

Curriculum Vitae

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome LUCA
Cognome SETTANNI
Recapiti Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali
E-mail luca.settanni@unipa.it

FORMAZIONE TITOLI

Studi

Laurea in "Scienze e Tecnologie Alimentari". Titolo conseguito nel 2001 presso l'Università degli Studi di Foggia con votazione di 110/110 e Lode.

Corso di Perfezionamento in "Microbiologia e Tecnologia degli Impasti Acidi". Titolo conseguito nel 2004 presso il Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-Forestali dell'Università degli Studi della Basilicata.

Dottorato di Ricerca Internazionale (Italia – Irlanda) in "Biotecnologie dei Batteri Lattici: Ingegneria Genetica ed Enzimologia". Titolo conseguito nel 2004 presso l'Università degli Studi di Foggia.

ATTIVITA' DIDATTICA

Corsi universitari

- Anno accademico 2004 – 2005

- Svolgimento di attività di supporto tecnico della didattica nell'ambito degli insegnamenti di "Microbiologia Generale" e "Microbiologia Applicata" al corso di Laurea in Biotecnologie dell'Università degli Studi di Teramo, titolare del corso Prof. Aldo Corsetti.

- Anno accademico 2005 – 2006

- Svolgimento di attività di supporto tecnico della didattica nell'ambito degli insegnamenti di "Microbiologia Generale" e "Microbiologia Applicata" al corso di Laurea in Biotecnologie dell'Università degli Studi di Teramo, titolare del corso Prof. Aldo Corsetti.

- Insegnamento di "Microbiologia Agraria" (5 CFU, 40 ore) al corso di Laurea in Biotecnologie Agro-Alimentari dell'Università degli Studi di L'Aquila.

- Anno accademico 2006 – 2007

- Insegnamento di "Microbiologia Agraria" (5 CFU, 40 ore) al corso di Laurea in Biotecnologie Agro-Alimentari dell'Università degli Studi di L'Aquila.

- Anno accademico 2007 – 2008

- Svolgimento di attività di supporto didattico per l'insegnamento di "Biochimica" (20 ore) al corso di Laurea in Ingegneria delle Industrie Alimentari (percorso in Viticoltura ed Enologia) dell'Università degli Studi di Trento, trattando le vie metaboliche, titolare del corso Prof.ssa Marina Scarpa.

- Anno accademico 2008 – 2009

- Affidamento della supplenza del modulo "Controllo Microbiologico degli Alimenti" SSD AGR/16 (6 CFU, 60 ore) dell'insegnamento "Controllo degli alimenti" al Corso di Laurea Magistrale SPTA Curr. Valorizzazione del Sistema Rurale ed Agro-Alimentare – Università degli Studi di Palermo, approvato nel Consiglio di Facoltà del 22/12/2008.

- Anno accademico 2009 – 2010

- Affidamento del modulo "Biologia dei microrganismi" SSD AGR/16 (4 CFU, 40 ore) dell'insegnamento di "Biochimica e microbiologia" al Corso di Laurea in Agroingegneria mutuato con l'insegnamento "Biologia dei Microrganismi" SSD AGR/16 (4 CFU, 40 ore) al corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie e con il modulo "Ecologia dei Microrganismi" dell'insegnamento di "Ecologia degli ambienti forestali" SSD AGR/16 (6 CFU, 60 ore) del Corso di Laurea in Scienze Forestali ed Ambientali – Università degli Studi di Palermo, approvato nel Consiglio di Facoltà del 29/07/2009.

- Affidamento del modulo "Microbiologia alimentare" SSD AGR/16 (4 CFU, 40 ore) dell'insegnamento di "Industrie agrarie ed elementi di microbiologia" al Corso di Laurea in Agroingegneria mutuato con l'insegnamento di "Microbiologia alimentare" SSD AGR/16 (4 CFU, 40 ore) al corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie e con l'insegnamento di "Microbiologia" (6 CFU, 60 ore) al corso di Laurea in Agricoltura Biologica – Università degli Studi di Palermo, approvato nel Consiglio di Facoltà del 29/07/2009.

- Carico didattico del modulo "Controllo Microbiologico degli Alimenti" SSD AGR/16 (6 CFU, 60 ore) dell'insegnamento "Controllo degli alimenti" al Corso di Laurea Magistrale SPTA Curr. Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare, approvato nel Consiglio di Facoltà del 29/07/2009.

- Anno accademico 2010 – 2011

- Affidamento dell'insegnamento di "Biologia dei Microrganismi" SSD AGR/16 (6 CFU, 60 ore) al Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie mutuato con il modulo di "Ecologia dei Microrganismi" dell'insegnamento di "Ecologia degli ambienti forestali" SSD AGR/16 (6 CFU, 60 ore) del Corso di Laurea in Scienze Forestali ed Ambientali, approvato nel Consiglio di Facoltà del 24/02/2010.

- Svolgimento di 20 ore di lezione sulle tematiche "Produzione di alimenti fermentati" e "Safety aspects of fresh-cut products" nell'ambito del Master Universitario di II livello "Governance, logistica e qualità della filiera agroalimentare" dell'Università degli Studi di Palermo.

- Anno accademico 2011 – 2012

- Affidamento dell'insegnamento di "Biologia dei Microrganismi" SSD AGR/16 (6 CFU, 60 ore) al Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie mutuato con il modulo di "Ecologia dei Microrganismi" dell'insegnamento di "Ecologia degli ambienti forestali" SSD AGR/16 (6 CFU, 60 ore) del Corso di Laurea in Scienze Forestali ed Ambientali, approvato nel Consiglio di Facoltà del 27/07/2011.

- Svolgimento di 20 ore di lezione sulle tematiche "Produzione di alimenti fermentati" e "Safety aspects of fresh-cut products" nell'ambito del Master Universitario di II livello "Governance, logistica e qualità della filiera agroalimentare" dell'Università degli Studi di Palermo.

- Anno accademico 2012 – 2013

- Affidamento del modulo "Ecologia dei Microrganismi" dell'insegnamento di "Ecologia degli ambienti forestali" SSD AGR/16 (6 CFU, 60 ore) del Corso di Laurea in Scienze Forestali ed Ambientali – Università degli Studi di Palermo.

- Affidamento del modulo "Controllo Microbiologico degli Alimenti" SSD AGR/16 (6 CFU, 60 ore) dell'insegnamento "Controllo degli alimenti" al Corso di Laurea Magistrale Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare.

- Affidamento del modulo "Microbiologia Alimentare" SSD AGR/16 (15 ore) dell'Insegnamento "Industrie Agrarie ed Elementi di Microbiologia" – Corsi di recupero.

- Anno accademico 2013 – 2014

- Affidamento del modulo "Ecologia dei Microrganismi" dell'insegnamento di "Ecologia degli ambienti forestali" SSD AGR/16 (6 CFU, 60 ore) del Corso di Laurea in Scienze Forestali ed Ambientali – Università degli Studi di Palermo.

- Affidamento del modulo "Biologia dei Microrganismi" dell'insegnamento di "Industrie Agrarie ed Elementi di Microbiologia" SSD AGR/16 (6 CFU, 60 ore) del Corso di Laurea in Scienze Forestali ed Ambientali – Università degli Studi di Palermo.

– Affidamento del modulo “Controllo Microbiologico degli Alimenti” SSD AGR/16 (6 CFU, 60 ore) dell'insegnamento “Controllo degli alimenti” al Corso di Laurea Magistrale Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare.

- Affidamento del modulo “Microbiologia Alimentare” SSD AGR/16 (15 ore) dell'Insegnamento “Industrie Agrarie ed Elementi di Microbiologia” – Corsi di recupero.

Corsi extra universitari

- Anno 2006

- Svolgimento di 4 ore di lezione sul tema “Microbiologia degli impasti acidi” nell'ambito del Master Universitario di I livello “Manager della Filiera Cerealicola” presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Teramo.

- Anno 2011

- Svolgimento di 20 ore di lezione sulle tematiche “Produzione di alimenti fermentati” e “Safety aspects of fresh-cut products” nell'ambito del Master Universitario di II livello “Governance, logistica e qualità della filiera agroalimentare” dell'Università degli Studi di Palermo.

- Anno 2012

- Svolgimento di 20 ore di lezione sulle tematiche “Produzione di alimenti fermentati” e “Safety aspects of fresh-cut products” nell'ambito del Master Universitario di II livello “Governance, logistica e qualità della filiera agroalimentare” dell'Università degli Studi di Palermo.

- Anno 2013

- Svolgimento di 20 ore di lezione sulle tematiche “Produzione di alimenti fermentati” e “Safety aspects of fresh-cut products” nell'ambito del Master Universitario di II livello “Governance, logistica e qualità della filiera agroalimentare” dell'Università degli Studi di Palermo.

- Svolgimento di 3 ore di lezione sulla tematica “Polymerase chain reaction applicata al riconoscimento dei microorganismi patogeni negli alimenti: vantaggi, limiti e sviluppi futuri” nell'ambito del Convegno dal titolo “Listeria, salmonella, campionamento, determinazione e trattamento delle positività” presso il Dipartimento di Prevenzione Veterinario di Ragusa.

- Svolgimento di 16 ore di lezione sulle tematiche “Tecniche di analisi microbiologiche in laboratorio” nell'ambito del corso di formazione “Tecnici di ricerca nel settore della cerealicoltura meridionale” (PON0101145/F1 - CUPB78F11000180005 ISCOCEM) svolto presso la Fondazione A. & S. Lima Mancuso, Palermo.

RICERCHE FINANZIATE

- Responsabile del progetto B71J11000860001 (Codice CINECA RBFR108RDK002) dal titolo “Basi genetiche e metaboliche dei microrganismi filo-caseari nell'inattivazione di sostanze dannose alla salute” approvato nell'ambito del programma Futuro in Ricerca di Base (FIRB) 2010 (Decreto Direttoriale MIUR n. 928 del 09/11/2011).
- Collaboratore nell'ambito del progetto di ricerca industriale e formazione PON0102249 dal titolo “Applicazione di biotecnologie molecolari e microrganismi protecnologici per caratterizzazione e valorizzazione delle filiere lattiero-casearia e prodotti da forno di produzioni tipiche” per il quale è Responsabile degli obiettivi realizzativi di pertinenza del settore “Microbiologia” (Prot. MIUR n. 738/Ric. del 2011).

INCARICHI / CONSULENZE

- Miglioramento dei prodotti realizzati presso il caseificio “Fattoria Feudo” di Gessopalena (CH).

PUBBLICAZIONE

Pubblicazioni in riviste internazionali

- Corsetti, A., De Angelis, M., Dellaglio, F., Paparella, A., Fox, P.F., **Settanni, L.**, Gobbetti, M. (2003). Characterization of sourdough lactic acid bacteria based on genotypic and cell-wall protein analyses. *Journal of Applied Microbiology*, 94, 641-654.
- Corsetti, A., **Settanni, L.**, Van Sinderen, D. (2004). Characterization of bacteriocin-like inhibitory substances (BLIS) from sourdough lactic acid bacteria and evaluation of their *in vitro* and *in situ* activity. *Journal of Applied Microbiology*, 96, 521-534.
- Corsetti, A., **Settanni, L.**, Van Sinderen, D., Felis, G.E., Dellaglio, F., Gobbetti, M. (2005). *Lactobacillus rossii* sp. nov. isolated from wheat sourdough. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*, 55, 35-40.
- Settanni, L.**, Van Sinderen, D., Rossi, J., Corsetti, A. (2005). Rapid differentiation and *in situ* detection of 16 sourdough *Lactobacillus* species by multiplex PCR. *Applied and Environmental Microbiology*, 71, 3049-3059.
- De Angelis, M., Gallo, G., **Settanni, L.**, Corbo, M.R., McSweeney, P.L.H., Gobbetti, M. (2005). Purification and characterization of an intracellular family 3 α -glucosidase from *Lactobacillus sanfranciscensis* CB1. *Italian Journal of Food Science*, 17, 131-142.
- Settanni, L.**, Massitti, O., Van Sinderen, D., Corsetti, A. (2005). *In situ* activity of a bacteriocin-producing *Lactococcus lactis* strain. Influence on the interactions between lactic acid bacteria during sourdough fermentation. *Journal of Applied Microbiology*, 99, 670-681.
- Settanni, L.**, Valmorri, S., Van Sinderen, D., Suzzi, G., Paparella, A., Corsetti, A. (2006). Combination of multiplex PCR and PCR-DGGE for monitoring common sourdough-associated *Lactobacillus* species. *Applied and Environmental Microbiology*, 72, 3793-3796.
- Servili, M., **Settanni, L.**, Veneziani, G., Esposto, S., Massitti, O., Taticchi, A., Urbani, S., Montedoro, G.F., Corsetti, A. (2006). The use of *Lactobacillus pentosus* 1MO to shorten the debittering process time of black-table olives (cv. Itrana and Leccino): a pilot-scale application. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54, 3869-3875.
- Valmorri, S., **Settanni, L.**, Suzzi, G., Gardini, F., Vernocchi, P., Corsetti, A. (2006). Application of novel polyphasic approach to study the lactobacilli composition of sourdoughs from the Abruzzo region (Central Italy). *Letters in Applied Microbiology*, 43, 343-349.
- De Angelis, M., Siragusa, S., Berloco, M., Caputo, L., **Settanni, L.**, Alfonsi, G., Amerio, M., Grandi, A., Ragni, A., Gobbetti, M. (2006). Selection of potential probiotic lactobacilli from pig feces to be used as additives in pelleted feeding. *Research in Microbiology*, 157, 792-801.
- Settanni, L.**, Corsetti, A. (2007). The use of multiplex PCR to detect and differentiate food- and beverage-associated microorganisms: a review. *Journal of Microbiological Methods*, 69, 1-22.
- Corsetti, A., **Settanni, L.**, Valmorri, S., Mastrangelo, M., Suzzi, G. (2007). Identification of subdominant sourdough lactic acid bacteria and their evolution during laboratory-scale fermentations. *Food Microbiology*, 24, 592-600.
- Corsetti, A., **Settanni, L.** (2007). Lactobacilli in sourdough fermentation: a review. *Food Research International*, 40, 539-558.
- Di Cagno, R., De Angelis, M., Gallo, G., **Settanni, L.**, Berloco, M.G., Siragusa, S., Parente, E., Corsetti, A., Gobbetti, M. (2007). Genotypic and phenotypic diversity of *Lactobacillus rossiae* strains isolated from sourdough. *Journal of Applied Microbiology*, 103, 821-835.
- Corsetti, A., **Settanni, L.**, Chaves-López, C., Felis, G.E., Mastrangelo, M., Suzzi, G. (2007). A taxonomic survey of lactic acid bacteria isolated from wheat (*Triticum durum*) kernels and non-conventional flours. *Systematic and Applied Microbiology*, 30, 561-571.
- Settanni, L.**, Corsetti, A. (2008). Application of bacteriocins in vegetable food biopreservation. *International Journal of Food Microbiology*, 121, 123-138.
- Corsetti, A., **Settanni, L.**, Braga, T.M., de Fatima Silva Lopes, M., Suzzi, G. (2008). An investigation on the bacteriocinogenic potential of lactic acid bacteria associated with wheat (*Triticum durum*) kernels and non-conventional flours. *LWT – Food Science and Technology*, 41, 1173-1182.
- Settanni, L.**, Valmorri, S., Suzzi, G., Corsetti, A. (2008). The role of environmental factors and medium composition on bacteriocin-like inhibitory substances (BLIS) production by *Enterococcus mundtii* strains. *Food Microbiology*, 25, 722-728.
- Franciosi, E., **Settanni, L.***, Carlin, S., Cavazza, A., Poznanski, E. (2008). A factory-scale application of secondary adjunct cultures selected from lactic acid bacteria during “Puzzone di Moena” cheese ripening. *Journal of Dairy Science*, 91, 2981-2991.
- Corsetti, A., **Settanni, L.***, Valmorri, S., Suzzi, G. (2008). Effect of environmental and nutritional factors on the production of bacteriocin-like inhibitory substances (BLIS) by *Enterococcus faecium* strains. *Italian Journal of Food Science*, 20, 493-503.
- Franciosi, E., **Settanni, L.***, Cavazza, A., Poznanski, E. (2009). Biodiversity and technological potential of wild lactic acid bacteria from raw cows' milk. *International Dairy Journal*, 19, 3-11.
- Scheirlinck, I., Van der Meulen, R., Vrancken, G., De Vuyst, L., **Settanni, L.**, Vandamme, P., Huys, G. (2009). Polyphasic taxonomic characterization of *Lactobacillus rossiae* isolates from Belgian and Italian sourdoughs reveals intraspecific heterogeneity. *Systematic and Applied Microbiology*, 32, 151-156.
- Franciosi, E., **Settanni, L.**, Cavazza, A., Poznanski, E. (2009). Presence of enterococci in raw cow's milk and “Puzzone di Moena” cheese. *Journal of Food Processing and Preservation*, 33, 204-217.
- Valmorri, S., Tofalo, R., **Settanni, L.**, Corsetti, A., Suzzi, G. (2010). Yeast microbiota associated with spontaneous fermentation of traditional wheat sourdough breads of Abruzzo region (Italy). *Antonie Van Leeuwenhoek International Journal of General and Molecular Microbiology*, 97, 119-129.
- Francesca, N., Chiurazzi, M., Romano, R., Aponte, M., **Settanni, L.**, Moschetti, G. (2010). Indigenous yeast communities in the environment of “Rovello Bianco” grape variety and their use in commercial white wine fermentation. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 26, 337-351.

26. Lo Piccolo, S., Ferraro, V., Alfonzo, A., **Settanni, L.**, Ercolini, D., Burruano, S., Moschetti, G. (2010). Presence of endophytic bacteria in *Vitis vinifera* leaves as detected by Fluorescence *In Situ* Hybridization. *Annals of Microbiology*, 60, 161-167.
27. **Settanni, L.***, Moschetti, G. (2010). Non-starter lactic acid bacteria used to improve cheese quality and provide health benefits. *Food Microbiology*, 27, 691-697.
28. Franciosi, E., **Settanni, L.***, Cologna, N., Cavazza, A., Poznanski, E. (2011). Microbial analysis of raw cows' milk used for cheese-making: influence of storage treatments on microbial composition and other technological traits. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 27, 171-180.
29. Francesca, N., **Settanni, L.**, Sannino, C., Aponte, M., Moschetti, G. (2011). Ecology and technological capability of lactic acid bacteria isolated during Grillo grape vinification in Marsala area production. *Annals of Microbiology*, 61, 79-84.
30. Militello, M., **Settanni, L.***, Aleo, A., Mammìna, C., Moschetti, G., Giammanco, G.M., Amparo Blázquez, M., Carrubba, A. (2011). Chemical composition and antibacterial potential of *Artemisia arborescens* L. essential oil. *Current Microbiology*, 62, 1274-1281.
31. **Settanni, L.**, Franciosi, E., Cavazza, A., Cocconcelli, P.S., Poznanski, E. (2011). Extension of Tosela cheese shelf-life using non-starter lactic acid bacteria. *Food Microbiology*, 28, 883-890.
32. **Settanni, L.***, Tanguer, H., Moschetti, G., Reale, S., Gargano, V., Erten, H. (2011). Evolution of fermenting microbiota in tarhana produced under controlled technological conditions. *Food Microbiology*, 28, 1367-1373.
33. Guzzon, R., Widmann, G., **Settanni, L.***, Malacarne, M., Francesca, N., Larcher, R. (2011). Evolution of yeast populations during different biodynamic winemaking processes. *South African Journal of Enology and Viticulture*, 32, 242-250.
34. Todaro, M., Francesca, N., Reale, S., Moschetti, G., Vitale, F., **Settanni, L.*** (2011). Effect of different salting technologies on the chemical and microbiological characteristics of PDO Pecorino Siciliano cheese. *European Food Research and Technology*, 233, 931-940.
35. Monfredini, L., **Settanni, L.**, Poznanski, E., Cavazza, A., Franciosi, E. (2012). The spatial distribution of bacteria in Grana cheese during ripening. *Systematic and Applied Microbiology*, 35, 54-63.
36. Aponte, M., Blaiotta, G., La Croce, F., Mazzaglia, A., Farina, V., **Settanni, L.**, Moschetti, G. (2012). Use of selected autochthonous lactic acid bacteria for Spanish-style table olive fermentation. *Food Microbiology*, 30, 8-16.
37. Francesca, N., Canale, D.E., **Settanni, L.**, Moschetti, G. (2012). Dissemination of wine related yeasts by migratory birds. *Environmental Microbiology Reports*, 4, 105-112.
38. **Settanni, L.***, Di Grigoli, A., Tornambé, G., Bellina, V., Francesca, N., Moschetti, G., Bonanno, A. (2012). Persistence of wild *Streptococcus thermophilus* strains on wooden vat and during the manufacture of a Caciocavallo type cheese. *International Journal of Food Microbiology*, 155, 73-81.
39. **Settanni, L.***, Miceli, A., Francesca, N., Moschetti, G. (2012). Investigation of the hygienic safety of aromatic plants cultivated in soil contaminated with *Listeria monocytogenes*. *Food Control*, 26, 213-219.
40. **Settanni, L.**, Palazzolo, E., Guarrasi, V., Aleo, A., Mammìna, C., Moschetti, G., Germanà, M.A. (2012). Inhibition of foodborne pathogen bacteria by essential oils extracted from citrus fruits cultivated in Sicily. *Food Control*, 26, 326-330.
41. **Settanni, L.**, Sannino, C., Francesca, N., Guarcello, R., Moschetti, G. (2012). Yeast ecology of vineyards within Marsala wine area (western Sicily) in two consecutive vintages and selection of autochthonous *Saccharomyces cerevisiae* strains. *Journal of Bioscience and Bioengineering*, 114, 606-614.
42. **Settanni, L.***, Miceli, A., Francesca, N., Cruciata, M., Moschetti, G. (2013). Microbiological investigation of *Raphanus sativus* L. grown hydroponically in nutrient solutions contaminated with spoilage and pathogenic bacteria. *International Journal of Food Microbiology*, 160, 344-352.
43. Alfonzo, A., Francesca, N., Sannino, C., **Settanni, L.**, Moschetti, G. (2013). Filamentous fungi transported by birds during migration across the Mediterranean Sea. *Current Microbiology*, 66, 236-242.
44. Francesca, N., Sannino, C., Moschetti, G., **Settanni, L.*** (2013). Microbial characterisation of fermented meat productions from the Sicilian breed "Suino Nero dei Nebrodi". *Annals of Microbiology*, 63, 53-62.
45. **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.
46. Sannino, C., Francesca, N., Corona, O., **Settanni, L.**, Cruciata, M., Moschetti, G. (2013). Effect of the natural winemaking process applied at industrial level on the microbiological and chemical characteristics of wine. *Journal of Bioscience and Bioengineering*, 116, 347-356.
47. 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.
48. **Settanni, L.***, Ventimiglia, G., Alfonzo, A., Corona, O., Miceli, A., Moschetti, G. (2013). An integrated technological approach to the selection of lactic acid bacteria of flour origin for sourdough production. *Food Research International*, 54, 1569-1578.
49. Francesca, N., Carvalho, C., Almeida, P.M., Sannino, C., **Settanni, L.**, Sampaio, J.P., Moschetti, G. (2013). *Wickerhamomyces sylviae* f.a., sp. nov., an ascomycetous yeast species isolated from migratory birds in Sicily, Italy. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*, 63, 4824-4830.
50. **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.
51. Sinacori, M., Francesca, N., Alfonzo, A., Cruciata, M., Sannino, C., **Settanni, L.**, Moschetti, G. (2014). Cultivable microorganisms associated with honeys of different geographical and botanical origin. *Food Microbiology*, 38, 284-294.
52. Francesca, N., Romano, R., Sannino, C., Le Grottaglie, L., **Settanni, L.**, Moschetti, G. (2014). Evolution of microbiological and chemical parameters during red wine making with extended post-fermentation maceration. *International Journal of Food Microbiology*, 171, 84-93.
53. Miceli, A., Aleo, A., Corona, O., Sardina, M.T., Mammìna, C., **Settanni, L.*** (2014). Antibacterial activity of *Borago officinalis* and *Brassica juncea* aqueous extracts evaluated *in vitro* and *in situ* using different food model systems. *Food Control*, 40, 157-164.

54. Gaglio, R., Francesca, N., Di Gerlando, R., Cruciata, 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' cheese. *Dairy Science and Technology*, 94, 157-180.
55. 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.
56. Saia, S., Benítez, E., García-Garrido, J.M., **Settanni, L.**, Amato, G., Giambalvo, D.. The effect of arbuscular mycorrhizal fungi on total plant nitrogen uptake and nitrogen recovery from soil organic material. *Journal of Agricultural Science*, in stampa.
57. **Settanni, L.**, Randazzo, W., Palazzolo, E., Moschetti, M., Aleo, A., Guarrasi, V., Mammina, C., San Biagio, P.L., Marra, F.P., Moschetti, G., Germanà, M.A.. Seasonal variations of antimicrobial activity and chemical composition of essential oils extracted from three *Citrus limon* L. Burm. cultivars. *Natural Product Research*, in stampa.
58. Francesca, N., Sannino, C., **Settanni, L.**, Corona, O., Barone, E., Moschetti, G.. Microbiological and chemical monitoring of Marsala base wine during the large-scale production obtained by spontaneous fermentation. *Annals of Microbiology*, in stampa.
59. Cruciata, M., Sannino, C., Ercolini, D., Scatassa, M.L., De Filippis, F., Mancuso, I., La Storia, A., Moschetti, G., **Settanni, L.***. Animal rennets as sources of dairy lactic acid bacteria. *Applied and Environmental Microbiology*, in stampa.
60. **Settanni, L.***, Moschetti, G.. New trends in technology and identity of traditional dairy and fermented meat production processes: preservation of typicality and hygiene. *Trends in Food Science and Technology*, in stampa.

Pubblicazioni in riviste nazionali

1. Rossi, J., Massitti, O., **Settanni, L.**, Mastrangelo, M., Cenci, G., Corsetti, A. (2006). La biodiversità microbica in relazione ad alcune produzioni della regione Umbria: formaggio pecorino e "mozzarella" fior di latte. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 57, 489-496.
2. Valmorri, S., **Settanni, L.**, Tofalo, R., Paparella, A., Corsetti, A., Suzzi, G. (2007). Ecologia microbica e caratteristiche fisico-chimiche di lieviti naturali della regione Abruzzo. *Tecnica Molitoria*, 58, 1204-1214.
3. **Settanni, L.***, Conterno, L., Cavazza, A. (2008). Il microbiota lattico degli impasti acidi e delle materie prime usate in panificazione. *Tecnica Molitoria*, 59, 631-642.
4. Silvestri, V., Francesca, N., **Settanni, L.**, Moschetti, G. (2009). Attitudini tecnologiche di batteri lattici starter per la fermentazione di olive verdi da mensa. *Industrie Alimentari*, 48, 44-55.
5. Guzzon, R., **Settanni, L.**, (2009). *Brettanomyces/Dekkera*, monitoraggio microbiologico e gestione in cantina. *VigneVini*, 36, 90-97.
6. Francesca, N., **Settanni, L.**, Romano, R., Giordano, A., Moschetti, G. (2009). Le comunità blastomicetiche del vitigno autoctono Rovello bianco (Campania) e loro utilizzo in vinificazioni commerciali. *Rivista di Viticoltura e di Enologia*, 129-147.
7. Planeta, D., Moschetti, G., Finoli, C., **Settanni, L.* (2009)**. Contaminanti chimici e microbiologici nel tonno. AP Argomenti – Sistema portuale di Messina e Milazzo, 3, 18-22.
8. Allegra, A., Francesca, N., **Settanni, L.* (2010)**. Metodi molecolari di tipizzazione, identificazione e monitoraggio dei lieviti di interesse enologico. *Industrie delle Bevande*, 229, 5-14.
9. **Settanni, L.***, Di Grigoli, A., Tornambé, G., Gambino, A., Bonanno, A. (2010). Indagine microbiologica della lavorazione tradizionale del Caciocavallo Palermitano. *Agriscilia*, 11-12, 51-55.
10. Franciosi, E., **Settanni, L.**, Carlin, S., Cavazza, A., Poznanski, E. (2010). L'aroma del Puzzone. *Terra Trentina*, 2, 40-42.
11. Farina, V., Mineo, V., Francesca, N., Moschetti, G., **Settanni, L.***, Planeta, D. (2011). Attitudine alla trasformazione in sidro di varietà di mele autoctone siciliane. *Industrie delle Bevande*, 231, 11-17.
12. Cavazza, A., Franciosi, E., **Settanni, L.**, Monfredini, L., Poznanski, E. (2011). Mantenere la tipicità in un mondo che cambia. *Terra Trentina*, 5, 43.

Pubblicazioni in atti di convegni internazionali

1. Corsetti, A., Valmorri, S., **Settanni, L.** (2005). Exploitation of lactic acid bacteria potentiality for improving sourdough breads. Proceedings of "Technological Innovation and Enhancement of Marginal Products", Università degli Studi di Foggia, Italy, 5-7 April 2005, pp. 532-540.
2. **Settanni, L.***, Tornambé, G., Di Grigoli, A., Francesca, N., Bellina, V., Moschetti, G., Bonanno, A. (2011). Microbiological characteristics of traditional Caciocavallo Palermitano cheese making. Proceedings of "10th International Meeting of Mountain Cheese", Dronero, Italy, 14-15 September, 2011, pp. 85-86.

Pubblicazioni in atti di convegni nazionali

1. Mastrangelo, M., Chaves López, C., **Settanni, L.**, Ballerini, G., Corsetti, A., Suzzi, G. (2006). Produzione di esopolisaccaridi da *Sphingomonas* spp.. Atti del "IV Convegno AISSA Qualità e sostenibilità delle produzioni agrarie, alimentari e forestali", Facoltà di Agraria, Mosciano Sant'Angelo, Italia, 5-6 Dicembre 2006, pp. 114-115.
2. **Settanni, L.***, Valmorri, S., Suzzi, G., Corsetti, A. (2006). Sviluppo di un nuovo approccio molecolare per il monitoraggio dei lattobacilli degli impasti acidi della regione Abruzzo. Atti del "IV Convegno AISSA Qualità e sostenibilità delle produzioni agrarie, alimentari e forestali", Facoltà di Agraria, Mosciano Sant'Angelo, Italia, 5-6 Dicembre 2006, pp. 215-216.
3. Valmorri, S., **Settanni, L.**, Tofalo, R., Corsetti, A., Suzzi, G. (2006). Monitoraggio della popolazione microbica di paste acide prodotte nella regione Abruzzo. Atti del "IV Convegno AISSA Qualità e sostenibilità delle produzioni agrarie, alimentari e forestali", Facoltà di Agraria, Mosciano Sant'Angelo, Italia, 5-6 Dicembre 2006, pp. 231-232.

4. Corsetti, A., Valmorri, S., Mastrangelo, M., **Settanni, L.**, Suzzi, G., Pisante, M. (2007). Batteri lattici autoctoni di grano e farine e loro ruolo nell'impasto acido. Atti del "7° Convegno AISTEC Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della Scienza", Aula Magna, Università degli Studi del Molise, Campobasso, Italia, 3-5 Ottobre 2007, pp. 75-79.
5. Aponte, M., **Settanni, L.**, Blaiotta, G., Farina, V., Moschetti, G. (2010). Dinamiche microbiche durante le fermentazioni delle olive da tavola siciliane. Atti del "Convegno Olive da Tavola. La fermentazione al naturale fra tradizione e innovazione", Aula 1 DISTEF, Facoltà di Agraria, Catania, Italia, 25 Giugno 2009, pp.41-47.
6. Franciosi, E., Monfredini, L., Poznanski, E., **Settanni, L.**, Gardini, F., Cavazza, A.. L'evoluzione del micro bioma durante la caseificazione e la stagionatura: il caso del Grana Trentino. Atti del "Convegno La Filiera del Grana Trentino: Approcci innovativi ed integrati alla tecnologia e al controllo qualità", Aula Magna, Fondazione Edmund Mach, San Michele all'Adige, Italia, 20 Giugno 2011, in stampa.
7. Cavazza, A., Franciosi, E., Cologna, N., **Settanni, L.**, Poznanski, E.. Temperatura e modalità di conferimento del latte al caseificio: effetti sulla tecnologia di lavorazione. Atti del "Convegno La Filiera del Grana Trentino: Approcci innovativi ed integrati alla tecnologia e al controllo qualità", Aula Magna, Fondazione Edmund Mach, San Michele all'Adige, Italia, 20 Giugno 2011, in stampa.
8. Poznanski, E., Franciosi, E., Cologna, N., **Settanni, L.**, De Sabbata, G., Gardini, F., Cavazza, A.. Temperatura e modalità di conferimento del latte al caseificio: effetti sulla carica psicrotrofa e non solo. Atti del "Convegno La Filiera del Grana Trentino: Approcci innovativi ed integrati alla tecnologia e al controllo qualità", Aula Magna, Fondazione Edmund Mach, San Michele all'Adige, Italia, 20 Giugno 2011, in stampa

Capitoli in libri di rilevanza internazionale

1. **Settanni, L.***, Moschetti, G. (2010). Biodiversity of sourdough lactic acid bacteria. In *Biodiversity Hotspots*, Eds. Rescigno, V., Maletta, S., pp. 37-79. Nova Science Publishers, Inc..

Capitoli in libri di rilevanza nazionale

1. Gobbetti, M., Corsetti, A., **Settanni, L.**, Calasso, M. (2010). Enzimi, esopolisaccaridi e batteriocine. In *Biotechnologia dei Prodotti Lievitati da Forno*, Eds. Gobbetti, M., Corsetti, A., pp. 189-206. Casa Editrice Ambrosiana, Milano.
2. Moschetti, G., **Settanni, L.**. Acqua e bevande non alcoliche. In *Microbiologia dei Prodotti Alimentari*, Eds. Farris, A., Gobbetti, M., Neviani, E., Vincenzini, M.. Casa Editrice Ambrosiana, Milano. In stampa.

ATTIVITA' SCIENTIFICHE

Attività di revisore per riviste internazionali

- *African Journal of Biotechnology*
- *African Journal of Microbiology Research*
- *Annals of Microbiology*
- *Acta Biochimica Polonica*
- *Applied and Environmental Microbiology*
- *BioMed Research International*
- *Biotechnology Progress*
- *British Microbiology Research Journal*
- *Comprehensive Review in Food Science and Food Safety*
- *Current Microbiology*
- *Czech Journal of Food Science*
- *Engineering in Life Science*
- *European Food Research and Technology*
- *Folia Microbiologica*
- *Food Biotechnology*
- *Food Control*
- *Food Microbiology*
- *Food Science and Technology International*
- *Frontiers in Food Microbiology*
- *International Journal of Food Microbiology*
- *International Journal of Food Science and Nutrition*
- *International Journal of Food Science and Technology*
- *Journal of Agricultural and Food Chemistry*
- *Journal of Agricultural Science and Technology*
- *Journal of Applied Microbiology*
- *Journal of Dairy Research*
- *Journal of Dairy Science*
- *Journal of Food Quality*
- *Journal of Food Science*
- *Journal of Medicine Plant Research*
- *Journal of Rapid Methods and Automation in Microbiology*
- *Journal of Zhejiang University-Science B*
- *Letters in Applied Microbiology*
- *LWT-Food Science and Technology*

- *Microbiological Research*
- *Molecules*
- *Natural Product Research*
- *Research Letters in Biochemistry*
- *Pakistan Journal of Scientific and Industrial Research*

Attività di valutatore

- Incarico di collaborazione con l'Università di Verona per la valutazione di un progetto nell'ambito del bando seguente: **Bando di Ateneo per la realizzazione di progetti congiunti con Enti ed Imprese del Territorio- "Joint Projects" 2010**.

Attività editoriali

- Review editor per la rivista *Frontiers in Food Microbiology*.
- Review editor per la rivista *ISRN Microbiology*.

AMBITI DI RICERCA

1. STUDI

1.1. Dottorato

Dottorato di Ricerca in "Biotecnologie dei Batteri Lattici: Ingegneria Genetica ed Enzimologia" (I Ciclo, progetto bilaterale tra Università degli Studi di Foggia e University College Cork) conseguito presso l'Università degli Studi di Foggia in data 09 Novembre 2004

1.2. Corsi post-laurea

Corso di Perfezionamento in "Microbiologia e Tecnologia degli Impasti Acidi" presso il Dipartimento di Biologia, Difesa e Biotecnologie Agro-Forestali dell'Università degli Studi della Basilicata, data di conseguimento Giugno 2004

1.3. Laurea

Laurea (quinquennale) in "Scienze e Tecnologie Alimentari" conseguita presso l'Università degli Studi di Foggia (110/110 e Lode) in data 19 Aprile 2001

2. ESPERIENZE LAVORATIVE

2.1. Impiego attuale

Professore Ordinario per l'SSD AGR/16 (Microbiologia Agraria) – SC 07/I1 presso il Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, Università degli Studi di Palermo, 30 Dicembre 2022 – oggi

2.2. Impieghi precedenti

- Professore Associato per l'SSD AGR/16 (Microbiologia Agraria) – SC 07/I1 presso il Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali, Università degli Studi di Palermo, 01 Gennaio 2015 – 29 Dicembre 2022
- Ricercatore per l'SSD AGR/16 (Microbiologia Agraria) – SC 07/F2 presso il Dipartimento Scienze Entomologiche, Fitopatologiche, Microbiologiche agrarie e Zootecniche (SENFIMIZO), Università degli Studi di Palermo, 01 Dicembre 2008 – 31 Dicembre 2014

- Contratto per prestazione di lavoro autonomo occasionale avente ad oggetto l'attività di "Studio della fermentazione lattica spontanea delle olive da tavola Nocellara del Belice e applicazione di tecnologie microbiologiche innovative nel processo fermentativo Sivigliano" con il Dipartimento SENFIMIZO, Università degli Studi di Palermo, 01 Novembre 2008 – 30 Novembre 2008
- Ricercatore di Prima Fascia per l'area scientifica "Biologia e tecnologie alimentari" (Contratto a tempo determinato) presso la Fondazione Edmund Mach (FEM) – Istituto Agrario di San Michele all'Adige (IASMA), Centro Sperimentale, Dipartimento Qualità Agro-Alimentare, Unità Microbiologia e Tecnologie Alimentari, San Michele a/A (TN), Marzo 2007 – Ottobre 2008
- Assegno di Ricerca presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Sezione di Microbiologia Agro-Alimentare ed Ambientale, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Teramo, Aprile 2005 – Marzo 2007
- Contratto per prestazione di lavoro autonomo occasionale avente ad oggetto l'attività di "Valorizzazione e salvaguardia della microflora autoctona caratteristica delle produzioni – identificazione dei batteri lattici mediante sequenziamento 16S rRNA" con il Dipartimento di Scienze Economico-Estimate e degli Alimenti, Università degli Studi di Perugia, Giugno 2005 – Luglio 2005
- Contratto di collaborazione per lavoro a progetto relativo al "Miglioramento dei prodotti realizzati presso il caseificio Fattoria Feudo di Gessopalena (CH)" svolto presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Sezione di Microbiologia Agro-Alimentare ed Ambientale, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Teramo, Marzo 2005 – Aprile 2005
- Contratto di collaborazione nell'ambito del progetto Programma Regionale per l'Innovazione - Lotto 4 DOCUP ABRUZZO 2000-2006. Ob. 2 - Misura 2.3 "Ricerca e sviluppo, innovazione e trasferimento tecnologico" - Azione 2.3.2 "Programma Regionale per l'Innovazione" presso l'Università degli Studi di Teramo, Novembre 2004 – Dicembre 2004
- Contratto di collaborazione di natura scientifica per la "Caratterizzazione biologico-molecolare di ceppi microbici, allestimento e manutenzione della collezione di ceppi" presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Sezione di Microbiologia Agro-Alimentare ed Ambientale, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Teramo, Settembre 2004 – Ottobre 2004

2.2. Esperienza formativa all'estero

Frequenza del Department of Microbiology, University College Cork (Irlanda), Gennaio 2003 – Settembre 2003

3. ESPERIENZE TECNICHE E CONOSCENZE ACQUISITE

3.1. Laboratorio

- Tecniche microbiologiche di base; isolamento di batteri da matrici alimentari ed identificazione con metodi fenotipici ed analisi genotipiche standard (16S rRNA gene sequence analysis)
- Selezione di batteri lattici produttori di sostanze antibatteriche (batteriocine) ed antimuffa e caratterizzazione delle suddette sostanze
- Purificazione di proteine
- Descrizione di nuove specie di batteri lattici e lieviti
- Abilità con analisi mediante High Performance Liquid Chromatography (HPLC), Fast Performance Liquid Chromatography (FPLC), Sodium Dodecyl Sulphate-PolyAcrylamide Gel Electrophoresis (SDS-PAGE), 2D-electrophoresis, Denaturing Gradient Gel Electrophoresis (DGGE)
- Abilità con metodi genetici di I generazione (senza amplificazione del DNA) quali Restriction Fragment Length Polymorphism (RFLP) e Pulsed Field Gel Electrophoresis (PFGE) e di II generazione (che prevedono l'amplificazione del DNA) quali Polymerase Chain Reaction (PCR) tradizionale, Randomly Amplified Polymorphic DNA-PCR (RAPD-PCR), Multiplex PCR
- Analisi filogenetica

3.2. Industria

- Progettazione e dimensionamento aziende per produzione di starter microbici
- Miglioramento degli aspetti igienici e qualitativi di prodotti alimentari fermentati

3.3. Lingue parlate

- Inglese a livello avanzato (Open Badge C1 Inglese acquisito il 21/06/2023 <https://bestr.it/award/show/CldtZuTzTlIfcdCULmpqoA>)

<https://openbadges.bestr.it/public/assertions/CldtZuTzTlIfcdCULmpqoA>

- Spagnolo scritto e parlato

4. TEMI DI RICERCA AFFRONTATI

Biotechnologia dei prodotti lievitati da forno:

- influenza delle batteriocine nelle interazioni della microflora lattica degli impasti acidi;
- filogenesi e tassonomia dei batteri lattici degli impasti acidi;
- sviluppo di metodi non colturali per la rapida identificazione, il rilevamento *in situ* ed il monitoraggio dei batteri lattici degli impasti acidi;
- purificazione di enzimi da batteri lattici del sourdough utili in panificazione;
- studio del ruolo della popolazione lattica sottodominante durante le fermentazioni;
- selezione di batteri autoctoni per il miglioramento di pani tipici siciliani;
- sviluppo di un metodo rapido per la fermentazione diretta delle semole;
- monitoraggio delle popolazioni lattiche dal campo al panificio;
- studio delle codominanze di batteri lattici negli impasti acidi siciliani;
- effetto antiossidante di estratti vegetali;
- messa a punto di starter per uso industriale;
- valutazione delle dinamiche lattiche sulle cariossidi nel tempo.

Biotechnologia dei prodotti lattiero-caseari:

- biodiversità microbica di formaggi della regione Umbria, Sicilia e Trentino;
- studio di alcuni parametri tecnologici sulla microflora lattica di formaggi Grana;
- 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 trentini;
- biodiversità dei batteri lattici contaminanti gli ambienti e le attrezzature di lavorazione dei formaggi;
- influenza dei batteri lattici delle attrezzature in legno durante la fermentazione e maturazione dei formaggi tradizionali siciliani;
- impiego di batteri lattici per il prolungamento della shelf-life di alcuni formaggi tipici;
- ottimizzazione delle condizioni per la produzione di kefirano da granuli di kefir di latte;
- analisi di batteriofagi associati alle produzioni casearie tipiche siciliane;
- effetto antiossidante di zafferano nello yogurt;
- effetto dell'aggiunta di estratti ricchi in polifenoli sulle evoluzioni lattiche dei formaggi.

Biotechnologia delle olive fermentate:

- impiego di ceppi lattici selezionati per la riduzione del tempo di deamarizzazione,
- ecologia e selezione di ceppi per la produzione di diverse tipologie di olive da mensa;
- applicazione industriale di ceppi selezionati;
- valutazione delle condizioni ambientali per esaltare le performance dei batteri lattici durante la fermentazione;
- effetto dei regimi irrigui e della raccolta meccanica sulle caratteristiche delle olive fermentate;
- applicazione della tecnologia "pied de cuve" alla produzione di olive da tavola.

Biotechnologia del vino:

- studio dell'effetto di diverse fonti azotate sulla cinetica di fermentazione di ceppi di *Saccharomyces*;
- ecologia dei lieviti e dei batteri lattici associati ad ambienti vinari;
- selezioni di ceppi con attitudini tecnologiche;
- fortificazione del "pied de cuve" per il miglioramento della fermentazione alcolica spontanea.

Biotechnologia delle carni fermentate:

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

Biotecnologia degli alimenti funzionali:

- selezione di ceppi probiotici per l'alimentazione animale;
- produzione di prodotti vegetali fermentati con l'impiego di granuli di kefir d'acqua;
- analisi dei composti fenolici generati durante la fermentazione lattica dei cucunci (frutti di *Capparis spinosa* L.).

Ecologia microbica degli alimenti non fermentati:

- analisi delle popolazioni microbiche coltivabili del miele.

Sicurezza alimentare:

- valutazione di antibiotico-resistenza e virulenza di enterococchi isolati da ambienti caseari;
- selezione, caratterizzazione e applicazione *in vivo* di batteri lattici degradatori di ammine biogene.

Sicurezza igienica dei prodotti vegetali in fase pre-raccolta:

- trasferimento di ceppi patogeni dal suolo ai vegetali da foglia in terreno agrario;
- trasferimento di ceppi patogeni e/o alterativi da soluzioni nutritive ad ipocotili eduli in condizioni idroponiche;
- caratteristiche igieniche di vari prodotti vegetali freschi coltivati in presenza di singoli ceppi patogeni (*Listeria monocytogenes* e *Stenotrophomonas maltophilia*).

Gestione della filiera dei prodotti vegetali freschi:

- effetto delle vibrazioni del trasporto sulla qualità microbiologica delle fragole
- caratteristiche microbiologiche di insalate di quarta gamma soggette a diverse operazioni di taglio.

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;
- applicazione di oli essenziali di agrumi per migliorare la sicurezza e le qualità sensoriali delle sardine;

- applicazione di edible coating vegetali per il prolungamento della shelf life di frutta di quarta gamma;
- performance di oli essenziali di agrumi in varie formulazioni di edible coating;
- applicazione di estratti acquosi di *Borrigo officinalis* con attività antimicrobica sulle caratteristiche sensoriali della pasta fresca.

Microbiologia agro-ambientale:

- attività biocida di *Bacillus* contro larve e uova di *Rhynchophorus ferrugineus*;
- analisi dei microrganismi trasportati da uccelli durante le migrazioni attraverso il Mediterraneo;
- descrizione di specie di funghi microscopici;
- effetto anti-*Listeria* in situ di enterococchi batteriocinogenici in diversi suoli;
- caratterizzazione microbiologica dei suoli antropogenici.

5. ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1. Insegnamenti e moduli in corsi universitari

- Microbiota Associated with Mediterranean Agri-Food Chains, A.A. 2023-2024, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/16, SC 07/I1, Lingua Inglese, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea Magistrale in Mediterranean Food Science and Technology, Insegnamento
- Microbiologia Agro-Ambientale, A.A. 2023-2024, 64 ore, 6 CFU, SSD AGR/16, SC 07/I1, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agroingegneristiche e Forestali, Insegnamento
- Microbiologia Agro-Alimentare, A.A. 2022-2023, 60 ore, 7 CFU, SSD AGR/16, SC 07/I1, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie – Curriculum Scienze e Tecnologie Agrarie, Insegnamento
- Microbiologia Agro-Ambientale, A.A. 2022-2023, 62 ore, 6 CFU, SSD AGR/16, SC 07/I1, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agroingegneristiche e Forestali, Insegnamento
- Microbiologia Agro-Alimentare, A.A. 2021-2022, 60 ore, 7 CFU, SSD AGR/16, SC 07/I1, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie – Curriculum Scienze e Tecnologie Agrarie, Insegnamento
- Microbiologia Ambientale, A.A. 2021-2022, 52 ore, 6 CFU, SSD AGR/16, SC 07/I1, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Forestali e Agro-ambientali – Curriculum Gestione dei Sistemi Forestali, Insegnamento
- Microbiologia del Suolo, A.A. 2021-2022, 30 ore, 3 CFU, SSD AGR/16, SC 07/I1, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie – Curriculum Agricoltura Biologica, Modulo
- Microbiologia Agro-Alimentare, A.A. 2020-2021, 60 ore, 7 CFU, SSD AGR/16, SC 07/I1, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie – Curriculum Scienze e Tecnologie Agrarie, Insegnamento
- Microbiologia Agro-Forestale e Ambientale, A.A. 2020-2021, 52 ore, 6 CFU, SSD AGR/16, SC 07/I1, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Forestali e Agro-ambientali – Curriculum Gestione dei Sistemi Forestali, Insegnamento
- Microbiologia del Suolo, A.A. 2020-2021, 30 ore, 3 CFU, SSD AGR/16, SC 07/I1, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie – Curriculum Agricoltura Biologica, Modulo
- Microbiologia Agro-Alimentare, A.A. 2019-2020, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/16, SC 07/I1, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Insegnamento
- Microbiologia Forestale e Ambientale, A.A. 2019-2020, 52 ore, 6 CFU, SSD AGR/16, SC 07/I1, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Forestali e Agro-ambientali – Curriculum Gestione dei Sistemi Forestali, Insegnamento

- Microbiologia dei Prodotti di Origine Animale, A.A. 2019-2020, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/16, SC 07/I1, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea Magistrale in Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare – Curriculum Gestione dell'Impresa Agro-Zootecnica, Insegnamento
- Microbiologia Agro-alimentare, A.A. 2018-2019, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/16, SC 07/I1, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Insegnamento
- Microbiologia Forestale e Ambientale, A.A. 2018-2019, 50 ore, 6 CFU, SSD AGR/16, SC 07/I1, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Forestali e Agro-ambientali – Curriculum Gestione dei Sistemi Forestali, Insegnamento
- Microbiologia dei Prodotti di Origine Animale, A.A. 2018-2019, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/16, SC 07/I1, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea Magistrale in Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare – Curriculum Gestione dell'Impresa Agro-Zootecnica, Insegnamento
- Biologia dei Microrganismi, A.A. 2017-2018, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/16, SC 07/I1, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Modulo
- Microbiologia Forestale e Ambientale, A.A. 2017-2018, 50 ore, 6 CFU, SSD AGR/16, SC 07/I1, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Forestali e Agro-ambientali – Curriculum Gestione dei Sistemi Forestali, Insegnamento
- Microbiologia dei Prodotti di Origine Animale, A.A. 2017-2018, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/16, SC 07/I1, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea Magistrale in Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare – Curriculum Gestione dell'Impresa Agro-Zootecnica, Insegnamento
- Ecologia dei Microrganismi, A.A. 2016-2017, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/16, SC 07/I1, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea in Scienze Forestali ed Ambientali, Modulo
- Biologia dei Microrganismi, A.A. 2016-2017, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/16, SC 07/I1, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Modulo
- Microbiologia Forestale e Ambientale, A.A. 2016-2017, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/16, SC 07/I1, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Forestali e Agro-ambientali – Curriculum Gestione dei Sistemi Forestali, Insegnamento.
- Ecologia dei Microrganismi, A.A. 2015-2016, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/16, SC 07/I1, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea in Scienze Forestali ed Ambientali, Modulo
- Biologia dei Microrganismi, A.A. 2015-2016, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/16, SC 07/I1, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Modulo
- Ecologia dei Microrganismi, A.A. 2014-2015, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/16, SC 07/F2, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea in Scienze Forestali ed Ambientali, Modulo
- Biologia dei Microrganismi, A.A. 2014-2015, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/16, SC 07/F2, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Modulo
- Ecologia dei Microrganismi, A.A. 2013-2014, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/16, SC 07/F2, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea in Scienze Forestali ed Ambientali, Modulo – Mutuazione con Biologia dei Microrganismi, A.A. 2013-2014, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/16, SC 07/F2, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Modulo
- Controllo Microbiologico degli Alimenti, A.A. 2013-2014, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/16, SC 07/F2, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea Magistrale in Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare, Modulo
- Microbiologia Alimentare, A.A. 2013-2014, 15 ore, SSD AGR/16, SC 07/F2, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di recupero, Modulo
- Ecologia dei Microrganismi, A.A. 2012-2013, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/16, SC 07/F2, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea in Scienze Forestali ed Ambientali, Modulo
- Controllo Microbiologico degli Alimenti, A.A. 2012-2013, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/16, SC 07/F2, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea Magistrale in Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare, Modulo
- Microbiologia Alimentare, A.A. 2012-2013, 15 ore, SSD AGR/16, SC 07/F2, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di recupero, Modulo
- Biologia dei Microrganismi, A.A. 2011-2012, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/16, SC 07/F2, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Modulo – Mutuazione con Ecologia dei Microrganismi, A.A. 2011-2012, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/16, SC 07/F2, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea in Scienze Forestali ed Ambientali, Modulo
- Biologia dei Microrganismi, A.A. 2010-2011, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/16, SC 07/F2, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Modulo – Mutuazione con Ecologia dei Microrganismi, A.A. 2010-2011, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/16, SC 07/F2, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea in Scienze Forestali ed Ambientali, Modulo
- Biologia dei Microrganismi, A.A. 2009-2010, 40 ore, 4 CFU, SSD AGR/16, SC 07/F2, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea in Agroingegneria, Modulo – Mutuazione con Biologia dei Microrganismi, A.A. 2009-2010, 40 ore, 4 CFU, SSD AGR/16, SC 07/F2, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Insegnamento – Mutuazione con Ecologia dei Microrganismi, A.A. 2009-2010, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/16, SC 07/F2, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea in Scienze Forestali ed Ambientali, Modulo
- Microbiologia Alimentare, A.A. 2009-2010, 40 ore, 4 CFU, SSD AGR/16, SC 07/F2, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea in Agroingegneria, Modulo – Mutuazione con Microbiologia Alimentare, A.A. 2009-2010, 40 ore, 4 CFU, SSD AGR/16, SC 07/F2, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Insegnamento – Mutuazione con Microbiologia, A.A. 2009-2010, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/16, SC 07/F2, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo,” Corso di Laurea in Agricoltura Biologica, Insegnamento
- Controllo Microbiologico degli Alimenti, A.A. 2009-2010, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/16, SC 07/F2, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea Magistrale in Scienze delle Produzioni e delle Tecnologie Agrarie – Curriculum Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare, Modulo

- Controllo Microbiologico degli Alimenti, A.A. 2008-2009, 60 ore, 6 CFU, SSD AGR/16, SC 07/F2, Lingua Italiana, Università degli Studi di Palermo, Corso di Laurea Magistrale in Scienze delle Produzioni e delle Tecnologie Agrarie – Curriculum Valorizzazione del Sistema Rurale ed Agro-Alimentare, Modulo
- Biochimica, A.A. 2007-2008, 20 ore, SSD BIO/10, SC 05/E1, Lingua Italiana, Università degli Studi di Trento, Corso di Laurea in Ingegneria delle Industrie Alimentari percorso in Viticoltura ed Enologia, Modulo
- Microbiologia Agraria, A.A. 2006-2007, 40 ore, 5 CFU, SSD AGR/16, SC 07/F2, Lingua Italiana, Università degli Studi dell'Aquila, Corso di Laurea in Biotecnologie Agro-Alimentari, Insegnamento
- Microbiologia Agraria, A.A. 2005-2006, 40 ore, 5 CFU, SSD AGR/16, SC 07/F2, Lingua Italiana, Università degli Studi dell'Aquila, Corso di Laurea in Biotecnologie Agro-Alimentari, Insegnamento

5.2. Corsi di formazione

- Biotecnologie applicate alla filiera dei prodotti da forno, Anno 2023, 15 ore, Lingua Italiana, ScienceLab, corso di approfondimento per alunni nell'ambito del progetto PON "Ricomincio da qui" (cod. 10.2.2A-FDRPOC-SI-2022-156), Istituto di Istruzione Superiore Einaudi-Pareto, Palermo
- Aspetti microbiologici della produzione dei prodotti da forno, Anno 2021, 36 ore, Lingua Italiana, Corso di Formazione "Tecnico superiore della filiera del grano duro in ambiente mediterraneo", Fondazione Istituto Tecnico Superiore (ITS) Sicani, Bivona (AG)
- Comunità microbiche associate alla produzione degli alimenti fermentati, Anno 2016, 6 ore, Lingua Italiana, Corso di Formazione "Tecnico per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali", Fondazione ITS Albatros (IIS Antonello), Messina
- Comunità microbiche associate alla produzione dei prodotti caseari, Anno 2016, 5 ore, Lingua Italiana, Corso di Formazione "Tecnico delle produzioni alimentari del benessere e in regimi nutrizionali controllati nelle imprese turistiche, sanitarie e dello sport", Fondazione ITS Albatros (IS Majorana), Palermo
- Aspetti chimici e microbiologici dei prodotti oleari, cerealicoli e agrumari, Anno 2014, 21 ore, Lingua Italiana, Corso di Formazione "Esperti in sistemi produttivi di alimenti funzionali ad elevato potere salutistico" (Progetto DI.ME.SA PON02004513361785), Dipartimento di Ingegneria Chimica, Gestionale, Informatica, Meccanica (DICGIM), Università degli Studi di Palermo, Palermo
- Attività di laboratorio R&S nell'ambito Anno 2014, 100 ore, Lingua Italiana, Corso di Formazione nell'ambito del progetto ""Shelf-life" innovazione tecnologica per migliorare la shelf-life di prodotti della filiera agroalimentare" PON0200667 – pon02004513361909
- Tecniche di analisi microbiologiche in laboratorio, Anno 2013, 16 ore, Lingua Italiana, Corso di Formazione "Tecnici di ricerca nel settore della cerealicoltura meridionale" (PON0101145/F1), Fondazione A. & S. Lima Mancuso, Palermo

5.3. Master universitari

- Produzione di alimenti fermentati, Anno 2012, 14 ore, Lingua Italiana, Master Universitario di II livello "Governance, logistica e qualità della filiera agroalimentare", Università degli Studi di Palermo, Palermo
- Safety aspects of fresh-cut products, Anno 2012, 6 ore, Lingua Inglese, Master Universitario di II livello "Governance, logistica e qualità della filiera agroalimentare", Università degli Studi di Palermo, Palermo
- Produzione di alimenti fermentati, Anno 2011, 14 ore, Lingua Italiana, Master Universitario di II livello "Governance, logistica e qualità della filiera agroalimentare", Università degli Studi di Palermo, Palermo
- Safety aspects of fresh-cut products, Anno 2011, 6 ore, Lingua Inglese, Master Universitario di II livello "Governance, logistica e qualità della filiera agroalimentare", Università degli Studi di Palermo, Palermo
- Microbiologia degli impasti acidi, Anno 2006, 4 ore, Master Universitario di I livello "Manager della Filiera Cerealicola", Università degli Studi di Teramo, Teramo

5.4. Corsi di perfezionamento

- Pane e formaggi, Anno 2021, 5 ore, Lingua Italiana, Corso di Perfezionamento "Nutrizione Sostenibile ed Alimenti Funzionali per la Salute dell'Uomo", Università degli Studi di Palermo, Palermo

5.5. Corsi post-laurea

- Sourdough: rediscovery of a traditional technology to improve the functional properties of bread, Anno 2020, 2 ore, Lingua Inglese, Corso de Posgrado "Alimentos funcionales y compuestos bioactivos a partir de matrices vegetales. Uso sustentable y aplicaciones biotecnológicas", Centro de Referencia para Lactobacilos, San Miguel de Tucumán (Argentina)
- Traditional cheese produced in Southern Italy: the role of the wooden vat lactic acid bacterial biofilms, Anno 2019, 3 ore, Lingua Inglese, Corso de Posgrado "Aplicaciones de Bacterias lácticas, desde lo tradicional a lo moderno. Alimentos fermentados, nutracéuticos y seguridad alimentaria", Centro de Referencia para Lactobacilos, San Miguel de Tucumán (Argentina)
- Biotechnologies applied to valorize typical Italian breads, Anno 2019, 3 ore, Lingua Inglese, Corso de Posgrado "Aplicaciones de Bacterias lácticas, desde lo tradicional a lo moderno. Alimentos fermentados, nutracéuticos y seguridad alimentaria", Centro de Referencia para Lactobacilos, San Miguel de Tucumán (Argentina)

5.6. Corsi per assaggiatori

- Microbiologia del latte, anno 2022, 2 ore, Lingua Italiana, Corso ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) di I livello per aspiranti assaggiatori di formaggi, Istituto Einaudi Pareto, Palermo

- Microbiologia lattiero-casearia, anno 2020, 2 ore, Lingua Italiana, Corso ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) di I livello per aspiranti assaggiatori di formaggi, Gastronomia Armetta, Palermo
- Microbiologia lattiero-casearia, anno 2019, 2 ore, Lingua Italiana, Corso ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) di I livello per aspiranti assaggiatori di formaggi, Gastronomia Armetta, Palermo
- Microbiologia lattiero-casearia, anno 2018, 2 ore, Lingua Italiana, Corso ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) di I livello per aspiranti assaggiatori di formaggi, Gastronomia Armetta, Palermo

6. ATTIVITÀ DIDATTICA INTEGRATIVA E DI SERVIZIO AGLI STUDENTI

6.1. Relatore di elaborati di laurea, di tesi di laurea magistrale, di tesi di dottorato

- Relatore di 41 Tesi di Laurea di cui 3 redatte in Lingua Inglese (dall'A.A. 2009-2010 all'A.A. 2020-2021)
- Relatore di 18 Tesi di Laurea Magistrale di cui 10 redatte in Lingua Inglese (dall'A.A. 2009-2010 all'A.A. 2021-2022)
- Relatore di 1 Tesi di Laurea V.O. (quinquennale) (A.A. 2012-2013)
- Relatore di 2 Tesi di master universitario di II livello (dall'A.A. 2011-2012 all'A.A. 2012-2013)
- Relatore di 2 Tesi di Dottorato redatte in Lingua Inglese (anni conseguimento 2015, 2018)

6.2. Tutor di tirocinanti, studenti Erasmus, borsisti, dottorandi di ricerca, assegnisti di ricerca

- Tutor di 49 tirocinanti di corsi di Laurea (dall'A.A. 2009-2010 all'A.A. 2021-2022)
- Tutor di 18 tirocinanti di corsi di Laurea Magistrale (dall'A.A. 2009-2010 all'A.A. 2021-2022)
- Tutor di 3 studenti stranieri (Cukurova University – Adana, Turchia; Nigde University – Nigde, Turchia) per “internship laboratory activities” nell'ambito del programma di educazione superiore ERASMUS (dall'A.A. 2011-2012 all'A.A. 2022-2023)
- Tutor di 6 borsisti (dal 2012 al 2022)
- Tutor di 3 dottorandi di ricerca (dal 2011 al 2024)
- Tutor di 5 assegnisti di ricerca (dal 2012 al 2020)

7. SEMINARI

- Applied biotechnologies for the valorization of traditional food products, Lingua Inglese, seminario di approfondimento nell'ambito del Dottorato in Biotecnologie, Università degli Studi di Verona, Sala Verde – Cà Vignal – Strada Le Grazie, Verona, 26 Luglio 2019
- Dal lievito al pane, un percorso tracciabile, Lingua Italiana, seminario per l'inaugurazione del Mulino Storico del Complesso Monumentale di S. Antonino, Complesso Monumentale di S. Antonino, Palermo, 4 Maggio 2018
- Le attrezzature storiche e la flora lattica dei formaggi tradizionali siciliani, Lingua Italiana, evento formativo ECM “Legislazione e Sicurezza Alimentare dei prodotti lattiero caseari tradizionali siciliani”, Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri”, Palermo, 29 Novembre 2017
- Comunità microbiche degli impasti acidi per la produzione di pani tipici siciliani, Lingua Italiana, giornata informativa “Tradizione e innovazione nella filiera del grano duro” nell'ambito del progetto “Coltiviamo sviluppo....Sicilia, la terra del futuro”, PSR Sicilia 2007-2013: Misura 111 – Azione 2 informazione, presso la fattoria didattica “Acque di Palermo”, Roccapalumba (PA), 13 Giugno 2015.
- I biofilm microbici nella produzione dei formaggi, Lingua Italiana, seminario di approfondimento nell'ambito del Dottorato in Scienze Agrarie, Forestali ed Ambientali, Indirizzo in Agro-Ecosistemi Mediterranei, Aula Master – Palermo, 15 Maggio 2014
- Influenza dei biofilm microbici sulla fermentazione e la maturazione di formaggi a pasta filata della Sicilia occidentale, Lingua Italiana, seminario finale “RAUSANO Miglioramento del processo produttivo Ragusano DOP” nell'ambito della Misura 124 “Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo alimentare e in quello forestale”, PSR Sicilia 2007-2013, Sala riunioni Ragusa Latte, Ragusa, 05 Maggio 2014.
- Aspetti microbiologici delle fragole destinate al consumo fresco e all'industria di trasformazione, Lingua Italiana, evento conclusivo del progetto FRAGOLOSA, Innovazione della filiera fragolifera siciliana, PSR Sicilia 2007-2013, misura 124, Villa Niscemi, Palermo, 14 Aprile 2014
- Cagli di origine animale in pasta: fonte di biodiversità microbica e batteri lattici filo-caseari, Lingua Italiana, giornata informativa “Innovazioni tecniche nella filiera zootecnica da latte - Il ruolo del caglio nella caratterizzazione dei formaggi siciliani” nell'ambito del progetto “Coltiviamo sviluppo....Sicilia, la terra del futuro”. PSR Sicilia 2007-2013: Misura 111 – Azione 2 informazione, Sala convegni ristorante “Il Campanile”, Poggioreale (TP), 12 Marzo 2014
- Aspetti biotecnologici della produzione di yogurt, Lingua Italiana, giornata informativa “Yogurt e salute” nell'ambito del progetto “Coltiviamo sviluppo....Sicilia, la terra del futuro”, PSR Sicilia 2007-2013: Misura 111 – Azione 2 informazione, presso il Resort Casale Borgia, Palazzo Adriano (PA), 19 Febbraio 2014
- Polymerase chain reaction applicata al riconoscimento dei microorganismi patogeni negli alimenti: vantaggi, limiti e sviluppi futuri, Lingua Italiana, evento formativo ECM “Listeria, Salmonella, campionamento, determinazione e trattamento delle positività”, Dipartimento di Prevenzione Veterinario, Ragusa, 27-28 Giugno 2013

- Promozione ed educazione alla salute: La Cultura Alimentare tra Identità e Globalizzazione, Lingua Italiana, Auditorium Comunale di Montelepre (PA), 14 Marzo 2012
- Promozione ed educazione alla salute: Sicurezza Alimentare, Lingua Italiana, Liceo Scientifico Benedetto Croce, Palermo, 07 Aprile 2011
- Lactic acid bacteria in sourdough: role and molecular techniques for their identification, in situ detection and monitoring, Lingua Inglese, Sala Capitolo dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige (TN), 03 Ottobre 2007

8. PUBBLICAZIONI (l'asterisco indica Settanni L. come autore corrispondente per l'articolo)

8.1. Pubblicazioni in riviste di rilevanza internazionale

- Alfonzo, A., Alongi, D., Prestianni, R., Pirrone, A., De Pasquale, C., La Croce, F., Gaglio, R., Settanni, L., Moschetti, G., Francesca, N.. Enhancing the quality and safety of Nocellara del Belice green table olives produced using the Castelvetrano method. *Food Microbiology*, in press. DOI: [10.1016/j.fm.2024.10447](https://doi.org/10.1016/j.fm.2024.10447)
- Viola, E., Garofalo, G., Busetta, G., Supper, M., Alfonzo, A., Tolone, M., Francesca, N., Moschetti, G., Sottile, F., Gaglio, R., Settanni, L. (2024). Selection of lactic acid bacteria from home-made sourdoughs for resistance to the main almond skin polyphenols. *Journal of Agriculture and Food Research*, 15, 100951. DOI: [10.1016/j.jafr.2023.100951](https://doi.org/10.1016/j.jafr.2023.100951)
- Francesca, N., Naselli, V., Prestianni, R., Pirrone, A., Viola, E., Guzzon, R., Settanni, L., Maggio, A., Vaglica, A., Bruno, M., Gristina, L., Oliva, D., Ferranti, G., Notarbartolo, G., Alfonzo, A., Moschetti, G. (2024). Impact of two new non-conventional yeasts, *Candida oleophila* and *Starmerella lactis condensis*, isolated from sugar-rich substrates, on Frappato wine aroma. *Food Bioscience*, 57, 103500. DOI: [10.1016/j.fbio.2023.103500](https://doi.org/10.1016/j.fbio.2023.103500)
- Gargano, V., Gambino, D., Viola, E., Franciosi, E., Alfonzo, A., Cicero, L., Cassata, G., Settanni, L.*, Gaglio, R. (2024). Tracking the transfer of antimicrobial resistance genes from raw materials to sourdough breads. *Food Bioscience*, 57, 103478. DOI: [10.1016/j.fbio.2023.103478](https://doi.org/10.1016/j.fbio.2023.103478)
- Todaro, M., Garofalo, G., Busetta, G., Gannuscio, R., Di Rosa, A.R., Scatassa, M.L., Cardamone, C., Mancuso, I., Franciosi, E., Rando, F., Agnolucci, M., Chiofalo, V., Gaglio, R., Settanni, L. (2024). Reduction of PDO Pecorino Siciliano cheese making duration: microbial dynamics and quality attributes deriving from replacing whey permeate with hot water during cooking. *International Journal of Food Microbiology*, 410, 110481. DOI: [10.1016/j.ijfoodmicro.2023.110481](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2023.110481)
- Busetta, G., Garofalo, G., Claps, S., Sardina, M.T., Franciosi, E., Alfonzo, A., Francesca, N., Moschetti, G., Settanni, L.*, Gaglio, R. (2024). The wooden shelf surface and cheese rind mutually exchange microbiota during the traditional ripening process. *International Journal of Food Microbiology*, 409, 110478. DOI: [10.1016/j.ijfoodmicro.2023.110478](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2023.110478)
- Gaglio, R., La Rosa, L., Serio, G., Mannino, G., Alfonzo, A., Franciosi, E., Settanni, L., Gentile, C. (2023). *Rubus idaeus* by-products: sustainable improvement of the antioxidant value of sourdough bread by a new end-use of exhausted seeds still containing bioactive compounds. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 90, 103517. DOI: [10.1016/j.ifset.2023.103517](https://doi.org/10.1016/j.ifset.2023.103517)
- Viola, E., Buzzanca, C., Tinebra, I., Settanni, L., Farina, V., Gaglio, R., Di Stefano, V. (2023). A functional end-use of avocado (cv. Hass) waste through traditional semolina sourdough bread production. *Foods*, 12, 3743. DOI: [10.3390/foods12203743](https://doi.org/10.3390/foods12203743)
- Alfonzo, A., Craparo, V., Prestianni, R., Naselli, V., Seminerio, V., Pirrone, A., La Croce, F., Settanni, L., Moschetti, G., Francesca, N. (2023). Application of technological protocols on an industrial scale to improve Seville-style table olive production in Italy and Spain. *Applied Food Research*, 3, 100349. DOI: [10.1016/j.afres.2023.100349](https://doi.org/10.1016/j.afres.2023.100349)
- Agirman, B., Carsanba, E., Settanni, L., Erten, H. Exploring yeast based microbial interactions: The next frontier in postharvest biocontrol. *Yeast*, 40, 457–475. DOI: [10.1002/yea.3895](https://doi.org/10.1002/yea.3895)
- 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 physicochemical, microbiological and sensory properties of ewe's yoghurt fermented by a selected multi-strain starter culture. *Foods*, 12, 3454. DOI: [10.3390/foods12183454](https://doi.org/10.3390/foods12183454)
- 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. DOI: [10.3390/antiox12091709](https://doi.org/10.3390/antiox12091709)
- 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. DOI: [10.3390/antiox12061293](https://doi.org/10.3390/antiox12061293)
- 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. DOI: [10.3390/coatings13081387](https://doi.org/10.3390/coatings13081387)
- 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. DOI: [10.1016/j.fbio.2023.103011](https://doi.org/10.1016/j.fbio.2023.103011)
- Guida, G., Nicosia, A., Settanni, L., Ferro, V. (2023). A review on effects of biological soil crusts on hydrological processes. *Earth Science Reviews*, 243, 104516. DOI: [10.1016/j.earscirev.2023.104516](https://doi.org/10.1016/j.earscirev.2023.104516)
- Alfonzo, A., Francesca, N., Naselli, V., Gaglio, R., Corona, O., Seminerio, V., Settanni, L., La Croce, F., Moschetti, G.. 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. DOI: [10.3390/fermentation9070634](https://doi.org/10.3390/fermentation9070634)
- Ruta, S., Murray, M., Kampff, Z., McDonnell, B., Lugli, G.A., Ventura, M., Todaro, M., Settanni, L., Van Sinderen, D., Mahony, J. (2023). Microbial ecology of PDO Pecorino Siciliano cheese production systems. *Fermentation*, 9, 620. DOI: [10.3390/fermentation9070620](https://doi.org/10.3390/fermentation9070620)

- 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. DOI: [10.1080/14786419.2022.2103556](https://doi.org/10.1080/14786419.2022.2103556)
- 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. DOI: [10.1016/j.foodres.2023.112926](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2023.112926)
- 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. DOI: [10.1016/j.ijfoodmicro.2023.110194](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2023.110194)
- Scaffaro, R., Settanni, L., Gulino, E.F. (2023). Release profiles of carvacrol or chlorhexidine of pla/graphene nanoplatelets membranes prepared using electrospinning and solution blow spinning: a comparative study. *Molecules*, 28, 1967. DOI: [10.3390/molecules28041967](https://doi.org/10.3390/molecules28041967)
- 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. DOI: [10.3390/microorganisms11040825](https://doi.org/10.3390/microorganisms11040825)
- 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 dei Nebrodi cheese. *International Journal of Food Microbiology*, 394, 110188. DOI: [10.1016/j.ijfoodmicro.2023.110188](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2023.110188)
- 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. DOI: [10.3390/antiox12020439](https://doi.org/10.3390/antiox12020439)
- Liguori, G., Greco, G., Gaglio, R., Settanni, L., Gentile, C., Inglese, P. (2023). 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. DOI: [10.3390/horticulturae9010015](https://doi.org/10.3390/horticulturae9010015)
- Barbaccia, P., Gaglio, R., Dazzi, C., Miceli, C., Bella, P., Lo Papa, G., Settanni, L. (2022). Plant growth-promoting activities of bacteria isolated from an anthropogenic soil located in Agrigento province. *Microorganisms*, 10(11), 2167. DOI: [10.3390/microorganisms10112167](https://doi.org/10.3390/microorganisms10112167)
- Busetta, G., Ponte, M., Barbera, M., Alfonzo, A., Ioppolo, A., Maniaci, G., Guarcello, R., Francesca, N., Palazzolo, E., Bonanno, A., Moschetti, G., Settanni, L., Gaglio, R. (2022). Influence of citrus essential oils on the microbiological, physicochemical and antioxidant properties of Primosale cheese. *Antioxidants*, 11(10), 2004. DOI: [10.3390/antiox11102004](https://doi.org/10.3390/antiox11102004)
- Scaffaro, R., Citarrella, M.C., Catania, A., Settanni, L. (2022). Green composites based on biodegradable polymers and anchovy (*Engraulis encrasicolus*) waste suitable for 3D printing applications. *Composites Science and Technology*, 230, 109768. DOI: [10.1016/j.compscitech.2022.109768](https://doi.org/10.1016/j.compscitech.2022.109768)
- Liguori, G., Greco, G., Gaglio, R., 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. DOI: [10.3390/agronomy12092120](https://doi.org/10.3390/agronomy12092120)
- Liguori, G., Greco, G., Cannatella, R., Gaglio, R., Settanni, L., Inglese, P. (2022). Effect of *Opuntia ficus-indica* Mill. mucilage edible coating on quality of fresh-cut cactus pears during cold storage. *Acta Horticulturae*, 1343, 453-462. DOI: [10.17660/ActaHortic.2022.1343.57](https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2022.1343.57)
- Pirrone, A., Prestianni, R., Naselli, V., Todaro, A., Farina, V., Tinebria, 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. DOI: [10.1016/j.ijfoodmicro.2022.109868](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2022.109868)
- 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. DOI: [10.3390/foods11172605](https://doi.org/10.3390/foods11172605)
- 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. DOI: [10.3144/expresspolymlett.2022.79](https://doi.org/10.3144/expresspolymlett.2022.79)
- 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, 130-144. DOI: [10.1111/jam.15354](https://doi.org/10.1111/jam.15354)
- 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. DOI: [10.1016/j.apsoil.2021.104293](https://doi.org/10.1016/j.apsoil.2021.104293)
- 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. DOI: [10.3390/foods11010025](https://doi.org/10.3390/foods11010025)
- 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. DOI: [10.1016/j.fm.2021.103968](https://doi.org/10.1016/j.fm.2021.103968)
- 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. DOI: [10.3390/app12010210](https://doi.org/10.3390/app12010210)

- 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. DOI: [10.1016/j.ijgfs.2021.100449](https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100449)
- 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. DOI: [10.3390/foods11050774](https://doi.org/10.3390/foods11050774)
- 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. DOI: [10.3390/toxins14050293](https://doi.org/10.3390/toxins14050293)
- 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. DOI: [10.1016/j.ijsrc.2022.02.001](https://doi.org/10.1016/j.ijsrc.2022.02.001)
- Mauro, M., Pinto, P., Settanni, L., Puccio, V., Vazzana, M., Hornsby, B.L., Fabbri, A., Di Stefano, V., Barone, G., Arizza, V. (2022). Chitosan film functionalized with grape seed oil – preliminary evaluation of the antimicrobial activity. *Sustainability*, 14, 5410. DOI: [10.3390/su14095410](https://doi.org/10.3390/su14095410)
- Tinebra, I., Scuderi, D., Busetta, G., Palazzolo, E., Settanni, L., Farina, V. (2022). Modified Atmosphere Packaging and low temperature storage extend marketability of cherimoya (*Annona cherimola* Mill.). *Italus Hortus* 29, 115-137. DOI: [10.26353/j.italhort/2022.1.115137](https://doi.org/10.26353/j.italhort/2022.1.115137)
- 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. DOI: [10.3390/coatings12050664](https://doi.org/10.3390/coatings12050664)
- Barbaccia, P., Dazzi, C., Franciosi, E., Di Gerlando, R., Settanni, L.*, Lo Papa, G. (2022). Microbiological analysis and metagenomic profiling of the bacterial community of an anthropogenic soil modified from Typic Haploxererts. *Land*, 11, 748. DOI: [10.3390/land11050748](https://doi.org/10.3390/land11050748)
- Prestianni, R., Matraxia, M., Naselli, V., Pirrone, A., Badalamenti, N., 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. DOI: [10.1016/j.fm.2022.104064](https://doi.org/10.1016/j.fm.2022.104064)
- 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*, 14, 100357. DOI: [10.1016/j.fochx.2022.100357](https://doi.org/10.1016/j.fochx.2022.100357)
- Alfonzo, A., Sicard, D., Di Miceli, G., Guezenc, S., Settanni, L. (2021). Ecology of yeasts associated with kernels of several durum wheat genotypes and their role in co-culture with *Saccharomyces cerevisiae* during dough leavening. *Food Microbiology*, 94, 103666. DOI: [10.1016/j.fm.2020.103666](https://doi.org/10.1016/j.fm.2020.103666)
- Ruisi, P., Ingraffia, R., Urso, V., Giambalvo, D., Alfonzo, A., Corona, O., Settanni, L., Frenda, A.S. (2021). Influence of grain quality, semolinas and baker's yeast on bread made from old landraces and modern genotypes of Sicilian durum wheat. *Food Research International*, 140, 110029. DOI: [10.1016/j.foodres.2020.110029](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.110029)
- Agirman, B., Settanni, L., Erten, H. (2021). Effect of different mineral salt mixtures and dough extraction procedure on the physical, chemical and microbiological composition of algam: a black carrot fermented beverage. *Food Chemistry*, 344, 128618. DOI: [10.1016/j.foodchem.2020.128618](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128618)
- 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. DOI: [10.1016/j.fpsl.2021.100633](https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2021.100633)
- 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. DOI: [10.3390/ijerph18041834](https://doi.org/10.3390/ijerph18041834)
- 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. DOI: [10.3390/antiox10020306](https://doi.org/10.3390/antiox10020306)
- 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. DOI: [10.3390/foods10020461](https://doi.org/10.3390/foods10020461)
- 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. DOI: [10.3390/fermentation7010035](https://doi.org/10.3390/fermentation7010035)
- Cirlincione, F., Francesca, N., Settanni, L., Donnini, D., Venturella, G., Gargano, M.L. (2021). Microbial safety of black summer truffle collected from Sicily and Umbria regions, Italy. *Journal of Food Quality and Hazards Control*, 8, 13-20. DOI: [10.18502/jfqhc.8.1.5458](https://doi.org/10.18502/jfqhc.8.1.5458)
- 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. DOI: [10.1016/j.fm.2021.103806](https://doi.org/10.1016/j.fm.2021.103806)
- 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*, ID 9976052. DOI: [10.1155/2021/9976052](https://doi.org/10.1155/2021/9976052)
- Gaglio, R., Barbera, M., Tesoriere, L., Osimani, A., Busetta, G., Matraxia, M., Attanzio, A., Restivo, I., Aquilanti, L., Settanni, L.* (2021). Sourdough "ciabatta" bread enriched with powdered insects: physicochemical, microbiological, and simulated intestinal digesta functional properties. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 72, 102755. DOI: [10.1016/j.ifset.2021.102755](https://doi.org/10.1016/j.ifset.2021.102755)
- Crespo, L., Gaglio, R., Martínez, F.G., Moreno Martín, G., 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. DOI: [10.1016/j.lwt.2021.112103](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112103)

- 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*, 354, 109248. DOI: [10.1016/j.ijfoodmicro.2021.109248](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2021.109248)
- 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 Science*, 11, 8647. DOI: [10.3390/app11188647](https://doi.org/10.3390/app11188647)
- 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. DOI: [10.3390/agronomy11101963](https://doi.org/10.3390/agronomy11101963)
- 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. DOI: [10.1016/j.ijbiomac.2021.10.118](https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2021.10.118)
- 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. DOI: [10.1016/j.ijfoodmicro.2021.109325](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2021.109325)
- Settanni, L., Busetta, G., Puccio, V., Licitra, G., Franciosi, E., Botta, L., Di Gerlando, R., Todaro, M., Gaglio, R. (2021). An in-depth investigation of the safety of wooden shelves used for traditional cheese ripening. *Applied and Environmental Microbiology*, 87, e01524-21. DOI: [10.1128/AEM.01524-21](https://doi.org/10.1128/AEM.01524-21)
- 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. DOI: [10.1016/j.fm.2019.103349](https://doi.org/10.1016/j.fm.2019.103349)
- Settanni, L., Barbaccia, P., Bonanno, A., Ponte, M.L., 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. DOI: [10.1016/j.fm.2019.103385](https://doi.org/10.1016/j.fm.2019.103385)
- 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. DOI: [10.1016/j.jbiosc.2019.08.009](https://doi.org/10.1016/j.jbiosc.2019.08.009)
- 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. DOI: [10.3390/fermentation6010002](https://doi.org/10.3390/fermentation6010002)
- 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. DOI: [10.1111/1750-3841.15045](https://doi.org/10.1111/1750-3841.15045)
- 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*, 91, 103490. DOI: [10.1016/j.fm.2020.103490](https://doi.org/10.1016/j.fm.2020.103490)
- 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*, 324, 108631. DOI: [10.1016/j.ijfoodmicro.2020.108631](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2020.108631)
- Barbaccia, P., Francesca, N., Di Gerlando, R., 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. DOI: [10.1093/femsle/fnaa066](https://doi.org/10.1093/femsle/fnaa066)
- 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. DOI: [10.1016/j.foodres.2020.109335](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109335)
- 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. DOI: [10.1093/femsle/fnaa071](https://doi.org/10.1093/femsle/fnaa071)
- 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. DOI: [10.1007/s12649-019-00718-6](https://doi.org/10.1007/s12649-019-00718-6)
- 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. DOI: [10.3390/agriculture10080332](https://doi.org/10.3390/agriculture10080332)
- Özel, B., İmrek, Ö., Settanni, L., Erten, H. (2020). The influence of backslapping on lactic acid bacteria diversity in tarhana fermentation. *International Journal of Food Microbiology*, 335, 108886. DOI: [10.1016/j.ijfoodmicro.2020.108886](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2020.108886)
- 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. DOI: [10.18502/jfqhc.7.3.4145](https://doi.org/10.18502/jfqhc.7.3.4145)
- Alfonzo, A., Francesca, N., Mercurio, V., Prestianni, R., Settanni, L., Spanò, G., Naselli, V., Moschetti, G. (2020). Use of grape racemes from Grillo cultivar to increase the acidity level of sparkling base wines produced with different *Saccharomyces cerevisiae* strains. *Yeast*, 37, 475-486. DOI: [10.1002/yea.3505](https://doi.org/10.1002/yea.3505)
- 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. DOI: [10.1016/j.ijfoodmicro.2018.11.017](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2018.11.017)
- 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. DOI: [10.1016/j.scienta.2018.12.023](https://doi.org/10.1016/j.scienta.2018.12.023)
- 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. DOI: [10.1080/87559129.2018.1469142](https://doi.org/10.1080/87559129.2018.1469142)

- 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. DOI: [10.1016/j.ijfoodmicro.2019.01.009](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2019.01.009)
- 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. DOI: [10.18502/jfqhc.6.1.452](https://doi.org/10.18502/jfqhc.6.1.452)
- Miceli, A., Settanni, L.* (2019). Influence of agronomic practices and pre-harvest conditions on the attachment and development of *Listeria monocytogenes* in vegetables. *Annals of Microbiology*, 69, 185-199. DOI: [10.1007/s13213-019-1435-6](https://doi.org/10.1007/s13213-019-1435-6)
- 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. DOI: [10.1111/1471-0307.12569](https://doi.org/10.1111/1471-0307.12569)
- 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 and Technology*, 54, 1197-1205. DOI: [10.1111/ijfs.13997](https://doi.org/10.1111/ijfs.13997)
- 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. DOI: [10.18502/jfqhc.6.2.954](https://doi.org/10.18502/jfqhc.6.2.954)
- 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. DOI: [10.34302/crpfjst/2019.11.2.4](https://doi.org/10.34302/crpfjst/2019.11.2.4)
- 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. DOI: [10.1111/jfpp.13955](https://doi.org/10.1111/jfpp.13955)
- 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. DOI: [10.1016/j.ijfoodmicro.2019.108277](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2019.108277)
- Messina, M.C., 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, 400. DOI: [10.3390/foods8090400](https://doi.org/10.3390/foods8090400)
- 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. DOI: [10.3390/ani9090698](https://doi.org/10.3390/ani9090698)
- 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. DOI: [10.1016/j.eurpolymj.2019.109298](https://doi.org/10.1016/j.eurpolymj.2019.109298)
- Guzzon, R., Larcher, R., Guarcello, R., Francesca, N., Settanni, L., Moschetti, G. (2018). Spoilage potential of *Brettanomyces bruxellensis* strains isolated from Italian wines. *Food Research International*, 105, 668-677. DOI: [10.1016/j.foodres.2017.11.078](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.11.078)
- 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. DOI: [10.1111/jam.13624](https://doi.org/10.1111/jam.13624)
- 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. DOI: [10.1128/AEM.02107-17](https://doi.org/10.1128/AEM.02107-17)
- 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. DOI: [10.1016/j.fm.2018.02.008](https://doi.org/10.1016/j.fm.2018.02.008)
- Todaro, M., Palmeri, M., Cardamone, C., Settanni, L., Mancuso, I., Mazza, F., Scatassa, M.L., Corona, O. (2018). Impact of packaging on the microbiological, physicochemical and sensory characteristics of a "pasta filata" cheese. *Food Packaging and Shelf Life*, 17, 85-90. DOI: [10.1016/j.fpsl.2018.06.005](https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2018.06.005)
- 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, 61. DOI: [10.3390/fermentation4030061](https://doi.org/10.3390/fermentation4030061)
- Alfonzo, A., Martorana, A., Settanni, L., Matraxia, M., Corona, O., Vagnoli, P., Caruso, T., Moschetti, G., Francesca, N. (2018). Approaches to improve the growth of the starter lactic acid bacterium OM13 during the early stages of green Spanish-style table olive production. *Grasas y Aceites*, 69, 265. DOI: [10.3989/gya.0103181](https://doi.org/10.3989/gya.0103181)
- 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. DOI: [10.1016/j.fm.2016.08.007](https://doi.org/10.1016/j.fm.2016.08.007)
- Alfonzo, A., Miceli, C., Nasca, A., Franciosi, E., Ventimiglia, G., Di Gerlando, R., Tuohy, K., Francesca, N., Moschetti, G., Settanni, L.* (2017). Monitoring of wheat lactic acid bacteria from the field until the first step of dough fermentation. *Food Microbiology*, 62, 256-269. DOI: [10.1016/j.fm.2016.10.014](https://doi.org/10.1016/j.fm.2016.10.014)
- Alfonzo, A., Martorana, A., Guarrasi, V., Barbera, M., Gaglio, R., Santulli, A., Settanni, L., Galati, A., Moschetti, G., Francesca, N. (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. DOI: [10.1016/j.foodcont.2016.10.046](https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2016.10.046)
- 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, 37-48. DOI: [10.1007/s13213-016-1234-2](https://doi.org/10.1007/s13213-016-1234-2)

- Todaro, M., Palmeri, M., Settanni, L., Scatassa, M.L., Mazza, F., Bonanno, A., Di Grigoli, A. (2017). Effect of refrigerated storage on microbiological, chemical and sensory characteristics of a ewes' raw milk stretched cheese. *Food Packaging and Shelf Life*, 11, 67-73. DOI: [10.1016/j.fpsl.2017.01.005](https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2017.01.005)
- La Scalia, G., Nasca, A., Corona, O., Settanni, L., Micale, R. (2017). An innovative Shelf Life model based on Smart Logistic Unit for an efficient management of the perishable food supply chain. *Journal of Food Process Engineering*, 40, e12311. DOI: [10.1111/jfpe.12311](https://doi.org/10.1111/jfpe.12311)
- Mahony, J., Moscarelli, A., Kelleher, P., Lugli, G.A., Ventura, M., Settanni, L., Van Sinderen, D. (2017). Phage biodiversity in artisanal cheese wheys reflects the complexity of the production process. *Viruses*, 9, e45. DOI: [10.3390/v9030045](https://doi.org/10.3390/v9030045)
- Catania, V., Sarà, G., Settanni, L., Quatrini, P. (2017). Bacterial communities in sediment of a Mediterranean marine protected area. *Canadian Journal of Microbiology*, 63, 303-311. DOI: [10.1139/cjm-2016-0406](https://doi.org/10.1139/cjm-2016-0406)
- Allegra, A., Sortino, G., Settanni, L., Todaro, A., Gallotta, P.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. DOI: [10.1016/j.fpsl.2017.04.010](https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2017.04.010)
- 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, e1600477. DOI: [10.1002/cbdv.201600477](https://doi.org/10.1002/cbdv.201600477)
- 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. DOI: [10.1016/j.fm.2017.04.020](https://doi.org/10.1016/j.fm.2017.04.020)
- Alfonzo, A., Barbera, M., Sannino, C., Randazzo, W., Corona, O., Settanni, L., Moschetti, G., Santulli, A., Francesca, N. (2017). Effect of salt concentration and extremely halophilic bacteria on the safety and quality characteristics of traditional salted anchovies. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 26, 620-637. DOI: [10.1080/10498850.2016.1251521](https://doi.org/10.1080/10498850.2016.1251521)
- Guarrasi, V., Sannino, C., Moschetti, M., Bonanno, A., Di Grigoli, A., Settanni, L.* (2017). The individual contribution of starter and non starter lactic acid bacteria to the volatile organic compound composition of Caciocavallo Palermitano cheese. *International Journal of Food Microbiology*, 259, 35-42. DOI: [10.1016/j.ijfoodmicro.2017.07.022](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2017.07.022)
- 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*, 67, 827-835. DOI: [10.1007/s13213-017-1311-1](https://doi.org/10.1007/s13213-017-1311-1)
- Randazzo, W., Jiménez Belenguer, A., Settanni, L., Perdonés, A., Moschetti, M., Palazzolo, E., Guarrasi, V., Vargas, M., Germanà, M.A., Moschetti, G. (2016). Antilisterial effect of citrus essential oils and their performance in edible film formulations. *Food Control*, 59, 750-758. DOI: [10.1016/j.foodcont.2015.06.057](https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.06.057)
- 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. DOI: [10.1016/j.foodchem.2015.10.045](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.10.045)
- Corona, O., Randazzo, W., Miceli, A., Guarcello, R., Francesca, N., Erten, H., Moschetti, G., Settanni, L.* (2016). Characterization of kefir-like beverages produced from vegetable juices. *LWT – Food Science and Technology*, 66, 572-581. DOI: [10.1016/j.lwt.2015.11.014](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.11.014)
- Randazzo, W., Corona, O., Guarcello, R., Francesca, N., Germanà, M.A., Erten, H., Moschetti, G., Settanni, L.* (2016). Development of new non-dairy beverages from Mediterranean fruit juices fermented with water kefir microorganisms. *Food Microbiology*, 54, 40-51. DOI: [10.1016/j.fm.2015.10.018](https://doi.org/10.1016/j.fm.2015.10.018)
- Gaglio, R., Cruciata, M., Di Gerlando, R., Scatassa, M.L., Cardamone, C., 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. DOI: [10.1128/AEM.02868-15](https://doi.org/10.1128/AEM.02868-15)
- 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. DOI: [10.1111/ajgw.12166](https://doi.org/10.1111/ajgw.12166)
- 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. DOI: [10.1016/j.aaspro.2016.02.064](https://doi.org/10.1016/j.aaspro.2016.02.064)
- Martorana, A., Alfonzo, A., Settanni, L., Corona, O., La Croce, F., Caruso, T., Moschetti, G., Francesca, N. (2016). Effect of the mechanical harvest of drupes on the quality characteristics of green fermented table olives. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 96, 2004-2017. DOI: [10.1002/jsfa.7311](https://doi.org/10.1002/jsfa.7311)
- La Scalia, G., Aiello, G., Miceli, A., Nasca, A., Alfonzo, A., Settanni, L. (2016). Effect of vibration on the quality of strawberry fruits caused by simulated transport. *Journal of Food Process Engineering*, 39, 140-156. DOI: [10.1111/jfpe.12207](https://doi.org/10.1111/jfpe.12207)
- La Scalia, G., Settanni, L., Micale, R., Enea, M. (2016). Predictive shelf life model based on RF technology for improving the management of food supply chain: A case study. *International Journal of RF Technologies: Research and Applications*, 7, 31-42. DOI: [10.3233/RFT-150073](https://doi.org/10.3233/RFT-150073)
- Ya mur, G., Tanguler, H., Leventdurur, S., Elmaci, S.B., Turhan, E.U., Francesca, N., Settanni, L., Moschetti, G., Erten, H. (2016). Identification of predominant lactic acid bacteria and yeasts of Turkish sourdoughs and selection of starter cultures for liquid sourdough production using different flours and dough yields. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 66, 99-107. DOI: [10.1515/pjfn-2015-0041](https://doi.org/10.1515/pjfn-2015-0041)
- Corona, O., Alfonzo, A., Ventimiglia, G., Nasca, A., Francesca, N., Martorana, A., Moschetti, G., Settanni, L.* (2016). Industrial application of selected lactic acid bacteria isolated from local semolinas for typical sourdough bread production. *Food Microbiology*, 59, 43-56. DOI: [10.1016/j.fm.2016.05.006](https://doi.org/10.1016/j.fm.2016.05.006)
- 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. DOI: [10.1016/j.fm.2016.05.011](https://doi.org/10.1016/j.fm.2016.05.011)
- 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, 45-51. DOI: [10.1016/j.postharvbio.2016.05.011](https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2016.05.011)

- 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. DOI: [10.1016/j.ijfoodmicro.2016.07.020](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2016.07.020)
- Said, M.E.-A., Militello, M., Saia, S., Settanni, L., Aleo, A., Mammìna, C., Bombarda, I., Vanloot, P., Roussel, C., Dupuy, N. (2016). *Artemisia arborescens* essential oil composition, enantiomeric distribution and antimicrobial activity from different wild populations from the Mediterranean Area. *Chemistry and Biodiversity*, 13, 1095-1102. DOI: [10.1002/cbdv.201500510](https://doi.org/10.1002/cbdv.201500510)
- Montesanto, S., Calò, G., Cruciata, M., Settanni, L., Brucato, V.B., La Carrubba, V. (2016). Optimization of environmental conditions for kefir production by kefir grain as scaffold for tissue engineering. *Chemical Engineering Transactions*, 49, 607-612. DOI: [10.3303/CET1649102](https://doi.org/10.3303/CET1649102)
- 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: enzyme and gene involved in the decrease of biogenic amines. *Applied and Environmental Microbiology*, 82, 6870-6880. DOI: [10.1128/AEM.01051-16](https://doi.org/10.1128/AEM.01051-16)
- Alfonzo, A., Urso, V., Corona, O., Francesca, N., Amato, G., Settanni, L.*, Di Miceli, G. (2016). Development of a method for the direct fermentation of semolina by selected sourdough lactic acid bacteria. *International Journal of Food Microbiology*, 239, 65-78. DOI: [10.1016/j.ijfoodmicro.2016.06.027](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2016.06.027)
- Francesca, N., Alfonzo, A., Lo Verde, G., Settanni, L., Sinacori, M., Lucido, P., Moschetti, G. (2015). Biological activity of *Bacillus* spp. evaluated on eggs and larvae of red palm weevil *Rhynchophorus ferrugineus*. *Annals of Microbiology*, 65, 477-485. DOI: [10.1007/s13213-014-0881-4](https://doi.org/10.1007/s13213-014-0881-4)
- 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. DOI: [10.1016/j.fm.2014.07.008](https://doi.org/10.1016/j.fm.2014.07.008)
- Guarcello, R., Diviccaro, A., Barbera, M., Giancippoli, E., Settanni, L., Minervini, F., Moschetti, G., Gobbetti, M. (2015). A survey on the main technology, biochemical and microbiological features influencing the concentration of biogenic amines of twenty Apulian and Sicilian (Southern Italy) cheeses. *International Dairy Journal*, 43, 61-69. DOI: [10.1016/j.idairyj.2014.11.007](https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2014.11.007)
- Scatassa, M.L., Cardamone, C., Miraglia, V., Lazzara, F., Fiorenza, G., Macaluso, G., Arcuri, L., Settanni, L., Mancuso, I. (2015). Characterisation of the microflora contaminating wooden vats used for traditional Sicilian cheese production. *Italian Journal of Food Safety*, 4:4509, 36-39. DOI: [10.4081/ijfs.2015.4509](https://doi.org/10.4081/ijfs.2015.4509)
- Mahony, J., Randazzo, W., Neve, H., Settanni, L., van Sinderen, D. (2015). Lactococcal 949 group phages recognize a carbohydrate receptor on the host cell surface. *Applied and Environmental Microbiology*, 81, 3299-3305. DOI: [10.1128/AEM.00143-15](https://doi.org/10.1128/AEM.00143-15)
- Miceli, A., Francesca, N., Moschetti, G., Settanni, L. (2015). The influence of addition of *Borago officinalis* with antibacterial activity on the sensory quality of fresh pasta. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 2, 93-97. DOI: [10.1016/j.ijgfs.2014.12.004](https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2014.12.004)
- Martorana, A., Alfonzo, A., Settanni, L., Corona, O., La Croce, F., Caruso, T., Moschetti, G., Francesca, N. (2015). An innovative method to produce green table olives based on "pied de cuve" technology. *Food Microbiology*, 50, 126-140. DOI: [10.1016/j.fm.2015.03.008](https://doi.org/10.1016/j.fm.2015.03.008)
- Ventimiglia, G., Alfonzo, A., Galluzzo, P., Corona, O., Francesca, N., Caracappa, S., Moschetti, G., Settanni, L.* (2015). Codominance of *Lactobacillus plantarum* and obligate heterofermentative lactic acid bacteria during sourdough fermentation. *Food Microbiology*, 51, 57-68. DOI: [10.1016/j.fm.2015.04.011](https://doi.org/10.1016/j.fm.2015.04.011)
- 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. DOI: [10.1016/j.fm.2015.06.008](https://doi.org/10.1016/j.fm.2015.06.008)
- Miceli, A., Martorana, A., Moschetti, G., Settanni, L.* (2015). Hygienic characteristics of radishes grown in soil contaminated with *Stenotrophomonas maltophilia*. *Chemical and Biological Technologies in Agriculture*, 2:24. DOI: [10.1186/s40538-015-0050-4](https://doi.org/10.1186/s40538-015-0050-4)
- 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. DOI: [10.1016/j.foodcont.2015.06.057](https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.06.057)
- Sinacori, M., Francesca, N., Alfonzo, A., Cruciata, M., Sannino, C., Settanni, L., Moschetti, G. (2014). Cultivable microorganisms associated with honeys of different geographical and botanical origin. *Food Microbiology*, 38, 284-294. DOI: [10.1016/j.fm.2013.07.013](https://doi.org/10.1016/j.fm.2013.07.013)
- Francesca, N., Romano, R., Sannino, C., Le Grottaglie, L., Settanni, L., Moschetti, G. (2014). Evolution of microbiological and chemical parameters during red wine making with extended post-fermentation maceration. *International Journal of Food Microbiology*, 171, 84-93. DOI: [10.1016/j.ijfoodmicro.2013.11.008](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2013.11.008)
- Miceli, A., Aleo, A., Corona, O., Sardina, M.T., Mammìna, C., Settanni, L.* (2014). Antibacterial activity of *Borago officinalis* and *Brassica juncea* aqueous extracts evaluated *in vitro* and *in situ* using different food model systems. *Food Control*, 40, 157-164. DOI: [10.1016/j.foodcont.2013.12.006](https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.12.006)
- Gaglio, R., Francesca, N., Di Gerlando, R., Cruciata, 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' cheese. *Dairy Science and Technology*, 94, 157-180. DOI: [10.1007/s13594-013-0150-5](https://doi.org/10.1007/s13594-013-0150-5)
- 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. DOI: [10.1016/j.ijfoodmicro.2014.02.007](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2014.02.007)
- Cruciata, M., Sannino, C., Ercolini, D., Scatassa, M.L., De Filippis, F., Mancuso, I., La Stora, A., Moschetti, G., Settanni, L.* (2014). Animal rennets as sources of dairy lactic acid bacteria. *Applied and Environmental Microbiology*, 80, 2050-2061. DOI: [10.1128/AEM.03837-13](https://doi.org/10.1128/AEM.03837-13)
- Settanni, L., Randazzo, W., Palazzolo, E., Moschetti, M., Aleo, A., Guarrasi, V., Mammìna, C., San Biagio, P.L., Marra, F.P., Moschetti, G., Germanà, M.A. (2014). Seasonal variations of antimicrobial activity and chemical composition of essential oils extracted from three *Citrus limon* L. Burm. cultivars. *Natural Product Research*, 28, 383-391. DOI: [10.1080/14786419.2013.871544](https://doi.org/10.1080/14786419.2013.871544)

- Saia, S., Benítez, E., García-Garrido, J.M., Settanni, L., Amato, G., Giambalvo, D. (2014). The effect of arbuscular mycorrhizal fungi on total plant nitrogen uptake and nitrogen recovery from soil organic material. *Journal of Agricultural Science*, 152, 370-378. DOI: [10.1017/S002185961300004X](https://doi.org/10.1017/S002185961300004X)
- Settanni, L.*, Moschetti, G. (2014). New trends in technology and identity of traditional dairy and fermented meat production processes. *Trends in Food Science and Technology*, 37, 51-58. DOI: [10.1016/j.tifs.2014.02.006](https://doi.org/10.1016/j.tifs.2014.02.006)
- Galati, A., Oguntuyinbo, F.A., Moschetti, G., Crescimanno, M., Settanni, L.*. (2014). The cereal market and the role of fermentation in cereal-based food production in Africa. *Food Reviews International*, 30, 317-337. DOI: [10.1080/87559129.2014.929143](https://doi.org/10.1080/87559129.2014.929143)
- Francesca, N., Carvalho, C., Sannino, C., Guerreiro, M., Almeida, P., Settanni, L., Massa, B., Sampaio, J., Moschetti, G. (2014). Yeasts vectored by migratory birds collected in the Mediterranean island of Ustica and description of *Phaffomyces usticensis* f.a. sp. nov., a new species related to the cactus ecoclade. *FEMS Yeast Research*, 14, 910-921. DOI: [10.1111/1567-1364.12179](https://doi.org/10.1111/1567-1364.12179)
- Catania, P., Alleri, M., Martorana, A., Settanni, L., Moschetti, G., Vallone, M. (2014). Investigation of a tunnel pasteurizer for "Nocellara del Belice" table olives processed according to the "Castelvetrano style process". *Grasas y Aceites*, 65, e049. DOI: [10.3989/gya.0578141](https://doi.org/10.3989/gya.0578141)
- Francesca, N., Sannino, C., Settanni, L., Corona, O., Barone, E., Moschetti, G. (2014). Microbiological and chemical monitoring of Marsala base wine during the large-scale production obtained by spontaneous fermentation. *Annals of Microbiology*, 64, 1643-1657. DOI: [10.1007/s13213-014-0808-0](https://doi.org/10.1007/s13213-014-0808-0)
- Settanni, L.*, Miceli, A., Francesca, N., Cruciata, M., Moschetti, G. (2013). Microbiological investigation of *Raphanus sativus* L. grown hydroponically in nutrient solutions contaminated with spoilage and pathogenic bacteria. *International Journal of Food Microbiology*, 160, 344-352. DOI: [10.1016/j.ijfoodmicro.2012.11.011](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2012.11.011)
- Alfonzo, A., Francesca, N., Sannino, C., Settanni, L., Moschetti, G. (2013). Filamentous fungi transported by birds during migration across the Mediterranean Sea. *Current Microbiology*, 66, 236-242. DOI: [10.1007/s00284-012-0262-9](https://doi.org/10.1007/s00284-012-0262-9)
- Francesca, N., Sannino, C., Moschetti, G., Settanni, L.* (2013). Microbial characterisation of fermented meat productions from the Sicilian breed "Suino Nero dei Nebrodi". *Annals of Microbiology*, 63, 53-62. DOI: [10.1007/s13213-012-0444-5](https://doi.org/10.1007/s13213-012-0444-5)
- 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. DOI: [10.1016/j.idairyj.2013.04.010](https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2013.04.010)
- Sannino, C., Francesca, N., Corona, O., Settanni, L., Cruciata, M., Moschetti, G. (2013). Effect of the natural winemaking process applied at industrial level on the microbiological and chemical characteristics of wine. *Journal of Bioscience and Bioengineering*, 116, 347-356. DOI: [10.1016/j.jbiosc.2013.03.005](https://doi.org/10.1016/j.jbiosc.2013.03.005)
- 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. DOI: [10.1016/j.fm.2013.07.003](https://doi.org/10.1016/j.fm.2013.07.003)
- Settanni, L.*, Ventimiglia, G., Alfonzo, A., Corona, O., Miceli, A., Moschetti, G. (2013). An integrated technological approach to the selection of lactic acid bacteria of flour origin for sourdough production. *Food Research International*, 54, 1569-1578. DOI: [10.1016/j.foodres.2013.10.017](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2013.10.017)
- Francesca, N., Carvalho, C., Almeida, P.M., Sannino, C., Settanni, L., Sampaio, J.P., Moschetti, G. (2013). *Wickerhamomyces sylviae* f.a., sp. nov., an ascomycetous yeast species isolated from migratory birds in Sicily, Italy. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*, 63, 4824-4830. DOI: [10.1099/ijs.0.056382-0](https://doi.org/10.1099/ijs.0.056382-0)
- Monfredini, L., Settanni, L., Poznanski, E., Cavazza, A., Franciosi, E. (2012). The spatial distribution of bacteria in Grana cheese during ripening. *Systematic and Applied Microbiology*, 35, 54-63. DOI: [10.1016/j.syapm.2011.07.002](https://doi.org/10.1016/j.syapm.2011.07.002)
- Aponte, M., Blaiotta, G., La Croce, F., Mazzaglia, A., Farina, V., Settanni, L., Moschetti, G. (2012). Use of selected autochthonous lactic acid bacteria for Spanish-style table olive fermentation. *Food Microbiology*, 30, 8-16. DOI: [10.1016/j.fm.2011.10.005](https://doi.org/10.1016/j.fm.2011.10.005)
- Francesca, N., Canale, D.E., Settanni, L., Moschetti, G. (2012). Dissemination of wine related yeasts by migratory birds. *Environmental Microbiology Reports*, 4, 105-112. DOI: [10.1111/j.1758-2229.2011.00310.x](https://doi.org/10.1111/j.1758-2229.2011.00310.x)
- Settanni, L.*, Di Grigoli, A., Tornambé, G., Bellina, V., Francesca, N., Moschetti, G., Bonanno, A. (2012). Persistence of wild *Streptococcus thermophilus* strains on wooden vat and during the manufacture of a Caciocavallo type cheese. *International Journal of Food Microbiology*, 155, 73-81. DOI: [10.1016/j.ijfoodmicro.2012.01.022](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2012.01.022)
- Settanni, L.*, Miceli, A., Francesca, N., Moschetti, G. (2012). Investigation of the hygienic safety of aromatic plants cultivated in soil contaminated with *Listeria monocytogenes*. *Food Control*, 26, 213-219. DOI: [10.1016/j.foodcont.2012.01.037](https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.01.037)
- Settanni, L., Palazzolo, E., Guarrasi, V., Aleo, A., Mammina, C., Moschetti, G., Germanà, M.A. (2012). Inhibition of foodborne pathogen bacteria by essential oils extracted from citrus fruits cultivated in Sicily. *Food Control*, 26, 326-330. DOI: [10.1016/j.foodcont.2012.01.050](https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.01.050)
- Settanni, L., Sannino, C., Francesca, N., Guarcello, R., Moschetti, G. (2012). Yeast ecology of vineyards within Marsala wine area (western Sicily) in two consecutive vintages and selection of autochthonous *Saccharomyces cerevisiae* strains. *Journal of Bioscience and Bioengineering*, 114, 606-614. DOI: [10.1016/j.jbiosc.2012.07.010](https://doi.org/10.1016/j.jbiosc.2012.07.010)
- Franciosi, E., Settanni, L.*, Cologna, N., Cavazza, A., Poznanski, E. (2011). Microbial analysis of raw cows' milk used for cheese-making: influence of storage treatments on microbial composition and other technological traits. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 27, 171-180. DOI: [10.1007/s11274-010-0443-2](https://doi.org/10.1007/s11274-010-0443-2)
- Francesca, N., Settanni, L., Sannino, C., Aponte, M., Moschetti, G. (2011). Ecology and technological capability of lactic acid bacteria isolated during Grillo grape vinification in Marsala area production. *Annals of Microbiology*, 61, 79-84. DOI: [10.1007/s13213-010-0109-1](https://doi.org/10.1007/s13213-010-0109-1)
- Militello, M., Settanni, L.*, Aleo, A., Mammina, C., Moschetti, G., Giammanco, G.M., Amparo Blázquez, M., Carrubba, A. (2011). Chemical composition and antibacterial potential of *Artemisia arborescens* L. essential oil. *Current Microbiology*, 62, 1274-1281. DOI: [10.1007/s00284-010-9855-3](https://doi.org/10.1007/s00284-010-9855-3)
- Settanni, L., Franciosi, E., Cavazza, A., Cocconcilli, P.S., Poznanski, E. (2011). Extension of Tosèla cheese shelf-life using non-starter lactic acid bacteria. *Food Microbiology*, 28, 883-890. DOI: [10.1016/j.fm.2010.12.003](https://doi.org/10.1016/j.fm.2010.12.003)

- Settanni, L.*, Tanguler, H., Moschetti, G., Reale, S., Gargano, V., Erten, H. (2011). Evolution of fermenting microbiota in tarhana produced under controlled technological conditions. *Food Microbiology*, 28, 1367-1373. DOI: [10.1016/j.fm.2011.06.008](https://doi.org/10.1016/j.fm.2011.06.008)
- Guzzon, R., Widmann, G., Settanni, L.*, Malacarne, M., Francesca, N., Larcher, R. (2011). Evolution of yeast populations during different biodynamic winemaking processes. *South African Journal of Enology and Viticulture*, 32, 242-250. DOI non disponibile, Online ISSN: 2224-7904
- Todaro, M., Francesca, N., Reale, S., Moschetti, G., Vitale, F., Settanni, L.* (2011). Effect of different salting technologies on the chemical and microbiological characteristics of PDO Pecorino Siciliano cheese. *European Food Research and Technology*, 233, 931-940. DOI: [10.1007/s00217-011-1593-7](https://doi.org/10.1007/s00217-011-1593-7)
- Valmorri, S., Tofalo, R., Settanni, L., Corsetti, A., Suzzi, G. (2010). Yeast microbiota associated with spontaneous fermentation of traditional wheat sourdough breads of Abruzzo region (Italy). *Antonie Van Leeuwenhoek International Journal of General and Molecular Microbiology*, 97, 119-129. DOI: [10.1007/s10482-009-9392-x](https://doi.org/10.1007/s10482-009-9392-x)
- Francesca, N., Chiurazzi, M., Romano, R., Aponte, M., Settanni, L., Moschetti, G. (2010). Indigenous yeast communities in the environment of "Rovello Bianco" grape variety and their use in commercial white wine fermentation. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 26, 337-351. DOI: [10.1007/s11274-009-0181-5](https://doi.org/10.1007/s11274-009-0181-5)
- Lo Piccolo, S., Ferraro, V., Alfonzo, A., Settanni, L., Ercolini, D., Burruano, S., Moschetti, G. (2010). Presence of endophytic bacteria in *Vitis vinifera* leaves as detected by Fluorescence In Situ Hybridization. *Annals of Microbiology*, 60, 161-167. DOI: [10.1007/s13213-010-0023-6](https://doi.org/10.1007/s13213-010-0023-6)
- Settanni, L.*, Moschetti, G. (2010). Non-starter lactic acid bacteria used to improve cheese quality and provide health benefits. *Food Microbiology*, 27, 691-697. DOI: [10.1016/j.fm.2010.05.023](https://doi.org/10.1016/j.fm.2010.05.023)
- Franciosi, E., Settanni, L.*, Cavazza, A., Poznanski, E. (2009). Biodiversity and technological potential of wild lactic acid bacteria from raw cows' milk. *International Dairy Journal*, 19, 3-11. DOI: [10.1016/j.idairy.2008.07.008](https://doi.org/10.1016/j.idairy.2008.07.008)
- Scheirlinck, I., Van der Meulen, R., Vrancken, G., De Vuyst, L., Settanni, L., Vandamme, P., Huys, G. (2009). Polyphasic taxonomic characterization of *Lactobacillus rossiae* isolates from Belgian and Italian sourdoughs reveals intraspecific heterogeneity. *Systematic and Applied Microbiology*, 32, 151-156. DOI: [10.1016/j.syapm.2008.12.006](https://doi.org/10.1016/j.syapm.2008.12.006)
- Franciosi, E., Settanni, L., Cavazza, A., Poznanski, E. (2009). Presence of enterococci in raw cow's milk and "Puzzone di Moena" cheese. *Journal of Food Processing and Preservation*, 33, 204-217. DOI non disponibile, Online ISSN: 1745-4549
- Settanni, L., Corsetti, A. (2008). Application of bacteriocins in vegetable food biopreservation. *International Journal of Food Microbiology*, 121, 123-138. DOI: [10.1016/j.ijfoodmicro.2007.09.001](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2007.09.001)
- Corsetti, A., Settanni, L., Braga, T.M., de Fatima Silva Lopes, M., Suzzi, G. (2008). An investigation on the bacteriocinogenic potential of lactic acid bacteria associated with wheat (*Triticum durum*) kernels and non-conventional flours. *LWT – Food Science and Technology*, 41, 1173-1182. DOI: [10.1016/j.lwt.2007.07.022](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2007.07.022)
- Settanni, L., Valmorri, S., Suzzi, G., Corsetti, A. (2008). The role of environmental factors and medium composition on bacteriocin-like inhibitory substances (BLIS) production by *Enterococcus mundtii* strains. *Food Microbiology*, 25, 722-728. DOI: [10.1016/j.fm.2008.01.011](https://doi.org/10.1016/j.fm.2008.01.011)
- Franciosi, E., Settanni, L.*, Carlin, S., Cavazza, A., Poznanski, E. (2008). A factory-scale application of secondary adjunct cultures selected from lactic acid bacteria during "Puzzone di Moena" cheese ripening. *Journal of Dairy Science*, 91, 2981-2991. DOI: [10.3168/jds.2007-0764](https://doi.org/10.3168/jds.2007-0764)
- Corsetti, A., Settanni, L.*, Valmorri, S., Suzzi, G. (2008). Effect of environmental and nutritional factors on the production of bacteriocin-like inhibitory substances (BLIS) by *Enterococcus faecium* strains. *Italian Journal of Food Science*, 20, 493-503. DOI non disponibile, Online ISSN: 1120-1770
- Settanni, L., Corsetti, A. (2007). The use of multiplex PCR to detect and differentiate food- and beverage-associated microorganisms: a review. *Journal of Microbiological Methods*, 69, 1-22. DOI: [10.1016/j.mimet.2006.12.008](https://doi.org/10.1016/j.mimet.2006.12.008)
- Corsetti, A., Settanni, L., Valmorri, S., Mastrangelo, M., Suzzi, G. (2007). Identification of subdominant sourdough lactic acid bacteria and their evolution during laboratory-scale fermentations. *Food Microbiology*, 24, 592-600. DOI: [10.1016/j.fm.2007.01.002](https://doi.org/10.1016/j.fm.2007.01.002)
- Corsetti, A., Settanni, L. (2007). Lactobacilli in sourdough fermentation: a review. *Food Research International*, 40, 539-558. DOI: [10.1016/j.foodres.2006.11.001](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2006.11.001)
- Di Cagno, R., De Angelis, M., Gallo, G., Settanni, L., Berloco, M.G., Siragusa, S., Parente, E., Corsetti, A., Gobbetti, M. (2007). Genotypic and phenotypic diversity of *Lactobacillus rossiae* strains isolated from sourdough. *Journal of Applied Microbiology*, 103, 821-835. DOI: [10.1111/j.1365-2672.2007.03389.x](https://doi.org/10.1111/j.1365-2672.2007.03389.x)
- Corsetti, A., Settanni, L., Chaves-López, C., Felis, G.E., Mastrangelo, M., Suzzi, G. (2007). A taxonomic survey of lactic acid bacteria isolated from wheat (*Triticum durum*) kernels and non-conventional flours. *Systematic and Applied Microbiology*, 30, 561-571. DOI: [10.1016/j.syapm.2007.07.001](https://doi.org/10.1016/j.syapm.2007.07.001)
- Settanni, L., Valmorri, S., Van Sinderen, D., Suzzi, G., Paparella, A., Corsetti, A. (2006). Combination of multiplex PCR and PCR-DGGE for monitoring common sourdough-associated *Lactobacillus* species. *Applied and Environmental Microbiology*, 72, 3793-3796. DOI: [10.1128/AEM.72.5.3793-3796.2006](https://doi.org/10.1128/AEM.72.5.3793-3796.2006)
- Servili, M., Settanni, L., Veneziani, G., Esposto, S., Massitti, O., Taticchi, A., Urbani, S., Montedoro, G.F., Corsetti, A. (2006). The use of *Lactobacillus pentosus* 1MO to shorten the debittering process time of black-table olives (cv. Itrana and Leccino): a pilot-scale application. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54, 3869-3875. DOI: [10.1021/jf053206y](https://doi.org/10.1021/jf053206y)
- Valmorri, S., Settanni, L., Suzzi, G., Gardini, F., Vernocchi, P., Corsetti, A. (2006). Application of a novel polyphasic approach to study the lactobacilli composition of sourdoughs from the Abruzzo region (Central Italy). *Letters in Applied Microbiology*, 43, 343-349. DOI: [10.1111/j.1472-765X.2006.01942.x](https://doi.org/10.1111/j.1472-765X.2006.01942.x)
- De Angelis, M., Siragusa, S., Berloco, M., Caputo, L., Settanni, L., Alfonsi, G., Amerio, M., Grandi, A., Ragni, A., Gobbetti, M. (2006). Selection of potential probiotic lactobacilli from pig feces to be used as additives in pelleted feeding. *Research in Microbiology*, 157, 792-801. DOI: [10.1016/j.resmic.2006.05.003](https://doi.org/10.1016/j.resmic.2006.05.003)
- Corsetti, A., Settanni, L., Van Sinderen, D., Felis, G.E., Dellaglio, F., Gobbetti, M. (2005). *Lactobacillus rossii* sp. nov. isolated from wheat sourdough. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*, 55, 35-40. DOI: [10.1099/ijs.0.63075-0](https://doi.org/10.1099/ijs.0.63075-0)
- Settanni, L., Van Sinderen, D., Rossi, J., Corsetti, A. (2005). Rapid differentiation and *in situ* detection of 16 sourdough *Lactobacillus* species by multiplex PCR. *Applied and Environmental Microbiology*, 71, 3049-3059. DOI: [10.1128/AEM.71.6.3049-3059.2005](https://doi.org/10.1128/AEM.71.6.3049-3059.2005)

- De Angelis, M., Gallo, G., Settanni, L., Corbo, M.R., McSweeney, P.L.H., Gobbetti, M. (2005). Purification and characterization of an intracellular family 3 α -glucosidase from *Lactobacillus sanfranciscensis* CB1. Italian Journal of Food Science, 17, 131-142. DOI non disponibile, Online ISSN: 1120-1770
- Settanni, L., Massitti, O., Van Sinderen, D., Corsetti, A. (2005). *In situ* activity of a bacteriocin-producing *Lactococcus lactis* strain. Influence on the interactions between lactic acid bacteria during sourdough fermentation. Journal of Applied Microbiology, 99, 670-681. DOI: [10.1111/j.1365-2672.2005.02647.x](https://doi.org/10.1111/j.1365-2672.2005.02647.x)
- Corsetti, A., Settanni, L., Van Sinderen, D. (2004). Characterization of bacteriocin-like inhibitory substances (BLIS) from sourdough lactic acid bacteria and evaluation of their in vitro and in situ activity. Journal of Applied Microbiology, 96, 521-534. DOI: [10.1111/j.1365-2672.2004.02171.x](https://doi.org/10.1111/j.1365-2672.2004.02171.x)
- Corsetti, A., De Angelis, M., Dellaglio, F., Paparella, A., Fox, P.F., Settanni, L., Gobbetti, M. (2003). Characterization of sourdough lactic acid bacteria based on genotypic and cell-wall protein analyses. Journal of Applied Microbiology, 94, 641-654. DOI: [10.1046/j.1365-2672.2003.01874.x](https://doi.org/10.1046/j.1365-2672.2003.01874.x)

8.2. Pubblicazioni in riviste di rilevanza nazionale

- Gaglio, R., Todaro, M., Settanni, L.*. An overview of the microbiological characteristics of the wooden shelves used in cheese ripening. Scienza e Tecnica Lattiero Casearia Journal - Dairy Science and Industry Journal, in stampa. DOI: [10.36138/STLC.04.2022.02](https://doi.org/10.36138/STLC.04.2022.02) (DOI non ancora accessibile, Print ISSN: 0390-6361)
- 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 Journal - Dairy Science and Industry Journal, 72, 46-52. DOI: [10.36138/STLC.01.2022.01](https://doi.org/10.36138/STLC.01.2022.01)
- 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 Journal - Dairy Science and Industry Journal, 72, n.2, 56-62. DOI: [10.36138/STLC.02.2022.02](https://doi.org/10.36138/STLC.02.2022.02)
- Gaglio, R., Settanni, L.* (2021). I batteri lattici delle cariossidi del grano: influenza geografica, varietale e del period di invecchiamento. Tecnica Molitoria, 72, 37-52. ISSN: 0040-1862
- Gaglio, R., Cirlincione, F., Settanni, L.* (2019). Biotecnologie applicate alla valorizzazione della "Pagnotta di Piana degli Albanesi". Tecnica Molitoria, 70, 48-64. ISSN: 0040-1862
- Guzzon, R., Larcher, R., Guarcello, R., Francesca, N., Settanni, L., Moschetti, G. (2019). Controllo e monitoraggio essenziali contro il brett. L'Informatore Agrario, 3, 68-74. ISSN: 0020-0689
- Settanni, L.* (2018). Attrezzi di legno per produzioni casearie tipiche siciliane. Il Latte, 5, 46-49. ISSN: 0392-6060
- Barbaccia, P., Francesca, N., Gaglio, R., Settanni, L., Guarcello, R. (2018). Processi tradizionali e polifenoli naturali per formaggi innovativi e nutraceutici. Agrisicilia, 11-12, 57-60. ISSN: 2039-8212
- Todaro, M., Randazzo, C., Carpino, S., Settanni, L. (2017). Impiego di batteri lattici autoctoni per il miglioramento igienico-sanitario del Pecorino Siciliano DOP. Il Latte, 6, 20-22. ISSN: 0392-6060
- Gaglio, R., Craparo, V., Francesca, N., Settanni, L.* (2017). Aspetti igienico-sanitari dei prodotti vegetali di IV gamma. La Rivista di Scienza dell'Alimentazione, 46 (1), 23-34. ISSN: 1128-7969
- La Scalia, G., Micale, R., Di Gregorio, F., Settanni, L. (2015). Effetto delle vibrazioni sulla shelf life dei prodotti deperibili. Logistica, 0415, 68-73. ISSN: 0394-4867
- Farina, V., Mineo, V., Francesca, N., Moschetti, G., Settanni, L.*, Planeta, D. (2011). Attitudine alla trasformazione in sidro di varietà di mele autoctone siciliane. Industrie delle Bevande, 231, 11-17. ISSN: 0390-0541
- Allegra, A., Francesca, N., Settanni, L.* (2010). Metodi molecolari di tipizzazione, identificazione e monitoraggio dei lieviti di interesse enologico. Industrie delle Bevande, 229, 5-14. ISSN: 0390-0541
- Settanni, L.*, Di Grigoli, A., Tornambé, G., Gambino, A., Bonanno, A. (2010). Indagine microbiologica della lavorazione tradizionale del Caciocavallo Palermitano. Agrisicilia, 11-12, 51-55. ISSN: 2039-8212
- Silvestri, V., Francesca, N., Settanni, L., Moschetti, G. (2009). Attitudini tecnologiche di batteri lattici starter per la fermentazione di olive verdi da mensa. Industrie Alimentari, 48, 44-55. ISSN: 0019-901X
- Guzzon, R., Settanni, L. (2009). *Brettanomyces/Dekkera*, monitoraggio microbiologico e gestione in cantina. VigneVini, 36, 90-97. ISSN: 0390-0479
- Francesca, N., Settanni, L., Romano, R., Giordano, A., Moschetti, G. (2009). Le comunità blastomicetiche del vitigno autoctono Rovello bianco (Campania) e loro utilizzo in vinificazioni commerciali. Rivista di Viticoltura e di Enologia, 129-147. ISSN: 0370-7865
- Planeta, D., Moschetti, G., Finoli, C., Settanni, L.* (2009). Contaminanti chimici e microbiologici nel tonno. AP Argomenti – Sistema portuale di Messina e Milazzo, 3, 18-22. ISSN: 2035-5815
- Settanni, L.*, Conterno, L., Cavazza, A. (2008). Il microbiota lattico degli impasti acidi e delle materie prime usate in panificazione. Tecnica Molitoria, 59, 631-642. ISSN: 0040-1862
- Valmorri, S., Settanni, L., Tofalo, R., Paparella, A., Corsetti, A., Suzzi, G. (2007). Ecologia microbica e caratteristiche fisico-chimiche di lieviti naturali della regione Abruzzo. Tecnica Molitoria, 58, 1204-1214. ISSN: 0040-1862
- Rossi, J., Massitti, O., Settanni, L., Mastrangelo, M., Cenci, G., Corsetti, A. (2006). La biodiversità microbica in relazione ad alcune produzioni della regione Umbria: formaggio pecorino e "mozzarella" fior di latte. Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia, 57, 489-496. ISSN: 0390-6361

8.3. Pubblicazioni in atti di convegni internazionali

- La Scalia, G., Enea, M., Micale, R., Corona, O., Settanni, L. (2015). Damage to strawberries caused by simulated transport. Proceedings of "Excellence in Research and Innovation for Humanity", Paris, France, 18-19 May, 2015, pp. 1139-1144. ISBN non disponibile
- Settanni, L.*, Tornambé, G., Di Grigoli, A., Francesca, N., Bellina, V., Moschetti, G., Bonanno, A. (2011). Microbiological characteristics of traditional Caciocavallo Palermitano cheese making. Proceedings of "10th International Meeting of Mountain Cheese", Dronero, Italy, 14-15 September, 2011, pp. 85-86. ISBN: 978-88-902754-5-6

- Corsetti, A., Valmorri, S., Settanni, L. (2005). Exploitation of lactic acid bacteria potentiality for improving sourdough breads. Proceedings of "Technological Innovation and Enhancement of Marginal Products", Università degli Studi di Foggia, Italy, 5-7 April 2005, pp. 532-540. ISBN: 8884311942

8.4. Pubblicazioni in atti di convegni nazionali

- Mastrangelo, M., Chaves López, C., Settanni, L., Ballerini, G., Corsetti, A., Suzzi, G. (2006). Produzione di esopolisaccaridi da *Sphingomonas* spp.. Atti del "IV Convegno AISSA Qualità e sostenibilità delle produzioni agrarie, alimentari e forestali", Facoltà di Agraria, Mosciano Sant'Angelo, Italia, 5-6 Dicembre 2006, pp. 114-115.
- Settanni, L.*, Valmorri, S., Suzzi, G., Corsetti, A. (2006). Sviluppo di un nuovo approccio molecolare per il monitoraggio dei lattobacilli degli impasti acidi della regione Abruzzo. Atti del "IV Convegno AISSA Qualità e sostenibilità delle produzioni agrarie, alimentari e forestali", Facoltà di Agraria, Mosciano Sant'Angelo, Italia, 5-6 Dicembre 2006, pp. 215-216.
- Valmorri, S., Settanni, L., Tofalo, R., Corsetti, A., Suzzi, G. (2006). Monitoraggio della popolazione microbica di paste acide prodotte nella regione Abruzzo. Atti del "IV Convegno AISSA Qualità e sostenibilità delle produzioni agrarie, alimentari e forestali", Facoltà di Agraria, Mosciano Sant'Angelo, Italia, 5-6 Dicembre 2006, pp. 231-232.
- Corsetti, A., Valmorri, S., Mastrangelo, M., Settanni, L., Suzzi, G., Pisante, M. (2007). Batteri lattici autoctoni di grano e farine e loro ruolo nell'impasto acido. Atti del "7° Convegno AISTEC Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della Scienza", Aula Magna, Università degli Studi del Molise, Campobasso, Italia, 3-5 Ottobre 2007, pp. 75-79.
- Aponte, M., Settanni, L., Blaiotta, G., Farina, V., Moschetti, G. (2010). Dinamiche microbiche durante le fermentazioni delle olive da tavola siciliane. Atti del "Convegno Olive da Tavola. La fermentazione al naturale fra tradizione e innovazione", Aula 1 DISTEF, Facoltà di Agraria, Catania, Italia, 25 Giugno 2009, pp. 41-47.
- Cavazza, A., Franciosi, E., Cologna, N., Settanni, L., Poznanski, E. (2011). Temperatura e modalità di conferimento del latte al caseificio: effetti sulla tecnologia di lavorazione. Atti del "Convegno La Filiera del Grana Trentino: Approcci innovativi ed integrati alla tecnologia e al controllo qualità", Aula Magna, Fondazione Edmund Mach, San Michele all'Adige, Italia, 20 Giugno 2011, 45-54.
- Poznanski, E., Franciosi, E., Cologna, N., Settanni, L., De Sabbata, G., Gardini, F., Cavazza, A. (2011). Temperatura e modalità di conferimento del latte al caseificio: effetti sulla carica psicrotrofa e non solo. Atti del "Convegno La Filiera del Grana Trentino: Approcci innovativi ed integrati alla tecnologia e al controllo qualità", Aula Magna, Fondazione Edmund Mach, San Michele all'Adige, Italia, 20 Giugno 2011, 55-64.
- Franciosi, E., Monfredini, L., Poznanski, E., Settanni, L., Gardini, F., Cavazza, A. (2011). L'evoluzione del microbioma durante la caseificazione e la stagionatura: il caso del Grana Trentino. Atti del "Convegno La Filiera del Grana Trentino: Approcci innovativi ed integrati alla tecnologia e al controllo qualità", Aula Magna, Fondazione Edmund Mach, San Michele all'Adige, Italia, 20 Giugno 2011, pp. 64-74.

8.5. Capitoli in libri di rilevanza internazionale

- Settanni, L.* (2017). Sourdough and cereal-based foods: traditional and innovative products. In Starter Cultures in Food Production, Eds. Speranza, B., Bevilacqua, A., Corbo, M.R., Sinigaglia, M., pp. 199-230. Wiley-Blackwell, Chichester, UK. ISBN: 978-1-118-93376-3
- Settanni, L.*, Moschetti, G. (2010). Biodiversity of sourdough lactic acid bacteria. In Biodiversity Hotspots, Eds. Rescigno, V., Maletta, S., pp. 37-79. Nova Science Publishers, Inc., New York. ISBN: 978-1-60876-458-7

8.6. Capitoli in libri di rilevanza nazionale

- Gaglio, R., Settanni, L. (2022). Acqua e ghiaccio alimentare. In Microbiologia Alimentare Applicata, Eds. Cocolin, L., Gobbetti, M., Neviani, pp. 239-250. Casa Editrice Ambrosiana, Milano. ISBN: 8808120074
- Settanni, L. (2018). Gli impasti acidi impiegati nelle produzioni dei pani tipici siciliani. In I GRANI DURI SICILIANI Storia, Antropologia, Gastronomia, Eds. Nocilla, N., Silvestri, G., pp. 157-173. Edizioni Kalós, Palermo. ISBN: 978-88-98777-71-6
- Moschetti, G., Francesca, N., Settanni, L. (2013). I microrganismi: protagonisti invisibili dell'enologia nel mondo antico. In I lieviti del vino Fiano di Avellino D.O.C.G.: la tipicità attraverso le biotecnologie, Eds. Moschetti, G., Francesca, N., pp. 13-20. Imago Editrice s.r.l., Avellino. ISBN: 978-88-95230-20-7
- Moschetti, G., Francesca, N., Settanni, L. (2013). I lieviti vinari: tassonomia e fattori di crescita. In I lieviti del vino Fiano di Avellino D.O.C.G.: la tipicità attraverso le biotecnologie, Eds. Moschetti, G., Francesca, N., pp. 29-39. Imago Editrice s.r.l., Avellino. ISBN: 978-88-95230-20-7
- Moschetti, G., Francesca, N., Settanni, L. (2013). Fermentazione spontanea e fermentazione in purezza. In I lieviti del vino Fiano di Avellino D.O.C.G.: la tipicità attraverso le biotecnologie, Eds. Moschetti, G., Francesca, N., pp. 41-46. Imago Editrice s.r.l., Avellino. ISBN: 978-88-95230-20-7
- Moschetti, G., Francesca, N., Settanni, L. (2013). Lievito autoctono o lievito commerciale?. In I lieviti del vino Fiano di Avellino D.O.C.G.: la tipicità attraverso le biotecnologie, Eds. Moschetti, G., Francesca, N., pp. 47-57. Imago Editrice s.r.l., Avellino. ISBN: 978-88-95230-20-7
- Moschetti, G., Francesca, N., Settanni, L. (2013). A ciascuna cantina il proprio lievito autoctono. In I lieviti del vino Fiano di Avellino D.O.C.G.: la tipicità attraverso le biotecnologie, Eds. Moschetti, G., Francesca, N., pp. 59-62. Imago Editrice s.r.l., Avellino. ISBN: 978-88-95230-20-7
- Moschetti, G., Francesca, N., Sannino, C., Settanni, L., Romano, R., Le Grottaglie, L. (2013). Lavoro sperimentale: fasi per l'ottenimento di uno starter autoctono per il vino Fiano di Avellino D.O.C.G. I microrganismi: protagonisti invisibili dell'enologia nel mondo antico. In I lieviti del vino Fiano di Avellino D.O.C.G.: la tipicità attraverso le biotecnologie, Eds. Moschetti, G., Francesca, N., pp. 63-95. Imago Editrice s.r.l., Avellino. ISBN: 978-88-95230-20-7
- Moschetti, G., Settanni, L. (2012). Acqua e bevande non alcoliche. In Microbiologia dei Prodotti Alimentari, Eds. Farris, A., Gobbetti, M., Neviani, E., Vincenzini, M., pp. 141-152. Casa Editrice Ambrosiana, Milano. ISBN: 8808182460

- Gobbetti, M., Corsetti, A., Settanni, L., Calasso, M. (2010). Enzimi, esopolisaccaridi e batteriocine. In *Biotechnologia dei Prodotti Lievitati da Forno*, Eds. Gobbetti, M., Corsetti, A., pp. 189-206. Casa Editrice Ambrosiana, Milano. ISBN: 8808181219

8.7. Articoli divulgativi su riviste elettroniche

- Settanni, L. (2022). Antiche pratiche in tempi moderni: influenza dei biofilm microbici degli utensili in legno sulla qualità e sicurezza dei formaggi tradizionali. *Ruminantia* (<https://www.ruminantia.it/antiche-pratiche-in-tempi-moderni-influenza-dei-biofilm-microbici-degli-utensili-in-legno-sulla-qualita-e-sicurezza-dei-formaggi-tradizionali/>) 4 ottobre 2022
- Settanni, L. (2016). Ghiaccio alimentare: aspetti igienici e sopravvivenza di vari microrganismi in bevande alcoliche e soft drinks. *eZine – Cibaria from field to fork* (<http://www.cibariaweb.it/categoria/webzine/>) 12 dicembre 2016.

9. COORDINAMENTO E PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA FINANZIATI

- Partecipazione al progetto “Funghi medicinali per difesa dell'alveare e miglioramento dei prodotti apistici”, ammesso a finanziamento dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MIPAAF), Decreto direttoriale n. 681267 del 29/12/2021, CUP J71B21005040008
- Partecipazione al progetto “Composite Polymer-based Amendments for Soil Organic Carbon Sequestration” acronimo COPASOCS – approvato nell'ambito del EJP SOIL 1st external Call submission “Towards Healthy, Resilient and Sustainable Agricultural Soils” il 17/12/2021
- Responsabile Scientifico del progetto “InNOVAzioni nelle PROduzioni casearie OVine di Sicilia e Sardegna” acronimo NOVASELPROV - approvato e cofinanziato dal Ministero dell'Università e della Ricerca (MUR), Decreto del Direttore Generale n. 1610 del 14/10/2020, CUP B72C20000170005
- Partecipazione al progetto “I polifenoli del foraggio di sulla per il miglioramento del benessere degli animali da latte e della qualità dei formaggi” acronimo DISOLASULLA - ammesso a finanziamento dal MIPAAF, DM n. 9366959 del 9/12/2020, CUP B79C20000830001
- Partecipazione al progetto “Promoting soil fertility, yield and income in smallholder agriculture of semiarid and arid Mediterranean regions by management of beneficial soil microbiota, conservation agriculture and intercropping”, acronimo PROSMALLAGRIMED, Section 2 Call 2020 - Multi-topic, European Union's Horizon 2020 research and innovation programme, grant agreement No 811171, CUP B75F21001400001
- Referente Scientifico per le attività di pertinenza di microbiologia casearia del progetto “Sviluppo e validazione di nuovi processi di produzione e di una piattaforma pilota per l'autenticazione/tracciabilità e certificazione di produzioni lattiero-casearie ovine innovative e monorazza” – Acronimo “TRAIPOL@AC, Decreto 3741/5 S del 29/11/2019, CUP G79J18000650007
- Referente Scientifico per il Dipartimento SAAF e per le attività di pertinenza di microbiologia panaria del progetto “Innovazioni tecnologiche bio-based e potenziamento dell'economia circolare nella gestione degli scarti da lavorazione primaria di mandorle biologiche con elevata potenzialità agroindustriale” D.D. Ministero dello Sviluppo Economico (MISE), D.D.mise.AOOIAI.REGISTRO INTERNO.R.0044414 del 10/12/2019, CUP B51B19000540008
- Partecipazione al progetto “Development of a synergy model aimed to qualify and valorize the natural historic cheese of Southern Italy in the Sicilian, Sardinia, Calabria, Basilicata and Campania Regions (*Canestrum casei*)”. Progetto AGER Agroalimentare e Ricerca – Fondazioni in rete per la ricerca agroalimentare 07/06/2018, CUP B76C18001000007
- Partecipazione al progetto “Approccio integrato per il miglioramento qualitativo dei mieli e la valorizzazione dei prodotti dell'apicoltura Siciliana” 2018-NAZ-0042
- Referente Scientifico per le attività di pertinenza di microbiologia panaria del progetto “Approccio integrato per lo sviluppo di prodotti innovativi nei settori trainanti del comparto Agroalimentare siciliano”, ammesso a finanziamento dal MISE, D.D. mise.AOOIAI.REGISTRO UFFICIALE.U.O.0155860 del 31/10/2017, CUP B78I17000260008
- Partecipazione al progetto “Miglioramento Qualitativo dei vini Campani” DRD N. 367/2009, 2013-2014
- Partecipazione al progetto “Applicazioni biotecnologiche e bioinformatiche per la tracciabilità delle produzioni carnee siciliane” PO-FESR 2007-2013 Regione Sicilia Misura 4.1.1.2
- Partecipazione al progetto “Miglioramento Qualitativo dei vini Campani” Mis. 111 PSR Campania 2007-2013
- Responsabile Scientifico del progetto “Impiego di batteri lattici autoctoni per la valorizzazione delle principali produzioni lattiero-casearie siciliane” Progetti di Ateneo - EX-60%, 2012-ATE-0188 (2914), 01/01/2011
- Partecipazione al progetto di ricerca “DI.ME.SA. - Valorizzazione di prodotti tipici della dieta mediterranea e loro impiego a fini salutistici e nutraceutici” PON02004513361785, anno 2010
- Partecipazione al progetto “INNOLIVO – Trasferimento di innovazioni di processo e di prodotto nella filiera olivicola siciliana per il rilancio della competitività” misura 124 PSR Sicilia 2007/2013
- Partecipazione al progetto “PESCATREC – Sviluppo di una pesca Siciliana sostenibile e competitiva attraverso l'innovazione tecnologica” PON02004513362121 Avviso MIUR D.D.G. 713/Ric del 29/10/2010 PON R&C 2007/2013
- Referente Scientifico per le attività di pertinenza di microbiologia casearia e panaria del Progetto di Ricerca Industriale e Formazione PON0102249 dal titolo “Applicazione di biotecnologie molecolari e microrganismi protecnologici per caratterizzazione e valorizzazione delle filiere lattiero-casearia e prodotti da forno di produzioni tipiche” Prot. MIUR n. 738/Ric. del 2011
- Responsabile di Unità del progetto “Basi genetiche e metaboliche dei microrganismi filo-caseari nell'inattivazione di sostanze dannose alla salute” approvato nell'ambito del programma Futuro in Ricerca di Base (FIRB) 2010, Decreto Direttoriale MIUR n. 928 del 09/11/2011 (Codice CINECA RBFR108RDK002) CUP B71J11000860001

10. PROGETTI DI MOBILITÀ

- Assegnatario di contributo per l'avvio e lo sviluppo di collaborazioni internazionali dell'Ateneo nell'ambito dell'azione D del Bando CoRI 2018 "Contributo alle spese di mobilità di studiosi stranieri verso l'Università di Palermo e di professori e ricercatori dell'Ateneo verso università ed enti stranieri", relativamente alla linea di finanziamento 2 "Contributo alle spese di mobilità di Professori o Ricercatori dell'Ateneo verso Università ed Enti di ricerca e di alta formazione stranieri, che prestino la propria attività didattica in maniera continuativa ed esclusiva presso la stessa istituzione per un minimo di 30 giorni (mobilità 30gg outgoing). CORI-2018-D-D13-009991. Istituzione straniera: Cukurova University, Faculty of Agriculture, Dept. of Food Engineering TR-01330 Adana – Turchia (Conclusione dell'esperienza 31/12/2020)
- Vincitore della selezione per il Bando 2017 CONICET-CUIA Programma di Cooperazione Bilaterale (Italia – Argentina) (Esecuzione 2018-2019) con il progetto dal titolo "Produzione di bevande funzionali fermentate a base di frutta bio-arricchite in selenoproteine e selenonanoparticelle". Periodo svolto all'estero a San Miguel de Tucumán, presso il Centro de Referencia para Lactobacilos, dal 05 Marzo 2019 all'11 Aprile 2019

11. COLLABORAZIONI INTERNAZIONALI

- Attività di ricerca sulla fermentazione di succhi di frutta con il Centro de Referencia para Lactobacilos di San Miguel de Tucumán (Argentina), dal 2019 a oggi
- Attività di ricerca sulla fermentazione della farina di ramon con la Smart Food Innovation di Tarragona (Spagna), dal 2017 a oggi
- Attività di ricerca sulle biotecnologie microbiche con l'azienda LALLEMAND INC. (Svizzera), dal 2015 a oggi
- Attività di ricerca sulla microbiologia lattiero-casearia con la University College Cork, Cork (Irlanda), dal 2014 a oggi
- Attività di ricerca sull'antibiotico resistenza e virulenza di enterococchi di origine casearia con la Universidade de Lisboa, Lisbona (Portogallo), dal 2014 al 2016
- Attività di ricerca sulla microbiologia dei vegetali fermentati con la Cukurova University di Adana (Turchia), dal 2010 a oggi

12. SOCIETÀ SCIENTIFICHE

- Membro del Direttivo della Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale (SIMTREA), da Gennaio 2022
- Membro della Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale (SIMTREA), dal 2006 ad oggi
- Membro della World wide Traditional Cheese association (WWTCa), dal 2010 al 2013

13. ATTIVITÀ DI DIREZIONE O PARTECIPAZIONE A COMITATI EDITORIALI DI RIVISTE SCIENTIFICHE

- Guest Editor dello special issue "Lactic Acid Fermentation: Biotechnological Developments, Challenges, and Opportunities 2.0" della rivista Fermentation (MDPI), deadline Febbraio 2022
- Guest Editor dello special issue "Lactic Acid Fermentation: Biotechnological Developments, Challenges, and Opportunities" della rivista Fermentation (MDPI), deadline Maggio 2021
- Membro del Scientific Editorial Board della rivista Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia Journal - Dairy Science and Industry Journal (Quine Business Publisher), dall'1/10/2019 ad oggi
- Membro dell'Editorial Board della rivista Fermentation (MDPI), dall'1/05/2017 ad oggi
- Membro dell'Editorial Board della rivista Applied and Environmental Microbiology (American Society of Microbiology), dall'1/01/2017 ad oggi
- Membro dell'Editorial Board della rivista International Journal of Food Microbiology (Elsevier), dall'11/08/2016 ad oggi
- Review editor per la rivista Frontiers in Food Microbiology (frontiersin.org), dal 2011 al 2015
- Review editor per la rivista ISRN Microbiology (Hindawi Limited), dal 2011 al 2014

14. PREMI E RICONOSCIMENTI PER ATTIVITÀ DI RICERCA

- Beneficiario del Fondo di Finanziamento per le Attività Base di Ricerca di cui all'art. 1, commi 295-302, della legge 232/2016 per l'anno 2017 mediante valutazione della produzione scientifica, Università di Palermo

- Vincitore "fascia 1 Ricercatori" dell'incentivo *una tantum* di cui all'art. 29, comma 19, della legge 240/210 per l'anno 2012 mediante valutazione comparativa dei candidati distinti per ruolo e per fascia, secondo criteri di merito accademico e scientifico, Università di Palermo
- International Dairy Journal, Top Cited Article 2009 – 2011 "Biodiversity and technological potential of wild lactic acid bacteria from raw cow's milk" by Franciosi E., Settanni L., Cavazza A. & Poznanski E.
- International Journal of Food Microbiology, Top Cited Article 2008 – 2010 "Application of bacteriocins in vegetable food biopreservation" by Settanni L. & Corsetti A.

15. RELATORE A CONGRESSI E CONVEGNI

15.1. Invited speaker in congressi e convegni internazionali

- Settanni, L., Sourdough as a secretly healthy biotechnology (keynote lecture), 8th International Symposium on Sourdough "Resilience, Sustainability, Wellness", 14-17 Giugno 2022, NOI TechPark, Bolzano, Italia
- Settanni, L., Role of lactic acid bacterial biofilms in wooden equipment and safety aspects of cheeses with traditional characteristics (keynote lecture), International Conference on Raw Milk, 24-25 Ottobre 2019, Complex Cultural Petxina, Valencia, Spagna
- Settanni, L., Artisanal cheese productions in South Italy: old traditions in modern times (keynote lecture), The 10th Cheese Symposium, 4-6 Aprile 2018, Couvent del Jacobins Conference Centre, Rennes, Francia

15.2. Comunicazioni orali in congressi e convegni internazionali

- Gaglio, R., Tesoriere, L., Maggio, A., Sottile, F., Settanni, L., Reuse of almond by-products: functionalization of traditional semolina sourdough bread with almond skin, 8th International Symposium on Sourdough "Resilience, Sustainability, Wellness", 14-17 Giugno 2022, NOI TechPark, Bolzano, Italia
- Settanni, L., Identità dei formaggi tradizionali: sicurezza igienica e preservazione della tipicità, Natura e Cultura nei riconoscimenti UNESCO Scienza e storia a confronto, Convegno Internazionale II Edizione, Salone di Palazzo Eccheli Baisi, 21-24 Giugno 2019, Brentonico (TN), Italia
- Settanni, L., Microorganisms of food ice cubes and their transfer to drinks, The Food Factor I Barcelona Conference "Established, emerging and exploratory food science and technology", 2-4 Novembre 2016, Edificio Historico de la Universidad de Barcelona, Barcelona, Spagna
- Settanni, L., The role of lactic acid bacteria during fermented table olive production: hygienic, safety, sensory, quality and nutraceutical aspects, "Il valore salutistico delle produzioni olivicole siciliane e dei relativi sottoprodotti ai fini dell'alimentazione umana ed animale", 16 Ottobre 2015, EXPO2015 - Padiglione Italia, Milano
- Settanni, L., Urso, V., Alfonzo, A., Amato, G., Di Miceli, G., A simple time-saving preparation of direct inoculums for sourdough production: application of a multi-species starter culture to several Sicilian landraces and varieties of durum wheat flours, VIth Sourdough Symposium, Understanding natural complexity, 30 Settembre – 2 Ottobre 2015, Cité Internationale des Congrès Nantes, Francia
- 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, ASPA 21st Congress, 9-12 Giugno 2015, Milano, Italia

15.3. Relatore a congressi e convegni di interesse nazionale

- Settanni, L., Attivazione microbica delle tine in legno, Trinacria d'oro 2017 Il miglior Pecorino Siciliano, 14-15 Gennaio 2017, Sala Manfredi-Federico II Palace Hotel, Enna
- Settanni, L., I Lieviti, Convegno "I Grani Duri Siciliani, Storia, Antropologia, Gastronomia", 6-7 Ottobre 2017, Palazzo Ajutamicristo, Palermo
- Settanni, L., Impiego di batteri lattici autoctoni per il miglioramento igienico-sanitario del Pecorino Siciliano DOP, Comunicare il gusto del Pecorino Siciliano DOP per il gusto di comunicare, 10-11 Gennaio 2015, Sala Manfredi-Federico II Palace Hotel, Enna
- Gaglio, R., Scatassa, M.L., Cruciata, M., Miraglia, V., Corona, O., Di Gerlando, R., Portolano, B., Moschetti, G., Caracappa, G., Settanni, L., Application of selected lactic acid bacteria for the year-round production of vastedda-like cheese, LXVIII Convegno Nazionale SISVet, 16-18 Giugno 2014, Pisa
- 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, Bioprocessi: Alimenti Funzionali & Probiotici, 30 Maggio 2014, Sassari
- Alfonzo, A., Ventimiglia, G., Di Gerlando, R., Planeta, D., Corona, O., Miceli, A., Francesca, N., Portolano, B., Moschetti, G., Settanni, L., Ecologia delle popolazioni lattiche associate alle farine di frumento e studio delle attitudini tecnologiche per la produzione di impasti acidi, 9° Convegno AISTEC Un mondo di cereali, 12-14 Giugno 2013, Sala Conferenze Sant'Agostino, Bergamo
- Settanni, L., Martorana A., Francesca, N., Moschetti, G., Importanza dei microrganismi nella trasformazione delle olive da mensa, Valorizzazione dell'Olivicoltura in Sicilia - Incontro organizzato dalla Sezione Sud-Ovest dei Georgofili, 21 Marzo 2013, Aula "Lanza" Orto Botanico, Palermo
- Settanni, L., Moschetti, G., Impiego di batteri lattici per la produzione e sicurezza delle olive da mensa "Nocellara del Belice", Convegno di presentazione del Progetto INNOLIVO, 16 Novembre 2012, Biblioteca Comunale, Menfi

- Settanni, L., Francesca, N., Sannino, C., Planeta, D., Moschetti, G.. Approccio multiplo per l'indagine del microbiota dominante negli impasti acidi tradizionali siciliani, 8° Convegno AISTEC Evoluzione e rilancio della filiera dei cereali biodiversità, sostenibilità, tecnologia e nutrizione, 11-13 Maggio 2011, Grand Hotel Baia Verde, Aci Castello (CT)
- Aponte, M., Settanni, L., Blaiotta, G., Ventorino, V., Moschetti, G. - Dinamiche microbiche durante le fermentazioni delle olive da tavola siciliane, 2° Convegno Nazionale della Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare e Ambientale (SIMTREA) "Ruolo della microbiologia nei settori agro-alimentare ed ambientale", 10-12 Giugno 2009, Aula Magna Facoltà di Agraria, Sassari
- Settanni, L., Suzzi, G., Corsetti, A. - Potenziale batteriocinogenico di batteri lattici isolati da grani, farine e impasti acidi, 1° Convegno Nazionale della Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare e Ambientale (SIMTREA) "Ruolo della microbiologia nei settori agro-alimentare ed ambientale", 17-18 Luglio 2006, Aula Magna Facoltà di Agraria, Bologna

16. ORGANIZZAZIONE DI CONGRESSI E CONVEGNI

16.1. Organizzazione di congressi e convegni di interesse internazionale

- Membro della Scientific Committee del 7th International Conference on Microbial Diversity 2023 "Agrifood microbiota as a tool for a sustainable future", 26-29 Settembre 2023, Paganini Congressi, Parma, Italia.
- Membro della Scientific Programme Committee e della Local Organizing Committee del 5th International Conference on Microbial Diversity 2019 "Microbial Diversity as a source of novelty: function, adaptation and exploitation", 25-27 Settembre 2019, Monastero dei Benedettini di San Nicolò l'Arena, Catania, Italia
- Membro dell'International Scientific Advisory Committee del The Food Factor I Barcelona Conference "Established, emerging and exploratory food science and technology", 2-4 Novembre 2016, Edificio Historico de la Universidad de Barcelona, Barcelona, Spagna.

16.2. Organizzazione di congressi e convegni di interesse nazionale

- Membro del Comitato Organizzatore del XXV Workshop "Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology", 14-15 September 2021, Virtuale, Università degli Studi di Palermo

17. ATTIVITA' ISTITUZIONALE

- Delegato del Direttore all'energy managing del Dipartimento SAAF, Università degli Studi di Palermo, dal 2022
- Coordinatore Dipartimentale del Programma Erasmus per i rapporti con la Turchia, Dipartimento SAAF, Università degli Studi di Palermo, dal 2022
- Membro della Commissione Offerta Formativa Dipartimentale, Dipartimento SAAF, Università di Palermo, dal 2022
- Membro della Commissione Assicurazione della Qualità della Ricerca Dipartimentale, Dipartimento SAAF, Università di Palermo, dal 19/09/2016 ad oggi
- Referente Scientifico per il Macro-Laboratorio "Microbiologia e tecnologie agro-alimentari" del Dipartimento SAAF, Università di Palermo, dal 2016 al 2020
- Delegato del Direttore alle attività degli operai agricoli del Dipartimento DEMETRA, Università degli Studi di Palermo, triennio 2011-2013
- Membro della giunta di Dipartimento per il Dipartimento DEMETRA, Università degli Studi di Palermo, triennio 2011-2013
- Membro dell'Osservatorio Permanente alla Didattica (OPD) del Corso di Laurea di II Livello in Scienze delle Produzioni e delle Tecnologie Agrarie, Università degli Studi di Palermo, triennio 2009-2011
- Membro della Commissione "Piani di Studio" del Corso Interclasse Produzioni e Tecnologie Agrarie (PTA) – Università degli Studi di Palermo, triennio 2010-2012
- Componente del Consiglio di Amministrazione dell'Ente Regionale per il Diritto allo Studio Universitario (E.R.S.U.) di Palermo in rappresentanza dei Ricercatori (D. A. n° 5147/Serv.XV del 28/12/2010) dal 28/12/2010 al 23/12/2012

18. INCARICHI IN ORGANI COLLEGIALI E COMMISSIONI PRESSO RILEVANTI ENTI PUBBLICI, ORGANIZZAZIONI SCIENTIFICHE O ATENEI

18.1. Comitati scientifici

- Componente del Comitato Tecnico Scientifico della Fondazione ITS Sicani (Fondazione "Istituto Tecnico Superiore – nuove tecnologie per il made in Italy sistema agroalimentare – Sicani"), da Febbraio 2021 ad oggi
- Membro del Comitato Scientifico dell'Istituto Nazionale Ghiaccio Alimentare (INGA) con sede a Roma, da Dicembre 2017 ad oggi

- Membro del Comitato Ordinatore del Master di II Livello in "Governance, logistica e qualità della filiera agroalimentare" (GOLOQUA) svolto presso l'Università degli Studi di Palermo nel periodo 2011-2012

18.2. Commissioni di valutazione

- Membro del Nucleo di Valutazione del Consorzio per la Ricerca nel Settore della Filiera Lattiero Casearia e dell'Agroalimentare – CORFILAC con sede a Ragusa dal 29 Dicembre 2022
- Membro dello European Science Foundation - College of Expert Reviewers da Luglio 2020 a Giugno 2023 per attività di revisione e valutazione di progetti
- Responsabile del Bio4 Project panel – FWO (Fonds Wetenschappelijk Onderzoek), panel di valutatori per l'area Applied Biological Sciences della Research Foundation Flanders a Bruxelles per il biennio 2023-2024
- Membro del Bio4 Project panel – FWO (Fonds Wetenschappelijk Onderzoek), panel di valutatori per l'area Applied Biological Sciences della Research Foundation Flanders a Bruxelles per il sessennio 2019-2024
- Inserito nel registro di esperti scientifici indipendenti, italiani e stranieri, istituito presso il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (REPRISE – Register of Expert Peer Reviewers for Italian Scientific Evaluation), dal 2014 ad oggi
- Incarico di valutatore di grant proposals per il 2nd Singapore-Germany Academic-Industry (2+2) International Collaboration Grant Call for Proposals 2019
- Incarico di valutatore di grant proposals in "Life Science" per il National Science Center della Polonia, anno dell'incarico 2018
- Revisore per la valutazione di Programmi di Ricerca Scientifica di Rilevante Interesse Nazionale (PRIN), dal 2017 ad oggi
- Incarico di valutatore di grant proposals in "Life Science" per il Division of Research & Graduate Studies – University of Abu Dhabi, Emirati Arabi Uniti, anno dell'incarico 2016
- Incarico di valutatore di grant proposals in "Life Science" per il National Science Center della Polonia, anno dell'incarico 2014
- Incarico di valutatore per "Joint Projects" Bando di Ateneo dell'Università di Verona, anno dell'incarico 2010

18.3. Membro di collegio di dottorato di ricerca

- Ciclo XXIV "Agro-Ecosistemi Mediterranei", Università di Palermo, A.A. 2010
- Ciclo XXV "Sistemi Agro-Ambientali", Università di Palermo, A.A. 2011
- Ciclo XXVI "Sistemi Agro-Ambientali", Università di Palermo, A.A. 2012
- Ciclo XXIX "Scienze Agrarie Forestali e Ambientali", Università di Palermo, A.A. 2013
- Ciclo XXX "Scienze Agrarie Forestali e Ambientali", Università di Palermo, A.A. 2014/2015
- Ciclo XXXI "Scienze Agrarie Forestali e Ambientali", Università di Palermo, A.A. 2015/2016
- Ciclo XXXII "Scienze Agrarie, Alimentari, Forestali e Ambientali", Università di Palermo, A.A. 2016/2017
- Ciclo XXXIII "Scienze Agrarie, Alimentari, Forestali e Ambientali", Università di Palermo, A.A. 2017/2018
- Ciclo XXXIV "Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali", Università di Palermo, A.A. 2018/2019
- Ciclo XXXV "Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali", Università di Palermo, A.A. 2019/2020
- Ciclo XXXVI "Biodiversity in Agriculture and Forestry", Università di Palermo, A.A. 2020/2021
- Ciclo XXXVII "Biodiversity in Agriculture and Forestry", Università di Palermo, A.A. 2021/2022
- Ciclo XXXVIII "Biodiversity in Agriculture and Forestry", Università di Palermo, A.A. 2022/2023

18.4. Attività di valutatore esterno in dottorati di ricerca

- Dottorato in "Scienze del Suolo e degli Alimenti", Università degli Studi di Bari, anno 2022
- Dottorato in "Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari", Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, anno 2022
- Dottorato in "Scienze degli Alimenti", Università degli Studi di Parma, anno 2021
- Dottorato in "Scienze del Suolo e degli Alimenti", Università degli Studi di Bari, anno 2020
- Dottorato in "Microbiologia, Tecnologia, Sanità e Chimica degli Alimenti", Università degli Studi di Bari, anno 2019
- Dottorato in "Microbiologia, Tecnologia, Sanità e Chimica degli Alimenti", Università degli Studi di Bari, anno 2018
- Dottorato in "Agricultural, Food, and Environmental Science", Università degli Studi di Catania, anno 2018
- Dottorato "Rep-Eat", Università degli Studi di Teramo, anno 2018
- Dottorato in "Management of Innovation in Agricultural and Food Systems of the Mediterranean Region", Università degli Studi di Foggia, anno 2017
- Dottorato in "Cultura, Educazione, Comunicazione" Curriculum: Apprendimento permanente, Università degli Studi di Roma Tre, anno 2017

18.5. Membro di commissioni giudicatrici per l'accesso al dottorato di ricerca

- Dottorato in "Sistemi Agro-Alimentari e Forestali Mediterranei", Università di Palermo, anno 2022 (XXXVIII ciclo) – membro esterno

18.6. Membro di commissioni giudicatrici degli esami finali per dottorato di ricerca

- Dottorato in "Food Engineering and Biotechnology", Libera Università di Bolzano, anno 2022
- Dottorato in "Agricultural, Food And Environmental Science", Università degli Studi di Catania, anno 2021
- Dottorato in "Food Engineering and Biotechnology", Libera Università di Bolzano, anno 2021
- Dottorato in "Food Science", Università di Napoli Federico II, anno 2021

- Dottorato in "Food Engineering", Çukurova University – Department of Food Engineering, Adana (Turchia), anno 2021
- Dottorato in "Gestione dell'Innovazione nei Sistemi Agroalimentari della Regione Mediterranea", Università degli Studi di Foggia, anno 2020
- Dottorato in "Food Engineering", Çukurova University – Department of Food Engineering, Adana (Turchia), anno 2018
- Dottorato in "Bioengineering Sciences", Vrije Universiteit Brussel, Bruxelles (Belgio), anno 2017
- Dottorato in "Bioengineering Sciences", Vrije Universiteit Brussel, Bruxelles (Belgio), anno 2016

18.7. Membro di commissioni giudicatrici per procedure di selezione

- Posto di Ricercatore a TD, art. 24, comma 3, lett. b), Università degli Studi di Verona, anno 2021
- Posto di Ricercatore a TD, art. 24, comma 3, lett. a), proroga, Università di Napoli – Federico II, anno 2020
- Posto di Ricercatore a TD, art. 24, comma 3, lett. a), Università Politecnica delle Marche, anno 2019
- Posto di Ricercatore a TD, art. 24, comma 3, lett. a), Università degli Studi di Catania, anno 2018
- Posto di Ricercatore a TD, art. 24, comma 3, lett. a), Università di Napoli – Federico II, anno 2017

19. TRASFERIMENTO TECNOLOGICO

- Referente Scientifico per Convenzione di Collaborazione Scientifica "Ricerca e sviluppo di biotecnologie in ambito olivicolo da mensa e agroalimentare" con l'azienda Geolive Belice srl, Castelvetro (TP), CON-0407, anno 2021
- Referente Scientifico per Convenzione di Collaborazione Scientifica "Ricerca e sviluppo di biotecnologie in ambito viticolo-enologico – spumantistica" con l'azienda agricola G. Milazzo-Terre della Baronia s.r.l., Campobello di Licata (AG), CON-0406, anno 2021
- Referente Scientifico per Convenzione di Collaborazione Scientifica "Accordo per attività in ricerca e sviluppo di biotecnologie in ambito viticolo-enologico" con l'azienda HTS enologia, Marsala (TP), CON-0405, anno 2021
- Referente Scientifico per Convenzione di Collaborazione Scientifica "Biotecnologie sostenibili per il miglioramento della qualità tecnologica e sensoriale dei vini con l'azienda HTS enologia, Marsala (TP), CON-0404, anno 2021
- Partecipazione al progetto Living Labs – APQ "Nebrodi Smart Community" PO FESR 2014/2020 – Azione 1.3.2 "Sostegno alla generazione di soluzioni innovative a specifici problemi di rilevanza sociale, anche attraverso l'utilizzo di ambienti di innovazione aperta come i Living Labs", DDG n. 1342 del 30/07/2021
- Partecipazione al Protocollo d'Intesa "Enzyme applications to improve quality, chemical stabilization and sustainability of wines. Focus on proteinase, pectinase and glucanase enzymes" con l'azienda LALLEMAND Danstar Ferment A.G., Zug, Svizzera, CON-0418, anno 2021
- Partecipazione al Protocollo d'Intesa "Impact of sequential inoculation of yeasts/lactic acid bacteria on aroma profiles of Catarratto and Nero d'Avola wines" con l'azienda LALLEMAND Danstar Ferment A.G., Zug, Svizzera, CON-0302, anno 2020
- Referente Scientifico per Convenzione di Collaborazione Scientifica "Managing wine flavour: novel yeast strains and microbial nutritional strategies to improve wine quality" con l'azienda LALLEMAND Danstar Ferment A.G., Zug, Svizzera, CON-0181, anno 2019
- Consulente Scientifico per la produzione di starter microbici per l'industria agro-alimentare presso l'azienda "Limarbiomed" di Marsala (TP), anno 2015

20. TERZA MISSIONE

- Intervento su invito per la nota editoriale dal titolo "La ricerca nel settore lattiero-caseario. Tra mancanza di finanziamenti e comunione di intenti" pubblicato sulla rivista Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia (numero 76, Marzo-Aprile 2020) della Dott.ssa Martina Halker con il contributo di varie personalità della Scienza e dell'Industria.
- Divulgazione dei dati sulla "Valutazione del rischio connesso al trasferimento dei batteri enterici dal ghiaccio alle bevande" attraverso intervista radiofonica dell'emittente Radio24 durante la rubrica "Cuore e denari" del 10/07/2017 (<http://www.radio24.ilsole24ore.com/programma/cuoridenari/puntate>) (dal minuto 30:57 al minuto 40:38).
- Divulgazione dei dati scientifici sulla tematica "Contaminazione microbiologica del ghiaccio" attraverso intervista radiofonica dell'emittente Radio24 durante la puntata dal titolo "Ghiaccio sicuro" del 14/07/2016 (<http://www.radio24.ilsole24ore.com/programma/cuoridenari/extra/ghiaccio-sicuro-ecco-tutto-151253-gSLAbwEyB?refreshce=1>).
- Divulgazione dei dati scientifici sulla tematica "Contaminazione microbiologica del ghiaccio" a mezzo stampa dell'11/07/2016 (<http://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2016/07/12/batteri-nel-ghiaccio-allarme-per-i-cocktail-della-movidaPalermo07.html>) La Repubblica; <http://www.cronachedigusto.it/archiviodal-05042011/325-scenari/19626-2016-07-11-16-33-55.html> Cronache di Gusto; <http://livesicilia.it/2016/07/11/ghiaccio-contaminato-da-batteri-a-palermo-3-pub-su-5-a-rischio767258/> Live Sicilia; <http://www.newsvideo24.it/notizie/pub-e-bar-batteri-nei-cocktail-attenti-al-ghiaccio-della-movida-palermaitana/> Palermo Today; <http://palermo.blogsicilia.it/cocktail-ai-batteri-coliformi-i-rischi-da-una-indagine-in-sicilia/347131/> Blog Sicilia; <http://www.palermomania.it/news.php?allarme-batteri-coliformi-nel-ghiaccio-alimentare-di-bar-e-pub&id=84801> Palermo Mania; <http://www.mixerplanet.com/quante-sicuro-il-ghiaccio-alimentare-in-italia105347/> Mixer Planet).

AUTODICHIARAZIONE AI SENSI DEGLI ARTT. 46 E 47 D.P.R. N. 445/2000

Il sottoscritto Luca Settanni, nato a Cerignola (FG) il 3 Ottobre 1976, C.F. STTLCU76R03C514O, residente e domiciliato a Palermo in Via C. Lascaris 11, identificato a mezzo C.I. nr. AU8321411, rilasciato dal comune di Monreale (PA) in data 11/03/2014, consapevole delle conseguenze penali previste in caso di dichiarazioni mendaci a pubblico ufficiale (art. 495 c.p.)

Palermo, 16 Gennaio 2024

Firma

ALTRE ATTIVITA

- Componente del Consiglio di Amministrazione dell'Ente Regionale per il Diritto allo Studio Universitario (E.R.S.U.) di Palermo dal 28/12/2010 al 28/02/2013.