

Curriculum Vitae

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome ONOFRIO
Cognome CORONA
Telefono 329-1597998
Fax 091-484035
E-mail onofrio.corona@unipa.it

FORMAZIONE TITOLI

- **Laurea in Scienze Agrarie** (indirizzo Tecnico Economico, orientamento Agro-alimentare), conseguita presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Palermo, il 14 luglio 1998 con la votazione di 110/110;
- **Diploma di Patente di Assaggiatore** conseguito, nel maggio 1999, dopo aver superato gli esami finali teorico-pratici del "IV Corso di Enologia e Degustazione per Aspiranti Assaggiatori di Vino O.N.A.V. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino) sede di Palermo";
- **Idoneità Fisiologica all'Assaggio dell'Olio di Oliva Vergine** titolo conseguito dopo aver frequentato il corso, dal 28 ottobre al 6 novembre 1999, realizzato dalla Camera di Commercio I.A.A. di Palermo nell'ambito del Programma DIT - coordinato dall'Istituto G. Tagliacarne di Roma e promosso dal M.U.R.S.T.;
- **Abilitazione all'Insegnamento** (concorso per esami e titoli a posti nelle scuole ed Istituzione secondaria di I e II grado, nei Licei Artistici e negli Istituti d'Arte: bandito con D.D. 1 aprile 1999) di:

- **Chimica Agraria (A012);**

- **Scienze e Meccanica Agraria e Tecniche di Gestione Aziendale, Fitopatologia ed Entomologia Agraria (A058);**

- **Scienze Naturali, Chimica e Geografia, Microbiologia (A060).**

- **Dottore di Ricerca in Biotecnologie degli Alimenti (2002)**, titolo conseguito presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria (sede amministrativa) e Dipartimento I.T.A.F. della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Palermo (sede consorziata) (XV ciclo), discutendo una tesi dal titolo "Potenzialità enologiche della cv Nero d'Avola. Influenze di diversi ceppi di lievito sul profilo polifenolico ed aromatico dei vini". Tutor Prof. A. M. Gattuso
- **Titolare di un Assegno di Ricerca**, dall'1 febbraio 2003 al 15 marzo 2005, dal titolo "Innovazione di processo e di prodotto nell'enologia siciliana", presso il Dipartimento I.T.A.F. Settore Industrie.
- **Ricercatore Confermato**, Settore Scientifico Disciplinare AGR/15 **Scienze e Tecnologie Alimentari**, presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Palermo quale Vincitore del Concorso per Ricercatore, indetto con D.R. del 07/07/2004, e Nominato Ricercatore (decreto di nomina 1505 del 16/03/2005), con decreto rettorale 28/02/2005.

ATTIVITA' DIDATTICA

Docenza nell'ambito della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Palermo

- A.A. 2011/2012, 2012/2013 Docente incaricato del modulo didattico di "**Processi Enologici e Vinificazioni Speciali**" (9 CFU, 90 ore) nel Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, sede Marsala (Tp);
- A.A. 2011/2012, 2012/2013 Docente incaricato del modulo didattico di "**Analisi Strumentali**" (6 CFU, 60 ore) nel Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, sede Marsala (Tp).
- A.A. 2011/2012 Docente incaricato del modulo didattico di "**Industrie Agrarie**" (3 CFU, 30 ore) nel Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie (corso di recupero per studenti fuori corso);
- A.A. 2010/2011 Docente incaricato del modulo didattico di "**Processi innovativi e Vinificazioni Speciali**" (3 CFU) nel Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, sede Marsala (Tp);
- A.A. 2010/2011 Docente incaricato del modulo didattico di "**Analisi Enochimiche**" (6 CFU, 60 ore) nel Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, sede Marsala (Tp).
- A.A. 2010/2011, 2009/2010, 2008/2009, 2007/2008, 2006/2007 Docente incaricato del modulo didattico di "**Processi innovativi**" (4 CFU, 40 ore) nel Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, sede Marsala (Tp);
- A.A. 2010/11, 2008/2009, 2007/2008 Docente incaricato del modulo didattico di "**Vinificazioni Speciali**" (2 CFU, 20 ore) nel Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, sede Marsala (Tp).
- A.A. 2010/11, 2008/2009, 2007/2008, 2006/2007, 2005/06, 2004/05, 2003/04 Docente incaricato del modulo didattico di "**Tecnologie Enologiche**" (4 CFU, 40 ore) nel Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, sede Marsala (Tp).

Docenza nell'ambito della Facoltà di Medicina e Chirurgia di Palermo dell'Università degli Studi di Palermo

- A.A. 2005/06, 2004/05 Docente a contratto del modulo didattico di “**Scienza e Tecnologie Alimentari**” (3 CFU, 36 ore) nel Corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell’Ambiente e nei Luoghi di Lavoro della Facoltà di Medicina e Chirurgia di Palermo.

ALTRE ATTIVITA' DI DOCENZA

Anno 2011

- Insegnamento di “**Arance, oli e vino, elementi fondamentali dell’enogastronomia siciliana**” (60 ore) nel Corso organizzato dal Istituto Tecnico Statale Commerciale e per Geometri “Giovanni XXIII” nel ambito del Programma Operativo Nazionale Fondi Strutturali 2007-2013

Anno 2008

- Insegnamento di “**Coltiva, Produci e Conserva**” (40 ore) nel Corso organizzato dal Centro Territoriale Permanente presso l’Ist. Tecnico Commerciale Statale “Don Michele Arena” di Sciacca;
- Insegnamento di “**Industria Conserviera**” (22 ore) nel Corso per “Tecnico Superiore della Trasformazione dei Prodotti Agroalimentari”, nell’ambito del Progetto IFTS POR Sicilia. 1999.IT.16.1.PO.011/3.07/9.2.14/0408. Sede a Marsala (Tp);
- Insegnamento di “**Tecniche Estrattive**” (24 ore) nel Corso per “Tecnico Superiore della Trasformazione dei Prodotti Agroalimentari”, nell’ambito del Progetto IFTS POR Sicilia. 1999.IT.16.1.PO.011/3.07/9.2.14/0408. Sede a Marsala (Tp);
- Insegnamento di “**Utilizzo erbe aromatiche nell’industria liquoristica**” (28 ore) nel Corso per “Tecnico Superiore della Trasformazione dei Prodotti Agroalimentari”, nell’ambito del Progetto IFTS POR Sicilia. 1999.IT.16.1.PO.011/3.07/9.2.14/0408. Sede a Marsala (Tp).

Anno 2006

- Insegnamento di “**Microbiologia Industriale**” (35 ore) nel Corso per Agrobiotecnologo, nell’ambito del Progetto ex L.R. 27/91 N. 176. Sede di Sciacca. A.N.A.P.I.A. Palermo.

Anno 2005

- Insegnamento di “**Analisi Sensoriale**” (15 ore) nel Corso per Tecnico promotore-organizzatore di itinerari enogastronomici, nell’ambito del Progetto IFTS PIT 19. Sede di Palermo. ECAP Palermo.

RICERCHE FINANZIATE

Partecipazione e Responsabile a progetti di ricerca finanziati con fondi di Ateneo, ex quota 60%:

- Anno 2012. La criomacerazione come elemento distintivo per la preparazione di vini tipici: estrazione ed evoluzione delle sostanze aromatiche. Responsabile: dott. Onofrio Corona;
- Anno 2007. Espressione degli aromi tiolici nei vini: studio della componente aromatica delle uve a bacca bianca siciliane e dei vini ottenuti. Responsabile: Prof. Rocco Di Stefano e, dal 01 ottobre 2010, dott. Onofrio Corona;
- Anno 2007. Valutazione del potere antiossidante dell’olio essenziale di limone. Responsabile Prof. Carlo Finoli e dal 01 novembre 2010 dott. Onofrio Corona;
- Anno 2007. Caratterizzazione di oli di oliva vergini siciliani da cultivar minori o neglette. Responsabile Prof. Carlo Finoli e dal 01 novembre 2010 dott. Onofrio Corona;
- Anno 2006. Studio dell’influenza della maturazione “sur lies” sulla composizione chimica e sulle caratteristiche sensoriali dei vini rossi da varietà autoctone. Responsabile Prof. Rocco Di Stefano e, dal 01 ottobre 2010, dott. Onofrio Corona;
- Anno 2006. Caratterizzazione di oli di oliva vergini siciliani da cultivar minori o neglette. Responsabile Prof. Carlo Finoli e dal 01 novembre 2010 dott. Onofrio Corona;
- Anno 2005. Studio della copigmentazione degli antociani in relazione alla composizione e all’età del vino. Responsabile Prof. Rocco Di Stefano e, dal 01 ottobre 2010, dott. Onofrio Corona;
- Anno 2004. L’impiego dell’anidride solforosa nella vinificazione in bianco con protezione del mosto dalle ossidazioni. Responsabile Prof. Rocco Di Stefano.

Progetti di ricerca finanziati da Privati

- Anno 2012: Studio della qualità chimico-fisica e sensoriale dei vini bianchi ottenuti da lieviti commerciali diversi. Responsabile Dott. Onofrio Corona;
- Anno 2012: Studio dell’impiego di carbossimetilcellulosa per la stabilità tartarica di vini bianchi e rossi. Responsabile Dott. Onofrio Corona;
- Anno 2008: Caratterizzazione di estratti di legno. Responsabile Dott. Onofrio Corona;
- Anno 2007: Ricerca sulla qualità dei vini bianchi in relazione ai lieviti ed agli attivanti di fermentazione. Responsabile Dott. Onofrio Corona.

Progetti di ricerca per giovani ricercatori:

- Anno 1999. Studio e valutazione delle potenzialità enologiche dei vitigni autoctoni siciliani Nero d'Avola e Insolia mediante l'applicazione di tecnologie di vinificazione innovative (fondi ministeriali a carico dell'e.f. 1998). Responsabile Dott. Onofrio Corona;
- Anno 2000. Studio della composizione polifenolica dei vini monovarietali della cv Nero d'Avola in relazione all'attitudine all'invecchiamento (fondi ministeriali a carico dell'e.f. 1999). Responsabile Dott. Onofrio Corona.

INCARICHI / CONSULENZE

- Docente accompagnatore "Viaggio di istruzione" A.A. 2006/2007 effettuato nella Regione Piemonte presso aziende Enologiche e Viticole con gli Studenti del terzo anno del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia della Facoltà di Agraria di Palermo;
- Docente accompagnatore "Viaggio di istruzione" A.A. 2007/2008 effettuato nelle Regioni Friuli-Venezia Giulia e Trentino presso aziende Enologiche e Viticole con gli Studenti del terzo anno del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia della Facoltà di Agraria di Palermo;
- **Componente del Collegio dei Docenti** del Corso di Dottorato di Ricerca in "**Biologia applicata ai sistemi Agroalimentari e Forestali**" della Facoltà di Agraria, dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria, dal dicembre 2006;
- Fa parte del gruppo di lavoro "**vitis database working group**", in qualità di Rappresentante del "Componente" Dipartimento ITAF, per la realizzazione di un database viticolo, denominato "**vitisdb**", utilizzando l'applicazione sviluppata dal Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose "G. Scaramuzzi" dell'Università di Pisa che ha realizzato la progettazione concettuale e logica dell'applicazione. "**Vitis database working group**": attività di salvaguardia, caratterizzazione e valorizzazione della biodiversità viticola.

Componente Commissione:

- **Giunta** del Dipartimento Sistemi Agro-Ambientali 2012-2013;
- **Giunta** del Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali dal 2013;
- **Osservatorio Permanente della Didattica**, nominato nell'adunanza del Consiglio di Corso di Laurea "Viticoltura ed Enologia" del 20 gennaio 2010;
- **Esami di Tirocinio** (art. 10 Regolamento organizzativo del Consiglio di Corso di Laurea), nominato nell'adunanza del Consiglio di Corso di Laurea "Viticoltura ed Enologia" del 24 aprile 2007;
- **Collegio dei Docenti** del Corso di Dottorato di Ricerca in "**Biologia applicata ai sistemi Agroalimentari e Forestali**" della Facoltà di Agraria, dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria, dal dicembre 2006;
- **Esami di Laurea** del Corso di Laurea di Viticoltura ed Enologia, Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Palermo;
- **Esami di profitto** delle discipline afferenti al SSD AGR/15;

Giudice Esperto:

- Commissione di Degustazione dei **Vini a D.O.** (Denominazione di Origine) operante nella provincia di Palermo, istituita presso la Camera di Commercio I.A.A. di Palermo, da gennaio 2004 al dicembre 2011;

- Comitato di Assaggio Professionale per la valutazione delle caratteristiche organolettiche degli **oli di oliva vergini** operante presso la Camera di Commercio di Palermo (riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali con Decreto n° 2843 del 26.03.09 ai sensi del Reg. CE n. 2568/91, modificato dal Reg. CE 796/02) da marzo 2009;

- Commissione di degustazione dei **vini a D.O.** della Sicilia Occidentale, istituita con decreto assessoriale n. 197 del 26.01.2012 presso l'Istituto Regionale della Vite e del Vino di Palermo, da gennaio 2012.

- Consulenza:
- • Componente Commissione Tecnica di Valutazione per il Progetto SQFVS (Per un Salto di Qualità della Filiera Viti-Vinicola della Sardegna) presentato nell'ambito dell'Accordo di Programma Quadro "Ricerca Scientifica e Innovazione Tecnologica" Regione Autonoma della Sardegna, Febbraio 2011.

- Componente Commissione Tecnica di Valutazione per il Progetto SQFVS (Per un Salto di Qualità della Filiera Viti-Vinicola della Sardegna) presentato nell'ambito dell'Accordo di Programma Quadro "Ricerca Scientifica e Innovazione Tecnologica" Regione Autonoma della Sardegna, Novembre 2012.

PUBBLICAZIONE

Publicazioni su riviste a diffusione nazionale ed internazionale

1. Giaramida P., Ponticello G., Di Maio S., Squadrito M., Genna G., Barone E., Scacco A., **Corona O.**, Amore G., Di Stefano R., Oliva D. (2012). Winery use of *Candida zemplinina* for the production of wines with less alcohol and more glycerol. *S. Afr. J. Enol. Vitic.*, in press.
2. Sannino C., Francesca N., **Corona O.**, Settanni L., Margherita C., Moschetti G. (2013). Effect of the natural winemaking process applied at industrial level on the microbiological and chemical characteristics of wine. *J. Biosci. Bioeng.*, in press <http://dx.doi.org/10.1016/j.jbiosc.2013.03.005>
3. **Corona O.**, De Filippi D., Riccobono P., Roberto P., Scavone L. (2011). Vinificazione in bianco in presenza di chips di quercia di origine e livello di tostatura diversi. *Industrie delle Bevande*, 40 (235), 24-34, ISSN: 0390-0541;
4. **Corona O.** (2010). Wine-making with protection of must against oxidation in a warm, semi-arid terroir. *S. Afr. J. Enol. Vitic.*, 31:1, 58-63, ISSN: 0253-939X (IF 0,421);
5. **Corona O.**, Squadrito M., Borsa D., Di Stefano R. (2010). Behaviour of some compounds with I_{max} at 280 nm in the determination of total flavonoids of grape skin extracts made from a hydroalcoholic SO₂-rich solvent. *Ital. J. Food Sci.* 22:3, 347-351, ISSN: 1120-1770, (IF 0,651);
6. Squadrito M., **Corona O.**, Ansaldo G., Di Stefano R. (2010). Evolution of anthocyanin profiles from grape to wine. *J. Int. Sci. Vigne Vin.*, 44 (3), 167-177, ISSN: 1151-0285, (IF 0,917);
7. De Lorenzis G., D'Onofrio C., Squadrito M., **Corona O.**, Boss P. K., Scalabrelli G. (2010). Caratterizzazione del contenuto aromatico e dei profili trascrizionali di geni coinvolti nella biosintesi degli aromi durante lo sviluppo dell'acino di un vitigno aromatico. *Italus Hortus* 17 (3), 307-312, ISSN: 1127-3496;
8. Squadrito M., **Corona O.**, Marino Abbate N., Ansaldo G., Di Stefano R. (2010). Evoluzione degli antociani e dei flavonoidi durante la maturazione di uve autoctone e internazionali nell'ambiente della Sicilia Occidentale. *Italus Hortus* 17 (3), 2010, 575-580, ISSN: 1127-3496;
9. **Corona O.**, Squadrito M., Rizzo O. (2009). Maturazione dei vini rosati "sur lies". Maturation of rosé wines "sur lies". *Riv. Vitic. Enol.*, 62 (4), 55-64, ISSN: 0370-7865;
10. Squadrito M., **Corona O.**, Augugliaro M., Fiorino F., Ansaldo G., Di Stefano R. (2009) Evoluzione degli aromi varietali liberi e glicosilati durante l'appassimento dell'uva Moscato d'Alessandria. *Riv. Vitic. Enol.*, 62 (2-3), 69-92, ISSN: 0370-7865;
11. **Corona O.**, Squadrito M., Marino Abbate N., Ansaldo G., Di Stefano R. (2009). Evoluzione degli antociani e dei flavonoidi durante la maturazione di uve autoctone e internazionali nell'ambiente della Sicilia occidentale. *Riv. Vitic. Enol.*, 62 (2-3), 47-56, ISSN: 0370-7865;
12. **Corona O.**, Squadrito M., Di Pietra E., Ansaldo G., Di Stefano R. (2009). Esperienze di vinificazione di uve Grillo con protezione del mosto dalle ossidazioni. *L'Enologo*, 45 (3), 83-88, ISSN: 1593-6112;
13. Squadrito M., **Corona O.**, Tomasello V., Amato F., Ansaldo G., Di Stefano R. (2009). Influenza della fermentazione malolattica sull'evoluzione del colore dei vini rossi. *L'Enologo*, 45 (3), 91-96 ISSN: 1593-6112;
14. Vaccaro I., Squadrito M., **Corona O.**, Ansaldo G., Di Stefano R. (2009). Maturazione sur lies di un vino Nero d'Avola della Sicilia occidentale. *L'Enologo*, 45 (3), 99-104 ISSN: 1593-6112;
15. Viola A., **Corona O.**, Squadrito M., Ansaldo G., Di Stefano R. (2009). Tecnica dell'acidificazione dei vini per diminuire il pH o incrementare l'acidità totale. *L'Enologo*, 45 (4), 89-96 ISSN: 1593-6112;
16. **Corona O.**, Squadrito M., Ansaldo G., De Filippi D., Di Stefano R. (2008). Nuove acquisizioni sperimentali sul colore dei vini rossi. *Riv. Vitic. Enol.*, 61 (1), 27-38, ISSN: 0370-7865;
17. **Corona O.**, Scavone L., De Filippi D., Scrinzi C. (2008). Influenza dei nutrienti azotati sull'attività di due ceppi di lievito nella vinificazione di uve bianche. *L'Enologo*, 44 (12), 87-97 ISSN: 1593-6112;
18. **Corona O.**, Di Stefano R., Tomasello V., Squadrito M., Amato F., Ansaldo G. (2008). Influenza della fermentazione malolattica sull'evoluzione del colore dei vini rossi. *Industrie delle Bevande*, 37 (215), 212-218, ISSN: 0390-0541;
19. Squadrito M., Vaccaro I., **Corona O.**, Ansaldo G., Di Stefano R. (2008). Il Nero d'Avola "sui lieviti" per migliorare i caratteri sensoriali. *Supplemento a Informatore Agrario*, 44 (1), 19-22, ISSN: 0020-0689;
20. **Corona O.**, Di Pietra E., Squadrito M., Ansaldo G., Di Stefano R. (2008). Esaltare gli aromi varietali con la tecnica enologica. *Supplemento a Informatore Agrario*, 35 (1), 18-20, ISSN: 0020-0689;
21. **Corona O.** (2007). Influenza di trattamenti enzimatici sulla composizione di vini Nero d'Avola. *L'Enologo*, 43 (6), 85-91, ISSN: 1593-6112;
22. Squadrito M., **Corona O.**, Ansaldo G., Di Stefano R. (2007). Relazioni fra i percorsi biosintetici degli HTCA, dei flavonoli e degli antociani nell'acino d'uva. *Riv. Vitic. Enol.*, 60 (3), 59-70, ISSN: 0370-7865;
23. **Corona O.** (2007). Influenza del lievito sulla composizione di vini Nero d'Avola. *Riv. Vit. Enol.*, 43 (1), 49-63, ISSN: 0370-7865;
24. Arcoleo G., **Corona O.**, Finoli C., Indovina C., Mignano S., Mineo V. (2006) – Changes in sicilian virgin olive oil during storage with particularly highlighted biophenol components. *Italian Journal of Food Science*, vol. Special Issue; p. 417-423, ISSN: 1120-1770;
25. Arcoleo G., **Corona O.**, La Russa E., Indovina M. C., Pusateri U., Varvaro G. (2006) - Effect of various parameters on virgin olive oil stability measured by Rancimat. *Italian Journal of Food Science*, vol. Special Issue; p. 424-429, ISSN: 1120-1770;
26. **Corona O.**, Pirrone L., Gattuso A. M. (2004) - Cabernet sauvignon. Nota II Variazioni della composizione delle uve nel corso della maturazione. *Riv. Vitic. Enol.*, 58 (4), 21-32, ISSN: 0370-7865;
27. **Corona O.**, Finoli C. (2004) - Caratterizzazione del profilo polifenolico dei vini Nero d'Avola. Influenza delle pratiche colturali sul profilo polifenolico. *Riv. Vitic. Enol.*, 57 (1-2), 59-68, ISSN: 0370-7865;

28. **Corona O.**, Arcoleo G., Terrasi G., Gattuso A. M. (2004) - Nero d'Avola. Nota II - Evoluzione dei processi biochimici nel corso dello sviluppo e della maturazione dell'uva. *Vignevini*, 31 (6), 93-98, ISSN: 0390-0479.

Pubblicazioni in atti di convegni nazionali ed internazionali - articolo per esteso

1. Alberio G., Todaro A., Corona O., Planeta D., Spagna G. (2012). Correlazione tra indici di freschezza e tecniche di pesca artigianali ("a ciancuolo") di specie di pesce azzurro (*E. Encrasicolus*, *S. Pilchardus*). Atti del X Convegno AISSA "La valorizzazione del territorio agrario e il controllo del degrado del suolo" Acta Italus Hortus. Palermo 28-29 novembre. p. 46-49.
2. Corona O., Squadrito M., Ferracane F., Planeta D., Todaro A., Spagna G. (2012). Composizione polifenolica e maturazione di vini "Nero d'Avola" prodotti nell'ambiente della Sicilia occidentale. Atti del X Convegno AISSA "La valorizzazione del territorio agrario e il controllo del degrado del suolo" Acta Italus Hortus. Palermo 28-29 novembre. p. 62-65.
3. Farina V., Corona O., Mineo V., D'Asaro A., Barone F. (2012). Caratteristiche qualitative di frutti di Mango (*Mangifera Indica L.*) sottoposti a frigoconservazione. Atti del X Convegno AISSA "La valorizzazione del territorio agrario e il controllo del degrado del suolo" Acta Italus Hortus. Palermo 28-29 novembre. p. 70-73.
4. Farina V., Corona O., Mazzaglia A., Todaro A., Mineo V., Moreno R.S., Barone F., Lanza C.M. Qualità chimico-fisica, sensoriale e nutraceutica di frutti di Nespolo del Giappone (*Eriobotria japonica Lindl*). Atti del X Convegno AISSA "La valorizzazione del territorio agrario e il controllo del degrado del suolo" Acta Italus Hortus. Palermo 28-29 novembre. p. 74-77.
5. Planeta D., Corona O., Narcisi B., Todaro A., Spagna G. (2012). La trasformazione degli agrumi del Giardino della Kolimbeta in marmellate. Atti del X Convegno AISSA "La valorizzazione del territorio agrario e il controllo del degrado del suolo" Acta Italus Hortus. Palermo 28-29 novembre. p. 148-150.
6. Corona O. (2011). Tecniche enologiche sostenibili. 1° Seminario La viticoltura e l'enologia trapanese in futuro a sostenibilità ambientale. Marsala 6 luglio 2011. Atti Congressuali. pp. 27-28.
7. Oliva D., Di Maio S., Genna G., Squadrito M., **Corona O.**, Amore G., Polizzotto G., Ponticello G., Barone E., Di Stefano R. (2011). Fermentazioni miste Candida – Saccharomyces per la produzione di vini rossi con maggiore contenuto di glicerolo. Presentazione orale su invito al 17° ENOSIMPOSIO Sicilia, Santa Flavia (PA), 17-19 giugno 2011. Atti Congressuali, pp. 26-29.
8. **Corona O.**, Margiotta S., Genna G., Squadrito M. (2011). Impiego di coadiuvanti di natura ed origine diversa nella chiarifica dei mosti. 10° CISETA Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, 9-10 Maggio 2011, Rho - Milano. Atti Volume X "Ricerche ed Innovazioni nell'Industria Alimentare, Chiriotti Editori. ISBN 9788896027110. Abstract book, 36, Atti p. 166-172.
9. **Corona O.**, Li Volsi R., Squadrito M. (2011). Evoluzione dei composti fenolici durante la maturazione di uve Nero d'Avola, Merlot e Cabernet Sauvignon nella Sicilia occidentale. 10° CISETA Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, 9-10 Maggio 2011, Rho - Milano. Atti Volume X "Ricerche ed Innovazioni nell'Industria Alimentare, Chiriotti Editori. ISBN 9788896027110. Abstract book, 34. Atti p. 668-674.
10. **Corona O.**, Ragusa R., Squadrito M. (2011). Evoluzione dei composti volatili nel processo di distillazione delle vinacce di Grillo. 10° CISETA Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, 9-10 Maggio 2011, Rho - Milano. Atti Volume X "Ricerche ed Innovazioni nell'Industria Alimentare, Chiriotti Editori. ISBN 9788896027110. Abstract book, 17-18. Atti p. 57-63.
11. **Corona O.**, Tulone G., Squadrito M. (2011). Evoluzione degli idrossiacidi nel corso della vinificazione in bianco. 10° CISETA Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, 9-10 Maggio 2011, Rho - Milano. Atti Volume X "Ricerche ed Innovazioni nell'Industria Alimentare, Chiriotti Editori. ISBN 9788896027110. Abstract book, 22-23. Atti p. 432-441.
12. Polizzotto G., Di Maio S., **Corona O.**, Oliva D. (2011). Studio delle popolazioni di lieviti di interesse enologico sull'isola di linosa. 10° CISETA Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, 9-10 Maggio 2011, Rho - Milano. Atti Volume X "Ricerche ed Innovazioni nell'Industria Alimentare, Chiriotti Editori. ISBN 9788896027110. Abstract book, 37-38. Atti p. 103-107.
13. **Corona O.**, Cappello I., De Filippi D., Scavone L. (2011). Influenza di parametri fermentativi sulla composizione di vini Catarratto. 10° CISETA Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, 9-10 Maggio 2011, Rho - Milano. Atti Volume X "Ricerche ed Innovazioni nell'Industria Alimentare, Chiriotti Editori. ISBN 9788896027110. Abstract book, 23. Atti p. 442-448.
14. **Corona O.**, Riccobono P., De Filippi D., Scavone L. (2011). Vinificazione in bianco in presenza di chips di quercia di origine e livello di tostatura. 10° CISETA Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, 9-10 Maggio 2011, Rho - Milano. Atti Volume X "Ricerche ed Innovazioni nell'Industria Alimentare, Chiriotti Editori. ISBN 9788896027110. Abstract book, 36. Atti p. 159-165.
15. Mineo V., Miceli A., Planeta D., **Corona O.** (2011). Indagine preliminare sulla produzione e composizione di succo fermentato di Fico d'India (*Opuntia ficus-indica*). 10° CISETA Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, 9-10 Maggio 2011, Rho - Milano. Atti Volume X "Ricerche ed Innovazioni nell'Industria Alimentare, Chiriotti Editori. ISBN 9788896027110. Abstract book, 20. Atti p. 379-384.
16. **Corona O.**, Squadrito M. (2010). Dalla maturazione alla conservazione dei vini. Presentazione orale su invito al 16° ENOSIMPOSIO Sicilia, Giardini Naxos (Me), 15-18 luglio 2010. Atti Congressuali, pp. 28-36.
17. Bica D., Bonsignore R., Fichera G., Cappadonna G., Raiti G., Di Giovanni P., Trovato F., Squadrito M., Pasotti L., **Corona O.**, Di Stefano R. (2010). Evoluzione di alcune classi di polifenoli durante la maturazione dell'uva in diversi ambienti dell'Etna. Accettato come poster in Third International Congress on Mountain in Viticulture. 12-14 Maggio 2010 Castiglione di Sicilia (Catania). Atti Congressuali, I sessione, pp. 35-41. ISBN 978 – 88 902330-0-5

18. Di Stefano R., **Corona O.**, Squadrito M. (2009). Interpretazione del colore dei vini rossi nel corso della maturazione. Presentazione orale su invito al 15° ENOSIMPOSIO Sicilia, Campofelice di Roccella (Pa), 16-19 luglio 2009. Atti Congressuali, pp. 47-59.
19. **Corona O.** (2009). La maturazione dei vini rosati con la tecnica "sur lies". Presentazione orale su invito al Convegno Italia in Rosa. Moniga del Garda (Bs). 27-28 giugno 2009. Atti Congressuali, pp.16-31.
20. Tsolakis H., **Corona O.**, Pulizzi A. S., Grippi F., Mondello V. (2008). Incidence of grapevine moth *Lobesia botrana* (Den. & Schiff.) on occurrence of ochratoxin A in grapes. Accettato come poster in European Meeting of the IOBC/WPRS Working Group "Integrated Protection in Viticulture" "Biological and Integrated Control in a modern Viticulture" Marsala, Italy, October 25-27. IOBC/wprs, Bulletin 36, pp. 363-368.
21. **Corona O.**, Squadrito M., Di Pietra E., Ansaldo G., Di Stefano R. (2008). Esperienze di vinificazione di varietà autoctone siciliane con protezione del mosto dalle ossidazioni. Presentazione orale su invito al 14° ENOSIMPOSIO Sicilia, Terrasini (Pa), 09-13 luglio 2008. Opera unica, pp. 76-81.
22. Squadrito M., **Corona O.**, Tomasello V., Amato F., Ansaldo G., Di Stefano R. (2008). Influenza della fermentazione malolattica sull'evoluzione del colore dei vini rossi. Presentazione orale su invito al 14° ENOSIMPOSIO Sicilia, Terrasini (Pa), 09-13 luglio 2008. Opera unica, pp. 68-75.
23. Vaccaro I., Squadrito M., **Corona O.**, Ansaldo G., Di Stefano R. (2008). Affinamento dei vini rossi "Sur lies". Presentazione orale su invito al 14° ENOSIMPOSIO Sicilia, Terrasini (Pa), 09-13 luglio 2008. Opera unica, pp. 60-67.
24. Viola A., **Corona O.**, Squadrito M., Ansaldo G., Di Stefano R. (2008). Acidificazione dei mosti e dei vini. Presentazione orale su invito al 14° ENOSIMPOSIO Sicilia, Terrasini (Pa), 09-13 luglio 2008. Opera unica, pp. 46-59.
25. **Corona O.** (2007)- Esperienze di chiarifica dei vini con proteine vegetali. Presentazione orale su invito al 13° ENOSIMPOSIO Sicilia, Bruccoli (Sr), 06-10 luglio, 31-36.
26. **Corona O.**, Squadrito M., Ansaldo G., Di Stefano R. (2007). Impiego della Imax del vino nel visibile come indicatore della presenza di antociani copigmentati. Accettato come poster all'8° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Ciseta, 7-8 Maggio 2007, Milano. Ricerche ed Innovazioni nell'Industria Alimentare, vol. 8, pp. 605-610, Chiriotti Editori.
27. Squadrito M., **Corona O.**, Ansaldo G., Di Stefano R. (2007). Considerazioni sulla biosintesi degli HCTA, dei flavonoli e degli antociani nell'acino d'uva. Accettato come poster all'8° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Ciseta, 7-8 Maggio 2007, Milano. Ricerche ed Innovazioni nell'Industria Alimentare, vol. 8, pp. 473-478, Chiriotti Editori.
28. Arcoleo G., Bivona A., Cacioppo L., **Corona O.** (2006). Characterization of seven Sicilian virgin olive oils (*Olea europaea* L.) from neglected varieties. In Proceedings of the Olivebioteq 2006 - Second International Seminar "Biotechnology and Quality of Olive Tree Products Around the Mediterranean Basin". Marsala - Mazara del Vallo (Tp), 5-10 novembre 2006, vol. II, pp. 461-465.
29. Varvaro G., Arcoleo G., **Corona O.**, Grippi F. (2006). Phenolic composition and sensorial characterization of Perricone grapes and wine. In Proceedings of the UForST 13th World Congress of food science and technology. Nantes (France), 17-21 settembre, pp. 1777-1778.
30. **Corona O.**, Pusateri U. (2004). Evoluzione dei polifenoli nel corso della maturazione di uve Nero d'Avola, Merlot e Cabernet sauvignon. Accettato come poster al 6° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Ciseta, 18-19 settembre 2003, Cernobbio (CO). Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare. Chiriotti Editori, 6, pp. 1050-1055.
31. **Corona O.**, Asproudi A. (2004). Analisi della componente aromatica varietale del vino Nero d'Avola microvinificato in purezza. Accettato come poster al 6° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Ciseta, 18-19 settembre 2003, Cernobbio (CO). Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare. Chiriotti Editori, 6, pp. 640-643.
32. Pusateri U., **Corona O.** (2004). Influenza delle condizioni di conservazione sulla shelf life di oli d'oliva extra-vergini. Accettato come poster al 6° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Ciseta, 18-19 settembre 2003, Cernobbio (CO). Ricerche e Innovazioni nell'Industria Alimentare. Chiriotti Editori, 6, pp. 644 - 648.
33. Arcoleo G., **Corona O.**, Finoli C., Mineo V., Varvaro G., Agozzino P., Filizzola F. (2004). DOC Marsala: tecnologia, profilo analitico ed aromatico del Marsala Fine. Accettato come presentazione orale al Convegno Regionale della Società Chimica Italiana. Messina, 2-3 dicembre 2004, pp. 26-27.
34. **Corona O.**, Costanza P. (2002). Confronto fra le curve di maturazione di uve della cv. "Nero d'Avola" in diverse forme d'allevamento e tipi di potatura. 5° Congresso Italiano di Scienze e Tecnologia degli Alimenti. Cernobbio (CO), 13-14 settembre 2001. Ricerche e Innovazione nell'Industria Alimentare", V, pp. 480-486.
35. **Corona O.** (2002). Effect of various stocks of yeast on volatile and phenolic compounds in the vinification of the Nero d'Avola grapes. Accettato come presentazione orale al 7th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology, Porto Conte Ricerche – Tramariglio (Alghero SS) 19-21 settembre 2002, pp. 135-143.
36. **Corona O.**, Costanzo A., Indovina M. C., Pirrone L., Pusateri U. (2001). Influenza dei sistemi di raccolta sulla qualità e la conservabilità degli oli d'oliva vergini di biancolilla, Cerasuola e Nocellara. Accettato come presentazione orale al Convegno "Progetto POM B02": Riduzione del costo di produzione, miglioramento della qualità e tutela dell'ambiente nella filiera olivicolo-olearia. Risultati del progetto POM B02, Sciacca (AG) 22-23 novembre 2001, pp. 219-229.

Comunicazioni a convegni nazionali ed internazionali – Comunicazione orale, abstract e poster.

1. Squadrito M., Giaramida P.M., Ponticello G., Barone E., Corona O., Amore G., Di Stefano R., Oliva D. (2013). GC-MS as a tool to study the aromatic profiles of *Candida zemplinina*/*Saccharomyces cerevisiae* mixed fermentation wines. Atti International Meeting: 31th Informal Meeting on Mass Spectrometry (IMMS 2013). Palermo, Italy, May 5-8. p. 163.
2. Polizzotto G., Barone E., Fasciana T., Corona O., Amore G., Oliva D. (2013). *Saccharomyces cerevisiae* yeast strains from the Linosa Island. Atti del Convegno "36° International Organization of Vine & Wine (OIV 2013) World Congress of vine and wine". Bucharest, Romania, June 2nd-7th 2013. 2013-084

3. Squadrito M., Amore G., Di Stefano R., Falco V., Corona O., Oliva D. (2013). Flavonoid profiles of Sicilian grape skin cells might diverge from a commonly accepted paradigm. Atti del Convegno "36° International Organization of Vine & Wine (OIV 2013) World Congress of vine and wine". Bucharest, Romania, June 2nd-7th 2013. 2013-091
4. Gandolfo V., Ponticello G., Giaramida P., Grassini G., Di Stefano R., Amore G., Corona O., Squadrito M., Fasciana T., Oliva D. (2013). The making of Sicilian SO₂-free wines. Atti del Convegno "36° International Organization of Vine & Wine (OIV 2013) World Congress of vine and wine". Bucharest, Romania, June 2nd-7th 2013. 2013-086
5. Corona O., Planeta D., Todaro A. (2012). Ruolo delle tecnologie alimentari nell'espressione del Terroir. Comunicazione orale su invito al X Convegno AISSA "La valorizzazione del territorio agrario e il controllo del degrado del suolo" Acta Italus Hortus. Palermo 28-29 novembre. p. 14.
6. Oliva D., Giaramida P., Di Maio S., Genna G., Barone E., Squadrito M., Scacco A., Corona O., Barbera D., Amore G., Giglio D.M.L., Ponticello G. (2012). Use of *Candida zemplinina* to improve wine quality: lowering alcohol level and enhancing glycerol content. Atti del Convegno "35° International Organization of Vine & Wine (OIV 2012) World Congress of vine and wine". Izmir, Turchia, 18 - 22 giugno 2012.
7. Oliva D., Giaramida P., Di Maio S., Barone E., Squadrito M., Scacco A., Corona O., Barbera D., Amore G., Giglio D.M.L., Ponticello G. (2012). *Candida zemplinina* yeasts positively impact wine production: lower alcohol levels and higher glycerol contents. Relazione orale al III Convegno Nazionale Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale SIMTREA. Bari, 26-28 giugno 2012.
8. Giaramida P., Ponticello G., Di Maio S., Barone E., Squadrito M., Scacco A., Corona O., Barbera D., Amore G., Giglio D.M.L., Oliva D. (2012). Beneficial effects of *Candida zemplinina* in wine fermentation: lower alcohol level and higher glycerol content. Atti del Convegno "IX Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, ChimALSI 2012", Ischia 3-7 giugno 2012. P 87
9. Squadrito M., Giaramida P., Di Maio S., Barone E., Scacco A., Corona O., Barbera D., Amore G., Giglio D.M.L., Ponticello G., Oliva D. (2012). Use of GC-MS to study the aromatic profiles of *Candida Zemplinina/Saccharomyces cerevisiae* mixed fermentation wines. Atti del Convegno Nazionale MASSA 2012 Division of Mass Spectrometry SCI, 1-5 luglio 2012, Palermo, Italia. p. 70.
10. Squadrito M., De Vita A., Ansaldi G., Falco V., Corona O. (2012). Aromatic varietal polyphenols of sicilian autochthouns cultivars. Atti del Convegno Nazionale MASSA 2012 Division of Mass Spectrometry SCI, 1-5 luglio 2012, Palermo, Italia. p. 71.
11. Mineo V., Avellone G., Planeta D., Miceli A., **Corona O.**, La Pera L. (2011). Evaluation of the aroma compounds of Sicilian Cactus pear (*Opuntia Ficus-Indica*) fermented juice. Congresso "ALIMED 2011 –Mediterranean diet"– Alimentazione Mediterranea, qualità, sicurezza e salute, Palermo 22-25 Maggio 2011. Abstract book, 49.
12. **Corona O.**, Margiotta S., Genna G., Squadrito M. (2011). Chiarifica dei mosti con coadiuvanti di natura ed origine diversa. Accettato come poster al Convegno Enoforum 2011 Innovazione ed Eccellenza. Arezzo 03-05 maggio 2011. Abstract book, 101.
13. **Corona O.**, Li Volsi R., Squadrito M. (2011). Evoluzione dei composti fenolici nelle uve di Nero d'Avola, Merlot e Cabernet sauvignon durante la maturazione nell'ambiente della Sicilia occidentale. Accettato come poster al Convegno Enoforum 2011 Innovazione ed Eccellenza. Arezzo 03-05 maggio 2011. Abstract book, 101.
14. **Corona O.**, Ragusa R., Squadrito M. (2011). Composti volatili di vinacce, flemme e grappe della cv autoctona siciliana Grillo. Accettato come poster al Convegno Enoforum 2011 Innovazione ed Eccellenza. Arezzo 03-05 maggio 2011. Abstract book, 102.
15. **Corona O.**, Tulone G., Squadrito M. (2011). Evoluzione degli idrossiacidi durante la fermentazione di mosti bianchi. Accettato come poster al Convegno Enoforum 2011 Innovazione ed Eccellenza. Arezzo 03-05 maggio 2011. Abstract book, 102.
16. **Corona O.**, Cappello I., De Filippi D., Scavone L. (2011). Vinificazione in bianco: markers di processo e profilo aromatico dei vini. Accettato come poster al Convegno Enoforum 2011 Innovazione ed Eccellenza. Arezzo 03-05 maggio 2011. Abstract book, 103.
17. **Corona O.**, Riccobono P., De Filippi D., Scavone L. (2011). Influenza dei chips di quercia, di diversa origine e livello di tostatura, nella vinificazione in bianco. Accettato come poster al Convegno Enoforum 2011 Innovazione ed Eccellenza. Arezzo 03-05 maggio 2011. Abstract book, 103.
18. **Corona O.** (2010). Grillo e Catarratto: innovazione nel processo di vinificazione. Presentazione orale al Workshop Resint "Nuove tecnologie per la filiera vitivinicola: il valore della collaborazione Ricerca-Impresa. 14 giugno 2010, Marsala (Tp).
19. **Corona O.** (2009). Produzione aromi secondari e nutrizione azotata del lievito. Presentazione orale su invito al Convegno organizzato da AssoEnologi Veneto: Relazione produzione aromi secondari e lieviti. Conegliano (Tv) 15 giugno 2009.
20. **Corona O.**, Squadrito M., Rizzo O., Colombo N., Ansaldi G., Di Stefano R. (2009). Produzione di vini rosati con affinamento sur lies. Accettato come poster al Convegno Enoforum 2009 Innovazione ed Eccellenza. Piacenza Expo 21-23 aprile 2009. Abstract book, 114.
21. Squadrito M., **Corona O.**, Zito F., Colombo N., Ansaldi G., Di Stefano R. (2009). Affinamento dei vini rossi sur lies. Accettato come poster al Convegno Enoforum 2009 Innovazione ed Eccellenza. Piacenza Expo 21-23 aprile 2009. Abstract book, 114.
22. **Corona O.** (2009). La produzione di aromi secondari legata alla nutrizione azotata del lievito. Presentazione orale al Convegno Enoforum 2009 Innovazione ed Eccellenza. Piacenza Expo 21-23 aprile 2009. Abstract book, 37.
23. **Corona O.** (2009). Valorizzazione delle varietà autoctone siciliane. Presentazione orale su invito al Convegno Nuove strategie per la valorizzazione della viticoltura siciliana. Enna 3-4 maggio 2009.
24. **Corona O.** (2009). Affinamento sur lies dei vini rosati. Presentazione orale su invito al Convegno Incontro divulgativo lavori sperimentali, organizzato dal "Centro di Ricerca per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola". Marsala 07 gennaio 2009.
25. De Lorenzis G., D'Onofrio C., Squadrito M., **Corona O.**, Boss P. K., Scalabrelli G. (2008). Caratterizzazione del contenuto aromatico e dei profili trascrizionali di geni coinvolti nella biosintesi degli aromi durante lo sviluppo dell'acino di un vitigno aromatico. Accettato come presentazione orale al 2° Convegno Nazionale di Viticoltura (CONAVI 2008), Marsala (Tp) 14-19 luglio 2008. Abstract book, 92.

26. Squadrito M., Abbate Marino P., **Corona O.**, Ansaldi G., Di Stefano R. (2008). Influenze climatiche sull'accumulo degli antociani di vitigni autoctoni ed internazionali. Accettato come poster al 2° Convegno Nazionale di Viticoltura (CONAVI 2008), Marsala (Tp) 14-19 luglio 2008. Abstract book, 181.
27. **Corona O.**, Di Stefano R. (2008). Influenza dei trattamenti antiperonosporici sull'aroma dei vini. Presentazione orale su invito al Convegno Aspetti fitosanitari e strategie di difesa nella viticoltura di qualità. Alcamo (Tp) 9 aprile 2008.
28. Planeta D., Mineo V., **Corona O.**, Montalbano A. (2006). Contained in polyphenols of sicilian table olives. In Conference Program & Abstract Book of 3rd International Conference on Polyphenols Applications in Nutrition and Health. Malta, 26-27 ottobre 2006. Abstract book, 65.
29. Planeta D., Mineo V., **Corona O.**, Montalbano A. (2006). Study on Fatty acids and Antioxidant compounds in monovarietal Sicilian olive oils. In Conference Program & Abstract Book of 3rd International Conference on Polyphenols Applications in Nutrition and Health. 26-27 ottobre 2006, Malta. Abstract book, 65.
30. Arcoleo G., **Corona O.**, Finoli C., Indovina C., Mignano S., Mineo V. (2006) – Changes in sicilian virgin olive oil during storage with particularly highlighted biophenol components. In Conference Program & Abstract Book of SLIM 2006 – Shelf-life International Meeting, Catania 21-23 giugno. Abstract book, 76.
31. Arcoleo G., **Corona O.**, La Russa E., Indovina M. C., Pusateri U., Varvaro G. (2006) - Effect of various parameters on virgin olive oil stability measured by Rancimat. In Conference Program & Abstract Book of SLIM 2006 – Shelf-life International Meeting, Catania 21-23 giugno. Abstract book, 77.
32. **Corona O.**, Gattuso A. M., Pirrone L. (2001) - Influenze delle pratiche colturali sull'evoluzione dei costituenti polifenolici dell'uva nel corso della maturazione e caratterizzazione dei vini rossi monovarietali di uve Nero d'Avola, Merlot e Cabernet sauvignon. Risultati del Progetto "Ricerche per la produzione e la valorizzazione del vino di qualità e dell'uva da tavola" Convegno di studi Progetto POP Sicilia 1994-99. Marsala (TP) 21 dicembre 2001.
33. **Corona O.** (2001) - Main and phenolic components evolution during "Nero d'Avola" grapes ripening. Comunicazione orale al 6th Workshop on the "Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology". Acitrezza (CT) 20-22 settembre 2001. Abstract book, 191.

Testi

Cultivar di Olivo Siciliane: Identificazione, Validazione, Caratterizzazione Morfologica e Molecolare e Qualità degli Oli (2007). Collezione costituita dal Dip. Colture Arboree dell'Università di Palermo e dall'Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana. Contributo: Analisi chimico-fisico oli ed elaborazione dati.

AMBITI DI RICERCA

Ambiti di ricerca in Scienze e Tecnologie degli Alimenti (AGR/15):

- Messa a punto di particolari tecniche di vinificazione di alcune cv siciliane per l'espressione degli aromi tiolici, sui composti con λ_{max} a 280 nm interferenti nella determinazione dei flavonoidi totali degli estratti di bucce ottenuti con un solvente idroalcolico ad alto contenuto di SO₂, sull'evoluzione del profilo antocianico dall'uva al vino, sull'evoluzione degli aromi varietali durante l'appassimento delle uve effettuato con tecniche diverse, sulla biosintesi dei composti fenolici dell'uva e loro evoluzione durante la maturazione dell'acino,
- Studio della natura del colore dei vini rossi e della sua evoluzione durante la conservazione.
- Studio dell'influenza dei nutrienti azotati sull'attività dei lieviti nella vinificazione di uve bianche.
- Studio della stabilità tartarica dei vini e dell'acidificazione dei mosti e dei vini.
- Studio dell'influenza della fermentazione malolattica sull'evoluzione degli antociani dei vini.
- Studio degli eventi biochimici coinvolti nel processo di maturazione della bacca mediante un approccio proteomico.
- Studio della presenza di Ocratossina A in uve infestate da fitofagi.
- Studio e messa a punto di tecniche di maturazione "sur lies" di vini bianchi e rossi ottenuti da cultivar siciliane.
- Studio di particolari tecniche per la produzione dei vini rosati da cultivar autoctone siciliane.
- Studio dei profili aromatici varietali di varietà a Sicilia.
- Studio delle diverse tecniche di estrazione degli antociani monomeri e polimeri dalle bucce d'uva.
- Studio dell'evoluzione dei composti fenolici durante la maturazione delle uve a bacca rossa.
- Studio dell'evoluzione dei composti fenolici durante l'appassimento delle uve a bacca rossa.
- Studio dei percorsi biosintetici degli idrossiacidi e loro evoluzione nel corso della vinificazione in bianco.
- Studio di particolari metaboliti prodotti dai lieviti, intermedi nella sintesi di composti ad alto impatto sensoriale.
- Studio dell'evoluzione degli aromi dei vini ottenuti da mosti addizionati di azoto inorganico ed amminico durante la conservazione.
- Studio di particolari tecniche di vinificazione e di maturazione per la stabilizzazione degli antociani.
- Messa a punto di nuove tecniche di vinificazione e di maturazione per la stabilizzazione degli antociani.
- Messa a punto di tecniche di maturazione dei vini rossi, bianchi e rosati.
- Messa a punto di metodi di analisi dei metaboliti secondari presenti nell'uva e prodotti dai lieviti.
- Studio dell'effetto dei trattamenti con coadiuvanti enologici sulla qualità dei vini.
- Studio della composizione dei chips di quercia di origine diversa e loro impiego nella vinificazione in bianco.
- Studio della composizione di tannini liquidi e loro impiego nella vinificazione in bianco.
- Studio dei trattamenti enzimatici sulla composizione dei vini rossi.

- Studio dell'evoluzione dei contenuti in antociani, monomeri e polimeri, durante la vinificazione di uve rosse della Sicilia occidentale.
- Studio del colore dei vini rossi durante la maturazione acciaio in assenza di ossigeno.
- Studio dell'influenza dei lieviti sulla composizione dei vini.
- Studio dei trattamenti di chiarifica dei mosti e dei vini con coadiuvanti organici vegetali ed inorganici.
- Studio dei polifenoli monomeri delle foglie di *Vitis vinifera*.
- Studio e verifica di metodi di analisi dei mosti e dei vini (metodo indiretto della determinazione dell'alcalinità delle ceneri).
- Studio dei composti antiossidanti degli oli d'oliva e caratterizzazione della qualità degli oli di oliva vergini siciliani ottenuti da cultivar minori o neglette.
- Studio della composizione delle olive da mensa siciliane.
- Studio della composizione degli oli d'oliva vergini sottoposti a condizioni diverse di conservazione.
- Studio della composizione dei prodotti da forno inoculati con batteri selezionati.
- Studio della composizione di formaggi siciliani.
- Studio della composizione fenolica ed aromatica di frutti come Nespolo, Mele, Mango, ... prodotti in Sicilia.