Gestione Governance, Logistica e Qualità della filiera agroalimentare*" presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Palermo.
- 2014 Attestato di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva extra vergini e vergini rilasciato ai sensi delle circolari n. 5 del 18/06/1999 del Mi.P.A.F. conseguito nel corso di formazione per tecnici ed esperti degli oli di oliva extra vergini e vergini, promosso dall'Assessorato Agricoltura e Foreste - Dipartimento Interventi Infrastrutturali per l'agricoltura U.O.S. Olivicoltura e Colture mediterranee di Sciacca in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università degli Studi di Palermo. Inscrizione nell'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini (Sicilia) n. 275 06/03/2014.
- 2018 Abilitazione Scientifica Nazionale (ASN) per le funzioni di professore universitario di seconda fascia nel settore concorsuale 07/B2 *Scienze e Tecnologie dei Sistemi Arborei e Forestali SSD AGR/03.*
- 2020 Ricercatore universitario a tempo determinato (RTD-A) AGR/03 presso il Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Forestali (SAAF) dell'Università degli Studi di Palermo.
- 2021 Ricercatore universitario a tempo determinato (RTD-B) AGR/03 presso il Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Forestali (SAAF) dell'Università degli Studi di Palermo.
- 2022 Abilitazione Scientifica Nazionale (ASN) per le funzioni di professore universitario di prima fascia nel settore concorsuale 07/B2 *Scienze e Tecnologie dei Sistemi Arborei e Forestali.*

ATTIVITA' DIDATTICA

- a.a 2021/2024 **Docente titolare dell'insegnamento** *Produzioni e biodiversità delle colture arboree da frutto* (cod insegnamento 18519 6CFU) nell'ambito del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie nel Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Forestali (SAAF) dell'Università degli Studi di Palermo.
- a.a 2020/2024 **Docente titolare dell'insegnamento** *Frutticoltura biologica* (cod insegnamento 12590, 9CFU) nell'ambito del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie nel Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Forestali (SAAF) dell'Università degli Studi di Palermo.
- a.a 2018/2020 **Docente titolare dell'insegnamento** *Laboratorio di gastronomia e analisi sensoriale* (cod insegnamento 18498, 3CFU) nell'ambito del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agroalimentari nel Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Forestali (SAAF) dell'Università degli Studi di Palermo.
- a.a. 2021-22 **Insegnamento nel Corso per Tecnico Superiore** per la gestione dell'ambiente agro-alimentare' modulo *analisi sensoriali dei prodotti alimentari della terra ed ittici* ore 30. Fondazione ITS Per Le Nuove Tecnologie Per Il Made In Italy Emporium Del Golfo. Fondazione ITS Per Le Nuove Tecnologie Per Il Made In Italy Emporium Del Golfo – Università degli Studi di Palermo.
- a.a. 2021-22 **Insegnamento nel Corso per Tecnico Superiore responsabile della produzione e delle trasformazioni agrarie – agro alimentare e agro-industriale'** modulo *analisi sensoriali dei prodotti alimentari della terra ed ittici*, ore 30. Fondazione ITS Per Le Nuove Tecnologie Per Il Made In Italy Emporium Del Golfo. Fondazione ITS Per Le Nuove Tecnologie Per Il Made In Italy Emporium Del Golfo – Università degli Studi di Palermo.
- 2010-2022 **Co-Tutor/Correlatore** di 23 tesi di laurea triennali e magistrali (di cui 3 con menzione) presso i corsi di laurea delle ex Facoltà di Agraria. e dell'attuale dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo.
- 2017/2020 **Co-Tutor** tesi di dottorato Dott.ssa. Roberta Passafiume dal titolo: *Effetti dell'applicazione di Edible Coating sul comportamento fisiologico e sulle caratteristiche fisico-chimiche, nutrizionali e sensoriali in prodotti frutticoli di IV Gamma.* nell'ambito del Corso di Dottorato di Ricerca in "Scienze Agrarie Forestali e Ambientali" con sede amministrativa presso l'Università degli Studi di Palermo, SSD **AGR/03**. Presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, Università degli Studi di Palermo.
- 2021-2023 **Co-Tutor** tesi di dottorato Dott. Dario Scuderi dal titolo: *Plant phenology, fruit growth dynamics and environmental and physiological factors influencing fruit quality* nell'ambito del Corso di Dottorato di Ricerca in "Sistemi Agro-Alimentari e Forestali Mediterranei" con sede amministrativa presso l'Università degli Studi di Palermo, SSD **AGR/03**. Presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, Università degli Studi di Palermo.
- 2021-2023 **Tutor** tesi di dottorato Dott. Alessio Allegra dal titolo: *comportamento fisiologico e sulle caratteristiche fisico-chimiche, nutrizionali e sensoriali in prodotti frutticoli di IV Gamma.* nell'ambito del Corso di Dottorato di Ricerca in "Biodiversità Agraria e Forestale BAF" con sede amministrativa presso l'Università degli Studi di Palermo, SSD **AGR/03**. Presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, Università degli Studi di Palermo.

- 2022-2025 **Tutor** tesi di dottorato Dott.ssa Eugenia Guccione dal titolo: *Study of genetic and eco-physiological factors involved in the fruiting of Citrus* nell'ambito del Corso di Dottorato di Ricerca in " Biodiversità Agraria e Forestale BAF" con sede amministrativa presso l'Università degli Studi di Palermo, SSD **AGR/03**. Presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, Università degli Studi di Palermo
- 2021-2023 **Tutor universitario** di 13 tirocini curriculari di studenti dei corsi di laurea del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo.

RICERCHE FINANZIATE

PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA

- **Regione Siciliana Vivaismo fragolicolo in Sicilia (VIVA.FRA) 2006-** 'Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana e Università degli Studi di Palermo.
- **Regione Siciliana Piano di classifica per il riparto della contribuenza -Landscape Analysis** Consorzio regionale per la ricerca applicata e la sperimentazione, CORERAS Palermo e Regione Siciliana.
- **MIPAF** Progetto nazionale finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali "Valorizzazione delle produzioni florovivaistiche del meridione (Pro.Flo.Mer.)" in qualità di collaboratore alla ricerca. Il progetto è stato realizzato nell'ambito del Progetto Nazionale del Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura (CRA) di Bagheria. In particolare, ha fatto parte dell'U.O. dell'Università degli Studi di Palermo. dal 01-01-2007 al 01-01-2009.
- **PRIN 2010:** *Progettare la città verde nell'era del cambiamento globale: funzioni degli alberi urbani e loro adattabilità nelle future condizioni climatiche (TreeCity)*. Università degli Studi di Palermo.
- **MIPAAF – CRA:** *Ricerca ed innovazione per l'olivicultura meridionale (RIOM)* Università degli Studi di Palermo.
- **DIFA** - Digitalizzazione della Filiera Agro-alimentare (DIFA) A.P.Q. Società dell'Informazione Regione Siciliana ed Università degli Studi di Palermo.
- **Regione Sicilia**, Assessorato alle Risorse Agricole e Alimentari: *Conservazione post-raccolta dei frutti di varietà tipiche del germoplasma frutticolo siciliano (CoPoRac)* Regione Siciliana e Università degli Studi di Palermo.
- **PSR Sicilia Misura 124** Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie, nel settore agricolo, alimentare e forestale con il progetto dal titolo: *Innovative tecniche nella produzione e nella termo conservazione delle uve da tavola in Sicilia (INNOVAUVE)*, Regione Siciliana e Consorzio di Ricerca ITES.
- **PSR Sicilia Misura 124** Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie, nel settore agricolo, alimentare e forestale con il progetto dal titolo: *Innova Uva Mazzarrone – IUM* (Shelf life di uva da tavola di IV gamma), Regione Siciliana e Consorzio di Ricerca ITES.
- **PON R&C** PON02004513361785 - CUP B61C12000870005, Valorizzazione di prodotti tipici della Dieta Mediterranea e loro impiego a fini salutistici e nutraceutici (DI.ME.SA), *Attività di supporto alla ricerca per la realizzazione dell'OR1 "Analisi e identificazione di produzioni alimentari tradizionali e messa a punto di protocolli biotecnologici per la produzione di alimenti a elevato potere salutistico.*
- **Regione Puglia-** *Controllo del processo di maturazione e della gestione del post-raccolta di frutti di pesco attraverso l'uso congiunto dei parametri biochimici, enzimatici e di indici non distruttivi-* UNIBA e UNIPA.
- **Horizon 2020 PON-** "Progetti di R&S PON" *Approccio integrato per lo sviluppo di prodotti innovativi nei settori trainanti del comparto agroalimentare siciliano.* Dipartimento SAAF dell' Università degli Studi di Palermo-Istituto regionale vino e olio (Regione Sicilia).
- **ICARDA-** progetto di ricerca dal titolo "Cactus pear as multiple purpose crop to improve provisioning of ecosystem services" presso l' International Center for Agricultural Research in the Dry Areas (ICARDA) del Consultative Group on International Agricultural Research (CGIAR). JORDAN, AMMAN.
- **Regione Puglia** "Sviluppo dell'attività di sperimentazione in pieno campo dell'utilizzazione del compost di qualità prodotto con fanghi biologici di depurazione su piante di pesco ed albicocco, analisi merceologiche, chimiche e microbiologiche su campioni di frutti con specifico riferimento ai parametri indicativi delle caratteristiche nutraceutiche ed igienico sanitarie nella fase di conservazione e post-raccolta. Dipartimento Di.S.S.P.A dell' Università degli Studi di Bari Aldo Moro.
- **SOPROQUAOLI MIPAAF** -" *Valutazione agronomica di cv di olivo autoctone in diversi modelli di impianto intensivi gestiti secondo criteri di agricoltura di precisione;* Dipartimento SAAF dell' Università degli Studi di Palermo-Consorzio di Ricerca Corissia di Palermo.
- **PSR- Sicilia 2014-2020 MISURA 16.1** Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi dei PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura con il progetto dal titolo: *Tecnologie innovative di processo e di prodotto standardizzate e certificate per la filiera dei frutti tropicali.*
- Progetto nazionale dal titolo *Sicilian Micro and Nano Technology Research and Innovation Center* (SamoThrace) Spoke 5 Micro-Accelerator and Detectors for Innovation and Sustainability - MADE4IS" finanziato dal programma NextGenerationEu. Università degli Studi di Palermo.
- **Progetto di ricerca dal titolo** *Valorizzazione dei sottoprodotti della filiera frutticola tropicale e sub-tropicale mediante processi di trasformazione innovativi e sostenibili (2ndLIFEFRUIT)*. UO2 "Valutazione qualità dei frutti attraverso metodologie analitiche e sensoriali", Dipartimento Regionale dell'Agricoltura della Regione Sicilia PAL "Golfo di Castellammare" del GAL Golfo di Castellammare.
- **UNIPA** studio dell'effetto di trattamenti agronomici innovativi e sostenibili per la coltivazione del ficodindia, responsabile di convenzione tra il Dipartimento SAAF e il AZ. Agricola Lucia Bonanno, Roccapalumba.

INCARICHI / CONSULENZE

- 2013 **Relatore e organizzatore** in qualità di responsabile del I convegno regionale dal titolo: "Innovative tecniche nella produzione e nella termo conservazione delle uve da tavola in Sicilia" INNOVAUVE" 28 Novembre 2013, Agrigento
- 2015 **Responsabile della segreteria** organizzativa del secondo Corso di *Potatura e Allevamento dei Fruttiferi*. Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali dell'Università di Palermo, Scuola Politecnica, Scuola delle Scienze di Base e Applicate in collaborazione con la Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana (SOI). Resp. Prof. Paolo. Inglese e Prof. Davide Neri. dal 02-02-2015 al 18-02-2015.
- 2015 **Partecipazione come Responsabile e relatore al workshop EXPO 2015: Specialità della produzione siciliana di uva da tavola** presso palazzo Italia, Expo Milano 20 ottobre 2015 organizzato dall'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello sviluppo rurale e della Pesca Mediterranea – Regione Sicilia, in collaborazione con il Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali dell'Università di Palermo.

ASSOCIAZIONI SCIENTIFICHE

- Dal 2009, Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana (SOI) sez. Frutticoltura;
- Dal 2011, International Society for Horticultural Science (ISHS);

PUBBLICAZIONE

Autore o Co-autore di >120 pubblicazioni di ricerca (75 internazionali indicizzati), inclusi l'editoria di 2 manuali tecnico applicativi di settore, la redazione di 3 capitoli di libro di testo universitario (AGR/03) e 1 curatela.

Pubblicazioni su rivista ISI Web-SCOPUS 2021-2023)

1. Allegra A., Casales F.G., Giménez M.J., Inglese P., Gallotta A., Passafiume R., **Sortino G.** 2023. *Effect of antioxidant agents on sensory profile of some aromatic fresh-cut peaches*. Journal of Agriculture and Food Research, 100919. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2023.100919>
2. Roppolo P., Tinebra I., Passafiume R., Allegra A., **Sortino G.**, Inglese P., Farina V. 2023. *Tray-drying is a new way to valorise white-fleshed peach fruit*. AIMS AGRICULTURE AND FOOD, 8(4): 944–961. 10.3934/agrfood.2023050.
3. Guccione E., Allegra A., Farina Vittorio, Inglese Paolo, **Sortino Giuseppe**. 2023. *Use of xanthan gum and calcium ascorbate to prolong pear slices cv Butirra shelf life during storage*. ADVANCES IN HORTICULTURAL SCIENCE, 37(1): 59–66. <https://doi.org/10.36253/ahsc-13872>.
4. Allegra A., Inglese P., Farina V., Guccione E., **Sortino G.** 2023. *Effects of xanthan gum and calcium ascorbate treatments on colour and nutritional quality of fresh cut pear fruit*, ACTA HORTICULTURAE 1364: 351–58. <https://doi.org/10.17660/actahortic.2023.1364.45>.
5. **Sortino G.**, Inglese P., Gullo G., Farina V., Guccione E. Allegra A. 2023. *Color and sensory changes in fresh cut pear during storage comparing two cvs "Coscia" and "Butirra", cultivated in South Italy*, ACTA HORTICULTURAE 1364: 403–8. <https://doi.org/10.17660/actahortic.2023.1364.51>.
6. **Sortino, G.**, Allegra, A., Gallotta, A. Saletta F., Passafiume R., Gaglio R., Paolo Inglese, Vittorio Farina 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*. Chem. Biol. Technol. Agric. 9, 60 (2022). <https://doi.org/10.1186/s40538-022-00324-0>.
7. **Sortino G.**, Inglese P., Farina V., Passafiume R., Allegra A. 2022 - *The use of Opuntia ficus-indica mucilage and Aloe arborescens as edible coating to improve physical, chemical and microbiological properties of 'Hayward' kiwifruit slices*. HORTICULTURAE 2022, 8, 219. <https://doi.org/10.3390/horticulturae8030219>.
8. Allegra, A., Inglese, P., Gullo, G. **Sortino, G.** (2022). *Use of xanthan gum as edible coating to prolong shelf life of cactus pear fruit*. ACTA HORTICULTURAE 1343, 317-322. DOI: 10.17660/ActaHortic.2022.1343.40.
9. **Sortino, G.**, Inglese, P., Farina, V., Gullo, G. and Allegra, A. (2022). *The role of mucilage of Opuntia ficus-indica Mill. on sweet cherry fruit during storage*. ACTA HORTICULTURAE. 1343, 323-330. 10.17660/ActaHortic.2022.1343.41.
10. **Sortino G.** Inglese P. Guccione E. Allegra A. 2022. *Use of chemical treatments to reduce browning colour of white fresh-cut peaches, harvested in summer and late crop*. ACTA HORTICULTURAE 1352: 619–26. [10.17660/actahortic.2022.1352.83](https://doi.org/10.17660/actahortic.2022.1352.83).
11. Allegra A., Inglese P., Farina V., **Sortino G.** 2022. *Effect of mucilage edible coating on fresh-cut nectarine cv. Big Bang*. ACTA HORTICULTURAE. 1352: 253–62. 10.17660/actahortic.2022.1352.34.
12. Passafiume Roberta, Tinebra Ilenia, Gaglio Raimondo, Settanni Luca, **Sortino Giuseppe**, Allegra Alessio, Farina Vittorio. 2022. *Fresh-Cut Mangoes: How to Increase Shelf Life by Using Neem Oil Edible Coating*. COATINGS 2022, 12, 664. <https://doi.org/10.3390/coatings12050664>.
13. **Sortino G.**, Farina V., De Chiara M.L, Inglese P., Allegra A., -2022 - *Genotype influence on shelf life behaviour of minimal processing loquat (Eriobotrya japonica Lindl.) fruit: the role of sugar, acid organics and phenolics compounds*. CHEMICAL AND BIOLOGICAL TECHNOLOGIES IN AGRICULTURE 9, 8 (2022). <https://doi.org/10.1186/s40538-021-00282-z>.
14. Allegra, A.; Inglese, P.; Guccione, E.; Farina, V.; **Sortino, G.** 2022. *Calcium Ascorbate Coating Improves Postharvest Quality and Storability of Fresh-Cut Slices of Coscia and Abate Fétel Pears (Pyrus communis L.)*. HORTICULTURAE, 8, 227. <https://doi.org/10.3390/horticulturae8030227>.
15. Tinebra I., **Sortino G.**, Inglese P., Fretto S. Farina V. 2021. *Effect of different Modified Atmosphere Packaging on the Quality of Mulberry fruit (Morus alba L. cv Kokuso 21)*. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE, Volume 2021, Article ID 8844502, <https://doi.org/10.1155/2021/8844502>.

16. 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(12):581. <https://doi.org/10.3390/horticulturae7120581>.
17. Tinebra Ilenia, Scuderi Dario, **Sortino Giuseppe**, Mazzaglia Agata, Farina Vittorio **2021**. Pomegranate cultivation in Mediterranean climate: plant adaptation and fruit quality of Mollar de Elche and Wonderful cultivars. AGRONOMY, 11(1):156. <https://doi.org/10.3390/agronomy11010156> ..
18. Liguori G., **Sortino G.**, Gullo G., Inglese P.. **2021**. Effects of modified atmosphere packaging and chitosan treatment on quality, and sensorial parameters of minimally processed cv Italia table grapes. AGRONOMY 11, 328. <https://doi.org/10.3390/agronomy11020328> .
19. Tinebra Ilenia, Dario Scuderi , **Giuseppe Sortino** , Paolo Inglese ,Vittorio Farina. **2021**. Effects of Argon-based and Nitrogen-based Modified Atmosphere Packaging technology on the quality and respiration rate of Pomegranate (*Punica granatum* L. cv. Wonderful) arils. FOODS, 10, 370. <https://doi.org/10.3390/foods10020370> .
20. Ingrassia M., Columba P., Chironi S., Allegra A., **Sortino G.**- **2021**- Study on consumer preferences for quality attributes of fig fruit after storage at home temperature. ACTA HORTICULTURAE 135-140. DOI: 10.17660/ActaHortic. 2021.1310.21. .
21. **Sortino G.**, Farina V., Inglese P., Gallotta A., Allegra A. -**2020** Postharvest quality and sensory attributes of organically grown *Ficus carica* L. ACTA HORTICULTURAE. 1310, 75-80. 10.17660/ActaHortic.2021.1310.12 .
22. Allegra A., Farina V., Gallotta A., Inglese P., **G. Sortino** -**2021**. The use the MAP for maintaining quality of fig fruits cv `Bifara´. ACTA HORTICULTURAE 1310, 81-86. 10.17660/ActaHortic.2021.1310.13.
23. Allegra A., Farina V., Gallotta A., Inglese P., **Sortino G.** -**2021**- Qualitative traits and shelf life of fig fruit (cv. Melanzana) treated with Aloe Vera gel coating. ACTA HORTICULTURAE 1310, 87-92. 10.17660/ActaHortic.2021.1310.14.
24. Farina, V.; Gentile, C.; **Sortino, G.**; Gianguzzi, G.; Palazzolo, E.; Mazzaglia, A. **2020**. Tree-Ripe Mango Fruit: Physicochemical Characterization, Antioxidant Properties and Sensory Profile of Six Mediterranean-Grown Cultivars. AGRONOMY, 10, 884. 10.3390/agronomy10060884.
25. 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. 10.3390/foods9070939 .
26. **Sortino G.**, Saletta F., Puccio S., Scuderi D., Allegra, A., Inglese P., Farina V. -**2020**-Extending the shelf-life of white peach fruit with 1-methylcyclopropene and Aloe arborescens edible coating. AGRICULTURE, 10(5), 151. [10.3390/agriculture10050151](https://doi.org/10.3390/agriculture10050151)
27. Hassan S., G. Liguori, P. Inglese, M. Louhaichi **G. Sortino**. **2020**. The Effect of Soil Volume Availability on Opuntia ficus-indica Canopy and Root Growth. AGRONOMY, **10(5)**, 635; 10.3390/agronomy10050635.
28. Farina V, Passafiume R, Tinebra I, Palazzolo E, **Sortino G**. **2020**. Use of Aloe Vera Gel-Based Edible Coating with Natural Anti-Browning and Anti-Oxidant Additives to Improve Post-Harvest Quality of Fresh-Cut “Fuji” Apple. AGRONOMY, 10(4):515. [10.3390/agronomy10040515](https://doi.org/10.3390/agronomy10040515).
29. Liguori G, Gentile C, **Sortino G**, Inglese P, Farina V. **2020**. Food Quality, Sensory Attributes and Nutraceutical Value of Fresh “Osteen” Mango Fruit Grown under Mediterranean Subtropical Climate Compared to Imported Fruit. AGRICULTURE,10(4):103. [10.3390/agriculture10040103](https://doi.org/10.3390/agriculture10040103) .
30. Farina V., R. Passafiume, I. Tinebra, D. Scuderi, F. Saletta, G. Gugliuzza, A. Gallotta, **G. Sortino**- **2020** - Effect of Aloe vera gel-based edible coating on the quality of ready-to-eat papaya (*Carica papaya* L.) fruit grown in Mediterranean climate . JOURNAL OF FOOD QUALITY 1–10. doi:10.1155/2020/8303140 .
31. Farina, V., Tinebra I., Perrone A., **Sortino G.**, Palazzolo E., Mannino G., Gentile C. -**2020**. Physicochemical, Nutraceutical and Sensory Traits of Six Papaya (*Carica Papaya* L.) Cultivars Grown in Greenhouse Conditions in the Mediterranean Climate. AGRONOMY 10,4: 501. 10.3390/agronomy10040501.
32. **Sortino G.**, A. Allegra, V. Farina., P. Inglese A. Gallotta -**2020**. Non-destructive determination of Big Bang nectarine quality and harvest maturity ACTA HORTICULTURAE.
33. Gallotta A., A. Allegra, V. Farina, P. Inglese , **Sortino G**. **2020**. The effect of two growth bio-regulators on the physiological, phenological and qualitative parameters of peach tree production. ACTA HORTICULTURAE. .
34. Puccio S., Perrone A., **Sortino G.**, Gianguzzi G., Gentile C. and Farina V. – **2019**- Yield and fruit quality of two *Annona cherimola* Mill cultivars grown in Mediterranean climate. AIMS AGRICULTURE AND FOOD, 4(3): 592–603. Doi: 10.3934/agrfood.2019.3.592.
35. Passafiume R., Perrone A., **Sortino G.***, Gianguzzi G., Saletta F., Gentile C., Farina V. **2019** Chemical–physical characteristics, polyphenolic content and total antioxidant activity of three Italian-grown pomegranate cultivars. NFS JOURNAL, 16: 9-14 [doi:10.1016/j.nfs.2019.06.001](https://doi.org/10.1016/j.nfs.2019.06.001) .
36. Hassan S., Inglese P., Gristina L., Liguori G., Novara A., Louhaichi M., **Sortino G** - **2019**- Root growth and soil carbon turnover in *Opuntia ficus-indica* as affected by soil volume availability. EUROPEAN JOURNAL OF AGRONOMY, 105:104–10. <http://dx.doi.org/10.1016/j.eja.2019.02.012>.
37. Gentile, C., Di Gregorio E., Di Stefano V., Mannino G., Perrone A., Avellone G., **Sortino G.**, Inglese P., Farina V. **2019**. Food quality and nutraceutical value of nine cultivars of mango (*Mangifera indica* L.) fruits grown in Mediterranean subtropical environment. FOOD CHEMISTRY. vol. 277, 471–479 <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.10.109> .
38. **Sortino G**, Inglese P, Allegra A. 2019- Effect of 1-methylcyclopropene on cactus pear fruit at different maturity stages during storage. ACTA HORTICULTURAE 1247:221–8. . <http://dx.doi.org/10.17660/actahortic.2019.1247.30>
39. Hassan S, Inglese P, Liguori G, **Sortino G**, Ates S, Louhaichi M. 2019. The effect of soil volume on the growth of roots and canopy of *Opuntia ficus-indica*. ACTA HORTICULTURAE 1247:103–8. <http://dx.doi.org/10.17660/actahortic.2019.1247.14> .
40. Dattola A , **Sortino G.**, Vonella V., Zappia R., Gullo G. -**2019**- Effect of fruit-set time on the quality performance of *Annona cherimola* Mill. fruit. SCIENTIA HORTICULTURAE 246:272–278. <http://dx.doi.org/10.1016/j.scienta.2018.10.021> .
41. Liguori G., **Sortino G.**, Gianguzzi G., Inglese P., Farina V. -2018 - Evaluation of quality attributes and consumer preference of fresh or imported mangoes in Italy. AIMS AGRICULTURE AND FOOD. , 3(4): 426–440. doi: <https://doi.org/10.3934/agrfood.2018.4.426> .
42. Altamore L., Ingrassia M., Chironi S., Columba P., **Sortino G.**, Vukadin A., Bacarella S.- **2018** -Pasta experience: eating with the five senses – A pilot study. AIMS AGRICULTURE AND FOOD, 3(4): 493–520. DOI: 10.3934/agrfood.2018.4.493. .

43. Gallotta A., Allegra A., Inglese P., **Sortino G.**, -2018 -*Fresh-cut storage of fruit and fresh-cuts affects the behaviour of minimally processed 'Big Bang®' nectarines (Prunus persica L. Batsch) during shelf life.* FOOD PACKAGING AND SHELF LIFE, 15, 62-68. <https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2017.11.004> .
44. Militello, M., **Sortino, G***, Talluto, G., Gugliuzza, G., -2018 - *Split water application for a water supply reduction in Callistemon citrinus pot plant.* AGRONOMY RESEARCH 16(5) 2097-2109. <https://doi.org/10.15159/AR.18.194> .
45. **Sortino G.**, Farina V. Gallotta A. Allegra A. -2018- *Effect of low SO₂ postharvest treatment on quality parameters of Italia table grape during prolonged cold storage.* ACTA HORT. 1194:695–700. <https://doi.org/10.17660/actahortic.2018.1194.99> .
46. Ingrassia M., Bacarella S., Altamore L., **Sortino G.**, Chironi S. -2018- *Consumer acceptance and primary drivers of liking for small fruit.* ACTA HORT. 1194:1147–1154. doi:10.17660/actahortic.2018.1194.164. .
47. Liguori G., **Sortino G.**, Gentile C., Gianguzzi G., Saletta F., D'Asaro A., Inglese P., Farina V. 2018- *Quality changes in fresh-cut mango cubes submitted to different concentration of active MAP.* ACTA HORT. 1194:1181–1186. <http://dx.doi.org/10.17660/actahortic.2018.1194.168> .
48. Liguori G., Gentile C., **Sortino G.**, Gianguzzi G., Saletta F., Piva G., Inglese P., Farina V.- 2018 *Effects of gellan-based coating application on litchi fruit quality traits.* ACTA HORT. 1194, pp. 335–342; <https://doi.org/10.17660/actahortic.2018.1194.48> .
49. Ingrassia M., Chironi S., Allegra A, **Sortino G.** – 2017- *Consumer Preferences for Fig Fruit (Ficus carica L.) Attributes and Postharvest Storage at Low Temperature by In-Store Survey and Focus Group.* ACTA HORT. 1173:383-388 DOI: [10.17660/ActaHortic.2017.1173.66](https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2017.1173.66) .
50. **Sortino G.**, Barone E., Tinella S., Gallotta A. -2017-*Postharvest quality and sensory attributes of Ficus carica L.* ACTA HORT. 1173, 353-358. DOI:10.17660/ActaHortic.2017.1173.61.
51. Farina V., Gianguzzi G., Mazzaglia A., **Sortino G.** 2017*. *Instrumental and sensory evaluation of seven apple (Malus domestica Borkh) cultivars under organic cultivation in Sicily.* AGRONOMY RESEARCH, 15(5), 1878–1889, <https://doi.org/10.15159/AR.17.048> .
52. **Sortino G***, Allegra A., Farina V., P. Inglese. 2017. *Postharvest quality and sensory attributes of 'Pesca di Bivona' peaches (Prunus persica L.) during storage.* BULGARIAN JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE, 23, (6), 939–946
53. Farina V., **Sortino G.**, Saletta F., Passafiume R., Giuffrè D., Gianguzzi G. , Liguori G. 2017- *Effects of rapid refrigeration and MAP on litchi (Litchi chinensis Sonn.) fruit quality traits.* CHEMICAL ENGINEERING TRANSACTIONS 58, 415-420. .
54. Farina V., Tripodo L., Gianguzzi G., **Sortino G.**, Giuffrè D., Lo Cicero U., Candia R., Collura A.. 2017- *Innovative techniques to reduce chilling injuries in mango (Mangifera indica L.) trees under Mediterranean climate.* CHEMICAL ENGINEERING TRANSACTIONS 58, 823-828.
55. **Sortino G.**, Allegra A., Passafiume R., Gianguzzi G., Gullo G., Gallotta A. 2017 -*Postharvest application of sulphur dioxide fumigation to improve quality and storage ability of "Red Globe" grape cultivar during long cold storage.* CHEMICAL ENGINEERING TRANSACTIONS 58, 403-408. .
56. **Sortino G.**, Caviglia V., Liguori G., De Pasquale C., Gianguzzi G., Farina V., 2017- *Quality changes of Tropical and subtropical fresh-cut fruits mix in modified atmosphere packaging.* CHEMICAL ENGINEERING TRANSACTIONS 58, 397-402 DOI: 10.3303/CET1758067.
57. **Sortino G.**, Gallotta A., Farina V., Allegra A, 2017- *Shelf-life and quality of fresh-cut peach cv 'Ruby Rich' at different maturity stage.* CHEMICAL ENGINEERING TRANSACTIONS 58, 409-414 .
58. Chironi S., **Sortino G.**, Allegra A., Saletta F., Caviglia V., Ingrassia M., 2017- *Consumer assessment on sensory attributes of fresh table grapes cv 'Italia' and 'Red Globe' after long cold storage treatment.* CHEMICAL ENGINEERING TRANSACTIONS, 58, 421-426 .
59. Gianguzzi, G., Liguori G., **Sortino G.**, Farina V Inglese P. 2017. *Effects of zinc foliar nutrition on 'Gala apple' (Malus domestica Borkh.) fruit quality.* BULGARIAN JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE, 23(2), 213–218. .
60. Allegra A. **Sortino G.**, Inglese P, Settanni L., Todaro A, Gallotta A. 2017 -*The effectiveness of O. ficus-indica mucilage edible coating on post-harvest maintenance of 'Dottato' fig (Ficus carica L.) fruit.* FOOD PACKAGING AND SHELF LIFE, 12, 135-141. WOS:000405821300017 .
61. Farina V., Liguori G., **Sortino G.** Inglese P. -2016- *Quality changes during postharvest life in white fleshed peach (Prunus persica L. Batsch) fruits: preliminary observations.* BULG. J. AGRIC. SCI., 22 (3):497–504. <http://www.agrojournal.org/22/22.htm#3>. 2-s2.0-84977586273.
62. **Sortino G.**, Allegra A., Chironi S., Inglese P., Ingrassia M., 2016- *Influence of an evoked pleasant consumption context on consumer's hedonic evaluation for minimally processed cactus pear (O. Ficus-indica) fruit.* ACTA HORT. 1141:327-334.
63. Allegra A., Inglese P., **Sortino G.**, Settanni L., Todaro A., Liguori G. 2016- *The influence of Opuntia ficus-indica mucilage edible coating on the quality of 'Hayward' kiwifruit slices.* POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY, 120,40-51. . <http://dx.doi.org/10.1016/j.postharvbio.2016.05.011.s2.0-84975318582.WOS:000381690000006>.
64. Allegra A., **Sortino G.**, Miciletta G., Riotto M., Fasciana T., P. Inglese - 2015- *The influence of harvest period and fruit ripeness at harvest on minimally processed cactus pear (Opuntia ficus-indica L. Mill.) fruit stored under passive atmosphere.* POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY 104, 57-62. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.postharvbio.2015.03.001>. WOS:000353740900007. .
65. Allegra A., Barone E., Inglese P., Todaro A., **Sortino G.** -2015-*Variability of sensory profile and quality characteristics for 'Pesca di Bivona' and 'Pesca di Leonforte' peach (Prunus persica Batsch) fresh-cut slices during storage.* POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY 110 pp.61-69. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.postharvbio.2015.07.020>. WOS:000362919300009. .
66. Liguori G., D'Aquino S., **Sortino G.**, De Pasquale C., Inglese P. -2015 -*Effects of passive and active modified atmosphere packaging conditions on quality parameters of minimally processed table grapes during cold storage.* JOURNAL OF BERRY RESEARCH 5:131-143. DOI:10.3233/JBR-150101. .
67. Liguori G., **Sortino G.**, De Pasquale C., Inglese P. – 2015 - *Effects of modified atmosphere packaging on quality parameters of minimally processed table grape during cold storage.* ADV. HORT. SCI., 29 (2-3): 152-154. <http://digital.casalini.it/3085409> .

68. ElBehi A.W., Orlandi F., Bonofiglio T., Romano B., Fornaciari M., Inglese P., **Sortino G.**, Liguori, G. - **2015** - *Pollen morphology and reproductive performances in Opuntia ficus-indica (L.) Mill.* ACTA HORT. 1067:217-223; DOI:10.17660/ActaHortic.2015.1067.30. .
69. Allegra A., Inglese P., Farina V., **Sortino G.** -**2015**- *Effect of passive atmosphere and chemical treatment on fresh cut of white flesh peach cultivar Settembrina di Bivona*- ACTA HORT. 1084, 765-770. DOI: 10.17660/ActaHortic.2015.1084.103.
70. Allegra A., Liguori G., Inglese P., **Sortino G.** - **2015** - *The influence of fruit ripening stage at harvest and storage temperature on "Bianca di Bivona" white flesh peaches* – ACTA HORT. 1084, 759-764. DOI:10.17660/ActaHortic.2015.1084.102. WOS:000378619300102.
71. **Sortino G.** Inglese P., Allegra A., Ingrassia M. – **2015**- *Sensory evaluation and suitability for conservation of fresh-cut peach (cv Settembrina di Bivona).* ACTA HORT. 1084, 787-790. DOI: 10.17660/ActaHortic.2015.1084.107. .
72. **Sortino G.**, Farina V., Liguori G., Inglese P. – **2015**- *Fruit ripening evolution in 'Settembrina di Leonforte' and 'Tardiva di Leonforte' peach (Prunus persica L. Batsch) ecotypes* - ACTA HORT. 1084, 791-798. DOI:10.17660/ActaHortic.2015.1084.108. .
73. **Sortino G.**, Farina V., Liguori G., Gallotta A.. -**2015**- *Prediction of harvest time in peach (Prunus persica L. Batsch) fruit using the Da-Meter*- ACTA HORT. 1084, 771-776. DOI:10.17660/ActaHortic.2015.1084.104. .
74. Liguori G., Farina V., **Sortino G.**, Mazzaglia A., Inglese P. -**2014**- *Effects of 1-methylcyclopropene on postharvest quality of white- and yellow-flesh loquat (Eriobotrya japonica Lindl.) fruit.* FRUITS, 69, pp 363-370. DOI:10.1051/fruits/2014024. WOS: 342149500002. .
75. Liguori G., Inglese P., **Sortino G.**, Inglese G. - **2014** - *Dry matter accumulation and seasonal partitioning in mature Opuntia ficus-indica (L.) Mill. fruiting trees*- ITALIAN JOURNAL OF AGRONOMY, 9: 537-540 - eISSN 2039-6805 - DOI: 10.4081/ija.2014.537. .
76. Liguori G., Inglese G., Pernice F., **Sortino G.**, Inglese P.-**2013** - *CO₂ uptake of Opuntia ficus-indica (L.) Mill. Whole trees and single cladodes, in relation to plant water status and cladode age*- ITALIAN JOURNAL OF AGRONOMY, 8(1), 14-20 DOI:10.4081/ija.2013.e3. .

Libri di testo universitario

1. Inglese P., Liguori G., **Sortino G.** -**2022**- *Il Ficodindia*, in Gentile A., Tagliavini M. & Inglese P. (Eds) "Arboricoltura speciale", edito da EDAGRICOLE New Business Media, srl, Milano, pp.557-572. ISBN 978-88-506-5616-5
2. **Sortino G.** & Inglese P. -**2020** - *Influenza dei fattori pre-raccolta sulla qualità e sulle performance post-raccolta*, in Inglese P. & Corelli G. (Eds) *Gestione e conservazione prodotti ortofrutticoli* edito da EDAGRICOLE New Business Media. pp. 42-54. ISBN 978-88-506-5565-6.; 8850655657.
3. Gallotta A. & **Sortino G.** -**2019** -*Realizzazione, configurazione e gestione degli impianti frutticoli*, , in Peano C. & Sottile F. (Eds) "Principi di Arboricoltura, edito da EDISES SRL, Napoli. ISBN 9788833190372. pp. 153-186.

Curatele

1. Inglese P. & **Sortino G.** -**2012**- Book of abstract del X convegno AISSA "La valorizzazione del territorio agrario e il controllo del degrado del suolo" Palermo 28-29 novembre 2012- ACTA ITALUS HORTUS n. 7, 2012, Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana (SOI), Firenze, ISSN: 978-88-905628-39.

Riviste e atti di Convegno a diffusione Nazionale/Internazionale

1. Guccione, E. Allegra, A., **Sortino G.**, -2011- *Pere di IV gamma: la qualità dipende anche dal film edibile* - INFORMATORE AGRARIO, n. 32/2023, pp. 49-52, ISSN: 0020-0689.
2. Scuderi Dario, Gugliuzza Giovanni, Priola Federico, Ruggeri Alessandro, **Sortino Giuseppe 2023.** *La coltivazione sotto rete o film plastico a copertura parziale non altera l'attività fotosintetica o i tratti qualitativi del mango "Kensington Pride"*, ACTA ITALUS HORTUS n. 28, 2023, Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana (SOI), Firenze, pp. 23, ISSN: 978-88-905628-3-9.
3. Passafiume Roberta, Tinebra Ilenia, Gaglio Raimondo, Settanni Luca, **Sortino Giuseppe**, Palazzolo Eristanna, Allegra Alessio, Inglese Paolo e Farina Vittorio **2023.** *Mango di IV gamma: come valorizzarne la shelf life utilizzando un rivestimento commestibile a base di olio essenziale estratto dalle foglie del Neem* ,ACTA ITALUS HORTUS n. 28, 2023, Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana (SOI), Firenze, pp. 246, ISSN: 978-88-905628-3-9.
4. Guccione Eugenia, Allegra Alessio , Inglese Paolo, Gallotta Alessandra, Todaro Aldo, **Sortino Giuseppe. 2023.** *Impiego della manna (Fraxinus angustifolia) come trattamento antiossidante su frutti di mela della cv. Story in IV gamma (Malus domestica L.), coltivate in regime biologico*, ACTA ITALUS HORTUS n. 28, 2023, Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana (SOI), Firenze, pp. 251, ISSN: 978-88-905628-3-9.
5. Inglese P., **Sortino, G. 2022.** *Introduction: The Impact of the COVID-19 Pandemic on the Agri-food Supply Chain.* In: Campisi, G., Mocciano Li Destri, A., Amenta, C. (eds) COVID-19 and Communities. UNIPA Springer Series. Springer, Cham. <https://doi.org/10.1007/978-3-030-88622-620>
6. Tinebra I., Passafiume R., Culmone A., Catalano A.R. Guccione E., Allegra A., **Sortino G.**, Farina V. 2022. *PescaBivona disidratata: grazie alle innovative tecnologie di processing si punta alla valorizzazione delle produzioni locali e all'estensione della commercializzazione.* RIVISTA AGRISICILIA vol. 3/2022 pp 32-38. ISSN 2039-8212
7. Guccione E., Allegra A., Farina V., Inglese P., **Sortino G. 2022.** *Usa di Xanthan gum e ascorbato di calcio per prolungare la shelf life di fette di pera della cultivar 'Butirra' durante la conservazione* 8° Convegno Nazionale GdL SOI Postraccolta Pescia (PT), 29-30 Settembre
8. Allegra A., Guccione E., Farina V, **Sortino G.**, Inglese P. **2022.** *Studi preliminari sull'effetto della manna come composto antiossidante su limoni di IV gamma* 8° Convegno Nazionale GdL SOI Postraccolta Pescia (PT), 29-30 Settembre.

9. Tinebra I., Scuderi D., **Sortino G.**, Farina V. **2021** Effetti della tecnologia Modified Atmosphere Packaging a base di argon sulla qualità degli arilli di melograno (*Punica granatum* L. cv. *Wonderful*). ACTA ITALUS HORTUS n. 26, 2021, Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana (SOI), Firenze, pp. 112, ISSN: 978-88-905628-3-9.
10. **Sortino G.**, Guccione E., Allegra A., Farina V., Inglese P. **2021** Valutazione dei cambiamenti qualitativi di frutti di pero trattati con edibile coating in post-raccolta ACTA ITALUS HORTUS n. 26, 2021, Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana (SOI), Firenze, pp. 126, ISSN: 978-88-905628-3-9.
11. Tinebra I., Scuderi D., **Sortino G.**, Inglese P., Farina V. **2021**. Effetto di diversi trattamenti Modified Atmosphere Packaging (MAP) sulla qualità di frutti di gelso (*Morus alba* L. cv *Kokuso 21*). ACTA ITALUS HORTUS n. 26, 2021, Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana (SOI), Firenze, pp. 114, ISSN: 978-88-905628-3-9.
12. Passafiume R., Tinebra I., Scuderi D., **Sortino G.**, Farina V. **2021**. Effetto di tre diversi edibile coating a base di gel di Aloe vera sulla qualità di frutti di kiwi di IV gamma. ACTA ITALUS HORTUS n. 26, 2021, Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana (SOI), Firenze, pp. 115, ISSN: 978-88-905628-3-9.
13. Allegra A., Farina V., **Sortino G.**, Inglese P. **2021**. Genotype influence on shelf life behavior of minimal processing loquat (*Eriobotrya japonica* Lindl.) fruit, cultivated in organic system ACTA ITALUS HORTUS n. 26, 2021, Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana (SOI), Firenze, pp. 118, ISSN: 978-88-905628-3-9.
14. Passafiume, R., Tinebra, I., Mamone R., Scuderi, D., **Sortino, G.**, Farina, V. **2021**. Pera Coscia siciliana di IV gamma, effetti degli edibile coating sulla qualità dei frutti. RIVISTA AGRISICILIA vol. 6/2021 pp. 30-36. ISSN 2039-8212
15. Tinebra I., Ruggeri A., Sortino G., Farina V. (2020) *Melograno, studio sulla qualità degli arilli con la conservazione in atmosfera modificata*. RIVISTA AGRISICILIA vol. 9/2020 pp. 42-48. ISSN 2039-8212
16. Nicosia A., Natarello C., Saletta F., Gianguzzi G., Scuderi D., **Sortino G.**, Mazzaglia A., Farina V. **2019** - *La coltivazione del melograno in Sicilia: qualità dei frutti e adattamento di due cultivar*. RIVISTA AGRISICILIA vol. 9/2019 pp. 38-48. ISSN 2039-8212.
17. Inglese P., **Sortino G.** -**2019** - *Citrus: history, taxonomy, breeding and fruit quality*. OXFORD RESEARCH ENCYCLOPEDIA OF ENVIRONMENTAL SCIENCE. doi: 10.1093/acrefore/9780199389414.013.221.
18. Carella, A., Saletta F., Gianguzzi, C., Perrone A., **Sortino, G.**, Caracci, M., Palazzolo, E., Gentile, C., Farina, V. **2018**. La coltivazione della Papaya in Sicilia: qualità dei frutti e prospettive RIVISTA AGRISICILIA 11-12/2018, pp. 38-38. ISSN 2039-8212.
19. Puccio S., Saletta F., Gianguzzi G., Farina V., **Sortino G.** **2018**. La confezione in atmosfera modificata migliora la qualità post-raccolta dei lici. RIVISTA AGRISICILIA 10/2018, 38-44. ISSN 2039-8212.
20. **Sortino G.**, Inglese P. -**2018**- *La pesca di Leonforte, tradizione e apprezzamento dei mercati*. RIVISTA DI FRUTTICOLTURA E DI ORTOFLORICOLTURA n.8, 72-74. ISSN 0392-354X.
21. Saletta F., **Sortino G.**, Passafiume R., Scuderi D., Farina V. -**2018** - *Frigoconservazione ed edibile coating per la conservazione post-raccolta dei frutti della pesca Settembrina*. RIVISTA AGRISICILIA, n. 6, 48-54. ISSN 2039-8212.
22. Farina V., **Sortino G.**, Inglese P. -**2017**- *Culture tropicali in clima mediterraneo, ecco il mango "made in Italy"*. RIVISTA DI FRUTTICOLTURA E DI ORTOFLORICOLTURA n.12/2017, pp. 48-51. ISSN 0392-354X.
23. Farina V., Liguori G., **Sortino G.**, Mazzaglia A., Inglese P.- **2016**- *Nuove introduzioni varietali di mango in Sicilia: qualità chimico-fisica e sensoriale dei frutti*. ACTA ITALUS HORTUS n. 20, 2016, Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana (SOI), Firenze, pp.53, ISSN: 978-88-905628-3-9.
24. Liguori G., Inglese P., **Sortino G.**, Farina V.-**2016**- *Effetto del trattamento con 1-metilciclopropene su frutti di mango (*Mangifera indica* L.) della cultivar Keitt, conservati a temperatura ambiente*. ACTA ITALUS HORTUS n. 20, 2016, Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana (SOI), Firenze, pp.45, ISSN: 978-88-905628-3-9.
25. Scafidi P., Gambino C., **Sortino G.** - **2015**- *Uva da tavola*. a cura di Inglese, P., *Innovazioni nella filiera frutticola*. In I QUADERNI AGRINNOVAZIONE SICILIA, Edagricole (eds.), EDIZIONI AGRICOLE DI NEW BUSINESS MEDIA, Bologna, n. 6, pp. 43-48.
26. **Sortino G.**, Allegra A., Gallotta A., Inglese P. -**2015**- *Postharvest performance of fresh-cut 'Bing Bang' nectarine as affected by passive atmosphere packaging*.
27. Liguori G., Allegra A., **Sortino G.**, Inglese P. -**2015**- *Il Ficodindia, stato attuale e prospettive della coltura e dell'uso dei suoi frutti* – RIVISTA DI FRUTTICOLTURA E DI ORTOFLORICOLTURA, n. 12/2015, pp. 52-57, ISSN: 0392-954X 66.
28. Allegra A., **Sortino G.**, Inglese P. -2014- *Passive atmosphere on quality of minimal processing Cactus Pear (*Opuntia ficus-indica* (L.) Mill. V ISHS INTERNATIONAL POSTHARVEST UNLIMITED CONFERENCE 10-13 Giugno, Cipro, pp.23.*
29. Liguori G., Farina V., **Sortino G.**, Inglese P. -**2014**- *Effects of 1-Methylcyclopropene on postharvest quality of white flesh loquat (*Eriobotrya japonica* Lindl.) fruit*. BOOK OF ABSTRACT, IV INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON LOQUAT, Palermo 12-15 Maggio 2014.
30. **Sortino G.**, Allegra A., Liguori G., Inglese P.- **2014**- *Risposte qualitative alla lunga conservazione dell'Uva Italia in post raccolta*. ATTI CONVEGNO POST RACCOLTA 22-23 Maggio Barletta pag.32.
31. Allegra A., **Sortino G.**, Inglese P.-**2014**- *Evoluzione della maturazione della "Pesca di Bivona" e risposta fisiologica della cv Agostina a differenti temperature di conservazione*. ATTI CONVEGNO POST RACCOLTA 22-23 Maggio Barletta pag. 31.
32. Allegra A., Inglese P., **Sortino G.** -**2014**- *Effetto del grado di maturazione sui frutti di ficodindia (*O. ficus-indica* (L.) Miller) minimamente processati*. ATTI CONVEGNO POST RACCOLTA 22-23 Maggio Barletta pag.31.
33. Inglese P., **Sortino G.** -**2014**- *Manuale Tecnico Applicativo Innovative tecniche nella produzione e nella termo conservazione delle uve da tavola in Sicilia* - DIP. S.A.F. UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO, pp. 1-65 - ISBN 978-88-6216-5.
34. Inglese P., **Sortino G.** - **2014**- *Manuale Tecnico Applicativo Innovauve Mazzarrone*- DIP. S.A.F. UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO, pp. 1-30 - ISBN 978-88-6213-014-1.
35. Quacquarelli, G. Tinella, R.S. Caramia, D. **Sortino, G.**, Gallotta, A. - **2014**- *Verifica dell'attività di promotore nutrizionale e di interruttore di dormienza di due regolatori di crescita in pesco* - Biostimolanti, corroboranti, induttori di resistenza e micronutrienti nelle colture ortoflorofruitticole - GIORNATE TECNICHE SOI, pag.19.
36. Allegra A., Farina V., Inglese P., **Sortino G.** – **2013** - *Indagine sulle pesche di IV gamma della cv Settembrina di Bivona sottoposta a diversi trattamenti antiossidanti* - ACTA ITALUS HORTUS n.12 – 2013, pag.124 - ISSN: 978-88-905628-3-9.

37. Liguori G., Farina V., Inglese P., **Sortino G.** -2013- *Evoluzione delle caratteristiche qualitative dei frutti di pesco lungo la filiera con l'ausilio del DA-Meter* - ACTA ITALUS HORTUS n.12 – 2013, pag. 129 - ISSN: 978-88-905628-3-9.
38. **Sortino G.**, Inglese P., Allegra A.– 2013 - *Conservazione post-raccolta e analisi sensoriale della Pesca di Bivona* - ACTA ITALUS HORTUS n.12 – 2013, pag. 127 - ISSN: 978-88-905628-3-9.
39. Allegra A., Inglese P., **Sortino G.** - 2012 - *Ottimizzazione del grado di maturazione e della frigoconservazione dei frutti della cultivar di pesco Bianca di Bivona*. ACTA ITALUS HORTUS n. 7, 2012, Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana (SOI), Firenze, pp. 42-45, ISSN: 978-88-905628-3-9.
40. Allegra A., **Sortino G.**, Inglese P. - 2012 - *From flesh to juice, one fruit's extraordinary qualities* - FRESH POINT MAGAZINE Ed. Edagricole, anno IV n. 02/2012, pp. 70-74, ISSN: 1827-577X.
41. **Sortino G.** -2012- *L'ampia valenza ecologica della cv Cerasuola di Olea europaea L. e lo standard qualitativo del suo olio extravergine* Acta Italus Hortus n. 7, 2012, SOCIETÀ DI ORTOFLOROFRUTTICOLTURA ITALIANA (SOI), Firenze, pp. 163-166, ISSN: 978-88-905628-3-9.
42. **Sortino G.**, Inglese P., Allegra A., Ingrassia M. - 2012 - *Qualità sensoriale e idoneità alla conservazione della pesca cv Settembrina di Bivona*- ACTA ITALUS HORTUS n. 7, 2012, Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana (SOI), Firenze, pp. 159-162. ISSN: 978-88-905628-3-9.
43. Liguori G., **Sortino G.**, Farina V., Inglese P. -2011- *Evoluzione delle caratteristiche qualitative dei frutti di pesco lungo la filiera con l'ausilio del DA-Meter.* - Atti del VI Convegno Nazionale della Peschicoltura Meridionale Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agrari e Forestali (GESAF) UNIVERSITÀ MEDITERRANEA DI REGGIO CALABRIA 26 e 27 Maggio 2011.
44. **Sortino G.**, Farina V., Inglese P. -2011- *Utilizzo del DA-Meter nella valutazione qualitativa dei frutti di pesco in Sicilia* - Atti del VI Convegno Nazionale della Peschicoltura Meridionale Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agrari e Forestali (GESAF), UNIVERSITÀ MEDITERRANEA DI REGGIO CALABRIA, 26 e 27 Maggio 2011.
45. **Sortino G.**, Farina V., Liguori G., Inglese P.- 2011 - *Evoluzione della maturazione dei frutti di pesco Settembrina di Leonforte e Tardiva di Leonforte.* - Atti del VI Convegno Nazionale della Peschicoltura Meridionale, Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agrari e Forestali (GESAF) UNIVERSITÀ MEDITERRANEA DI REGGIO CALABRIA, 26 e 27 Maggio 2011.
46. **Sortino G.**, Inglese G., Famiani F., Inglese P. -2011- *Come massimizzare la qualità dell'olio di Cerasuola* - INFORMATORE AGRARIO, n. 48/2011, pp. 50-54, ISSN: 0020-0689.

ATTIVITA' SCIENTIFICHE

ORGANIZZAZIONE CONVEGNI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI

- 2013 **Membro del comitato organizzatore** del convegno internazionale ISHS *VIII International Cactus Pear and Cochineal Symposium - International Society for Horticultural Science*, tenutosi a Palermo dal 28 al 31 ottobre 2013 presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali (SAF) dell'Università degli Studi di Palermo
- 2018-2023 **Membro comitato organizzatore** del convegno internazionale ISHS *I International Symposium on Plant Propagation, Nursery Organization and Management for the Production of Certified Fruit Trees, International Society for Horticultural Science*, Bari , Italy 3 7 July, 2023.
- 2018-2022 **Membro comitato scientifico** del convegno internazionale ISHS IHC *International Symposium on Postharvest Technologies to Reduce Food Losses International Society for Horticultural Science (ISHS)*, Angers France 14 -20 August, 2022.

PARTECIPAZIONE A COMITATI EDITORIALI

- 2016-2023 **Membro del comitato editoriale delle seguenti riviste internazionali:**

ISI WoS/Scopus indexed:

- *Horticultural Science* ISSN 0862-867X [Editorial board](#).
- *Bulgarian Journal of Agricultural Science* ISSN: 1310-0351 [Editorial board](#).
- *Frontiers in Plant Science* ISSN: 1664462X [Editorial board](#).
- *Carpathian Journal of Food Science and Technology* ISSN: L 2066 -6845 [Editorial board](#).
- *AIMS Agriculture and Food* ISSN: 2471-2086 [Guest editor](#)
- *Chemical and Biological Technologies in Agriculture* ISSN 2196-5641 , [Associate Editor](#).
- *International Journal of Food Science* ISSN: 2471-2086 [Guest editor](#).
- *Agriculture MDPI* ISSN 2077-0472 [Topic editor](#)
- *Coatings MDPI* ISSN 2079-6412 [Topic editor](#)

SCOPUS indexed:

- *International Journal of Fruit Science* ISSN: 1553-8362, [Editorial board](#)
- *Acta Agriculturae Slovenica* ISSN 1581-9175 [Editorial board](#)
- *Food Research* eISSN: 2550-2166 [Associate Editor](#).
- *Italus Hortus*, Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana (SOI) ISSN 1127-3496. [Editorial board](#)
- *Frontiers in Horticulture* ISSN 2813-3595 [Associate Editor](#)

2017-2019 **Guest Editor** per la rivista *AIMS Agriculture and Food* ISSN: 2471-2086, di due Special Issues dal titolo:

- *Advanced on tropical and subtropical fruit quality: pre-harvest techniques and postharvest management.*
- *Consumer sensory perception and quality of food: trends in sensory branding.*

2020-2021 **Guest Editor** per la rivista *International Journal of Food Science* Hindawi, ISSN: 2314-5765, per la Special Issue dal titolo: *Postharvest Management Approaches for Maintaining Quality of Fresh Horticultural Produce.*

2021-2022 **Guest Editor** per la rivista *Coatings* (ISSN 2079-6412), per la Special Issue dal titolo: *Edible Films and Coatings with Tailored Features for Improvement of Food Quality.*

2021-2022 **Guest Editor** per la rivista *Horticulturae* (ISSN 2311-7524), per la Special Issue dal titolo: *New Advances in Fruit Quality: Pre-harvest Techniques and Postharvest Management.*

2023-2024 **Guest Editor** per la rivista *Forests* (ISSN 1999-4907), per la Special Issue dal titolo: *Non-Timber Forest Products: Beyond Wood.*

2023-2024 **Guest Editor** per la rivista *Agriculture* (ISSN 2077-0472), per la Special Issue dal titolo: *New Approaches to the Storage and Effective Processing of Agricultural Products.*

2023-2024 **Guest Editor** per la rivista ***AIMS Agriculture and Food*** ISSN: 2471-2086, Special Issue: Eco-friendly technology for postharvest produce quality Running title: *New insights on postharvest ecophysiology and technology of fresh horticultural crops.*

- Membro **fondatore del gruppo di lavoro (SOI)** "Frutti tropicali e subtropicali" della Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana (SOI).

AMBITI DI RICERCA

1. Applicazione di tecnologie analitiche e sensoriali per la valutazione della qualità dei frutti.
2. Consumer Science applicata al miglioramento e alla valorizzazione delle produzioni tradizionali e allo sviluppo di nuovi prodotti frutticoli.
3. Effetti delle pratiche agronomiche nello stress da fattori abiotici nelle produzioni frutticole.
4. Aspetti fisiologici e di biologia molecolare nell'interrelazione tra l'etilene e la maturazione dei frutti.
5. Valutazione della correlazione tra qualità e composizione biochimica dei frutti.
6. Conservazione e fisiologia post-raccolta dei frutti temperanti, tropicali e sub tropicali anche in IV gamma
7. Controllo delle attività vegetativa e produttiva degli alberi da frutto.
8. Bioritmo e la fenologia di specie arboree tropicali e sub-tropicali in ambiente mediterraneo

ALTRE ATTIVITÀ

ATTIVITÀ ISTITUZIONALE

- 2021-2023 **Docente tutor del CdL** in Scienze e Tecnologie Agroalimentari presso Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università degli Studi di Palermo.
- 2022-2025 **Delegato SUA-CdS** Scienze e Tecnologie Agrarie presso Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università degli Studi di Palermo.
- 2022-2025 **Componente commissione AQ** Assicurazione della qualità del Dottorato di Ricerca in Biodiversity in Agriculture and Forestry presso il Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Forestali (SAAF) dell'Università degli Studi Palermo.
- 2023-2024 **Responsabile Scientifico del Laboratorio di sistemi culturali arborei e forestali** (SC 07/B2) per le attività di Micropropagazione e colture in vitro - Pomologia - Post-raccolta – Ecofisiologia. Decreto direttoriale