Antonella De Leonardis

CURRICULUM VITAE EUROPEO – VERSIONE SINTETICA

Aggiornato al 15 novembre 2026

1. Informazioni professionali

Posizione attuale Professore associato, settore scientifico-disciplinare AGRI-07/A – Scienze e tecnologie alimentari (già AGR/15), Università degli Studi del Molise, dal 1° ottobre 2016.

Affiliazione Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti, Università degli Studi del Molise, Campobasso.

E-mail istituzionale antomac@unimol.it

Profili scientifici

ORCID https://orcid.org/0000-0002-5027-8137

Scopus https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=7003954812

Google Scholar https://scholar.google.it/citations?user=B7PNu1gAAAAJ&hl=it

2. Formazione e percorso accademico

2018 Abilitazione Scientifica Nazionale alle funzioni di professore universitario di prima fascia (conseguita il 26 luglio 2018).

2016–oggi Professore associato, Università degli Studi del Molise.

1991–2016 Ricercatore universitario a tempo indeterminato, Università degli Studi del Molise.

1989 Laurea in Scienze agrarie, Università di Bari, 110/110 e lode.

3. Principali incarichi accademici e istituzionali

Dal 2026 Vicepresidente del Corso di studio aggregato in Scienze e tecnologie agrarie e forestali (L-25) e Scienze e tecnologie agrarie (LM-69).

Dal 2025 Delegata del Dipartimento per gli eventi culturali.

Dal 2024 Coordinatrice dell'Unità di Gestione della Qualità e responsabile dell'orientamento del Corso di studio interclasse in Nutrizione e biosicurezza degli alimenti (LM-70/LM-61).

Dal 2020 Coordinatrice dell'Unità di Gestione della Qualità del Corso di studio in Scienze e culture del cibo (L-GASTR).

Dal 2019 Coordinatrice dell'Unità di Gestione della Qualità del Corso di studio aggregato L-25/LM-69.

4. Attività didattica universitaria

L'attività didattica si sviluppa nelle Scienze e tecnologie alimentari, con insegnamenti riguardanti la trasformazione degli alimenti, le sostanze grasse, le industrie agrarie, l'analisi sensoriale e gli alimenti innovativi.

Insegnamenti recenti e continuativi

Dal 2025/2026 Tecnologie dei nuovi alimenti, nell'ambito di Nuovi Alimenti e Mercati Alimentari (LM in Nutrizione e biosicurezza degli alimenti).

Dal 2009/2010 Tecnologia delle sostanze grasse (Scienze e tecnologie alimentari).

Dal 2016/2017 Industrie agrarie (Scienze e tecnologie agrarie e forestali).

2023/2024–2024/2025 Tecnologia degli alimenti innovativi (LM in Nutrizione e biosicurezza degli alimenti).

2021/2022–2023/2024 Tecnologia degli alimenti, gastronomia e tecniche di degustazione (Scienze e culture del cibo).

2017/2018–2020/2021 Laboratorio di analisi sensoriale (Enogastronomia e turismo).

Didattica post-lauream e formazione dei docenti

2023/2024–2025/2026 Docenza nei percorsi universitari di formazione iniziale dei docenti, su progettazione di laboratori, analisi sensoriale e metodologie didattiche per le industrie agrarie.

2023/2024–2024/2025 Docente nel Master universitario di I livello in Gastronomie Territoriali Sostenibili e Food Policies, Università del Salento.

2024/2025 Seminario nel Master universitario di II livello in Nutrizione Clinica e Funzionale, Università "G. d'Annunzio" di Chieti-Pescara.

5. Dottorati e formazione alla ricerca

Collegi dei docenti Partecipazione ai Collegi dei dottorati UNIMOL in Biotecnologia degli alimenti (2006–2012, cicli indicati nel CV completo), Tecnologie e biotecnologie agrarie (2013 e 2016–2023) e Scienze per le produzioni agroalimentari (XL ciclo, 2024).

2021–2024 Tutor di dottorato internazionale in Tecnologie e biotecnologie agrarie; ricerca sul recupero sostenibile di composti bioattivi dai sottoprodotti dell'industria olearia e applicazioni alimentari.

2019/2020 Valutatrice esterna di tesi di dottorato, Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia.

Supervisione Relatrice di numerose tesi triennali e magistrali, compilative e sperimentali, su qualità, innovazione e sostenibilità delle produzioni alimentari.

6. Profilo scientifico e linee di ricerca

L'attività scientifica riguarda la composizione, la qualità, la trasformazione e la conservazione degli alimenti, con particolare attenzione alla frazione lipidica, ai composti bioattivi e alle loro applicazioni tecnologiche. Il percorso integra approcci chimico-analitici, biotecnologici e di innovazione di prodotto e processo.

Principali ambiti di ricerca

Oli e grassi alimentari Composizione e caratterizzazione degli oli vergini di oliva e di altre sostanze grasse; qualità, stabilità ossidativa, conservazione e influenza dei processi tecnologici.

Valorizzazione di sottoprodotti Recupero e caratterizzazione di sostanze di interesse alimentare da foglie di olivo, sanse e reflui oleari; sviluppo di potenziali applicazioni in alimenti e bevande. Valorizzazione di eccedenze di pomodoro.

Composti bioattivi Estrazione e studio di sostanze fenoliche e antiossidanti naturali; valutazione dell'attività antiossidante e di sistemi di protezione e veicolazione.

Biotecnologie alimentari Studio di attività enzimatiche e microbiche applicate alla trasformazione degli alimenti, comprese olive da tavola e prodotti enologici.

Formulazioni e sistemi innovativi Formulazioni a base lipidica, oleogel e sistemi colloidali; rivestimenti edibili per la conservazione di prodotti ortofrutticoli freschi e di IV gamma.

Analisi e controllo di qualità Messa a punto e applicazione di tecniche cromatografiche e spettrofotometriche per la caratterizzazione delle matrici alimentari.

Ulteriori settori di studio

Prodotti ittici, lattiero-caseari, vini e vitigni autoctoni, con particolare attenzione alle proprietà compositive, alla qualità e ai processi di trasformazione e conservazione.

7. Competenze metodologiche

Esperienza nell'organizzazione e gestione di attività di laboratorio chimico-analitico e nel coordinamento di gruppi di lavoro. Competenze in gascromatografia, HPLC, TLC, estrazione in fase solida, tecniche spettrofotometriche e di assorbimento atomico, test di stabilità ossidativa e valutazione dell'attività antiossidante ed enzimatica.

8. Progetti di ricerca e responsabilità scientifiche

Responsabilità scientifica – selezione

2007 Responsabile dell'unità di ricerca UNIMOL del PRIN "Tecnologie innovative in campo enologico: uso di basse intensità di corrente elettrica nel controllo di lieviti alteranti i vini".

2003 Responsabile scientifica del progetto "Identificazione ed ipotesi di recupero di ingredienti funzionali dai reflui dell'industria olearia" (finanziamento di Ateneo/Dipartimento).

2000 Responsabile scientifica del progetto "Studio sulle proprietà alimentari del pesce azzurro fresco e trasformato" (MURST ex 60%).

1996 Responsabile scientifica della ricerca sulla caratterizzazione di oli ottenuti da varietà locali del Basso Molise (convenzione UNIMOL–ARSARP Molise).

Partecipazione a progetti – selezione

2024 SPIGA – Sustainable Pigment Grains as Fitfood for Mediterranean Diet; componente del gruppo di ricerca.

2021–2023 Profood IV – "Prodotti e processi innovativi per la filiera ortofrutticola della IV gamma" (PON ricerca industriale e sviluppo sperimentale); componente del gruppo di ricerca.

2019–2023 PRIN 2017 "The Neapolitan pizza: processing, distribution, innovation and environmental aspects"; componente del gruppo di ricerca.

2014–2016 Partecipazione a progetti regionali sulla valorizzazione di vitigni autoctoni e delle risorse enogastronomiche del Molise.

9. Collaborazioni scientifiche

Nazionali Collaborazioni con gruppi di ricerca dell'Università del Molise, Università di Bari, Università di Milano e Università di Modena e Reggio Emilia in scienze degli alimenti, chimica fisica e microbiologia alimentare.

Internazionali Collaborazioni con Indian Institute of Technology di Kharagpur (India), Università di Tunisi El Manar (Tunisia), gruppi di ricerca di Lione (Francia) e Casablanca (Marocco); nel 2026 avviata collaborazione scientifica con Alanya Alaaddin Keykubat University (Turchia).

10. Produzione scientifica e attività editoriale

Autrice e coautrice di pubblicazioni scientifiche su riviste nazionali e internazionali, libri e capitoli di libro. Di seguito una selezione rappresentativa delle principali linee e dell'evoluzione dell'attività di ricerca; per la produzione completa si rimanda ai profili scientifici riportati a pagina 1.

Pubblicazioni scientifiche selezionate

- De Leonardis, A. (2026). Oxidative stability of beeswax oleogels: effects of lipid matrix composition and artichoke leaf extract incorporation. European Food Research and Technology, 252, 319.
- Cofelice, M., Lopez, F., & De Leonardis, A. (2026). Valorisation of surplus fresh tomatoes through the simultaneous recovery of lipid, solid and polar fractions. Journal of Food Science and Technology.
- Cofelice, M., De Leonardis, A., et al. (2025). Alginate-based edible coating to preserve the quality and extend the shelf life of fresh-cut salad. Colloids and Interfaces, 9, 87.
- Iftikhar, A., Dupas-Farrugia, C., De Leonardis, A., et al. (2024). Antioxidant potential of olive leaf sustainable extracts evaluated in vitro and minced beef meat. Italian Journal of Food Science, 36(4), 305–316.
- De Leonardis, A., Iftikhar, A., & Macciola, V. (2022). Possible utilization of two-phase olive pomace to formulate potential functional beverages. Beverages, 8, 57.
- Macciola, V., & De Leonardis, A. (2022). Exceptional long-term durability of Coratina monovarietal extra virgin olive oil. OCL, 29, 24.
- De Leonardis, A., Macciola, V., et al. (2019). A study on acetification process to produce olive vinegar from oil mill wastewaters. European Food Research and Technology, 245, 2123–2131.
- De Leonardis, A., Macciola, V., et al. (2018). Effective assay for olive vinegar production from olive oil mill wastewaters. Food Chemistry, 240, 437–440.
- De Leonardis, A., Angelico, R., et al. (2013). Effects of polyphenol enzymatic-oxidation on the oxidative stability of virgin olive oil. Food Research International, 54, 2001–2007.

Libri, curatele e capitoli – selezione

2023 De Leonardis, A., Macciola, V., & Iftikhar, A. Capitolo sui possibili impieghi alimentari dei reflui oleari, in Wastewater from Olive Oil Production (Springer).

2014 Editor del volume internazionale Virgin Olive Oil: Production, Composition, Uses and Benefits for Man (Nova Science Publishers).

2008 Autrice della monografia Qualità e processi di trasformazione dei prodotti ittici (Aracne Editrice).

Attività editoriale e valutazione

Co-Editor dell'Italian Journal of Food Science dal 2025; componente di comitati editoriali di riviste internazionali, tra cui Foods (2024–2026) e Journal of Food Safety and Food Quality (dal 2026). Attività continuativa di revisione scientifica; iscritta all'albo REPRISE e valutatrice di progetto FONDECYT (Cile, 2022).

11. Terza Missione e impatto sociale

Le attività di Terza Missione riguardano il trasferimento di conoscenze e competenze al settore agroalimentare, la divulgazione scientifica e l'interazione con imprese, professionisti e scuole.

Trasferimento tecnologico e collaborazione con le imprese

2023 Contratto di ricerca con Basso Fedele & Figli S.r.l. per la formulazione, caratterizzazione e validazione di un olio per frittura ad elevate prestazioni.

2018–2022 Attività nell'ambito del progetto SOLITALIA – "Biotecnologie integrate per l'identità e la competitività delle produzioni e del sistema oleario italiano", attraverso contratto di consulenza con Basso Fedele & Figli S.r.l.

Divulgazione scientifica – iniziative selezionate

2026 Relazione "Dalla pietra al digitale: evoluzione delle tecniche olearie e qualità dell'olio", Fiera d'Ottobre di Larino.

2025 Relazioni sulla varietà olivicola Sperone di Gallo e sulle componenti amare dell'olio extra vergine d'oliva in iniziative pubbliche di valorizzazione e divulgazione.

2021 Relazione sulla gestione e valorizzazione dei sottoprodotti oleari, workshop formativo MOLIVOIL, Larino.

2017–2019 Interventi divulgativi sulla biodiversità olivicola, le caratteristiche degli oli extravergini e i composti fenolici dei prodotti dell'olivo.

Formazione professionale

2017 Docenza per l'industria alimentare sul controllo qualità avanzato degli oli (Piano Fondimpresa A.LIMENTA.T.E.).

2016–2017 Docenze nel Corso di Idoneità Fisiologica all'Assaggio dell'Olio d'Oliva, organizzato da CO.PR.O.M./Coldiretti Campobasso.

2005–2014 Attività formative su tecnologie di produzione e valutazione sensoriale dell'olio extra vergine d'oliva.

Orientamento, scuole e divulgazione digitale

2025–2026 Coordinatrice dei percorsi PCTO "Importanza dei colori del cibo su nutrizione e sicurezza alimentare: focus sul pomodoro", rivolti agli studenti delle scuole secondarie.

2021 Partecipazione al Summer Camp di Scienze Turistiche dell'Università degli Studi del Molise.

2020–2021 Realizzazione e diffusione di tre video tutorial scientifico-didattici sulle analisi degli oli alimentari e delle olive (acidità libera, numero dei perossidi e metodo Soxhlet).