

Il Prof. Massimo Iorizzo si è laureato il 16.07.1991 in Scienze delle Preparazioni Alimentari con votazione finale di 110/110 e lode, presso l'Università degli Studi del Molise-DI.S.T.A.A.M. Dal settembre 1991 al novembre 1993 ha frequentato il DISTAAM come contrattista e borsista per ricerche inerenti la microbiologia degli alimenti. Nel 1993 è risultato vincitore del concorso di ammissione al Dottorato di Ricerca in "Biotecnologia degli alimenti" IX Ciclo. Nel 1997 ha conseguito il titolo di Dottore di ricerca discutendo la tesi dal titolo: "Caratterizzazione enologica di lieviti apiculati isolati da mosti d'uva dell'Italia meridionale". Nel 1997 è stato docente di Microbiologia degli alimenti presso l'Università degli Studi del Molise nell'ambito di un progetto sulla microbiologia dei salumi. Nello stesso anno ha stipulato un contratto di ricerca con l'Università degli Studi del Molise nell'ambito di un programma dal titolo "Produzione di acido acetico da siero". Nel 1998 ha conseguito l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo alimentare. Dal 17 luglio 1998 al 2002 ha prestato servizio presso il DISTAAM dell'Università degli Studi del Molise come collaboratore tecnico per il raggruppamento disciplinare AGR/16 MICROBIOLOGIA AGRARIA (ex G08B). Dal 1 novembre 2002 ha preso servizio come ricercatore confermato presso il DISTAAM dell'Università degli Studi del Molise. Dal 1996 al 1998 è stato docente di microbiologia lattiero casearia e di microbiologia degli alimenti presso l'Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato di Montella (AV) ai corsi di formazione per "Tecnico Chimico e Biologico addetto agli impianti e alle Tecnologie di trattamento del latte e dei derivati lattiero caseari" e per "operatore chimico e biologico addetto al controllo degli impianti, delle tecnologie e dei parametri analitici dell'industria vinicola". Dal 1998 ad oggi è docente di Microbiologia degli alimenti presso il Parco Scientifico e Tecnologico del Molise per la formazione di Tutor di impresa per le industrie lattiero casearia, salumiera e molitoria. Nel 1999 e nel 2000 è stato docente al corso di formazione "Giovani agricoltori" organizzato dall'Università degli Studi del Molise sulle tecnologie di conservazione degli alimenti e sul trattamento dei sottoprodotti agricoli. Nel 2001 è stato impegnato come docente e coordinatore finale in un ciclo di 152 ore ai corsi di formazione "Operatori dell'agricoltura, del settore agroalimentare e dell'ospitalità rurale" organizzati dall'Università degli Studi del Molise - Facoltà di Agraria. Nell'anno accademico 2002-2003 è stato docente di Biologia dei microrganismi-sistematica e Microbiologia enologica presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università del Molise. Nell'anno accademico 2003-2004 gli è stata affidato l'insegnamento di Biologia dei microrganismi e Microbiologia enologica presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università del Molise. Dal 2005 è docente di Tecniche microbiche e Microbiologia enologica presso la stessa Università per il corso di Laurea in Scienze e Tecnologie alimentari

Publicazioni scientifiche ultimi 10 anni

Letizia, F., Fratianni, A., Cofelice, M., Testa, B., Albanese, G., Di Martino, C., Panfili, G., Lopez, F., Iorizzo, M. (2023). Antioxidative Properties of Fermented Soymilk Using *Lactiplantibacillus plantarum* LP95. *Antioxidants*, 12(7), 1442.

Di Renzo, M., Letizia, F., Di Martino, C., Karauli, J., Kongoli, R., Testa, B., Avino, P., Guerriero, E., Albanese, G., Monaco, M., Iorizzo, M. (2023). Natural Fiano Wines Fermented in Stainless Steel Tanks, Oak Barrels, and Earthenware Amphora. *Processes*, 11(4), 1273.

Testa, B., Coppola, F., Letizia, F., Albanese, G., Karauli, J., Ruci, M., Pistillo, M., Germinara, G.S., Messia, C., Succi, M., Vergalito, F., Tremonte, P., Lombardi, S.J., Iorizzo, M. (2022). Versatility of *Saccharomyces cerevisiae* 41CM in the Brewery Sector: Use as a Starter for "Ale" and "Lager" Craft Beer Production. *Processes*, 10(12), 2495;

Iorizzo, M., Ganassi, S., Albanese, G., Letizia, F., Testa, B., Tedino, C., Petrarca, S., Mutinello, F., Mazzeo, A., De Cristofaro, A. (2022). Antimicrobial Activity from Putative Probiotic Lactic Acid Bacteria for the Biological Control of American and European Foulbrood Diseases. *Veterinary Sciences*, 9(5), 236;

Letizia, F., Albanese, G., Testa, B., Vergalito, F., Bagnoli, D., Di Martino, C., Carillo, P., Verrillo, L., Succi, M., Sorrentino, E., Coppola, R., Tremonte, P., Lombardi, S.J., Di Marco, R., Iorizzo, M. (2022). In Vitro Assessment of Bio-Functional Properties from *Lactiplantibacillus plantarum* Strains. *Current Issues in Molecular Biology*, 44(5), 2321-2334.

- Lombardi SJ, Pannella G, Tremonte P, Mercurio I, Vergalito F, Caturano C, Maiuro L, Iorizzo M, Succi M, Sorrentino E, Coppola R. Fungi Occurrence in Ready-to-Eat Hazelnuts (*Corylus avellana*) From Different Boreal Hemisphere Areas. *Front Microbiol.* 2022 Apr 26;13:900876. doi: 10.3389/fmicb.2022.900876. PMID: 35558107; PMCID: PMC9087596.
- Iorizzo, M., Letizia, F., Ganassi, S., Testa, B., Petrarca, S., Albanese, G., Di Criscio, D., De Cristofaro, A. (2022). Functional Properties and Antimicrobial Activity from Lactic Acid Bacteria as Resources to Improve the Health and Welfare of Honey Bees. *Insects*,13(3), 308;
- Iorizzo, M., Albanese, G., Letizia, F., Testa, B., Tremonte, P., Vergalito, F., Lombardi, S.J., Succi, M., Coppola, R., Sorrentino, E. (2022). Probiotic potentiality from versatile *Lactiplantibacillus plantarum* strains as resource to enhance freshwater fish health. *Microorganisms*,10(2), 463;
- Iorizzo, M., Letizia, F., Ganassi, S., Testa, B., Petrarca, S., Albanese, G., Di Criscio, D., De Cristofaro, A. (2022). Recent Advances in the Biocontrol of Nosemosis in Honey Bees (*Apis mellifera* L.) *J. Fungi*, 8(5), 424;
- Testa, B.; Coppola, F.; Lombardi, S.J.; Iorizzo, M.; Letizia, F.; Di Renzo, M.; Succi, M.; Tremonte, P. Influence of *Hanseniaspora uvarum* AS27 on Chemical and Sensorial Characteristics of Aglianico Wine. *Processes* 2021, 9, 326.
- Iorizzo, M.; Coppola, F.; Letizia, F.; Testa, B.; Sorrentino, E. Role of Yeasts in the Brewing Process: Tradition and Innovation. *Processes* 2021, 9, 839;
- Iorizzo, M.; Testa, B.; Ganassi, S.; Lombardi, S.J.; Ianiro, M.; Letizia, F.; Succi, M.; Tremonte, P.; Vergalito, F.; Cozzolino, A. Probiotic Properties and Potentiality of *Lactiplantibacillus plantarum* Strains for the Biological Control of Chalkbrood Disease. *J. Fungi* 2021, 7, 379;
- Guerriero, E.; Iorizzo, M.; Cerasa, M.; Notardonato, I.; Testa, B.; Letizia, F.; Di Fiore, C.; Russo, M.V.; Avino, P. Fast and Reliable Multiresidue Analysis of Aromas in Wine by Means of Gas Chromatography Coupled with Triple Quadrupole Mass Spectrometry. *Analytica* 2021, 2, 38–49;
- Iorizzo, M.; Albanese, G.; Testa, B.; Ianiro, M.; Letizia, F.; Succi, M.; Tremonte, P.; D'Andrea, M.; Iaffaldano, N.; Coppola, R. Presence of Lactic Acid Bacteria in the Intestinal Tract of the Mediterranean Trout (*Salmo Macrostigma*) in Its Natural Environment. *Life* 2021, 11, 667;
- Iorizzo, M.; Letizia, F.; Albanese, G.; Coppola, F.; Gambuti, A.; Testa, B.; Aversano, R.; Forino, M.; Coppola, R. Potential for Lager Beer Production from *Saccharomyces cerevisiae* Strains Isolated from the Vineyard Environment. *Processes* 2021, 9, 1628;
- Iorizzo, M.; Lombardi, S.; Ganassi, S.; Testa, B.; Ianiro, M.; Letizia, F.; Succi, M.; Tremonte, P.; Vergalito, F.; Cozzolino, A.; Sorrentino, E.; Coppola, R.; Petrarca, S.; Mancini, M.; Cristofaro, A. Antagonistic Activity against *Ascosphaera apis* and Functional Properties of *Lactobacillus kunkeei* Strains. *Antibiotics* 2020, 9(5), 262;<https://doi.org/10.3390/antibiotics9050262>.
- Lombardi, S. J., Pannella, G., **Iorizzo, M.***, Testa, B., Succi, M., Tremonte, P., Sorrentino, E., Di Renzo, M., Strollo, D., Coppola, R. (2020). *Inoculum Strategies and Performances of Malolactic Starter Lactobacillus plantarum M10: Impact on Chemical and Sensorial Characteristics of Fiano Wine.* *Microorganisms*, 8(4), 516. doi:10.3390/microorganisms8040516.
- Di Martino, C., Testa, B., Letizia, F., **Iorizzo, M.***, Lombardi, S. J., Ianiro, M., Di Renzo, M., Strollo, D., Coppola, R. (2020). *Effect of exogenous proline on the ethanolic tolerance and malolactic performance of Oenococcus oeni.* *Journal of Food Science and Technology*. doi:10.1007/s13197-020-04426-1.
- Cozzolino, A., Vergalito, F., Tremonte, P., Iorizzo, M., Lombardi, S. J., Sorrentino, E., Luongo, D., Coppola, R., Di Marco, R., Succi, M. (2020). Preliminary evaluation of the safety and probiotic potential of akkermansia muciniphila DSM 22959 in comparison with lactobacillus rhamnosus GG. *Microorganisms*, 8(2). <https://doi.org/10.3390/microorganisms8020189>.
- Testa, B., Lombardi, S. J., Iorizzo, M.*, Letizia, F., Di Martino, C., Di Renzo, M., Strollo D., Tremonte, P., Pannella, G., Ianiro, M., Sorrentino, E., Succi M., Coppola, R. (2020). Use of strain Hanseniaspora guilliermondii BF1 for winemaking process of white grapes Vitis vinifera cv Fiano. *European Food Research and Technology*, 246(3), 549–561. <https://doi.org/10.1007/s00217-019-03424-8>.
- Testa, B., Lombardi, S. J., Macciola, E., Succi, M., Tremonte, P., & Iorizzo, M.* (2019). Efficacy of olive leaf extract (*Olea europaea* L. cv Gentile di Larino) in marinated anchovies (*Engraulis encrasicolus*, L.) process. *Heliyon*, 5(5). <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2019.e01727>.
- Sorrentino, E., Tremonte, P., Succi, M., Iorizzo, M., Pannella, G., Lombardi, S. J., Sturchio, M., Coppola, R. (2018). Detection of antilisterial activity of 3-Phenyllactic acid using *Listeria innocua* as a model. *Frontiers in Microbiology*, 9(JUN). <https://doi.org/10.3389/fmicb.2018.01373>
- Lombardi, S. J., Macciola, V., Iorizzo, M., & De Leonardis, A. (2018). Effect of different storage conditions on the shelf life of natural green table olives. *Italian Journal of Food Science*, 30(2), 414–427. <https://doi.org/10.14674/IJFS-1029>

De Leonardis, A., Macciola, V., Iorizzo, M., Lombardi, S. J., Lopez, F., & Marconi, E. (2018). Effective assay for olive vinegar production from olive oil mill wastewaters. *Food Chemistry*, 240, 437–440. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.07.159>.

Lombardi, S. J., Pannella, G., Iorizzo, M.*, Moreno-Arribas, M. V., Tremonte, P., Succi, M., Sorrentino, E., Macciola V Di Renzo M., Coppola, R. (2018). Sequential inoculum of *Hanseniaspora guilliermondii* and *Saccharomyces cerevisiae* for winemaking Campanino on an industrial scale. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 34(11). <https://doi.org/10.1007/s11274-018-2540-6>.

Succi, M., Pannella, G., Tremonte, P., Tipaldi, L., Coppola, R., Iorizzo, M., Lombardi, S.J., Sorrentino, E. (2017). Sub-optimal pH preadaptation improves the survival of *Lactobacillus plantarum* strains and the malic acid consumption in wine-like medium. *Frontiers in Microbiology*, 8(MAR). <https://doi.org/10.3389/fmicb.2017.00470>

De Leonardis, A., Testa, B., Macciola, V., Lombardi, S. J., & Iorizzo, M. (2016). Exploring enzyme and microbial technology for the preparation of green table olives. *European Food Research and Technology*, 242(3), 363–370. <https://doi.org/10.1007/s00217-015-2546-3>.

Iorizzo, M., Testa, B., Lombardi, S. J., García-Ruiz, A., Muñoz-González, C., Bartolomé, B., & Moreno-Arribas, M. V. (2016). Selection and technological potential of *Lactobacillus plantarum* bacteria suitable for wine malolactic fermentation and grape aroma release. *LWT - Food Science and Technology*, 73, 557–566. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2016.06.062>

Iorizzo, M., Lombardi, S. J., Macciola, V., Testa, B., Lustrato, G., Lopez, F., & De Leonardis, A. (2016). Technological potential of *Lactobacillus* strains isolated from fermented green olives: In vitro studies with emphasis on oleuropein-degrading capability. *Scientific World Journal*, 2016. <https://doi.org/10.1155/2016/1917592>

Succi, M., Aponte, M., Tremonte, P., Niro, S., Sorrentino, E., Iorizzo, M., Tipaldi, L., Pannella, G., Panfili, G., Fratianni, A., Coppola, R. (2016). Variability in chemical and microbiological profiles of long-ripened Caciocavallo cheeses. *Journal of Dairy Science*, 99(12), 9521–9533. <https://doi.org/10.3168/jds.2016-11585>

Lombardi, S. J., De Leonardis, A., Lustrato, G., Testa, B., & Iorizzo, M.* (2016). Yeast Autolysis in Sparkling Wine Aging: Use of Killer and Sensitive *Saccharomyces cerevisiae* Strains in Co-Culture. *Recent Patents on Biotechnology*, 9(3), 223–230. <https://doi.org/10.2174/1872208310666160414102015>.

Testa, B., Lombardi, S. J., Tremonte, P., Succi, M., Tipaldi, L., Pannella, G., Sorrentino, E., Iorizzo, M.* & Coppola, R. (2014). Biodiversity of *Lactobacillus plantarum* from traditional Italian wines. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 30(8), 2299–2305. <https://doi.org/10.1007/s11274-014-1654-8>

Iorizzo, M., Macciola, V., Testa, B., Lombardi, S. J., & De Leonardis, A. (2014). Physicochemical and sensory characteristics of red wines from the rediscovered autochthonous *Tintilia* grapevine grown in the Molise region (Italy). *European Food Research and Technology*, 238(6), 1037–1048. <https://doi.org/10.1007/s00217-014-2186-z>.

Partecipazione al collegio dei docenti

Anni 2006: Componente collegio docenti Dottorato di Ricerca in “Biotecnologia degli Alimenti”
XXII Ciclo. Università del Molise.

Anno 2007: Componente collegio docenti Dottorato di Ricerca in “Biotecnologia degli Alimenti”
XXIII Ciclo. Università del Molise.

Anno 2008 Componente collegio docenti Dottorato di Ricerca in “Biotecnologia degli Alimenti”
XXIV Ciclo. Università del Molise

Anno 2009. Componente collegio docenti Dottorato di Ricerca in “Biotecnologia degli Alimenti”
XXV Ciclo. Università del Molise

Anno 2010. Componente collegio docenti Dottorato di Ricerca in “Biotecnologia degli Alimenti”
XXVI Ciclo. Università del Molise

Anno 2011. Componente collegio docenti Dottorato di Ricerca in “Biotecnologia degli Alimenti”
XXVII Ciclo. Università del Molise

Anno 2012. Componente collegio docenti Dottorato di Ricerca in “Biotecnologia degli Alimenti”
XXVIII Ciclo. Università del Molise
Anno 2013. Componente collegio docenti Dottorato di Ricerca in “Biotecnologia degli Alimenti”
XXIX Ciclo. Università del Molise
Anno 2020. Componente collegio docenti Dottorato di Ricerca in “Tecnologie e Biotecnologie Agrarie”
XXXVI Ciclo. Università del Molise.
Anno 2021. Componente collegio docenti Dottorato di Ricerca in “Tecnologie e Biotecnologie Agrarie”
XXXVII Ciclo. Università del Molise.
Anno 2022 Componente collegio docenti Dottorato di Ricerca in “Tecnologie e Biotecnologie Agrarie”
XXXVIII Ciclo. Università del Molise.
Anno 2023. Componente collegio docenti Dottorato di Ricerca in “Scienze per le Produzioni Agroalimentari”
XXXIX Ciclo. Università del Molise.

Specifiche esperienze professionali

Dottorato di ricerca in Biotecnologia degli Alimenti IX Ciclo: “*Caratterizzazione enologica di lieviti apiculati isolati da mosti d'uva dell'Italia meridionale*” (conseguimento titolo 26/06/1997).

Programma Operativo Multiregionale (P.O.M.). Misura 2: Innovazione tecnologiche e trasferimento dei risultati della ricerca, Progetto B35:” *Miglioramento e valorizzazione dei vini ottenuti da uve autoctone dell'Italia meridionale attraverso lo studio ed il controllo delle variabili critiche che ne determinano la tipicità sensoriale*” (**partecipante**).

-Progetto finanziato dalla ESSEDIELLE sas (Ortona-CH) nell'ambito di una convenzione con il DiAAA-Università del Molise: “**IMPIEGO DI LIEVITI STARTER NELLA PRODUZIONE DI VINI DI QUALITA'.**” (**responsabile scientifico**). 2005

-Progetto finanziato dalla BREWERY TECHNOLOGY srl (Ripalimosani-CB) nell'ambito di una convenzione con il DiAAA-Università del Molise: “*Selezione e impiego di lieviti starter nella produzione della birra*” (**responsabile scientifico**).2006

1997: docente Corso di formazione per Giovani Agricoltori. “La filiera della carne suina: Protocolli sperimentali di lavorazione e produzione di salumi”. Università degli Studi del Molise. Facoltà di Agraria (56 ore).

1998: docente Corso di formazione per Giovani Agricoltori, “Indagine sulla filiera della carne suina, dalla produzione alla trasformazione e commercializzazione”: Università degli Studi del Molise. Facoltà di Agraria (70 ore).

2000-2001: docente Corsi formazione “Esperto in tecnologie di produzione e trasformazione dei cereali”, “Esperto in tecnologie di produzione e trasformazione del latte”, “Esperto in tecnologie di produzione e trasformazione delle carni suine” (40 ore) presso Università del Molise, partner del Parco Scientifico Molise Innovazione.

a.a. 2002-2003:

-docente di Biologia dei Microrganismi-Sistematica e Microbiologia Enologica presso il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università del Molise.

a.a. 2003-2004:

-docente di Esercitazioni di Biologia dei microrganismi e Microbiologia Enologica per il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari della Facoltà di Agraria dell'Università del Molise.

a.a. 2004-2005:

-docente di Microbiologia enologica e Tecniche microbiologiche per il corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell'Università del Molise.

a.a. 2005-2006:

-docente di Microbiologia enologica e Tecniche microbiologiche per il corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell'Università del Molise.

a.a. 2006-2007.

-docente di Microbiologia enologica e Tecniche microbiologiche per il corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell'Università del Molise.

-docente di Laboratorio di Didattica della Microbiologia degli Alimenti presso la Scuola di Specializzazione all'Istruzione Secondaria dell'Università del Molise.
-docente di Diagnostica e stabilità microbiologica di alimenti e bevande per il corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell'Università del Molise.

a.a. 2007-2008.

-Docente di Microbiologia enologica e Biotecnologie microbiologiche per il corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell'Università del Molise.
-docente di Laboratorio di Didattica della Microbiologia degli Alimenti presso la Scuola di Specializzazione all'Istruzione Secondaria dell'Università del Molise;

a.a. 2008-2009.

Docente di Microbiologia delle produzioni animali e Microbiologia enologica. per i corsi di Laurea di Scienze e Tecnologie alimentari e Scienze e Tecnologie Agrarie dell'Università del Molise;

a.a. 2009-2010. Docente di Microbiologia enologica e Microbiologia delle produzioni animali per i corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie alimentari e Scienze e Tecnologie Agrarie dell'Università del Molise;

DAL 2010 ad oggi:

docente di Microbiologia del vino e della birra, Microbiologia enologica e Microbiologia dei prodotti agroalimentari per i corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie alimentari e Scienze e Tecnologie Agrarie dell'Università del Molise.

Dal 2020 ad oggi docente di Microbiologia dei prodotti agroalimentari presso Università del Sannio per il Corso di Laurea professionalizzante in Scienze della Produzioni dolciarie

2012-2014: ITS DEMOS: *“Tecnico Superiore del controllo e monitoraggio agro-ambientale del sistema produttivo di trasformazione ed esperto nella valorizzazione e commercializzazione dei prodotti della filiera enologica”* (Docente e coordinatore delle attività di stage e tirocini). Università del Molise.

Dal 2006 al 2018 Componente della Commissione Stage e Tirocini del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari Università del Molise.

Relatore delle seguenti tesi di laurea sperimentali. Università del Molise: Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (STA) e Scienze e Tecnologie Agrarie (STAG)

2003. LECCISOTTI DANIELA: CARATTERISTICHE ENOLOGICHE DI LIEVITI AUTOLISOGENI.

2003. TESTA BRUNO: ATTIVITA' B-GLUCOSIDASICA DI OENOCOCCUS OENI.

2003. PIRRO GIUSEPPE: ISOLAMENTO E CARATTERIZZAZIONE DI BATTERI LATTICI DI INTERESSE ENOLOGICO.

2003. CHIOVITTI ANTONELLO: CARATTERIZZAZIONE FENOTIPICA E TECNOLOGICA DI OENOCOCCUS OENI.

2004. CARDONE ANNAMARIA: INFLUENZA DEI POLIFENOLI SUI BATTERI MALOLATTICI.

2004. XAFIS ANDREAS: CARATTERIZZAZIONE DI LIEVITI ISOLATI DA VINI DELLA GRECIA.

2004. SCAPPATICCI LAURA: CARATTERIZZAZIONE FENOTIPICA E TECNOLOGICA DI LIEVITI ISOLATI DA VINI DI UVE AUTOCTONE DELL'ITALIA CENTRO-MERIDIONALE.

2004. D'AMARIO MIRKO: INFLUENZA DEL METABOLISMO DI OENOCOCCUS OENI SUL COLORE DEI VINI ROSSI.

2004. BUONACCORSI LORENA: STUDI SULLA MICROFLORA DI ACETI ARTIGIANALI .

2004. FERRARA PIERDAMIANO: CARATTERISTICHE ENOLOGICHE DI LIEVITI COMMERCIALI.

2004. MUCCINO ILARIA: CARATTERIZZAZIONE DI LIEVITI ISOLATI DA VINI TINTILIA .

2004. IANACONE STEFANO: CINETICHE DI FERMENTAZIONE DI LIEVITI COMMERCIALI.
2004. PENGUE GIUSEPPE: CARATTERISTICHE COMPOSITIVE DI VINI TIPICI DEL SANNIO OTTENUTI CON LIEVITI SELEZIONATI.
2005. PIANCONE PATRIZIA: CARATTERIZZAZIONE TECNOLOGICA E QUALITATIVA DI LIEVITI ISOLATI DA VINI DI UVE AUTOCTONE DELL'ITALIA CENTRO-MERIDIONALE.
2005. LOMBARDI SILVIA JANE: DINAMICHE DI CRESCITA DI OENOCOCCUS OENI IN PRESENZA DI COMPOSTI FENOLICI.
2006. MARTINO EDVIGE: ANALISI DELLE DINAMICHE DI CRESCITA DI UN LIEVITO SACCHAROMYCES CEREVISIAE.
2006. CIARDULLI WILMA: EFFETTO DELLA TEMPERATURA SUL METABOLISMO DI DEKKERA/BRUXELLENSIS IN VINO.
2006. IONATA FRANCESCO: PROVE DI VINIFICAZIONE IN CANTINA CON LIEVITI SECCHI ATTIVI.
2007. FIORE DANIELE: ISOLAMENTO E CARATTERIZZAZIONE DI BRETTANOMYCES DA VINO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
2007. DE IESO PELLEGRINO: CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DI VINI TINTILIA.
2007. GALLO ANTONIA: REIDRATAZIONE DI LIEVITI SECCHI ATTIVI NELLA PRATICA ENOLOGICA.
2008. FIORINO BARBARA: IMPIEGO DI UN LIEVITO AUTOCTONO NELLA PRODUZIONE DI VINI TINTILIA.
2009. IAPAOLO FRANCESCO: RUOLO DEL GLUTATIONE NEI VINI.
2009. DI IELSI GIUSEPPE: SELEZIONE DI BATTERI AUTOCTONI APPARTENENTI ALLA SPECIE OENOCOCCUS OENI
2010. MASCOLO CARMELA: PROVE DI SPUMANTIZZAZIONE CON LIEVITI SELEZIONATI.
2011. CANTONI LUCA: ISOLAMENTO E CARATTERIZZAZIONE DI BATTERI LATTICI DI INTERESSE ENOLOGICO.
2011. MANCINI ROSALINA: INTERAZIONI TRA BATTERI ACETICI E CEPPI SELEZIONATI DI LACTOBACILLUS PLANTARUM DI INTERESSE ENOLOGICO. (LM)
2011. DE IESO PELLEGRINO: INFLUENZA DEI FATTORI AMBIENTALI, AGRONOMICI E TECNOLOGICI SULLA QUALITA' DEL VINO TINTILIA.
2011. IANNELLI FILOMENA: IMPIEGO DI LIEVITI CRIOTOLLERANTI IN VINIFICAZIONI DI VINI TINTILIA.
2011. LANZONE GIOCONDA: CONTROLLO DI LEGIONELLA IN STRUTTURE TURISTICO-RICETTIVE E TERMALI.
2011. MARCHETTI MARCO: SELEZIONE ED IMPIEGO DI LIEVITI AUTOCTONI NELLA PRODUZIONE DI VINI TINTILIA.
2011. PENNA ROSA: LIEVITI E QUALITA' DEL VINO.
2012. PERRONE FABIANA: ISOLAMENTO DI LACTOBACILLUS PLANTARUM DA VINI DELLA REGIONE CAMPANIA.
2012. CARUSO MICHELA: SELEZIONE DI BATTERI LATTICI PER LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA. (LM)
2012. CASERIO SILVIA: CARATTERIZZAZIONE DI LACTOBACILLUS PLANTARUM ISOLATO DA VINI DEL MOLISE
2012. ABRUZZESE FERNANDO: CARATTERIZZAZIONE DI LACTOBACILLUS PLANTARUM ISOLATI DA VINO.

2013. SOLIMINE DANIELA: CARATTERIZZAZIONE CHIMICO-FISICA, MICROBIOLOGICA ED ORGANOLETTICA DI BIRRE CRUDE ARTIGIANALI. (LM)

2013. TORTOLA VALENTINA: CARATTERIZZAZIONE E GENOTIPIZZAZIONE DELLA MICROFLORA PRESENTE NELLA SALSICCIA "SOTTO SUGNA" MOLISANA. (LM)

2013. BOCCHINO DONATELLA: TIPIZZAZIONE DEI MICRORGANISMI PRESENTI NEL CACIOCAVALLO. (STAG-LM)

2016. DI DONATO ANTONIO PAOLO: CARATTERIZZAZIONE DI BATTERI LATTICI ISOLATI DA APIS MELLIFERA E DA PRODOTTI DELL'ALVEARE.

2016. ORLACCHIO CANDITA: CINETICHE DI FERMENTAZIONE DI STARTER ENOLOGICI. (LM)

2016. ABBRUZZESE FERNANDO: CARATTERISTICHE COMPOSITIVE DI VINI AGLIANICO OTTENUTI CON LIEVITI SELEZIONATI. (LM)

2017. IANIRO MARIO: LACTOBACILLUS KUNKEEI: CARATTERIZZAZIONE DI CEPPI ISOLATI DAL MICROBIOTA INTESTINALE DI APIS MELLIFERA LIGUSTICA. (STAG-LM)

2017. ASCIONE PASQUALE: CARATTERIZZAZIONE DI CEPPI LACTOBACILLUS PLANTARUM ISOLATI DA BEEBREAD. (STAG-LM)

2017. MAULUCCI ROSARIA ANGELA: PRODUZIONE DI VINO MOSCATO PASSITO: UN'OPPORTUNITÀ PER LA VITICOLTURA MOLISANA DI ALTA QUOTA. (STAG-LM)

2017. MIGNOGNA DEBORA: FERMENTAZIONE MALOLATTICA DEI VINI.

2019. ZEOLLA GIOVANNI: EFFETTI DI UNA COLTURA STARTER MULTIPLA SULLA QUALITÀ DI INSACCATI A BASSO CONTENUTO DI GRASSO. (LM-STAG)

2019. MACCARIO ROBERTA: FERMENTAZIONE MALOLATTICA: EFFETTI DELLA FASE DI ACCLIMATAZIONE SULL' ATTIVITÀ DEL CEPPO LACTOBACILLUS PLANTARUM T5.(LM)

2019. DI DONATO ANTONIO PAOLO: UTILIZZO DI HANSENIASPORA UVARUM COME STARTER PER LA VINIFICAZIONE DI UVE AGLIANICO. (STAG-LM)

2019. MAIO DEBORA: CARATTERI DI INTERESSE SALUTISTICO IN CEPPI DI LACTOBACILLUS KUNKEEI ISOLATI DA PANE D'API E DAL TRATTO DIGERENTE DI APIS MELLIFERA. (LM)

Tutore delle seguenti tesi per il conseguimento del Dottorato di Ricerca

-Dott.ssa Silvia Jane Lombardi - Dottorato di ricerca in Biotecnologia degli Alimenti- XXI ciclo Sessione 2007-2008 -
Caratterizzazione tecnologica di batteri lattici d'interesse enologico.

-Dott.ssa Silvana Romano - Dottorato di ricerca in Biotecnologia degli Alimenti- XXI ciclo Sessione 2007-2008 -
Caratterizzazione microbiologica di birre crude artigianali

-Dott.re Bruno Testa - Dottorato di ricerca in Biotecnologia degli Alimenti- XXVI AA 2012-2013 - Isolamento,
identificazione e caratterizzazione tecnologica di *Lactobacillus plantarum* da vini rossi tradizionali dell'Italia
meridionale".

Responsabile scientifico Assegni di Ricerca

- 2009-2010.** “Preparazione e prove di impiego di nuovi starter enologici”. Periodo di svolgimento dal 11/05/2009 al 10/05/2010. Università degli Studi del Molise. Dott.ssa Silvia Jane Lombardi
- 2011-2012.** “Valutazione della maturità tecnologica di uve Tintilia” Periodo di svolgimento dal (10.01.2011 al 09.06.2012). Università degli Studi del Molise. Dott.ssa Silvia Jane Lombardi.
- 2013** “Valutazione della maturità tecnologica di uve Tintilia”. DiAAA. Università degli Studi del Molise. Dott.ssa Silvia Jane Lombardi.
- 2014.** “Tecnologie innovative per il potenziamento dell’attività anti-ossidante naturale del vino e la riduzione delle dosi di impiego di anidride solforosa”. DiAAA. Università degli Studi del Molise. Dott.ssa Silvia Jane Lombardi
- 2015.** “Tecnologie innovative per il potenziamento dell’attività anti-ossidante naturale del vino e la riduzione delle dosi di impiego di anidride solforosa”. DiAAA. Università degli Studi del Molise. Dott.ssa Silvia Jane Lombardi
- 2016-2017.** “Selezione e caratterizzazione di microrganismi di interesse enologico” (dal 21.05.2016 al 20.05.2017). DiAAA. Università degli Studi del Molise. Dott.ssa Silvia Jane Lombardi.
- 2018.** Dott. Bruno Testa: *Valutazione dell’idoneità dell’habitat della trota Salmo macrostigma*. DiAAA. Università degli Studi del Molise.

Altre Pubblicazioni scientifiche

Articoli su rivista

- Iorizzo M.,** Mancini C., Vitale A.M., Dellaglio F. (1992): "Effetti sui lieviti di un prodotto a base di bentonite e anidride solforosa ". Vignevis XIX, (7-8) ;43 - 46.
- Iorizzo M.,** Mancini C., Vitale A.M., Dellaglio F. (1992): "Effetti della vendemmia e del trasporto in cantina sulla microflora epifitica dell'uva ". Vignevis 19 (12); 15 - 18.
- Iorizzo M.,** Dellaglio F. (1993): "Recenti esperienze di lotta alla Botrytis cinerea ed al marciume acido della vite ". Vignevis 20 (4); 59-61.
- Iorizzo M.,** Dellaglio F. (1993): "Controllo delle alterazioni microbiche delle uve e qualità dei vini ". Vignevis, 20 (9);37-39.
- Grazia L., **Iorizzo M.** Passarelli P., Rainieri S., Zambonelli C. (1994): "Miglioramento dei vini del Molise con l'uso di lieviti selezionati e criotolleranti ". Vignevis 21(4); 69-71.
- Coppola R., Sorrentino E., Cinquanta L., Rossi F., **Iorizzo M.,** Grazia L. (1995) " Shelf-life of mozzarella cheese packaged without liquid and stored at different temperatures ". Italian Journal of Food Science,7(4);351-35.
- Coppola R., **M. Iorizzo,** B. Giagnacovo, A. Sorrentino, E. Sorrentino, C. Corino, L. Grazia (1995): "La soppressata molisana: caratteristiche microbiologiche e tecnologiche " Industrie Alimentari 34 (9);851-854.
- Grazia L, **Iorizzo M.,** Venditti M., Sorrentino A. (1995): "Lieviti e maturazione dell'uva ". Industria delle bevande.XXIV, dicembre; 589-592.
- Iorizzo M.,** Coppola R., Sorrentino E., Grazia L. (1995): "Caratterizzazione microbiologica di paste acide molisane ". Industrie Alimentari XXXIV, 12; 1290-1294.

- Coppola R., **Iorizzo M.**, Sorrentino A., Sorrentino E., Grazia L. (1996) "Resistenza al congelamento di lattobacilli mesofili isolati da insaccati e paste acide ". *Industrie Alimentari*, XXXV, aprile; 349-356.
- Nanni M., Coppola R., **Iorizzo M.**, Sorrentino A., Sorrentino E., Grazia L. (1997). "La microflora lattica nella maturazione del formaggio Parmigiano Reggiano; *Sc. Tec. Latt.Cas.* 48, 2; 211-216.
- Coppola R., **Iorizzo M.**, Saotta R., Sorrentino E. and Grazia L. (1997). "Characterization of micrococci and staphylococci isolated from Soppresata Molisana, a Southern Italy fermented sausage ". *Food Microbiology*; 14, 47-53.
- Coppola R., Nanni M., **Iorizzo M.**, Sorrentino A., Sorrentino E., Grazia L. (1997): "Survey of lactic acid bacteria isolated during the advanced stages of the ripening of Parmigiano Reggiano cheese". *J. Dairy Res.* 64: 305-310.
- Coppola R., Giagnacovo B., **Iorizzo M.**, Grazia L. (1998): "Characterization of lactobacilli involved in the ripening of soppresata molisana, a typical southern Italy fermented sausage"; *Food Microbiol*; 15, 347-353.
- Luongo D., Fiume I., De Giulio B., Maurelli L., Maurano F., Nazzaro F. Giagnacovo B., **Iorizzo M.**, Coppola R. (1998): "Chemical composition of soppresata molisana as affected by different starters". *Med.Fac. Landbouww.Univ.Gent*, 63/4a, 1381-1384.
- Iorizzo M.** (2000) "Caratteristiche chimico-fisiche di vini molisani ottenuti con lieviti selezionati" in: *Aspetti della vitivinicoltura molisana*. Quad. divulg. E.R.S.A. Molise/2 11-27.
- Coppola R., Nanni M., **Iorizzo M.**, Sorrentino A., Sorrentino E., Chiavari C. Grazia L. (2000): "Microbiological characteristics of Parmigiano Reggiano cheese during the cheesemaking and the first months of ripening". *Lait*, 80, 479-480.
- Coppola R., Nanni M., **Iorizzo M.**, Succi M., Sorrentino A., Chiavari C. Grazia L. (2001): "Enumeration of thermophilic lactic acid bacteria in ripened cheeses produced from raw milk". *Milchwissenschaft*. 56 (3), 140-142.
- Luongo D., Giagnacovo B., Fiume I., **Iorizzo M.**, Coppola R. (2001): "Volatile compounds in soppresata molisana style salami fermented by *L. sakei*" *Ital. J. Food Sci.* N. 1, vol 13, 19-28.
- Iorizzo M.**, Grazia L. (2001): *I lieviti selezionati in enologia*. Dispensa II a cura di INIPA Attività di sostegno ai S.S.A. - P.O.M. 1994-99 Misura 2.
- Coppola R., Giagnacovo B., **Iorizzo M.**, Grazia L, Nazzaro F., De Giulio B., Maurelli L. (2001): Influenza di *Lactobacillus sakei* su alcuni parametri della "soppresata Molisana". *Industrie Alimentari* XL dicembre, 1326-1331.
- Ranalli G., Iorizzo M., Lustrato G., Zanardini E., Grazia L. (2002). Effects of low electric treatment on yeast microflora. *J. Appl. Microb.* 93, 877-883.
- G. Lustrato, G. Alfano, C. Belli, M. Iorizzo, L. Maturo, F. Massarella, E. Zanardini, G. Ranalli (2003). Controlling grape must fermentation in early winemaking phases: the role of electrochemical treatment. *J. Appl. Microb.* 95, 1087-1095.
- Raffaele Coppola, Mariantonietta Succi, Elena Sorrentino, Massimo Iorizzo and Luigi Grazia (2003). Survey of lactic acid bacteria during the ripening of Caciocavallo cheese produced in Molise. *Lait* 83, 211-222.
- Iorizzo M., Massarella F., Bonifacio F., Di Loreto F. (2004). Isolamento, identificazione e prima caratterizzazione di lieviti di interesse enologico. *L'Enologo* XL, 12, 105-109.
- LUSTRATO G, ALFANO G, BELLI C, IORIZZO M, GRAZIA L, RANALLI G (2006). Scaling-up in industrial winemaking using low electric current as an alternative to sulfure dioxide addition. *JOURNAL OF APPLIED MICROBIOLOGY*, vol. 101, p. 682-690, ISSN: 1364-5072
- IORIZZO M, ROMANO S, LOMBARDI S.J (2009). Caratteristiche di vini Tintilia ottenuti con lieviti autoctoni della Regione Molise. *ENOLOGO*, vol. 9, p. 83-87, ISSN: 1593-6112.
- Panella G., Tipaldi L, Succi M., Iorizzo M, Di Renzo T., Reale A., Sorrentino E., Coppola R., Tremonte P. (2012). Valutazione di parametri di qualità di birre artigianali prodotte in Italia. *INDUSTRIE DELLE BEVANDE*, ISSN: 0390-0541.

Lombardi SJ, Tremonte P, Succi M, Testa B, Pannella G, Tipaldi L, Sorrentino E, Coppola R, Iorizzo M (2012). Effect of Phenolic Compounds on the Growth and L-Malic Acid Metabolism of *Oenococcus oeni*. JOURNAL OF LIFE SCIENCES, vol. 6, p. 1225-1231, ISSN: 1934-7391

Comunicazioni a convegno (atti pubblicati)

Coppola R., Nanni M., Iorizzo M., Sorrentino A., Sorrentino E., Salzano G., Grazia L.: "Microorganism occurring during the first stages of Parmigiano Reggiano cheese production". First Plenary Meeting of the AIR Program. Reggio Emilia, 22-24 giugno 1995,93-101.

Coppola R., Nanni M., Iorizzo M., Sorrentino A., Sorrentino E., Grazia L. (1995) "Identification of Non Starter Lactic Acid Bacteria Isolated During the Ripening of Parmigiano-Reggiano Cheese ". Atti del 2nd Plenary Meeting of the AIR Program, Vitoria, 30 novembre - 2 dicembre, 69-81.

Salzano G., Coppola R., Sorrentino E., Iorizzo M., Maddonni F., Grazia L. -1995- "Biodiversità microbica in Soppresata Molisana ". Incontro di lavoro "Biodiversità microbica: aspetti tassonomici, biotecnologici e metodologici". Reggio Emilia, 26-27 ottobre.

Coppola R., Sorrentino E., Salzano G., Iorizzo M., Sorrentino A., Grazia L. (1995): "Identificazione e biotipizzazione di lattobacilli mesofili isolati da Parmigiano Reggiano". Incontro di lavoro "Biodiversità microbica: aspetti tassonomici, biotecnologici e metodologici". Reggio Emilia, 26-27 ottobre.

Coppola R., Nanni M., Iorizzo M., Sorrentino A., Sorrentino E., Grazia L. (1996) "Enumeration of thermophilic lactic bacteria in ripened cheeses produce from raw milk". Atti 3rd plenary meeting joint meeting with COST '95 action pagg. 21-24 - Aristotle University of Thessaloniki -10-12 October.

Nanni M., Chiavari C., Ferri G., Iorizzo M., Sorrentino A., Coppola R. (1997): The role of non-starter lactic acid bacteria on the ripening of Parmigiano-Reggiano cheese. Atti 4th plenary meeting joint meeting with COST '95 action pagg. 87-92 -Escola Superior de Biotecnologia Universidade Católica Portuguesa Póvoa de Varzim 26-27 may.

Ranalli G., Iorizzo M., Grazia L. (2000): "Effects of low voltage electric current on media and grape juice". Tenth International Symposium on Yeasts; 27 August-1 September Papendal, Arnhem, The Netherlands

E. Sorrentino, M. Iorizzo, P. Ferrara, T. Di Renzo, R. Coppola (2005). Influence of phenolic compounds on the growth of *Oenococcus oeni* strains. International workshop on advances in grapevine and wine research, Venosa (PZ) 15-17 settembre.

Reale A., Iaffaldano N., Rosato M.P., Tremonte P., Succi M., Goglia C., Capilongo V., Iorizzo M., Coppola R., Sorrentino E. (2008). Impiego di chitosano per la salvaguardia della freschezza di gamberetti freschi. In: Atti Convegno finale "Valorizzazione di prodotti da acquacoltura in Campania". Positano (SA), 28-29 maggio 2008, p. 25-32, ISBN/ISSN: 978- 88-901055-5-5.

Vergalito F., De Felice D.V., Pacifico S., Romano S., Iorizzo M., Panfili G., Coppola R., Castoria R., Sorrentino E. (2009) - Impiego di *Saccharomyces cerevisiae* per il contenimento dei livelli di ocratossina nella birra. In: Atti del 7° Convegno AISTEC "Cereali tra tradizione e innovazione: il contributo della Scienza", a cura di R. Cubadda, E. Marconi. Campobasso, Italia, 3-5 ottobre 2007, p. 219-224, ISBN/ISSN: ISBN-978-88- 901055-4-8

Sorrentino E., Tipaldi L., Lombardi S.J., Testa B., Tremonte P., Iorizzo M. (2010). Presence of lactic acid bacteria in wines from Southern Italy. Journal of Biotechnology, 150, November, p. 339; doi:10.1016/j.jbiotec.2010.09.36. (Abstract P-F.116 of 14th International Biotechnology Symposium for the Sustainability of Human Society 14-18 September Rimini-Italy)

Iorizzo M., Lombardi S.J., Di Renzo T., Testa B., Coppola R., Sorrentino E. (2010). Effect of phenolic compounds on the growth and L-malic acid metabolism of *Oenococcus oeni*. Journal of Biotechnology, 150, November, p. 336; doi:10.1016/j.jbiotec.2010.09.35. (Abstract P-F 106 of 14th International Biotechnology Symposium for the Sustainability of Human Society 14-18 September Rimini-Italy).

IORIZZO, Massimo, TESTA, Bruno, LOMBARDI, Silvia Jane, TIPALDI, LUCA, Pannella G, Tremonte P, SUCCI, Mariantonietta, SORRENTINO, Elena, COPPOLA, Raffaele (2012). Presenza di lattobacilli in vini rossi tradizionali

dell'Italia meridionale. In: Riassunti 40° Congresso Nazionale della Società Italiana di Microbiologia. Riccione, Italia, 7-10 Ottobre 2012

Gioia, P., Testa, B., Messia M. C., Tremonte, P., Lombardi, S. J., Iorizzo, M., Succi, M., Sorrentino, E., Coppola, R., Marconi, E. PHENOLIC COMPOSITION AND ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF WHEAT GERM EXTRACT. Joint ICC/AISTEC Conference at the World Expo Milan 2015 "Grains for feeding the world" 1-3 July 2015, Milan, Italy.

Bruno Testa, Iorizzo Massimo, Lombardi Silvia Jane, Almudena García Ruiz, Carolina Muñoz González, Begoña Bartolomé, M. Victoria Moreno Arribas (2016). SELECTION AND TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF LACTOBACILLUS PLANTARUM MALOLACTIC STARTERS ABLE TO RELEASE WINE ODORANT AGLYCONES FROM GRAPE GLYCOSIDIC AROMA PRECURSORS. In: 39th World Vine and Wine Congress. Bento Gonçalves (Federal Republic of Brazil) from 23 to 28 of October. ISBN: 979-10-91799-61-4. <http://www.oiv2016.org.br/en/>.

Iorizzo, M., Lombardi, S. J., Testa, B., Macciola, V., De Leonardis, A. Produzione di vino moscato bianco passito: un'opportunità per la viticoltura molisana di alta quota. XIV Convegno AISSA: Le Scienze Agrarie, Alimentari, Forestali ed Ambientali per la valorizzazione delle aree interne. Campobasso, 16-17 febbraio 2017.

Organizzazione o partecipazione come relatore a convegni di carattere scientifico in Italia o all'estero

Iorizzo M., Coppola R., Bonifacio F., Massarella F., tamburino A., Grazia L.: Identificazione e prima caratterizzazione tecnologica e qualitativa di lieviti isolati in fermentazioni spontanee di uve autoctone del Molise e della Puglia. 1° Workshop POM B 35 Catania, 24 novembre 2000. (**Relatore**)

F. Bonifacio, M. Iorizzo, R. Coppola, F. Massarella, E. Primi, A. Tamburrino, L. Grazia (2001). Caratterizzazione fenotipica e genotipica di lieviti isolati da mosti di uve autoctone del Molise e della Puglia. 2° Workshop POM B 35 Foggia, 1giugno. (**Relatore**)

Gambuti A., Strollo D., Moio L. Iorizzo M., Grazia L. (2001). Valutazione delle potenzialità enologiche dell'uva Tintilia coltivata in Molise. 2° Workshop POM B 35 Foggia, 1giugno. (**Relatore**)

M. Iorizzo, F. Bonifacio, F. Massarella, E. Primi, A. Tamburrino, L. Grazia (2001). Selezione di lieviti da impiegare nella vinificazione di uve provenienti da vitigni autoctoni dell'Italia meridionale. 3° Workshop POM B 35. Alghero-Tramariglio 9 ottobre (**Relatore**).

M. Iorizzo, L. Grazia (2001) Selezione di lieviti isolati da mosti di uve della Puglia. 4° Workshop POM B 35 Fasano 23 novembre (**Relatore**).

Conseguimento di premi e riconoscimenti per l'attività scientifica

PREMIO MIGLIOR POSTER Rilasciato dall'Associazione Italiana Società Scientifiche Agrarie (AISSA) per la presentazione della comunicazione scientifica dal titolo "*Produzione di vino moscato bianco passito: un'opportunità per la viticoltura molisana di alta quota*" nell'ambito del XIV Convegno AISSA: *Le scienze agrarie, alimentari, forestali e ambientali per la valorizzazione delle aree interne*. Campobasso, 16 - 17 febbraio 2017.

Responsabilità di studi e ricerche scientifiche affidati da istituzioni pubbliche o private

2008-2010. Progetto: "*Isolamento, caratterizzazione e impiego di lieviti autoctoni nella produzione di vini a D.O.C. del Molise*" finanziato dalla REGIONE MOLISE-Assessorato Agricoltura nell'ambito di una convenzione con l'Università del Molise (**responsabile scientifico**).

2010-2011. Progetto: "*Studio pilota per la razionalizzazione delle tecniche colturali e dei processi di vinificazione per la produzione di vini ottenuti da uve Tintilia*" **finanziato dall'** ARSIAM (AGENZIA Regionale Sviluppo Agricolo del Molise) nell'ambito di una convenzione con l'Università del Molise (**responsabile scientifico**).

2018-2019 Progetto DiAAA-Università del Molise: "Ottimizzazione del processo di adattamento di *L. plantarum* da impiegare nella fermentazione malo-lattica dei vini" (**responsabile scientifico**).

2020 Progetto DiAAA-Università del Molise: "Selezione ed impiego di batteri lattici per la disacidificazione biologica dei vini" (**responsabile scientifico**).

Responsabilita' scientifica per progetti di ricerca internazionali e nazionali, ammessi al finanziamento sulla base di bandi competitivi che prevedano la revisione tra pari

-PSR Regione Molise- Misura 1.2.4 (2007-2013) "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare e in quello forestale": *Tecnologie innovative di vinificazione per il potenziamento dell'attività antiossidante naturale del vino e la riduzione delle dosi di impiego di anidride solforosa* (**responsabile scientifico**).

-PSR Regione Molise- Misura 1.2.4 (2007-2013) "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare e in quello forestale": *Valorizzazione di uve autoctone del Molise mediante innovazione di prodotto e di processo* (**responsabile scientifico**).

Direzione o partecipazione alle attività di un gruppo di ricerca caratterizzato da collaborazioni a livello nazionale o internazionale

-PRIN 2017: *Influence of Agro-climatic conDitions on the microbiome and genetic expression of grApevines for the Production of red wines: a mulTisciplinary approach (ADAPT)*. (**partecipante** al gruppo di ricerca DiAAA-Università del Molise)

-LIFE Nat.Sal.Mo 2017: *Recovery of Salmo Macrostigma: Application of Innovative Techniques and Participatory Governance Tools in Rivers of Molise* (**responsabile scientifico** azione A2.1: Valutazione dell'idoneità dell'habitat della trota - Valutazione dei parametri chimico-fisici e microbiologici).