

CURRICULUM VITAE E DELL'ATTIVITÀ SCIENTIFICA E DIDATTICA LUCIA AQUILANTI



DATI PERSONALI

Nome Lucia Aquilanti

Luogo di nascita

Data di nascita

Cittadinanza

Codice Fiscale

Residenza

Paese

Contatti:

Stato civile

Impiego attuale

2016- tutt'oggi Professore Associato (L. 240/10) Settore Scientifico-Disciplinare (SSD) AGR/16 – Microbiologia agraria, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali, Università Politecnica delle Marche.

ISTRUZIONE

2001 Laurea in Scienze Biologiche A.A. 1999/2000 presso l'Università degli Studi di Ancona con tesi dal titolo "Studio sulla biodiversità di Azotobacteraceae isolati in

suoli del centro Italia". Tutor accademico: Prof.ssa Francesca Clementi. Data conseguimento titolo: 07/11/2000. Votazione 110/110 con lode e dignità di stampa.

REQUISITI SCIENTIFICI E PROFESSIONALI

- 2001 **Abilitazione all'esercizio della professione di Biologo.**
- 2012 **Abilitazione Scientifica Nazionale alle funzioni di Professore Associato** per il settore concorsuale 07/I1, settore scientifico disciplinare AGR/16 – Microbiologia agraria.
- 2016 **Abilitazione Scientifica Nazionale alle funzioni di Professore Ordinario** per il settore concorsuale 07/I1, settore scientifico disciplinare AGR/16 – Microbiologia agraria.

FORMAZIONE POST LAUREAM

- 2002 **Stage di Ricerca** effettuata presso il "*Bristol Centre for Antimicrobial Research and Evaluation (BCARE)*", University of Bristol (Bristol, UK), finanziato con fondi del Ministero degli Affari Esteri, Direzione Generale per la Promozione e Cooperazione Culturale (Roma, Italia, Progetto I22 tra la Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Perugia, Italia e la Facoltà di Veterinaria Medica, dell'Università di Pretoria, Sud Africa e dalla Fondazione CaRiVerona (2001) Progetto di ricerca: Ambiente e Sviluppo Sostenibile, Linea 2, Punto 2.1 "*Strategie molecolari per la valutazione del rischio sanitario relativo alla diffusione e trasmissione dell'antibiotico-resistenza nelle filiere produttive di alimenti di origine animale*", Supervisore: Prof. Peter Bennett, Department of Pathology & Microbiology, University of Bristol (Bristol, Regno Unito). Dal 01/07/2002 al 19/08/2002.
- 2001-2004 **Dottorato di Ricerca in Scienze Biomolecolari Applicate**, III Ciclo Nuova Serie – Università Politecnica delle Marche, con tesi dal titolo: "Strategie molecolari per lo studio della diffusione e trasmissione dell'antibiotico-resistenza nelle filiere produttive di alimenti di origine animale". Titolo conseguito in data 11/02/2005.
- 2003 **Corso di Formazione** di 20 ore su "*Bioinformatics: access to data bank*" Fondazione per le Biotecnologie, Villa Gualino, Torino, 3 – 4/11/2003.
Contenuti del corso: applicazione di strumenti di statistica e informatica nel campo della biologia molecolare: utilizzo di diversi algoritmi per l'allineamento di sequenze di nucleotidi e proteine; interrogazioni su banche dati

- 2007** **Corso di Formazione** di 2 ore su “*Tracciabilità genetica: passato e futuro*” Bioaesis S.r.l., Jesi (An), 30/11/2007.
Contenuti del corso: strumenti avanzati per la quantificazione di organismi geneticamente modificati in alimenti e mangimi
- 2007** **Corso di Formazione** di 20 ore su “*Multivariate Data Analysis (MVA)*”, S-IN Soluzioni Informatiche, Vicenza, 23 – 26/11/2007.
Contenuti del corso: Multivariate Data Analysis (MVA)”, Design of Experiments (DOE), Statistical Process Control (SPC) and Process Analytical Technology (PAT)
- 2019** **Borsa di mobilità** nell'ambito del Progetto di Mobilità ERASMUS+, STAFF MOBILITY FOR TRAINING presso Univesidad Catolica Sant’Antonio de Murcia, Campus de los Jerónimos, Guadalupe 30107 (Murcia) – Spagna, dal 19/07/2019 al 28/07/2019. **Obiettivi generali della mobilità:** i) approfondire le conoscenze sul coagulante vegetale da utilizzare nella produzione di formaggi per la produzione di formaggi trazionali ; ii) produrre nuovi materiali didattici sulle tradizioni casearie mediterranee destinate agli studenti del Master in “Scienze e tecnologie alimentari” (Università Politecnica delle Marche, ANCONA, ITALIA); iii) consolidare la collaborazione tra laboratori che lavorano nel campo della microbiologia e delle tecnologie lattiero-casearie nel bacino del Mediterraneo.

INCARICHI DI RICERCA IN AMBITO ACCADEMICO

- 2001** **Responsabile della Collezione Didattica dei Microrganismi e dei Fermentatori Didattici** della Facoltà di Agraria, Università Politecnica delle Marche (già Università degli Studi di Ancona), (AN) con incarico conferito mediante contratto di Collaborazione Coordinata e Continuativa. Dal 23/04/2001 al 19/02/2002.
- 2004- 2005** **Titolare di Assegno di Ricerca** con attività inerenti il SSD AGR/16 – Microbiologia Agraria dal titolo "*Impiego di tecniche tradizionali e avanzate (molecolari) finalizzate al monitoraggio di microflora di interesse alimentare*" presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti già Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari ed Ambientali, Università Politecnica delle Marche. Responsabile Scientifico Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 01/11/2004 al 28/02/2005.
- 2005 – 2015** **Ricercatore Universitario** SSD AGR/16 – Microbiologia Agraria presso il Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali, Università Politecnica delle Marche. Dal 1/03/2005 al 30/10/2015.

RUOLI ISTITUZIONALI IN AMBITO ACCADEMICO

- 2005- tutt'oggi** Componente del Consiglio di Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (già Dipartimento di Scienze degli Alimenti, già Dipartimento di Scienze Alimentari, Agro-Ingegneristiche, Fisiche, Economico-Agrarie e del Territorio), Università Politecnica delle Marche.
- 2005- tutt'oggi** **Componente di numerose Commissioni giudicatrici di Concorsi per l'assegnazione di Assegni di Ricerca e Borse di studio** e incarichi di collaborazione professionale presso l'Università Politecnica delle Marche.
- 2006** **Componente della Commissione giudicatrice** per selezione pubblica, per titoli ed esami, per l'assunzione di **n. 1 unità di personale di categoria D – posizione economica D1 – area tecnica, tecnico-scientifica ed elaborazione dati**, presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti - in regime di tempo pieno - con contratto di lavoro subordinato a tempo indeterminato, indetta con O.D. n. 1040 del 3/10/2005.
- 2012-2016** **Componente del Consiglio di Corso di Studio** in “*Scienze e Tecnologie Alimentari*” Università Politecnica delle Marche.
- 2013-tutt'oggi** **Componente del Collegio dei Docenti della Scuola di Dottorato in Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali** dell'Università Politecnica delle Marche, ciclo XXIX, XXX, XXXI, XXXII, XXXIII, XXXIV.
- 2013-2019** **Delegato del Rettore** dell'Università Politecnica delle Marche per E-learning e Life-Long Learning
- 2014-tutt'oggi** **Componente del Consiglio Tecnico Scientifico** dell'Università Politecnica delle Marche con D.R. 437 del 03/07/2014; D.R. 758 del 1/08/2016
- 2015- 2016** **Componente della Commissione Paritetica Studenti-Docenti** del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, dell'Università Politecnica delle Marche; nomina della Commissione con Provvedimento del Direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari ed Ambientali n. 53 del 30/10/2015.
- 2016** **Componente della Commissione giudicatrice** per selezione pubblica, per titoli ed esami, per l'assunzione di **n. 1 unità di personale di categoria D - area tecnica, tecnico scientifica ed elaborazione dati** – con contratto di lavoro subordinato a tempo indeterminato, in regime di tempo parziale al 50%, per il coordinamento e supporto tecnico di servizi didattici generali e formazione permanente, blended learning ed e-learning presso l'Università Politecnica delle Marche; bando di selezione emanato con

O.D. n. 249 del 23/6/2016; nomina della Commissione con O.D. n. 366 del 16/9/2016, Università Politecnica delle Marche.

- 2016-tutt'oggi** **Componente del Consiglio di Corso di Studio Unificato** in *“Scienze e Tecnologie Alimentari”* e *“Food and Beverage: innovation and management”* Università Politecnica delle Marche.
- 2016-2019** **Componente della Commissione di Valutazione delle attività E-learning** dell'Università Politecnica delle Marche; nomina della Commissione con D.R. 52 del 21/01/2016; D.R. 891 del 14/09/2016
- 2016- 2019** **Presidente della Commissione Paritetica Studenti-Docenti** del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, dell'Università Politecnica delle Marche; nomina della Commissione con Provvedimento del Direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari ed Ambientali n. 53/NU del 04/10/2016; n. 59 del 2/11/2016; n. 21 del 16/03/2017, n. 364 del 12/11/2018.
- 2017** **Componente della Commissione giudicatrice** per selezione pubblica per l'assunzione di **n. 1 unità di personale di categoria EP - area tecnica, tecnico-scientifica ed elaborazioni dati** – con contratto di lavoro subordinato a tempo indeterminato, in regime di tempo pieno, per le esigenze del Centro Servizi Informatici dell'Università Politecnica delle Marche; bando di selezione emanato con O.D. n. 114 del 22/3/2017; nomina della Commissione con O.D. n. 319 dell'8/06/2017, Università Politecnica delle Marche.
- 2017** **Componente della Commissione giudicatrice** per selezione pubblica per l'assunzione di **n. 1 unità di personale di categoria D** – area amministrativa gestionale, bando di selezione emanato con O.D. n. 336 del 14/06/2017; nomina della Commissione con O.D. n. 536 del 11/09/2017 Università Politecnica delle Marche.
- 2017** **Componente della Commissione giudicatrice** per selezione pubblica, per titoli e colloquio, per il reclutamento di **n. 1 ricercatore con rapporto di lavoro subordinato a tempo determinato, per la durata di anni tre, ai sensi dell'art. 24, comma 3, lett. A** della L. 240/2010 per lo svolgimento di attività di ricerca, di didattica, di didattica integrativa e di servizio agli studenti, - per il settore concorsuale 07/11 settore scientifico disciplinare AGR/16, Delibera n. 4 del 25/05/2017 Università degli Studi di Napoli “Federico II”; nomina della Commissione con D.R.2017/3412 del 13/10/2017, Università degli Studi di Napoli “Federico II”.
- 2019** **Referente per la Qualità di Ateneo e Coordinatrice del Presidio di Qualità** dell'Università Politecnica delle Marche, con D.R. n. 1486 del 20/11/2019.

ATTIVITA' DI RICERCA

COORDINAMENTO DI PROGETTI DI RICERCA INTERNAZIONALI

2019-2022

Coordinatore internazionale e Responsabile scientifico dell'Ente Capofila per l'Italia (Università Politecnica delle Marche) **del Progetto** dal titolo "*Valorisation of thistle-curdled CHEESEs in MEDiterranean marginal areas*" acronimo VEGGIE-MED-CHEESES (<https://veggiemedcheeses.com/>) finanziato nell'ambito della **CALL PRIMA2018- Section 2**. In collaborazione con: Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione (CREA-AN), Italia; Departamento de Tecnologia de Alimentos y Nutrición, Universidad Católica San Antonio De Murcia, Spagna; Department of Food Hygiene and Technology, Veterinary Research Institute, Hellenic Agricultural Organization, Grecia; High Institute of Agronomy of Chott-Mariem, Sousse University, Tunisia. Dal 01/05/2019 al 30/04/2022.

2019-2023

Responsabile scientifico di Unità Operativa del Progetto Europeo dal titolo "*SUStainable INsect CHAIN*" acronimo SUSINCHAIN — (<https://cordis.europa.eu/project/rcn/225255/factsheet/en>) finanziato nell'ambito della **CALL H2020-SFS-2019-1, TOPIC LC-SFS-17-2019 - Alternative proteins for food and feed - Grant agreement ID: 861976**. In collaborazione con STICHTING WAGENINGEN RESEARCH; INAGRO PROVINCIAAL EXTERN VERZELFSTANDIGD AGENTSCHAP IN PRIVAATRECHTELIJKE VORM VZW; KATHOLIEKE UNIVERSITEIT LEUVEN; UNIVERSITA DEGLI STUDI DI TORINO; KOBENHAVNS UNIVERSITET; DEUTSCHES INSTITUT FUER LEBENSMITTELTECHNIK; SOCIEDADE PORTUGUESA DE INOVACAO CONSULTADORIA EMPRESARIAL E FOMENTO DA INOVACAO SA; CIVIC CONSULTING GMBH; INSECT TECHNOLOGY GROUP HOLDINGS UKLTD; BIOFLYTECH SLR; UNIVERSIDADE CATOLICA PORTUGUESA; DSM NUTRITIONAL PRODUCTS LTD; DYMOTEC; FORFARMERS CORPORATE SERVICES BV; HERMETIA BARUTH GMBH; HIPROMINE SPOLKA AKCYJNA; HAVFORSKNINGSINSTITUTTET; ACONDICIONAMIENTO TARRASENSE ASSOCIACION; SENSE TEST, SOCIEDADE DE ESTUDOS DE ANALISE SENSORIAL A PRODUTOS ALIMENTARES, LDA; TECHNISCHE UNIVERSITAT BERLIN; MEDIZINISCHE UNIVERSITAET WIEN; WAGENINGEN UNIVERSITY; EIDGENOESSISCHE TECHNISCHE HOCHSCHULE ZUERICH; MICROWAVE ENERGY APPLICATIONS MANAGEMENT; HELLENIC CENTRE FOR MARINE RESEARCH; INSTITUT NATIONAL DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE; DANMARKS TEKNISKE

UNIVERSITET; EWOS INNOVATION AS; NUTRITION SCIENCES; NGN PRO-ACTIVE BV; BUHLER INSECT TECHNOLOGY SOLUTIONS AG; BESTICO BV; RUKOV JAKOB LEWIN; PROTI FARM R & D BV. Coordinatore: Prof. Teun Veldkamp, STICHTING WAGENINGEN RESEARCH (Paesi Bassi). Dal 1/10/2019 al 30/09/2023.

COORDINAMENTO DI PROGETTI DI RICERCA NAZIONALI, AMMESSI AL FINANZIAMENTO SULLA BASE DI BANDI COMPETITIVI CON REVISIONE TRA PARI

2017

Responsabile scientifico di Unità Operativa del Progetto dal titolo *“Rete canapa: creazione di filiere multifunzionali per la rivalorizzazione della coltura della canapa nelle Marche”* **finanziato dalla Regione Marche nell’ambito del PIANO DI SVILUPPO RURALE (PSR) 2014-2020**, Misura 16 COOPERAZIONE Sottomisura 16.1 “Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell’agricoltura – Azione 1 “Fase di Setting-Up”. In collaborazione con l’Agenzia Nazionale Per Le Nuove Tecnologie, L’energia e lo Sviluppo Economico Sostenibile (ENEA), la Confederazione Italiana Agricoltori (CIA) Sede Provinciale di Ancona, l’Azienda Agraria Trionfi Honorati (Jesi, Ancona). Dal 17/03/2017 al 30/11/2017.

2017-2020

Responsabile scientifico di Unità Operativa del Progetto dal titolo: *“Studio di un modello operativo per l’integrazione dei vari comparti di sanità Pubblica per il miglioramento delle attività di gestione delle indagini in caso di malattia trasmessa da alimenti”* (identificativo: IZSUM 010/16RIC) **finanziato dal Ministero della Salute** nell’ambito del bando Progetti di Ricerca Corrente Anno 2016, Area tematica *“Sicurezza Alimentare”*- Linea di Ricerca SIC 3.3 *“Epidemiologia-Studio dell’Attribuzione ed Identificazione delle fonti di trasmissione per agenti di zoonosi di origine alimentare”*. Coordinatore Dott. Stefano Fisichella, Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell’Umbria e delle Marche. In collaborazione con Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell’Umbria e delle Marche – Centro Riferimento Regionale Patogeni Enterici Marche; Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell’Umbria e delle Marche – Centro Riferimento Regionale Patogeni Enterici Umbria; Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell’Umbria e delle Marche – Osservatorio Epidemiologico Veterinario Marche; Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell’Umbria e delle Marche – Osservatorio Epidemiologico Veterinario Umbria; Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell’Umbria e delle Marche – Laboratorio Controllo Alimenti Sezione di Pesaro; Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell’Umbria e delle Marche – Laboratorio Controllo Alimenti Sezione di Fermo; Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell’Umbria e delle Marche – Laboratorio Controllo Alimenti Sezione di Ancona; Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell’Umbria e delle Marche – Laboratorio Microbiologia Alimenti Terni. Dal 01/09/2017 a 31/08/2020.

2018-2021

Responsabile scientifico di Unità Operativa del Progetto di Ricerca finanziato dalla Regione Marche nell'ambito del PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE (PSR) 2014-2020 – BANDO MISURA 16 – COOPERAZIONE, Misura 16.1 – “Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura” - Azione 2 “Fase di gestione del G.O. e realizzazione del Piano di Attività” dal titolo “Valorizzazione dei sottoprodotti della lavorazione di olive Piantone di Mogliano anche attraverso l'implementazione di nuovi metodi di essiccazione a raggi IR” acronimo V.A.S.O (ID 27813). In collaborazione con Confederazione Italiana Agricoltori – CIA Provinciale di Ancona; Gastreghini SrL (Jesi, Ancona; CORRADINI CORRADO & C. SAS; AZIENDA AGRICOLA CORRADINI CORRADO; IL FARO SAS DI DI DOMENICO FRANCESCO & C. Dal 10/03/2019 al 09/03/2022.

2019-2022

Responsabile scientifico di Unità Operativa del Progetto di Ricerca finanziato dalla Regione Marche nell'ambito del PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE (PSR) 2014-2020 – BANDO MISURA 16 – COOPERAZIONE, Misura 16.1 “Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura” - Azione 2 “Fase di gestione del G.O. e realizzazione del Piano di Attività” dal titolo “Nuove conserve vegetali biologiche da varietà autoctone di finocchio marino (*Crithmum maritimum* L.) coltivato in biologico” acronimo BIO_VEG_CONSERVE (ID 28913). In collaborazione con la Confederazione Italiana Agricoltori (CIA) - Sede Provinciale di Ancona, RINCI SrL (Castelfidardo, Ancona), la Camera di Commercio delle Marche - Sede di Ancona, Olive Gregori (Montalto delle Marche, Ascoli Piceno). Dal 1/03/2019 al 28/02/2022.

2018-2021

Responsabile scientifico del Progetto “Dottorato Innovativo” - Borse di studio per Dottorato di ricerca per l'innovazione del sistema regionale (Edizione Anno Accademico 2018/2019) dal titolo “Sviluppo di nuove conserve, salse e spezie biologiche funzionali a base di finocchio marino (*Chritmum maritimum*) e altri prodotti orticoli”. In collaborazione con l'Associazione Cluster Agrifood Marche e con i co-supervisori: Stefano Rea, Professore Ordinario (SSD VET/04) della Scuola di Bioscienze e Medicina Veterinaria dell'Università di Camerino; Barbara Citterio, Ricercatore Universitario (SSD BIO/19) del Dipartimento di Scienze Biomolecolari dell'Università degli Studi di Urbino “Carlo Bo”. Altri soggetti che collaborano al Progetto: Istituto Zooprofilattico Umbria e Marche (IZSUM), Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria (CREA-AN) - Unità di ricerca per l'orticoltura (ORA) di Monsampolo del Tronto, Confederazione Italiana Agricoltori – Marche (CIA-Marche), RINCI SrL, Synbiotec.

2020-2023

Responsabile scientifico di Unità Operativa del Progetto dal titolo "*Multifunzionalità della canapa nel settore agricolo*" acronimo "RECAGRI" (ID 41291) **in graduatoria utile per l'ammissione al finanziamento dalla finanziato dalla Regione Marche nell'ambito del PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE (PSR) 2014-2020 – Misura 16.1** "Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura", Azione 2 "Fase di gestione del G.O. e realizzazione del Piano di Attività". In collaborazione con Trionfi Honorati Antonio Srl agricola; La Campana Soc. Coop. Agricola S.p.A.; AZIENDA AGRICOLA BEZZI LUISA; PATRIZIA GINESI –LA TELA; SPAPPERI N.T. S.R.L.; DIENPI SRL; ESISTAMPI SRL; Antica Stamperia Carpegna; JCUBE; Università degli Studi di Camerino; Confederazione Italiana Agricoltori (CIA) - Sede Provinciale di Ancona.

PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA NAZIONALI AMMESSI AL FINANZIAMENTO SULLA BASE DI BANDI COMPETITIVI CON REVISIONE TRA PARI

2001-2004

Partecipazione al Progetto dal titolo "*Valorizzazione e salvaguardia della microflora caratteristica delle produzioni casearie italiane*" **finanziato dal Ministero per le Politiche Agricole e Forestali (MIPAF DM348/7303/2000)**. Coordinatore Prof Erasmo Neviani, Sezione Operativa di Microbiologia e Enzimologia dell'Istituto Sperimentale Lattiero Caseario (Lodi). Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche (già Università degli Studi di Ancona) Prof.ssa Francesca Clementi. Progetto U.O. locale dal titolo "*Isolamento e caratterizzazione di batteri lattici autoctoni da produzioni della tradizione casearia marchigiana*". Dal 12/01/2001 al 31/03/2004.

2002-2004

Partecipazione al Progetto dal titolo "*Strategie molecolari per la valutazione del rischio sanitario relativo alla diffusione e trasmissione dell'antibiotico-resistenza nelle filiere produttive di alimenti di origine animale*" **finanziato dalla Fondazione CARIVERONA** (bando 2001). Coordinatore Prof. Franco Dellaglio, Università degli Studi di Verona. In collaborazione con: Università degli Studi di Verona, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, Università degli Studi di Perugia. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche (già Università degli Studi di Ancona) Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 03/04/2002 al 31/03/2004.

2004- 2006

Partecipazione al Progetto dal titolo "*Strategie di impiego di colture starter di batteri lattici produttori di batteriocine nella fabbricazione di formaggi e salumi fermentati al fine di prevenire la diffusione di patogeni*" **in Convenzione di Ricerca** con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche. **Progetto finanziato dal Ministero della Salute** nell'ambito del bando Progetti di Ricerca Corrente Anno 2003. In collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna,

l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, della Liguria e della Val D'Aosta, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 30/04/2004 al 29/04/2006.

2004-2007

Partecipazione alle attività del Progetto dal titolo "*Individuazione di parametri di qualità in prodotti carnei regionali italiani*" **finanziato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR) nell'ambito del bando PRIN 2004.** Coordinatore Prof. Pier Giacomo Sarra, Università Cattolica del Sacro Cuore. In collaborazione con: Università degli Studi di Milano, Università degli Studi di Sassari, Università degli Studi di Bari, Università degli Studi di Foggia, Università degli Studi di Bologna, Università degli Studi della Basilicata, Università degli Studi del Molise, Università degli Studi di Napoli, Università Politecnica delle Marche. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Francesca Clementi. Progetto U.O. locale dal titolo "*Definizione di indicatori microbiologici di qualità nel salame Ciauscolo, mediante tecniche molecolari*". Dal 30/11/2004 al 12/01/2007.

2006-2007

Partecipazione al Progetto dal titolo "*Proposte di innovazione nella produzione tradizionale di pane e altri lievitati a fermentazione naturale*" **finanziato dalla Regione Marche - delibera CIPE n.20/2004.** Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 10/04/2006 al 09/10/2007.

2006-2009

Partecipazione al Progetto dal titolo "*Caratterizzazione Formaggi*" **finanziato dalla Regione Marche nell'ambito del Bando di Ricerca e Sperimentazione - L.37/99.** In collaborazione con Confederazione Italiana Agricoltori (CIA) Marche, Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria e Marche. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 22/12/2006 al 21/12/2009.

2007-2009

Partecipazione al Progetto dal titolo "*Colture microbiche e strategie finalizzate a garantire sicurezza d'uso e proprietà salutistiche di prodotti lattiero caseari*" **finanziato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR) bando PRIN – 2006.** Coordinatore Prof.ssa Francesca Clementi, Università Politecnica delle Marche. In collaborazione con Università degli Studi di Bari, Università degli Studi del Molise, Università degli Studi di Sassari, Università Cattolica del Sacro Cuore. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Francesca Clementi. Progetto U.O. locale dal titolo "*Tipizzazione e monitoraggio molecolare di batteri lattici utilizzati come colture starter o funzionali in prodotti lattiero caseari*". Dal 09/02/2007 al 31/03/2009.

- 2008-2010** **Partecipazione al Progetto** dal titolo *“Il latte bovino come alimento funzionale per l’anziano”* finanziato dalla Regione Marche - **Bando di Ricerca e Sperimentazione nell’ambito del Bando Ricerca e Sperimentazione - L.R. 37/99 DGR 1234/05** Coordinatore Prof. Carlo Renieri – Università degli Studi di Camerino. In collaborazione con: Università degli Studi di Bologna, Sede di Reggio Emilia; Istituto Nazionale di Riposo e Cura per Anziani (INRCA), Ancona; Centro Traslationale di Nutrizione e Invecchiamento (Ancona). Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 01/01/2008 al 31/12/2010.
- 2009-2011** **Partecipazione al Progetto n. 2.04** dal titolo *“Valorizzazione e rilancio della coltivazione del Guado (Isatis tinctoria) nel territorio marchigiano”* finanziato dalla Regione Marche nell’ambito di **Attività di studio ricerca e sperimentazione Reg. CE 320/2006**. In collaborazione con Confederazione Italiana Agricoltori (CIA) Marche, La Campana Soc. Cooperativa. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche, Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 23/12/2009 al 29/03/2011.
- 2012-2015** **Partecipazione al Progetto integrato di filiera** dal titolo *“Valorizzazione di farine di frumento tenero per la produzione di “lievito naturale”* finanziato dalla Regione Marche nell’ambito dei **Progetti integrati di filiera Misura 1.2.4a** “Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie”. In collaborazione con IL BIROCCIO. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 01/11/2012 al 31/12/2015.
- 2013-2016** **Partecipazione al Progetto** dal titolo *“Microrganismi negli alimenti e nell’uomo: studio del microbiota e del relativo metaboloma in funzione della dieta omnivora, vegetariana o vegana”* finanziato dal **Ministero dell’Università, l’Istruzione e la Ricerca (MIUR) bando PRIN 2010-2011**. Coordinatore Prof. Marco Gobbetti, Università degli studi di Bari. In collaborazione con: Università degli Studi di Bologna, Università degli Studi di Perugia, Università degli Studi di Torino, Università degli Studi di Teramo, Università degli Studi di Napoli "Federico II", Università degli Studi di Parma, Consiglio Nazionale delle Ricerche. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 01/02/2013 al 01/02/2016.
- 2014-2016** **Partecipazione al Progetto** dal titolo *“Uso o abuso di additivi nei prodotti a base di carne: valutazione e interpretazione dei fattori che intervengono nella trasformazione dei nitrati e dei nitriti”* finanziato dal **Ministero della Salute nell’ambito del Bando Progetti di Ricerca Corrente Anno 2013**. In collaborazione con Istituto Zooprofilattico Sperimentale (IZS) dell’Umbria e delle Marche. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 29/10/2014 al 14/09/2016.

2017-2020 **Partecipazione al Progetto** dal titolo *“Processing for Healthy Cereal Foods”* finanziato dal Ministero dell’Università, l’Istruzione e la Ricerca (MIUR) bando PRIN 2015. Coordinatore Prof.ssa Manuela Giovannetti, Università di Pisa. In collaborazione con Università degli Studi di Bari, Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR), Università degli Studi di Milano, Università degli Studi di Torino, Università degli Studi di Firenze. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 05/02/2017 al 05/02/2020.

2020-2022 **Partecipazione al Progetto** dal titolo *“Allevamento e produzione sostenibile di insetti. Processi di bio-conversione di residui della filiera agroindustriale tramite Hermetia illucens”* acronimo “BSFlyGreen” (ID 42668) finanziato dalla Regione Marche nell’ambito del PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE (PSR) 2014-2020 – BANDO MISURA 16 “COOPERAZIONE”, Sottomisura 16.1 “Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell’agricoltura” – Azione 2 *“Fase di gestione del G.O. e realizzazione del Piano di Attività”*. In collaborazione con COLTIVATORI ORTOFRUTTICOLI VALLI DELLE MARCHE SOCIETA’ COOPERATIVA AGRICOLA; C.O.V.A.L.M. BIOGAS SCARL; ORGANIZZAZIONE REGIONALE TRASFORMATORI ORTICOLI VERDE SOC. CONSORTILE AGRICOLA PER AZIONI. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Ester Foppa Pedretti. Dal 1/1/2020 al 31/12/2022.

ATTIVITA’ DI RICERCA COMMISSIONATI DA ENTI PUBBLICI E/O PRIVATI

Coordinamento

2006-tutt’oggi A partire dal 2005, con cadenza annuale, **Responsabile scientifico** di numerosi **Progetti di Ricerca di Ateneo** finanziati dall’Università Politecnica delle Marche, su tematiche attinenti il SSD AGR/16 - Microbiologia Agraria.

2006 **Responsabile scientifico** della **Convenzione di Ricerca** tra **SABELLI S.p.A. Industria Casearia** (Basso Marino, Ascoli Piceno) e il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali (già Dipartimento di Scienze degli Alimenti), Università Politecnica delle Marche, dal titolo *“Isolamento e caratterizzazione di batteri lattici da latte crudo per la selezione di uno starter per la produzione di mozzarella”*. Dal 15/09/2005 al 14/09/2008.

2007-2008 **Responsabile scientifico dell’Assegno di Ricerca** attinente il SSD AGR16 – Microbiologia Agraria dal titolo *“Tecniche molecolari avanzate per lo studio di microorganismi coltivabili e non, di interesse alimentare”* cofinanziato dall’Università

Politecnica delle Marche e conferito alla Dott.ssa Sara Santarelli. Dal 01/01/2007 al 31/12/2008.

2011 **Responsabile scientifico della Convenzione di Ricerca tra Galassi Sementi SrL** (Gambettola, FC) e il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali (già Dipartimento di Scienze Alimentari, Agro-Ingegneristiche, Fisiche, Economico-Agrarie ed Ambientali. Università Politecnica delle Marche, per analisi microbiologiche ai fini della batterizzazione di semi di soia. Dal 31/01/2011 al 28/02/2011.

2013 **Responsabile scientifico della Convenzione di Ricerca tra 3M Italia S.p.A.** (Milano) e il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali, Università Politecnica delle Marche, dal titolo “*Verifica dell’igiene delle superfici della mensa universitaria gestita dall’Ente Regionale per il diritto allo studio universitario (ERSU) mediante l’utilizzo del sistema 3M Clean trace*”. Dal 01/03/2013 al 31/08/2013.

2017-2018 **Responsabile scientifico della Convenzione di Ricerca fra l’Ente Regionale per il Diritto allo Studio Universitario (ERSU)** e il Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali Università Politecnica delle Marche, per la supervisione e consulenza tecnico scientifica in merito all’attività di lavorazione e distribuzione di alimenti del sistema di autocontrollo aziendale dell’ERSU. Dal 01/01/2017 al 31/12/2017.

2017-2018 **Responsabile scientifico dell’Assegno di Ricerca** attinente il SSD AGR16 – Microbiologia Agraria dal titolo “*Biotecnologie microbiche applicate al settore agro-alimentare*” cofinanziato dall’Università Politecnica delle Marche e conferito alla Dott.ssa Vesna Milanovic. Dal 01/01/2017 al 31/12/2018.

2019 **Responsabile scientifico** delle attività di consulenza tecnico-scientifica nell’ambito dell’Incarico conferito da **Next Generation Cooking (NCG)** al Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali Università Politecnica delle Marche - Elaborazione e disseminazione dei risultati relativi a sonicazione di preparati alimentari. Dal 22/02/2019 al 08/03/2019.

Partecipazione

2001-2002 **Partecipazione al Progetto No. 12/cluster C08-B** dal titolo “*Valorizzazione di prodotti caseari*” commissionato dal **Comune di Manfredonia (Foggia)** e finanziato dal **Ministero dell’Università e della Ricerca Scientifica e Tecnologica (MURST)** nell’ambito del Piano di potenziamento rete di ricerca scientifica e tecnologica nelle aree depresse. In collaborazione con Dipartimento di Scienze degli Alimenti – Area Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Parma. Responsabile scientifico

Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 26/02/2001 al 13/08/2003.

2002-2003

Partecipazione al Progetto dal titolo "Fermenti autoctoni per la panificazione" in Convenzione di Ricerca con l'Agencia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche (ASSAM) finanziata dalla Regione Marche, nell'ambito del Reg. CE n. 1257/99 - Programma Sviluppo Rurale (P.S.R.) - MISURA M "*Commercializzazione di prodotti agricoli di qualità*" - Sottomisura I "*Valorizzazione dei prodotti tradizionali di qualità*". In collaborazione con Cooperativa agricola Il Biroccio (Filottrano, Ancona). Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche (già Università degli Studi di Ancona) Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 02/01/2002 al 31/12/2003.

2002-2004

Partecipazione al Progetto dal titolo "Studio del circuito e dei meccanismi coinvolti nella insorgenza, diffusione e trasmissione di antibiotico-resistenze nella filiera suina" in Convenzione di Ricerca con l'Istituto Zooprofilattico dell'Umbria e delle Marche. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche (già Università degli Studi di Ancona) Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 02/05/2003 al 01/05/2005.

2004-2005

Partecipazione alle attività di ricerca nell'ambito della Convenzione di Ricerca con Merloni Elettrodomestici S.p.A. (Fabriano, Ancona) - Verifica di nuove tecniche e condizioni di conservazione alimentare applicata a frigoriferi domestici. Dal 26/05/2004 al 25/05/2005.

2004-2005

Partecipazione al Progetto dal titolo "Prolungamento dell'efficacia delle componenti probiotiche di prodotti lattiero-caseari" in Convenzione di Ricerca con il Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Medicina Sperimentale, Università degli Studi di Camerino. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 10/06/2004 al 31/12/2005.

2004 – 2005

Partecipazione al Progetto dal titolo "Bio-valorizzazione dei reflui oleari" in Convenzione di Ricerca con Associazioni Provinciali di Produttori Olivicoli (APROL) Marche. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 19/11/2004 al 31/12/2005.

2005-2008

Partecipazione al Progetto nell'ambito della Convenzione di Ricerca con Sabelli S.p.A. Industria Casaria (Basso Marino, Ascoli Piceno) - Isolamento e caratterizzazione di batteri lattici da latte crudo. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 15/9/2005 al 14/9/2008.

proliferation" (Delibera n. 321 del 23.12.2016). Responsabile scientifico Prof.ssa Francesca Stazi. Dal 10/01/2017 al 09/01/ 2019.

2018-2019 **Partecipazione alle attività di ricerca nell'ambito della Convenzione di Ricerca con Ente Regionale Diritto allo Studio (ERDIS) per la supervisione e consulenza tecnico-scientifica in merito all'attività di lavorazione e distribuzione di alimenti del sistema di autocontrollo aziendale dell'ERDIS. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof. Andrea Osimani. Dal 01/01/2018 a tutt'oggi.**

CONSEGUIMENTO DI PREMI E RICONOSCIMENTI PER L'ATTIVITÀ SCIENTIFICA

2008 **Vincitrice del Premio di Ricerca "Ricercatore dell'anno" assegnato dall'Università Politecnica delle Marche al miglior Ricercatore della Facoltà di Agraria per l'A.A. 2007/2008.**

2010 **Vincitrice del Premio di Ricerca per ricercatori assegnato dalla Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche nell'A.A. 2009-2010 per l'attività scientifica svolta nel quinquennio 2004-2008.**

2010 **Vincitrice del "Premio Cavaliato Giovanile (PCG) 2010" bandito dalla Provincia di Ancona e destinato ai migliori talenti under 35 per aver dimostrato un talento autentico nel settore "Ricerca" (<http://www.cavaliatogiovanile.it/index.php/2010/06/lucia-aquilant i/>).**

2012 **Vincitore in qualità di Ricercatore dell'incentivo una tantum di cui all'art. 29, comma 19, della Legge 240/210 mediante valutazione comparativa dei candidati distinti per ruolo e per fascia, secondo criteri di merito accademico e scientifico**

2017 **Assegnatario del finanziamento annuale individuale di € 3.000,00 (euro tremila/00), stanziato per le attività base di Ricerca dei professori di seconda fascia e dei ricercatori in servizio a tempo pieno presso le università statali, di cui all'art. 1, commi 295 e seguenti, della Legge 232/2016, selezionati sulla base della lista delle pubblicazioni dal 2012 al 2016, in modo da soddisfare il 75% delle domande dei ricercatori e il 25% delle domande dei professori di seconda fascia.**

2018 **Vincitore in qualità di Professore associato dell'importo una tantum di cui all'art. 1 comma 629 della Legge 205/2017 in applicazione del D.M. 197 del 02.03.18 per attività didattiche, di didattica integrativa e di servizio agli studenti, inclusi l'orientamento e il tutorato, nonché attività di verifica dell'apprendimento, e di ricerca, documentata dalla produzione scientifica nel quinquennio di riferimento ricompreso tra**

1.01.2011 e 31.12.2015 mediante valutazione comparativa dei candidati distinti per ruolo e per fascia, secondo criteri di merito accademico e scientifico.

ORGANIZZAZIONE DI CONVEGNI E WORKSHOP NAZIONALI E INTERNAZIONALI

- 2009** **Componente del Comitato Organizzativo** del Workshop “INDIVIDUAZIONE DI PARAMETRI DI QUALITA'IN PRODOTTI CARNEI REGIONALI ITALIANI” relativo ai risultati del Progetto di Ricerca di Interesse Nazionale (PRIN 2004). Università Politecnica delle Marche, Ancona, dal 22/09/2009 al 22/09/2009.
- 2012** **Componente del Comitato Scientifico della Conferenza Internazionale "II International Conference on Antimicrobial Research - ICAR2012"**, 21 -23/11/2012, Lisbona, Portogallo (<http://www.formatex.org/icar2012>).

RELATORE INVITATO A CONVEGNI/CONGRESSI INTERNAZIONALI E NAZIONALI

- 2005** **Aquilanti L.**, Garofalo C., Clementi F. Strategie attuali per la ricerca ed identificazione di microrganismi di interesse alimentare. Atti “33° Congresso SIM - Società Italiana di Microbiologia”, 16-19/10/2005, Napoli, p. 71.
- 2007** **Aquilanti L.**, Carbin A., Silvestri G., Clementi F. Una anagrafe per i probiotici? Evoluzione delle tecniche di identificazione e tipizzazione. Atti “35° Congresso SIM - Società Italiana di Microbiologia”, 30/09/2007 al 3/10/2007, Catania, p. 34.
- 2009** **Aquilanti L.**, Santarelli S., Silvestri G., Carbin A., Garofalo C., Clementi F. Molecular tools for identifying, typing, quantifying and profiling probiotic cultures. Atti “XXXII International Congress of the Society for Microbial Ecology & Disease”, 29–30/10/ 2009, San Pietroburgo (Russia), pp. A2-A3.
- 2010** **Aquilanti L.**, Clementi F. Antibiotic resistance of lactic acid bacteria. Atti “XXXIII International Congress of the Society for Microbial Ecology & Disease”, 6–10/09/2010, Grecia.

RELATORE SELEZIONATO A CONVEGNI/CONGRESSI INTERNAZIONALI E NAZIONALI

- 2004** **Aquilanti L.**, Garofalo C., Bordoni D., Cantani M., Coacci N., Ferretti L., Pucci K., Clementi F. Studio della diffusione di microrganismi antibiotico-resistenti nelle filiere di carni suine ed avicole. Atti “32° Congresso SIM - Società Italiana di Microbiologia”, 27-29/10/2004, Milano, p. 5.
- 2004** **Aquilanti L.** Development of an amplified ribosomal DNA restriction analysis (ARDRA)

method for the identification of non-starter lactic acid bacteria from Pecorino Marchigiano cheese. Atti "9th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology", 8-10/09/2004, Parma, pp. 9-14.

- 2006 **Aquilanti L.**, Santarelli S., Silvestri G., Osimani A., Beccaceci A., Clementi F. Combination of culture-dependent and -independent methods for the investigation of bacterial and yeast ecology of Ciauscolo, a typical Italian salami. Atti "FoodMicro 2006", dal 29/08/2006 al 2/09/2006, Bologna, p. 392.
- 2011 Osimani A., **Aquilanti L.**, Baldini G., Clementi F. Vat dyeing with woad: implementation of an eco-friendly biotechnological process. Atti "IV International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology - BioMicroWorld2011", 14-16/09/2011, Torremolinos (Spagna), p. 368.
- 2011 Garofalo C., Zannini E., Osimani A., **Aquilanti L.**, Clementi F. Biodiversity of the sourdough lactic acid bacteria from bakery products manufactured in the Marche region (Central Italy). Atti "1st International Conference on Microbial Diversity - MD 2011- Environmental Stress and Adaptation", 26-28/10/2011, Milano, pp. 60-63
- 2018 **Aquilanti L.**, Osimani A., Milanović V., Roncolini A., Sabbatini R., Garofalo C., Mozzon M., Clementi F. Microbiota and key technological features of naturally fermented *Crithmum maritimum* sprouts. Atti 3rd International Conference on Applied Microbiology and Beneficial Microbes, 06-07/06/2018, Osaka (Giappone).

RELATORE A WORKSHOP LOCALI

- 2014 **Relatore al Workshop** "*Canapa e piante tintorie: innovazione a supporto di imprese agricole e del tessile naturale*" organizzato da CIA-Marche, pala Congressi di Pesaro-Urbino, 3/05/2014.
- 2014 **Relatore al Workshop** "*Produzioni agro-alimentari e biodiversità. Il Territorio della Fondazione CARIFAC e le sue eccellenze verso EXPO2015*" organizzato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Fabriano e Cupramontana presso Oratorio della carità, Fabriano, 23.05.2014.
- 2015 **Relatore al Seminario** "*La panificazione con impasto acido: uno strumento per la valorizzazione di sfarinati locali*" organizzato presso IL BIROCCIO, Filottrano, 26.06.2015.
- 2019 **Relatore al Workshop** "*Nuove conserve vegetali biologiche da varietà autoctone di finocchio marino (Crithmum maritimum L.) coltivato in biologico*" organizzato dalla

Camera di Commercio delle Marche relativo ai risultati preliminari del Progetto di Ricerca di Interesse Regionale (PSR 2014-2020), Loggia dei Mercanti di Ancona, 16-04-2019.

2019 **Relatore al Workshop** “*Valorizzazione dei sottoprodotti della lavorazione di olive Piantone di Mogliano anche attraverso l’implementazione di nuovi metodi di essiccazione a raggi IR*” organizzato da Marca di Ancona Cia S.r.l relativo ai risultati preliminari del Progetto di Ricerca di Interesse Regionale (PSR 2014-2020), Università Politecnica delle Marche, 12-04-2019.

2019 **Relatore al Convegno** “*La Produzione Biologica e la sicurezza alimentare*” organizzato da Marca di Ancona Cia s.r.l, Foro Annonario, Senigallia, 28/09/2019.

PARTECIPAZIONE A COMITATI EDITORIALI DI RIVISTE, COLLANE EDITORIALI, E TRATTATI DI RICONOSCIUTO PRESTIGIO

2015-tutt’oggi **Componente del Comitato editoriale** della rivista scientifica internazionale recensita nelle banche bibliometriche Scopus e WoS “*Food Microbiology*” Elsevier, Amsterdam, The Netherlands (<https://www.journals.elsevier.com/food-microbiology/editorial-board>)

2019 **Componente del Comitato editoriale della Collana** “*The First Outstanding 50 Years of Università Politecnica Delle Marche: Research Achievements in Life Sciences*”. Editore: Springer Nature; 1st ed. 2019 edizione (17 marzo 2020), Sauro Longhi, Andrea Monteriù, Alessandro Freddi, Lucia Aquilanti, Maria Gabriella Ceravolo (Eds), ISBN-10: 3030327612, ISBN-13: 978-3030327613.

SPECIFICHE ESPERIENZE PROFESSIONALI ATTINENTI ATTIVITA’ DI RICERCA RIFERIBILI AL SSD AGR/16 MICROBIOLOGIA AGRARIA

ATTIVITÀ DI REVIEWER PER RIVISTE INTERNAZIONALI RECENSITE NELLE BANCHE BIBLIOMETRICHE SCOPUS O WOS

2005-tutt’oggi

- Food Microbiology, ELSERVIER;
- International Journal of Food Microbiology, ELSEVIER;
- Canadian Journal of Food Microbiology, NRC RESEARCH PRESS;
- World Journal of Microbiology and Biotechnology, SPRINGER;
- Antonie van Leeuwenhoek, SPRINGER;
- Annals of microbiology, ELSEVIER;
- European Journal of Soil Biology, ELSEVIER;

- Environmental Monitoring and Assessment, KLUWER ACADEMIC PUBLISHERS;
- Food Control, ELSEVIER;
- Applied Soil Ecology, ELSEVIER;
- International Journal of Microbiology, HINDAWI PUBLISHING CORPORATION;
- Brazilian Journal of Microbiology, ELSEVIER;
- International Dairy Journal ELSEVIER;
- Frontiers in Microbiology, WASHINGTON STATE UNIVERSITY
- Journal of Insects as Food and Feed, WAGENINGEN ACADEMIC PUBLISHERS
- Annals of Microbiology, SPRINGER

PARTECIPAZIONE A SOCIETA' SCIENTIFICHE

- 2005-tutt'oggi** **Socio Ordinario** della "Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale" (SIMTREA) (<http://www.simtrea.org/>).
- 2008- 2014** **Socio Ordinario** della "Society for Microbial Ecology and Disease" (SOMED) (<http://www.somed.nu/>)

ALTRE ATTIVITA'

- 2013-2015** **Componente dell'Osservatorio per la Ricerca** della Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale (SIMTREA). Coordinatore dell'Osservatorio: Prof. Daniele Daffonchio, KAUST Red Sea Research Center.
- 2015** **Valutatore di Progetti di Ricerca finanziati da "Hungarian Scientific Research Fund" (OTKA):**
- Proposal ID 111745 dal titolo "*Investigation of important antibiotic resistance mechanisms of human pathogenic anaerobic bacteria - insights from genomic approaches*"
- Proposal ID 116054, dal titolo "*Investigation of potential alternatives to antibiotics and possibilities of reducing the antibiotic use in livestock*"

ATTIVITA' DIDATTICA

ATTIVITÀ DIDATTICA FORMALE NELL'AMBITO DEI CORSI DI LAUREA

Attività di docenza ricoprendo, per incarico, diversi insegnamenti riferibili al SSD AGR/16 - Microbiologia Agraria, come di seguito dettagliato:

- **Incarico per l'insegnamento di "Microbiologia applicata alle filiere alimentari"** (54 ore – 6 crediti formativi universitari, CFU) previsto nel Corso di Laurea Specialistica in "Scienze degli Alimenti e delle Nutrizione", Università Politecnica delle Marche (A.A. 2005/2006; A.A. 2006/2007; A.A. 2007/2008; A.A. 2008/2009).

- **Incarico per l'insegnamento di "Tecniche microbiologiche molecolari"** (54 ore – 6 CFU) previsto nel Corso di Laurea Specialistica in "Scienze degli Alimenti e della Nutrizione" Università Politecnica delle Marche (A.A. 2009/2010)

- **Incarico per l'insegnamento di "Microbiologia agraria"** (54 ore – 6 CFU) previsto nel Corso di Laurea in "Scienze e Tecnologie Agrarie", Università Politecnica delle Marche (A.A. 2010/2011)

- **Incarico per l'insegnamento di "Biologia dei microrganismi"** (54 ore – 6 CFU) previsto nel Corso di Laurea in "Scienze e Tecnologie Alimentari", Università Politecnica delle Marche (A.A. 2010/2011; A.A. 2011/2012)

- **Incarico per l'insegnamento di "Laboratorio di microbiologia 2"** (54 ore – 6 CFU) previsto nel Corso di Laurea in "Scienze e Tecnologie Alimentari", Università Politecnica delle Marche (A.A. 2012/2013; A.A. 2016/2017)

- **Incarico per l'insegnamento di "Microbiologia ed igiene degli alimenti"** (81 ore – 9 CFU) previsto nel Corso di Laurea in "Scienze e Tecnologie Alimentari", Università Politecnica delle Marche (A.A. 2013/2014; A.A. 2014/2015; A.A. 2015/2016, A.A. 2016/2017)

- **Incarico per l'insegnamento di "Microbiologia e biotecnologie ambientali"** (54 ore – 6 CFU) previsto nel Corso di Laurea Specialistica in "Scienze Forestali, dei Suoli e del Paesaggio", Università Politecnica delle Marche (A.A. 2015/2016; A.A. 2016/2017)

- **Incarico per l'insegnamento di "Microbiologia degli alimenti"** (54 ore – 6 CFU) previsto nel Corso di Laurea in "Scienze e Tecnologie Alimentari", Università Politecnica delle Marche (A.A. 2017/2018; A.A. 2018/2019; A.A. 2019/2020)

- **Incarico per l'insegnamento di "Beneficial microbes"** (54 ore – 6 CFU) previsto nel Corso di Laurea Specialistica in "Food and Beverage Innovation and

Management”, Università Politecnica delle Marche (A.A. 2017/2018; A.A. 2018/2019; A.A. 2019/2020)

PARTECIPAZIONE AL COLLEGIO DEI DOCENTI OVVERO ATTRIBUZIONE DI INCARICHI DI INSEGNAMENTO OVVERO ATTIVITA' DI TUTORAGGIO NELL'AMBITO DI DOTTORATI DI RICERCA ACCREDITATI DAL MINISTERO

2013-tutt'oggi Componente del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università Politecnica delle Marche, per il XXIX, XXX, XXXI, XXXII, XXXIII, XXXIV, XXXV ciclo.

2017-tutt'oggi Incarico di insegnamento (12 ore, 2 CFU) nell'ambito del Corso di Dottorato in Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali, anno 2016-2017 (XXXII ciclo), 2017-2018 (XXXIII ciclo), 2018-2019 (XXXIV ciclo), 2019-2020 (XXXV ciclo) Università Politecnica delle Marche, Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali. Corso dal titolo “*The QPS (Qualified Presumption of Safety) approach: an overview*”.

Attività di tutoraggio a dottorandi, in qualità di **Tutor** o **Co-tutor**, per il disegno degli approcci sperimentali previsti dai progetti di ricerca di Dottorato e la predisposizione delle tesi finali in elenco:

2004-2007 Coordinamento delle attività di ricerca, in qualità di **Tutor**, delle attività svolte nell'ambito della borsa di Dottorato di ricerca in “*Alimenti e Salute*”, XX ciclo, della Dott.ssa Gloria Silvestri, dal titolo “*Il fingerprinting molecolare: un potente strumento per la caratterizzazione di alimenti fermentati della tradizione italiana*”, Università Politecnica delle Marche. SSD AGR/15 – SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI. Data conseguimento titolo: 11.02.2008

2008-2011 Coordinamento delle attività di ricerca, in qualità di **Tutor**, delle attività svolte nell'ambito della borsa di Dottorato di ricerca in “*Scienze Agrarie*” curriculum “*Alimenti e Salute*”, XXIV ciclo, della Dott.ssa Sara Santarelli, dal titolo “*Caratterizzazione formaggi*”, Università Politecnica delle Marche. S.S.D. AGR/16 – Microbiologia agraria. Data conseguimento titolo: 14.03.2012.

2012-2015 Coordinamento delle attività di ricerca, in qualità di **Co-Tutor**, delle attività svolte nell'ambito della borsa di Dottorato di ricerca in “*Scienze Biomolecolari*”, XXVII ciclo, della Dott.ssa Ilaria Carafa, dal titolo “*In vitro and in vivo activities of lactic acid bacteria from Italian mountain cheeses and their exploitation in dairy productions*”, Università Politecnica delle Marche e Fondazione Edmund Mach. SSD AGR/16 – Microbiologia agraria. Data conseguimento titolo: 17.02.2016.

2014-2017

Coordinamento delle attività di ricerca, in qualità di **Tutor**, delle attività svolte nell'ambito della borsa di Dottorato di ricerca in "*Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali*", XVI ciclo, della Dott.ssa Federica Cardinali, dal titolo "*Fermented foods: from tradition to innovation*", Università Politecnica delle Marche. SSD AGR/16 – Microbiologia agraria. Data conseguimento titolo: 22.03.2018.

La tesi di Dottorato della Dott.ssa Federica Cardinali è stata insignita dal Rotary Club Ancona del premio di € 2.500,00 come miglior Tesi di Dottorato di Ricerca per l'anno 2018, svolto presso l'Università Politecnica delle Marche, nell'ambito dei Corsi di Dottorato in Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali.

2018-2019

Coordinamento delle attività di ricerca, in qualità di **Tutor**, delle attività svolte nell'ambito della borsa di Dottorato di ricerca in "*Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali*", XXXIV Edizione, della Dott.ssa Antonietta Maoloni, dal titolo "*New vegetable organic preserves from autochthonous sea fennel organic crop (Crithmum maritimum L.)*", Università Politecnica delle Marche.

ATTIVITÀ DIDATTICA DI SERVIZIO AGLI STUDENTI

Dall'Anno Accademico 2003-2004 a tutt'oggi, attività di tutoraggio a laureandi, in qualità di **Relatore o Correlatore**, delle Tesi di Laurea sperimentali o compilative di seguito elencate.

RELATORE DI TESI DI LAUREA

2006-2007

Relatore della Tesi di Laurea Magistrale della studentessa Valentina Maggi, dal titolo: "*Tracciabilità di formaggi della regione Marche mediante caratterizzazione chimico-fisica, microbiologica ed aromatica*", Correlatore Prof.ssa Francesca Clementi, Corso di Laurea in Scienze degli Alimenti, Università Politecnica delle Marche.

2006-2007

Relatore della Tesi di Laurea Triennale della studentessa Alessia Cannuccia, dal titolo: "*Tecniche di conservazione dei microrganismi*", Correlatore Dott.ssa Floriana Ciarrocchi, Corso di Laurea in Scienze degli Alimenti, Università Politecnica delle Marche.

2006-2007

Relatore della Tesi di Laurea Triennale della studentessa Simona Zoppi, dal titolo: "*Fermentazione e lavorazione del cacao*", Correlatore Prof.ssa Francesca Clementi, Corso di Laurea in Scienze degli Alimenti, Università Politecnica delle Marche.

- 2012-2013** **Relatore della Tesi di Laurea Triennale** dello studente Leonardo Amadori, dal titolo: *“Dieta onnivora, vegetariana, vegana: diffusione di determinanti di antibiotico-resistenza in campioni di saliva e feci umane”*, Correlatori: Dott.ssa Cristiana Garofalo e Dott.ssa Vesna Milanovic, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università Politecnica delle Marche.
- 2013-2014** **Relatore della Tesi di Laurea Triennale** della studentessa Antonietta Maoloni, dal titolo: *“Valutazione della contaminazione microbica di alimenti di origine vegetale su terreni selettivi”*, Correlatori: Dott.ssa Vesna Milanovic e Dott. Andrea Osimani, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università Politecnica delle Marche
- 2013-2014** **Relatore della Tesi di Laurea Triennale** della studentessa Debora Pinti, dal titolo: *“Caratterizzazione aromatica di impasti acidi di grano tenero”*, Correlatore: Dott.ssa Manuela Taccari, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università Politecnica delle Marche.
- 2013-2014** **Relatore della Tesi di Laurea Triennale** della studentessa Claudia Lorenzotti dal titolo: *“Valutazione della performance di lievitazione di impasti acidi ottenuti da sfarinati di frumento tenero a diverso grado di raffinazione”*, Correlatore: Dott.ssa Manuela Taccari, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università Politecnica delle Marche.
- 2014-2015** **Relatore della Tesi di Laurea Triennale** dello studente Loris Angeli Temperoni, dal titolo: *“Dinamiche e composizione della flora eumicetica di Pecorino a latte crudo prodotto in un'area pedemontana della regione Marche”*, Correlatore: Dott.ssa Manuela Taccari, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università Politecnica delle Marche.
- 2014-2015** **Relatore della Tesi di Laurea Triennale** dello studente Marco Sambuchi, dal titolo: *“Studio dell'ecologia microbica di Pecorino a latte crudo prodotto in un'area pedemontana della regione Marche”*, Correlatore: Dott.ssa Manuela Taccari, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università Politecnica delle Marche.
- 2014-2015** **Relatore della Tesi di Laurea Triennale** dello studente Andrea Silvestrini, dal titolo: *“Studio dell'ecologia microbica di Pecorino a latte crudo a caglio vegetale ottenuto da Carlina acaulis L.”*, Correlatore: Dott.ssa Manuela Taccari, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università Politecnica delle Marche.
- 2015-2016** **Relatore della Tesi di Laurea Triennale** dello studente Nicola Rossi, dal titolo: *“Profilo microbiologico di compost ottenuto con sanse umide e colture selezionate di*

azotobatteri e funghi”, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Università Politecnica delle Marche.

2015-2016

Relatore della Tesi di Laurea Triennale della studentessa Sara Sarnari, dal titolo: *“Antibiotico-resistenze trasferibili in insetti edibili (Tenebrio molitor) commercializzati in Unione Europea”*, Correlatore Dott. Andrea Osimani, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università Politecnica delle Marche.

2015-2016

Relatore della Tesi di Laurea Triennale della studentessa Federica Morresi, dal titolo: *“Alterazione microbiologica di conserve vegetali a base di aceto: rassegna della letteratura scientifica”*, Correlatore Dott. Andrea Osimani, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università Politecnica delle Marche.

2015-2016

Relatore della Tesi di Laurea Triennale dello studente Rico Marabini, dal titolo: *“Distribuzione di geni di antibiotico-resistenza in filiere produttive di insetti edibili (Tenebrio molitor)”*, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università Politecnica delle Marche.

2015-2016

Relatore della Tesi di Laurea Triennale della studentessa Cristiana Cesaro, dal titolo: *“Distribuzione di geni di antibiotico-resistenza trasmissibili in larve di Tenebrio molitor L.”*, Correlatore Dott.ssa Federica Cardinali, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università Politecnica delle Marche.

2016-2017

Relatore della Tesi di Laurea Triennale dello studente Nicola Salvatori, dal titolo: *“Valutazione dell'attività fitasica di batteri lattici isolati da farine integrali e impasti acidi”*, Correlatore Dott.ssa Vesna Milanovic, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università Politecnica delle Marche.

2017-2018

Relatore della Tesi di Laurea Triennale dello studente Valerio Marcelli, dal titolo: *“Selezione di starter per la produzione di nuove conserve fermentate a base di finocchio marino (Crithmum maritimum L.)”*, Correlatore Dott. Vesna Milanovic, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università Politecnica delle Marche.

2018-2019

Relatore della Tesi di Laurea Magistrale dello studente Rico Marabini, dal titolo: *“Kimchi as a source of autochthonous starter cultures: preliminary investigation into its microbial dynamics”*, Correlatore Dott.ssa Vesna Milanovic, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università Politecnica delle Marche.

2018-2019 **Relatore della Tesi di Laurea Magistrale** della studentessa Cristiana Cesaro, dal titolo: *“Polyphasic approach for the study of the microbiota of Gioddu, a traditional acid-alcoholic fermented milk from Sardinia”*, Correlatore Dott. Vesna Milanovic, Corso di Laurea in Food and Beverage Innovation and Management, Università Politecnica delle Marche.

2018-2019 **Relatore della Tesi di Laurea Triennale** della studentessa Alessia Marotta, dal titolo: *“Sopravvivenza di ceppi probiotici di Bacillus clausii in larve di Tenebrio molitor”*, Correlatore Dott. Vesna Milanovic, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università Politecnica delle Marche.

CORRELATORE DI TESI DI LAUREA

2003-2004 **Correlatore della Tesi di Laurea Magistrale** della studentessa Lara Ferretti, dal titolo: *“Studio della diffusione di microrganismi antibiotico-resistenti in filiere di alimenti di origine animale”*, Relatore Prof.ssa Francesca Clementi, Corso di Laurea in Scienze Biologiche (ordinamento previgente D.M. 509/99), Università Politecnica delle Marche.

2003-2004 **Correlatore della Tesi di Laurea Magistrale** della studentessa Kathleen Pucci, dal titolo: *“Studio della diffusione e distribuzione di determinanti genici di antibiotico-resistenza in filiere produttive di alimenti di origine animale”*. Relatore Prof.ssa Francesca Clementi, Corso di Laurea in Scienze Biologiche (Ordinamento previgente D.M.509/99 Università Politecnica delle Marche.

2003-2004 **Correlatore della Tesi di Laurea Magistrale** della studentessa Nicoletta Coacci, dal titolo: *“Identificazione e biotipizzazione di batteri lattici antibiotico-resistenti da filiere di alimenti di origine animale”*. Relatore Prof.ssa Francesca Clementi, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie (Ordinamento previgente D.M.509/99), Università Politecnica delle Marche.

2003-2004 **Correlatore della Tesi di Laurea Magistrale** della studentessa Gloria Silvestri, dal titolo: *“Strategie molecolari per l'identificazione e la biotipizzazione di batteri lattici”*, Relatore Prof.ssa Francesca Clementi, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie (Ordinamento previgente D.M.509/99), Università Politecnica delle Marche.

2003-2004 **Correlatore della Tesi di Laurea Triennale** della studentessa Fabiana Fraticelli, dal titolo: *“Metodi molecolari per lo studio di batteri lattici isolati da produzioni casearie locali”*. Relatore Prof.ssa Francesca Clementi, Corso di Laurea in Scienze degli Alimenti, Università Politecnica delle Marche.

- 2004-2005** **Correlatore della Tesi di Laurea Magistrale** della studentessa Alessandra Beccaceci, dal titolo: “*Studio della popolazione microbica in insaccati mediante PCR-DGGE: il caso del Ciauscolo*”. Relatore Prof.ssa Francesca Clementi. Corso di Laurea in Scienze Biologiche (Ordinamento previgente D.M.509/99), Università Politecnica delle Marche.
- 2004-2005** **Correlatore della Tesi di Laurea Magistrale** della studentessa Alessandra Raffaella Astuti, dal titolo: “*Biotipizzazione di batteri autoctoni del formaggio Canestrato Pugliese mediante Randomly Amplified Polymorphic DNA (RAPD)*”. Relatore Prof.ssa Francesca Clementi. Corso di Laurea in Scienze Biologiche (Ordinamento previgente D.M.509/99), Università Politecnica delle Marche.
- 2004-2005** **Correlatore della Tesi di Laurea Triennale** della studentessa Valentina Maggi, dal titolo: “*Analisi DGGE (Denaturing Gradient Gel Electrophoresis) per lo studio delle dinamiche di popolazione di batteri lattici nel Ciauscolo*”. Relatore Prof.ssa Francesca Clementi. Corso di Laurea in Scienze degli Alimenti, Università Politecnica delle Marche.
- 2004-2005** **Correlatore della Tesi di Laurea Triennale** della studentessa Federica Fiori, dal titolo: “*Studio della popolazione microbica del Ciauscolo mediante DGGE (Denaturing Gradient Gel Electrophoresis)*”. Relatore Prof.ssa Francesca Clementi. Corso di Laurea in Scienze degli Alimenti, Università Politecnica delle Marche.
- 2005-2006** **Correlatore della Tesi di Laurea Magistrale** della studentessa Stefania Pagliaretta, dal titolo: “*Selezione di batteri *Proceedingsci* produttori di batteriocine da formaggi e salami tradizionali*”. Relatore Prof.ssa Francesca Clementi. Corso di Laurea in Biometodologie, Università Politecnica delle Marche.
- 2005-2006** **Correlatore della Tesi di Laurea Magistrale** della studentessa Paola Bubici dal titolo: “*Studio delle dinamiche di popolazione di lievito nel salame Ciauscolo*”. Relatore Prof.ssa Francesca Clementi. Corso di Laurea in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione, Università Politecnica delle Marche.
- 2005-2006** **Correlatore della Tesi di Laurea Magistrale** dello studente Luca Galeazzi, dal titolo: “*Studio delle dinamiche di popolazione di microrganismi funzionali nel salame Ciauscolo*”. Relatore Prof.ssa Francesca Clementi. Corso di Laurea in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione, Università Politecnica delle Marche.
- 2006-2007** **Correlatore della Tesi di Laurea Magistrale** della studentessa Erika Tiberi, dal titolo: “*Strategie molecolari per lo studio di microrganismi probiotici*”. Relatore

Prof.ssa Francesca Clementi. Corso di Laurea in Biometodologie, Università Politecnica delle Marche.

2006-2007

Correlatore della Tesi di Laurea Magistrale della studentessa Rebecca Strappati, dal titolo: *“RAPD e PCR inversa applicate alla caratterizzazione molecolare di ceppi potenzialmente probiotici di Lactobacillus helveticus”*. Relatore Prof.ssa Francesca Clementi. Corso di Laurea in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione, Università Politecnica delle Marche.

2006-2007

Correlatore della Tesi di Laurea Magistrale della studentessa Diletta Ristagno dal titolo: *“Caratterizzazione microbiologica e fisico-chimica di produzioni di Pecorino della regione Marche”*. Relatore Prof.ssa Francesca Clementi. Corso di Laurea in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione, Università Politecnica delle Marche.

2006-2007

Correlatore della Tesi di Laurea Magistrale della studentessa Paola Bocci dal titolo: *“Caratterizzazione microbiologica e fisico-chimica di produzioni di Caprino della regione Marche”*. Relatore Prof.ssa Francesca Clementi. Corso di Laurea in Scienze degli Alimenti e della Nutrizione, Università Politecnica delle Marche.

2009-2010

Correlatore della Tesi di Laurea Triennale della studentessa Alessandra Leoni, dal titolo: *“Biotipizzazione di batteri lattici per la produzione di alimenti caseari funzionali arricchiti in zinco”*, Relatore Dott.ssa Cristiana Garofalo, Corso di Laurea in Scienze degli Alimenti, Università Politecnica delle Marche.

2010-2011

Correlatore della Tesi di Laurea Triennale della studentessa Alida Bacchetta, dal titolo: *“Proprietà dell'orzo e sue applicazioni in campo alimentare”*, Relatore Dott.ssa Cristiana Garofalo, Corso di Laurea in Scienze degli Alimenti, Università Politecnica delle Marche.

2010-2011

Correlatore della Tesi di Laurea Triennale della studentessa Valentina Bianchella, dal titolo: *“I grani antichi: caratteristiche ed applicazioni nelle trasformazioni alimentari”*, Relatore Dott.ssa Cristiana Garofalo, Corso di Laurea in Scienze degli Alimenti, Università Politecnica delle Marche.

2011-2012

Correlatore della Tesi di Laurea Magistrale della studentessa Eleonora Bastari, dal titolo: *“Sviluppo di un saggio di RT-PCR per il rilevamento di specie fungine contaminanti i prodotti da forno”*, Relatore Dott.ssa Cristiana Garofalo, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università Politecnica delle Marche.

2013-2014 **Correlatore della Tesi di Laurea Triennale** della studentessa Daria Severini, dal titolo: *“Studio della diffusione e distribuzione di geni codificanti resistenza ai beta-lattamici in campioni di feci e saliva di soggetti onnivori, vegetariani e vegani”*, Relatore Dott.ssa Cristiana Garofalo, Corso di Laurea in Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università Politecnica delle Marche.

2013-2014 **Correlatore della Tesi di Laurea Triennale** della studentessa Chiara Cirelli, dal titolo: *“Studio della diffusione e distribuzione di geni responsabili della resistenza alla tetraciclina in campioni di feci e saliva di soggetti onnivori, vegetariani e vegani”*, Relatore Dott.ssa Cristiana Garofalo, Corso di Laurea in Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università Politecnica delle Marche.

2013-2014 **Correlatore della Tesi di Laurea Triennale** dello studente Giovanni Casagrande Bacchiocchi dal titolo: *“Studio della diffusione e distribuzione di geni responsabili della resistenza alla eritromicina in campioni di feci e saliva di soggetti onnivori, vegetariani e vegani”*, Relatore Dott.ssa Cristiana Garofalo, Corso di Laurea in Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università Politecnica delle Marche.

2013-2014 **Correlatore della Tesi di Laurea Triennale** dello studente Alessandro Perini dal titolo: *“Studio della popolazione microbica aerodispersa negli ambienti per la produzione di alimenti”*, Relatore Dott. Andrea Osimani, Corso di Laurea in Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università Politecnica delle Marche.

2014-2015 **Correlatore della Tesi di Laurea Triennale** dello studente Nicolò Orciani dal titolo: *“Piante spontanee utilizzate come caglio vegetale nella tradizione popolare e nella pratica produttiva”*, Relatore Dott. Silvia Zitti, Corso di Laurea in Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università Politecnica delle Marche.

TUTOR ACCADEMICO PER IL TIROCINIO DI FORMAZIONE ED ORIENTAMENTO

2008-2009 **Tutor del Tirocinio di Formazione e Orientamento** della studentessa Giulia Talevi, svolto presso “CENTRO ASSISTENZA ECOLOGICA SrL”, Ancona.

2008-2009 **Tutor del Tirocinio di Formazione e Orientamento** della studentessa Laura Cocciarini, svolto presso l'azienda vinicola “STROLOGO SILVANO”, Camerano, AN.

2009-2010 **Tutor del Tirocinio di Formazione e Orientamento** della studentessa Chiara Ferri, svolto presso “AGENZIA REGIONALE PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE” (ARPAM), Ancona.

- 2015-2016** **Tutor del Tirocinio di Formazione e Orientamento** della studentessa Michela Tittarelli, svolto presso “IGIENSTUDIO” SrL, Jesi, AN.
- 2015-2016** **Tutor del Tirocinio di Formazione e Orientamento** della studentessa Michele Melillo, svolto presso “LACHIMER AZIENDA SPECIALE CCIAA”, Foggia.
- 2016-2017** **Tutor del Tirocinio di Formazione e Orientamento** dello studente Davide Servadio, svolto presso “FATTORIE MARCHIGIANE CONS. COOP. SOC. AGR.”, Colli al Metauro, PU.
- 2016-2017** **Tutor del Tirocinio di Formazione e Orientamento** dello studente Simone Cavezzi, svolto presso “SABELLI-SPA INDUSTRIA CASEARIA”, Marino del Tronto, AP.
- 2017-2018** **Tutor del Tirocinio di Formazione e Orientamento** dello studente Davide Nisi, svolto presso “CENTRO ASSISTENZA ECOLOGICA”, Ancona.
- 2017-2018** **Tutor del Tirocinio di Formazione e Orientamento** della studentessa Alessandra Orici, svolto presso “SEA srls”, Tolentino, MC.
- 2017-2018** **Tutor del Tirocinio di Formazione e Orientamento** dello studente Alessio Gigli, svolto presso “IGIENSTUDIO” SrL, Jesi, AN.
- 2017-2018** **Tutor del Tirocinio di Formazione e Orientamento** dello studente Valerio Bottini, svolto presso “PEGASO MANAGEMENT S.r.l.”, Falconara Marittima, AN.
- 2018-2019** **Tutor del Tirocinio di Formazione e Orientamento** della studentessa Clodia Kasenza, svolto presso “DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI ED AMBIENTALI – UNIVERSITA’ POLITECNICA DELLE MARCHE” Ancona.
- 2018-2019** **Tutor del Tirocinio di Formazione e Orientamento** della studentessa Gloria Bastarè, svolto presso “ECO CONTROL LABORATORIO ASCOLANO SrL”, Fermo.

PARTECIPAZIONE A COMMISSIONI DI ESAMI DI PROFITTO, COMMISSIONI DI ESAME FINALE, COMMISSIONI DI DOTTORATO

- 2005-tutt’oggi** Partecipazione a numerose **Commissioni di esame di profitto** in veste di **Presidente o Componente**, previste nell’ambito degli insegnamenti del SSD

AGR/16, per i Corsi di Laurea del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università Politecnica delle Marche.

2005-tutt'oggi

Partecipazione a numerose **Commissioni di esame finale**, in veste di **Componente**, per i Corsi di Laurea del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università Politecnica delle Marche.

ATTIVITA' DIDATTICA IN AMBITO DI MASTER UNIVERSITARI

2018- 2019

Componente del Comitato ordinatore del Master Universitario di I livello a Distanza (on-line) dal titolo *“Qualità e sicurezza nelle filiere alimentari”*, Università Politecnica delle Marche. Coordinatore Prof.ssa Francesca Clementi.

2018- 2019

Co-autore e docente supervisore del Modulo “Filiere di alimenti di origine animale: carne, uova e ovoprodotti, prodotti della pesca e molluschi bivalvi vivi” (6 CFU) del Master Universitario di I livello a Distanza (on-line) dal titolo *“Qualità e sicurezza nelle filiere alimentari”*, Università Politecnica delle Marche. Coordinatore Prof.ssa Francesca Clementi.

2018- 2019

Co-autore e docente supervisore del Modulo “Filiere di alimenti di origine vegetale: ortofrutta, vino” (6 CFU) del Master Universitario di I livello a Distanza (on-line) dal titolo *“Qualità e sicurezza nelle filiere alimentari”*, Università Politecnica delle Marche. Coordinatore Prof.ssa Francesca Clementi.

2019- 2020

Componente del Comitato ordinatore del Master Universitario di I livello a Distanza (on-line) dal titolo *“Gestione qualità e HACCP nelle filiere alimentari”*, Università Politecnica delle Marche. Coordinatore Prof. Andrea Osimani.

2019- 2020

Co-autore e docente supervisore del Modulo “Filiere di alimenti di origine animale: carne, uova e ovoprodotti, prodotti della pesca e molluschi bivalvi vivi” (7 CFU) del Master Universitario di I livello a Distanza (on-line) dal titolo *“Gestione qualità e HACCP nelle filiere alimentari”*, Università Politecnica delle Marche. Coordinatore Prof. Andrea Osimani.

2019- 2020

Co-autore e docente supervisore del Modulo “Filiere di alimenti di origine vegetale: ortofrutta, vino” (6 CFU) del Master Universitario di I livello a Distanza (on-line) dal titolo *“Gestione qualità e HACCP nelle filiere alimentari”*, Università Politecnica delle Marche.

2019-2020

Tutor della Tesi di Master Universitario di I livello a Distanza (on-line) in *“Gestione qualità e HACCP nelle filiere alimentari”* (on line), Università

Politecnica delle Marche, dal titolo “*Qualità e sicurezza nelle filiere alimentari*”.
Tesi di Master della Dott.ssa Stefania Scala.

ATTIVITA' DIDATTICA IN AMBITO INTERNAZIONALE

A.A. 2017-2018 **Co-tutor della Tesi di Laurea Magistrale** (Master Thesis) della studentessa Anse Van Buitenen (KU LEUVEN University, Belgio) dal titolo “*The Use of Mealworm (*Tenebrio molitor* L.) Powder in Bread-Making*”. Tutor: Prof.ssa Leen Vancampenhout, KU LEUVEN University.

A.A. 2018-2019 **Co-tutor della Tesi di Laurea Magistrale** (Master Thesis) della studentessa Lore Mennes (KU LEUVEN University, Belgio) dal titolo “*Protein Fortification of Wheat Bread Using Lesser Mealworm Powder*”. Tutor: Prof. Leen Vancampenhout, KU LEUVEN University.

2018 **Componente della Commissione giudicatrice** della Tesi di Dottorato in “*Engineering Technology*” del Dott. Dries Vandemeyer, KU LEUVEN University, Belgio. Tutor: Prof. Leen Vancampenhout, KU LEUVEN University. Data della dissertazione: 27/11/2018.

2018 **Autore del Seminario** “*Molecular techniques to assess the microbial quality of insects and insect-based foods*” su invito della Prof.ssa Leen Vancampenhout, KU LEUVEN University, Belgio, 28/11/2018.

PRINCIPALI LINEE DI RICERCA

Le attività di ricerca, condotte anche in collaborazione con altre istituzioni di ricerca Italiane ed estere, hanno riguardato temi inerenti il **SSD AGR/16 Microbiologia agraria**, e più in dettaglio la **microbiologia degli alimenti** e la **microbiologia ambientale**. Gli studi condotti si sono concretizzati in:

- **93** pubblicazioni, indicizzate in “Scopus” o “Web of Science (WoS);
- **13** pubblicazioni in riviste recensite in banche dati differenti da Scopus e WoS;
- **6** capitolo di libro (di cui **2** indicizzati in Scopus)
- **1** collana editoriale (indicizzata Scopus)

Le attività di ricerca hanno inoltre condotto alla presentazione di **61** comunicazioni a convegni internazionali o nazionali. Le ricerche condotte hanno riguardato lo studio di microrganismi di interesse agro-alimentare, in particolare pro-tecnologici (batteri lattici e lieviti), alterativi e patogeni. Sono stati oggetto di studio anche microrganismi ambientali con potenziali applicazioni biotecnologiche industriali o agronomiche. Gli studi sono stati condotti con tecniche convenzionali di microbiologia (metodi coltura dipendenti: conta vitale su piastra, isolamento e caratterizzazione degli isolati su base fenotipica, etc.) e tecniche molecolari quali *Amplified Ribosomal DNA Restriction Analysis* (ARDRA), *Restriction Fragment Length Polymorphism* (RFLP), sequenziamento del gene codificante il rRNA

16S, *Polymerase Chain Reaction* (PCR), *Denaturing Gradient Gel Electrophoresis* (DGGE), PCR quantitativa (qPCR), PCR inversa, *Pulsed Field Gel Electrophoresis* (PFGE), *Randomly Amplified Polymorphic DNA Analysis* (RAPD), *Nested-PCR*, *Illumina sequencing*, etc. Ove opportuno, i dati sperimentali sono stati sottoposti ad analisi statistiche ANOVA, MANOVA, PCA, PLS, CLUSTER ANALYSIS, etc). Le principali linee di ricerca hanno riguardato le tematiche di seguito sintetizzate.

MICROBIOLOGIA AGRARIA E AMBIENTALE

Studio di azotofissatori liberi e loro applicazione per il compostaggio di scarti dell'industria olearia

Una delle linee di ricerca ha riguardato l'isolamento, la caratterizzazione e la identificazione molecolare di azotofissatori liberi ascritti al genere *Azotobacter* ottenuti da campioni di suolo del centro Italia; alcuni degli isolati ascritti alla specie *Azotobacter chroococcum* conservati presso la Collezione di colture del Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali sono stati testati in prove di compostaggio di cippato di legno, paglia e scarti del processo di estrazione dell'olio di oliva dalle drupe (acque di vegetazione e sansa umida), ai fini della riduzione- nel compost maturo – del contenuto in polifenoli totali.

(Pubblicazioni indicizzate Scopus/Wos n. 3, 49, 90, 91, 92)

Applicazione di biotraccianti per il tracciamento delle acque profonde

In idrogeologia i traccianti sono sostanze naturali od artificiali utilizzate essenzialmente per: (i) determinare i parametri fondamentali del flusso idrico: velocità, conducibilità idraulica, porosità; (ii) determinare i parametri idrodispersivi (coefficiente di dispersione e dispersività). Negli studi condotti in collaborazione con il gruppo di geologi del Dipartimento di Scienze e Ingegneria della Materia, dell'Ambiente ed Urbanistica (SIMAU) dell'Università Politecnica delle Marche, traccianti tradizionali, costituiti da molecole fluorescenti (es. fluoresceina, rodamina, Tinopal CBS-X etc.) o sali (NaCl) e traccianti di nuova generazione (brevi molecole monocatenarie di DNA, non codificanti, di sintesi) sono stati utilizzati in test idrogeologici di tracciamento, sia in colonna, sia in bacini naturali (es. sequenza idrostratigrafica umbro-marchigiana). Le prove condotte hanno permesso di confermare l'idoneità dei traccianti a DNA come traccianti idrogeologici, utili nella individuazione sia di contatti idraulici tra diversi acquiferi ed idrostrutture sia di circuiti idrici sotterranei caratterizzati da considerevoli volumi di flusso come nei sistemi carsici.

(Pubblicazioni indicizzate Scopus/Wos n. 11, 40, 56)

Studio di clostridi indaco-riduttori e loro applicazione in processi biotecnologici di tintura a tino

La tintura a tino è un processo che si basa sull'uso di *Isatis tinctoria* L., una pianta erbacea biennale spontanea anche conosciuta come "guado" o "gualdo". Il

processo tradizionale si realizza principalmente con la riduzione per via microbica dell'indaco, contenuto nel guado, nella sua forma solubile denominata leuco-indaco, attraverso un complesso processo fermentativo. Lo studio è stato condotto allo scopo di sviluppare un processo biotecnologico di tintura a tino eco-compatibile, che utilizza il guado come fonte di indaco, al fine di eliminare l'uso di agenti riducenti chimici inquinanti. Due mezzi di crescita minimi contenenti estratto di lievito o "corn steep liquor" (sottoprodotto della lavorazione del mais) sono stati valutati per la loro capacità di sostenere lo sviluppo e l'attività riducente del ceppo DSM 15098T di *Clostridium isatidis*, un microrganismo naturalmente presente sulle foglie di guado e capace di ridurre l'indaco insolubile a leuco-indaco. Successivamente, è stata valutata la capacità tintoria, attraverso fermentazione in bioreattore da laboratorio in condizioni anaerobiche o microaerofile, del mezzo contenente *corn steep liquor* addizionato con polvere di guado contenente indaco.

(Pubblicazioni indicizzate Scopus/Wos n. 30, 61, 62)

Biofouling di materiali edili

Una linea di ricerca ha riguardato l'applicazione di modelli predittivi del *biofouling* determinati da muffe o microalghe su materiali da costruzione, in funzione di parametri fisici quali temperatura ambientale, umidità relativa, porosità superficiale o chimici (composizione dei materiali). Campioni di diversi materiali edili (finiture o mattoni), selezionati in base all'uso comune rispettivamente nella realizzazione di finiture interne e nella costruzione di facciate, sono stati sottoposti a test di crescita accelerata utilizzando dei microrganismi indicatori, deliberatamente inoculati sulla superficie dei materiali in studio. I risultati hanno mostrato gli effetti delle diverse condizioni applicate (temperatura, UR) o della diversa porosità e composizione in termini di ritardo nella crescita e di riduzione nell'area coperta dagli agenti microbici deterioranti testati.

(Pubblicazioni indicizzate Scopus/Wos n. 13, 50, 51, 58, 75)

MICROBIOLOGIA ALIMENTARE

Dinamiche di popolazioni microbiche in prodotti lattiero-caseari fermentati

La biodiversità di formaggi tradizionali e/o tipici è stata indagata al fine di definirne l'evoluzione delle comunità microbiche dalla produzione alla maturazione. Gli studi sono stati condotti principalmente su formaggi regionali (pecorino, caprino, caciotta) ed hanno riguardato anche produzioni casearie realizzate con agenti coagulanti non convenzionali (cagli vegetali). Sono stati inoltre condotti studi di popolazione su grani di kefir da latte provenienti da differenti regioni italiane e su campioni di Gioddu. I prodotti lattiero-caseari

oggetto delle ricerche sono stati studiati seguendo un approccio polifasico attraverso l'uso di tecniche convenzionali di microbiologia (conte vitali in piastra) e metodi avanzati di biologia molecolare basati sullo studio del DNA microbico estratto direttamente da microrganismi isolati (es: ARDRA, sequenziamento dell'rRNA 16S, RAPD, ecc.) o dalla matrice studiata (PCR-DGGE, Illumina sequencing). In generale, le ricerche sono state condotte con lo scopo finale di ottenere informazioni relative alle specie microbiche caratteristiche di ciascuna matrice studiata, e all'eventuale influenza dei processi produttivi sul microbiota.

(Pubblicazioni n. 4, 34, 36, 38, 47, 52, 60, 64, 66, 69, 72, 81, 82, 87, 88, 89, 93)

Dinamiche di popolazioni microbiche in prodotti fermentati a base di cereali

La caratterizzazione microbiologica di impasti acidi utilizzati per la produzione di lievitati da forno è stata effettuata attraverso analisi microbiologiche e molecolari sul microbiota coinvolto nella produzione e propagazione degli impasti in oggetto. Tramite panificazioni sperimentali è inoltre stato valutato l'impatto di diverse tipologie di sfarinati (orzo, farine integrali di frumento o farine estratte attraverso processi molitori alternativi) sulla composizione microbica degli impasti acidi e sulla loro attitudine alla panificazione. Per alcuni isolati ottenuti da impasti acidi è stato valutato il potenziale antifungino. Infine, sono state condotte ricerche su bevande fermentate non pastorizzate a base di cereali (Boza, birra artigianale), al fine di studiarne la biodiversità e il potenziale utilizzo industriale dei microrganismi isolati (Boza) o la composizione del microbiota, ivi inclusi potenziali alterativi (birra).

Gli studi sono stati condotti principalmente attraverso l'uso di metodi convenzionali di microbiologia e metodiche di biologia molecolare (RFLP, sequenziamento del gene per il 16S rRNA; RAPD e PCR-DGGE).

(Pubblicazioni n. 10, 25, 37, 43, 46, 54, 63, 73, 74, 77, 78)

Dinamiche di popolazioni microbiche in prodotti carnei o a base di pesce fermentati

La caratterizzazione del microbiota autoctono di salami tipici regionali è stata effettuata con lo scopo di disporre di isolati da destinare alla produzione di starter in grado di assicurare il mantenimento delle caratteristiche tipiche del prodotto e garantire un adeguato livello di sicurezza per il consumatore. Nel corso degli studi è stata anche valutata l'influenza dei parametri di maturazione di salami sulle dinamiche delle popolazioni microbiche naturalmente presenti. Più recentemente la ricerca è stata volta allo studio del microbiota di prodotti ittici fermentati (hakarl) tipici del Nord Europa. Le ricerche sono state condotte utilizzando tecniche convenzionali di microbiologia e analisi molecolari (PCR-DGGE, Illumina sequencing).

(Pubblicazioni n. 8, 23, 42, 70, 79, 80, 83, 84)

Igiene e sicurezza degli alimenti

La presente linea di ricerca ha preso in considerazione problematiche diverse, ma tutte riconducibili alla presenza, negli alimenti e nei loro ambienti di produzione/distribuzione, di microrganismi patogeni, potenzialmente tali o alterativi delle caratteristiche proprie dei prodotti alimentari stessi.

La qualità microbiologica di alimenti somministrati nella ristorazione collettiva (anche destinati a consumatori appartenenti a categorie a rischio) è stata valutata con la finalità di fornire dati oggettivi in merito alla esecuzione delle procedure di prevenzione dei rischi attraverso il sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*), la cui applicazione è cogente ai sensi della normativa Europea. Grazie a studi pluriennali è stato possibile evidenziare punti di forza e di debolezza e suggerire azioni correttive. Gli studi (in alcuni casi svolti in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria e Marche) si sono avvalsi di metodiche microbiologiche tradizionali e di biologia molecolare.

A seguito dell'estrema attualità di questa linea di ricerca, e della scarsità di informazioni relative ai diversi fattori di rischio presenti nello specifico settore della ristorazione collettiva, sono state anche prodotte Reviews focalizzate su alcuni dei principali microrganismi patogeni (*Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes* e *Campylobacter* spp.) che possono causare infezioni alimentari in questo settore. Nelle Reviews, che coprono circa un decennio di studi nello specifico settore, sono stati raccolti e discussi i principali fattori di rischio relativi agli episodi di infezioni alimentari riportati e suggerite alcune misure correttive potenzialmente utili ai professionisti e alle industrie del settore.

Parte della presente linea di ricerca è stata indirizzata a valutare l'impatto della normativa vigente (presenza di *Listeria monocytogenes*) sulla sicurezza di prodotti carni fermentati tipici e sulla qualità igienica di latte di massa di origine bufalina, prodotti nella regione Marche. E' stata inoltre prodotta una Review che affronta il problema della contaminazione delle carni a livello di retail da parte di specie termotolleranti di *Campylobacter*.

Nell'ambito di questa linea di ricerca, sono stati altresì affrontati problemi relativi a microrganismi alterativi (batteri ed eumiceti) in prodotti industriali (bevande fermentate e creme di farcitura). Le ricerche, commissionate da Aziende del settore alimentare, sono state finalizzate a determinare le fonti di contaminazione degli alimenti prodotti e fornire soluzioni pratiche alle Aziende committenti. A tale scopo sono state impiegate metodiche convenzionali di microbiologia e tecniche di biologia molecolare.

(Pubblicazioni n. 16, 18, 32, 35, 41, 44, 45, 48, 53, 55, 57, 59, 68, 71, 76)

Formulazione e/o studio delle popolazioni microbiche di alimenti non convenzionali (novel foods): insetti edibili

In ragione della crescente attenzione della comunità scientifica nei confronti degli insetti come nuova fonte proteica per l'alimentazione umana ed animale, e dando seguito alle raccomandazioni dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare, sono stati eseguiti studi relativi alle popolazioni microbiche in campioni di insetti edibili commercializzati nell'Unione Europea. Tali ricerche sono state eseguite con tecniche microbiologiche convenzionali e metodi di biologia molecolare (Illumina sequencing e PCR-DGGE) basati sullo studio del DNA batterico estratto direttamente dai campioni. Lo scopo delle ricerche condotte è stato quello di definire le comunità microbiche (coltivabili e non coltivabili) associate a questa nuova matrice alimentare, anche in riferimento a potenziali rischi per la salute umana. E' stato inoltre esplorato l'utilizzo di insetti edibili in panificazione per la produzione di alimenti fortificati in proteina e minerali. I risultati delle ricerche e la recente Review sul microbiota associato ai più noti insetti edibili, redatta in base alle più recenti evidenze, hanno sollevato interrogativi in merito alla sicurezza d'uso degli insetti attualmente disponibili sul mercato, confermando la necessità di ulteriori studi. (Pubblicazioni n. 1, 2, 7, 9, 15, 18, 21, 22, 26, 27)

Diffusione di microrganismi antibiotico resistenti e loro geni negli alimenti (tradizionali e non convenzionali)

La diffusione di microrganismi antibiotico resistenti e dei loro geni negli alimenti è stata investigata anche tenendo conto di differenti diete alimentari. In particolare, è stata studiata la presenza di geni che conferiscono resistenza microbica agli antibiotici più comunemente utilizzati nella pratica clinica in prodotti carnei di origine avicola e suina. Sono stati inoltre condotti studi sulla presenza di antibiotico resistenze su batteri lattici isolati da campioni fecali animali e campioni carnei, determinando la minima concentrazione inibente di diversi antibiotici sugli isolati stessi. Un ulteriore ampliamento degli studi, condotti nell'ambito del PRIN 2010/11 ha permesso di valutare l'impatto di diversi regimi alimentari sulla diffusione di antibiotico resistenze trasmissibili. Le ricerche sono poi state estese ad alimenti non convenzionali (insetti edibili) al fine di valutare il contributo di queste nuove matrici alimentari nella diffusione del fenomeno dell'antibiotico resistenza. I risultati di queste ultime analisi hanno condotto alla realizzazione di pubblicazioni scientifiche che al momento risultano essere le uniche disponibili presso la comunità scientifica internazionale. Per realizzare le ricerche sopra descritte è stato utilizzato un approccio polifasico basato sull'uso di tecniche microbiologiche coltura dipendenti e metodiche molecolari consolidate (PCR, RAPD, Southern blotting, nested-PCR, etc.).

(Pubblicazioni n. 5, 6, 14, 24, 28, 29, 33, 39, 67; 85, 86)

ELENCO PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

ARTICOLI SU RIVISTE INDICIZZATE IN SCOPUS O WOS

* autore per corrispondenza

- 1] Roncolini A., Milanović V., **Aquilanti* L.**, Cardinali F., Garofalo C., Sabbatini R., Belleggia L., Clementi F., Pasquini M., Mozzon M., Foligni R., Trombetta M.F., Haouet N. M., Altissimi M. S., Di Bella S., Piersanti A., Griffoni F., Reale A., Niro S., Osimani* A. (2020). Lesser mealworm (*Alphitobius diaperinus*) powder as a novel baking ingredient for the manufacturing of high-protein mineral-dense snacks. *Food Research International*, accepted for publication.
- 2] Milanovic V, Cardinali F, **Aquilanti* L**, Garofalo C, Roncolini A, Sabbatini R, Clementi F, Osimani* A (2019). A Glimpse into the microbiota of marketed ready-to-eat crickets (*Acheta domesticus*). *Indian Journal Microbiology*, in press (DOI: 10.1007/s12088-019-00817-x).
- 3] Osimani A, Milanović V, Roncolini A, Riolo P, Ruschioni S, Isidoro N, Loreto N, Franciosi E, Tuohy K, Olivotto I, Zarantonello M, Cardinali F, Garofalo C, **Aquilanti* L**, Clementi F. (2019). *Hermetia illucens* in diets for zebrafish (*Danio rerio*): A study of bacterial diversity by using PCR-DGGE and metagenomic sequencing. *PLoS ONE* 14(12): e0225956.
- 4] Milanović, V., Osimani, A., Cardinali, F., Taccari, M., Garofalo, C., Clementi, F., Ashoor, S., Mozzon, M., Foligni, R., Canonico, L., Ciani, M., **Aquilanti*, L.** (2019). Effect of inoculated azotobacteria and *Phanerochaete chrysosporium* on the composting of olive pomace: Microbial community dynamics and phenols evolution. *Scientific Reports* 9 (1), 16966.
- 5] Maoloni, A., Milanović, V., Cardinali, F., Mangia, N.P., Murgia, M.A., Garofalo, C., Clementi, F., Osimani, A., **Aquilanti*, L.** (2019). Bacterial and fungal communities of Gioddu as revealed by PCR–DGGE analysis. *Indian Journal of Microbiology*, in press (DOI: 10.1007/s12088-019-00838-6)
- 6] Milanović, V., Osimani, A., Cardinali, F., Litta-Mulondo, A., Vignaroli, C., Citterio, B., Mangiaterra, G., **Aquilanti*, L.**, Garofalo, C., Biavasco, F., Cocolin, L., Ferrocino, I., Cagno, R.D., Turrone, S., Lazzi, C., Pellegrini, N., Clementi, F. (2019). Erythromycin-resistant lactic acid bacteria in the healthy gut of vegans, ovo-lacto vegetarians and omnivores, Plos One 14 (8), e0220549.
- 7] Roncolini, A., Cardinali, F., **Aquilanti*, L.**, Milanović, V., Garofalo, C., Sabbatini, R., Abaker, M.S.S., Pandolfi, M., Pasquini, M., Tavoletti, S., Clementi, F., Osimani, A. (2019). Investigating antibiotic resistance genes in marketed ready-to-eat small crickets (*Acheta domesticus*). *Journal of Food Science* 84 (11), 3222-3232.
- 8] Garofalo C., Milanović V, Cardinali F, **Aquilanti L**, Clementi F, Osimani A. (2019). Current knowledge on the microbiota of edible insects intended for human consumption: A

state-of-the-art review. *Food Research International* 125, 108527.

- 9] Osimani A., Ferrocino I, Agnolucci M, Cocolin L, Giovannetti M, Cristani C, Palla M, Milanović V, Roncolini A, Sabbatini R, Garofalo C, Clementi F, Cardinali F, Petruzzelli A, Gabucci C, Tonucci F, **Aquilanti L. (2019)**. Unveiling hákarl: A study of the microbiota of the traditional Icelandic fermented fish. *Food Microbiology*, 82, 560-572.
- 10] Roncolini, A., Milanović, V., Cardinali, F., Osimani, A., Garofalo, C., Sabbatini, R., Clementi, F., Pasquini, M., Mozzon, M., Foligni, R., Raffaelli, N., Zamporlini, F., Minazzato, G, Trombetta, M.F., Van Buitenen, A., Van Campenhout, L., **Aquilanti*, L. (2019)** Protein fortification with mealworm (*Tenebrio molitor* L.) powder: Effect on textural, microbiological, nutritional and sensory features of bread. *PLoS ONE* 14 (2), e0211747.
- 11] Sabbatini, R., Milanović, V., Garofalo, C., Roncolini, A., **Aquilanti, L.**, Clementi, F., Concettoni, C., Belleggia, L., Mozzon, M., Foligni, R., Osimani, A. (2019) Antifungal activity of essential oils on yeast isolates from filling creams [Attività antifungina di oli essenziali su isolati di lievito da creme di farcitura]. *Industrie Alimentari*, 58 (599), 3-9.
- 12] Tazioli, A., **Aquilanti, L.**, Clementi, F., Marcellini, M., Nanni, T., Palpacelli, S., Roncolini, A., Vivalda, P.M. (2019). Flow parameters in porous alluvial aquifers evaluated by multiple tracers. *Rendiconti Online Societa Geologica Italiana* 47, 126-132.
- 13] Lloha I, Peculi A, Basha E, Zejnelhojha S, Mamocia E, Milanovic V, Sabbatini R, Osimani A, Garofalo C, Clementi F, Agarbati A, Ciani M, **Aquilanti L (2019)**. *Brettanomyces* spoilage in Albanian wines assessed by culture-dependent and culture-independent methods, *Journal of Food Science*, 84(3), 564-571.
- 14] Quagliarini E., Gianangeli A, D’Orazio M, Gregorini B, Osimani A., **Aquilanti L.**, Clementi F. (2019). Effect of temperature and relative humidity on algae biofouling on different fired brick surfaces. *Construction and Building Materials*, 199, 396-405.
- 15] Vandeweyer D., Milanović V., Garofalo C., Osimani A., Clementi F., Van Campenhout L., **Aquilanti L. (2019)**. Real-time PCR detection and quantification of selected transferable antibiotic resistance genes in fresh edible insects from Belgium and the Netherlands. *International Journal of Food Microbiology* 290, 288-295.
- 16] Milanović V., Osimani A., Roncolini A., Garofalo C., **Aquilanti L.**, Pasquini M., Tavoletti S., Vignaroli C., Canonico L., Ciani M., Clementi F. (2018). Investigation of the dominant microbiota in ready-to-eat grasshoppers and mealworms and quantification of carbapenem resistance genes by qPCR. *Frontiers in Microbiology*, 9:3036.
- 17] Osimani, A., Milanović, V., **Aquilanti*, L.**, Polverigiani, S., Garofalo, C., Clementi, F. (2018) Hygiene auditing in mass catering: a 4-year study in a university canteen. *Public Health* 159, 17-20.
- 18] Osimani, A., Milanović, V., Cardinali, F., Garofalo, C., Clementi, F., Pasquini, M., Riolo, P., Ruschioni, S., Isidoro, N., Loreto, N., Franciosi, E., Tuohy, K., Petruzzelli, A., Fogliini, M., Gabucci, C., Tonucci, F., **Aquilanti*, L. (2018)** The bacterial biota of laboratory-reared edible mealworms (*Tenebrio molitor* L.): From feed to frass. *International Journal of Food Microbiology* 272, 49-60.

- 19] Osimani, A., **Aquilanti, L.**, Clementi, F. (2018) *Bacillus cereus* foodborne outbreaks in mass catering. *International Journal of Hospitality Management* 72, 145-153.
- 20] Osimani, A., Milanović, V., Garofalo, C., Cardinali, F., Roncolini, A., Sabbatini, R., De Filippis, F., Ercolini, D., Gabucci, C., Petruzzelli, A., Tonucci, F., Clementi, F., **Aquilanti, L.** (2018) Revealing the microbiota of marketed edible insects through PCR-DGGE, metagenomic sequencing and real-time PCR. *International Journal of Food Microbiology* 276, 54-62.
- 21] Milanović, V., Osimani, A., Garofalo, C., De Filippis, F., Ercolini, D., Cardinali, F., Taccari, M., **Aquilanti, L.**, Clementi, F. (2018) Profiling white wine seed vinegar bacterial diversity through viable counting, metagenomic sequencing and PCR-DGGE. *International Journal of Food Microbiology* 286, 66-74.
- 22] Osimani, A., Milanović, V., Cardinali, F., Roncolini, A., Garofalo, C., Clementi, F., Pasquini, M., Mozzon, M., Foligni, R., Raffaelli, N., Zamporlini, F., **Aquilanti*, L.** (2018) Bread enriched with cricket powder (*Acheta domesticus*): A technological, microbiological and nutritional evaluation. *Innovative Food Sciences and Emerging Technologies* 48, 150-163.
- 23] Roncolini A, Osimani A, Garofalo C, **Aquilanti L**, Milanovic V, Sabbatini R, Clementi F (2018). The potential of edible insects: microbiological features [Il potenziale degli insetti edibili: aspetti microbiologici]. *Industrie Alimentari*, 592, 3-14.
- 24] Cardinali, F., Milanović, V., Osimani, A., **Aquilanti, L.**, Taccari, M., Garofalo, C., Polverigiani, S., Clementi, F., Franciosi, E., Tuohy, K., Mercuri, M.L., Altissimi, M.S., Haouet, M.N. (2018) Microbial dynamics of model Fabriano-like fermented sausages as affected by starter cultures, nitrates and nitrites. *International Journal of Food Microbiology* 278, 61-72.
- 25] Osimani A, Milanović V, Cardinali F, Garofalo C, Clementi F, Ruschioni S, Riolo P, Isidoro N, Loreto N, Galarini R, Moretti S, Petruzzelli A, Micci E, Tonucci F, **Aquilanti* L.** (2018). Distribution of transferable antibiotic resistance genes in laboratory-reared edible mealworms (*Tenebrio molitor* L.). *Frontiers in Microbiology*, 9:2702.
- 26] Osimani, A. Milanović, V., Taccari, M., Cardinali, F., Pasquini, M., **Aquilanti, L.**, Clementi, F. (2017). The occurrence of spoilage yeasts in cream-filled bakery products. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 97 (6), 1819-1827.
- 27] Garofalo, C., Osimani*, A., Milanović, V., Taccari, M., Cardinali, F., **Aquilanti, L.**, Riolo, P., Ruschioni, S., Isidoro, N., Clementi, F. (2017). The microbiota of marketed processed edible insects as revealed by high-throughput sequencing. *Food Microbiology* 62, 15-22.
- 28] Osimani, A., Garofalo, C., Milanović, V., Taccari, M., Cardinali, F., **Aquilanti*, L.**, Pasquini, M., Mozzon, M., Raffaelli, N., Ruschioni, S., Riolo, P., Isidoro, N., Clementi, F. (2017). Insight into the proximate composition and microbial diversity of edible insects marketed in the European Union. *European Food Research and Technology*, 243(7), 1157-1171
- 29] Osimani, A., Cardinali, F., **Aquilanti*, L.**, Garofalo, C., Roncolini, A., Milanović, V., Pasquini, M., Tavoletti, S., Clementi, F. (2017) Occurrence of transferable antibiotic

- resistances in commercialized ready-to-eat mealworms (*Tenebrio molitor* L.) *International Journal of Food Microbiology* 263, 38-46
- 30] Milanović, V., Osimani, A., **Aquilanti***, L., Tavoletti, S., Garofalo, C., Polverigiani, S., Litta-Mulondo, A., Cocolin, L., Ferrocino, I., Di Cagno, R., Turroni, S., Lazzi, C., Pellegrini, N., Clementi, F. (2017). Occurrence of antibiotic resistance genes in the fecal DNA of healthy omnivores, ovo-lacto vegetarians and vegans. *Molecular Nutrition & Food Research* 61(9) 1601098.
- 31] Milanović, V., Osimani, A., Taccari, M., Garofalo, C., Butta, A., Clementi, F., **Aquilanti***, L. (2017). Insight into the bacterial diversity of fermentation woad dye vats as revealed by PCR-DGGE and pyrosequencing. *Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology*, 44 (7), 997-1004.
- 32] Garofalo, C., Bancalari, E., Milanović, V., Cardinali, F., Osimani, A., Sardaro, M.L.S., Bottari, B., Bernini, V., **Aquilanti, L.**, Clementi, F., Neviani, E., Gatti, M. (2017). Study of the bacterial diversity of foods: PCR-DGGE versus LH-PCR. *International Journal of Food Microbiology* 242, 24-36
- 33] Osimani, A., **Aquilanti, L.**, Pasquini, M., Clementi, F. (2017) Prevalence and risk factors for thermotolerant species of *Campylobacter* in poultry meat at retail in Europe. *Poultry Science* 96(9), 3382-3391.
- 34] Osimani, A., Garofalo, C., **Aquilanti***, L., Milanović, V., Cardinali, F., Taccari, M., Pasquini, M., Tavoletti, S., Clementi, F. (2017). Transferable antibiotic resistances in marketed edible grasshoppers (*Locusta migratoria migratorioides*), *Journal of Food Science* 82 (5) 1184-1192.
- 35] Cardinali, F., Osimani, A., Taccari, M., Milanović, V., Garofalo, C., Clementi, F., Polverigiani, S., Zitti, S., Raffaelli, N., Mozzon, M., Foligni, R., Franciosi, E., Tuohy, K., **Aquilanti***, L. (2017). Impact of thistle rennet from *Carlina acanthifolia* All. subsp. *acanthifolia* on bacterial diversity and dynamics of a specialty Italian raw ewes' milk cheese. *International Journal of Food Microbiology* 255, 7-16.
- 36] Osimani, A., Garofalo*, C., Milanović, V., Taccari, M., **Aquilanti, L.**, Polverigiani, S., Clementi, F. (2016). Indoor air quality in mass catering plants: Occurrence of airborne eumycetes in a university canteen. *International Journal of Hospitality Management*, 59, 1-10.
- 37] **Aquilanti, L.**, Santarelli, S., Babini, V., Osimani*, A., Garofalo, C., Polverigiani, S., Clementi, F. (2016). PCR-DGGE for the profiling of cheese bacterial communities: strengths and weaknesses of a poorly explored combined approach. *Dairy Science & Technology*, 96 (5), 747-761.
- 38] Taccari, M., **Aquilanti***, L., Polverigiani, S., Osimani, A., Garofalo, C., Milanović, V., Clementi, F. (2016). Microbial diversity of type I sourdoughs prepared and back-slopped with wholemeal and refined soft (*Triticum aestivum*) wheat flours. *Journal of Food Science*, 81 (8), M1996-M2005.
- 39] Cardinali, F., Taccari, M., Milanović, V., Osimani, A., Polverigiani, S., Garofalo, C., Foligni, R., Mozzon, M., Zitti, S., Raffaelli, N., Clementi, F., **Aquilanti***, L. (2016). Yeast

- and mould dynamics in Caciofiore della Sibilla cheese coagulated with an aqueous extract of *Carlina acanthifolia* All. *Yeast*, 33 (8), 403-414.
- 40] Milanović, V., Osimani*, A., Pasquini, M., **Aquilanti, L.**, Garofalo, C., Taccari, M., Cardinali, F., Riolo, P., Clementi, F. (2016). Getting insight into the prevalence of antibiotic resistance genes in specimens of marketed edible insects. *Int J Food Microbiol*, 227, 22-28.
- 41] **Aquilanti, L.**, Clementi, F., Nanni, T., Palpacelli, S., Tazioli*, A., Vivalda, P.M. (2016). DNA and fluorescein tracer tests to study the recharge, groundwater flowpath and hydraulic contact of aquifers in the Umbria-Marche limestone ridge (central Apennines, Italy). *Environ Earth Sci*, 75 (7), 626.
- 42] Osimani, A., **Aquilanti, L.**, Clementi, F. (2016). Salmonellosis associated with mass catering: A survey of European Union cases over a 15-year period. *Epidemiology and Infection*, 144 (14), 3000-3012.
- 43] **Aquilanti, L.**, Garofalo, C., Osimani, A., Clementi*, F. (2016). Ecology of lactic acid bacteria and coagulase negative cocci in fermented dry sausages manufactured in Italy and other Mediterranean countries: An overview. *Int Food Res J*, 23 (2), 429-445.
- 44] Osimani, A., Garofalo*, C., **Aquilanti, L.**, Milanović, V., Clementi, F. (2015). Unpasteurised commercial boza as a source of microbial diversity, *International Journal of Food Microbiology*, 194, 62-70.
- 45] Osimani, A., **Aquilanti***, L., Clementi, F. (2015). Evaluation of HACCP System Implementation on the Quality of Mixed Fresh-Cut Salad Prepared in a University Canteen: A Case Study. *J Environ Health*, 77 (6), 78-84.
- 46] Osimani, A., **Aquilanti***, L., Clementi, F. (2015). Microbiological quality of meat-based meals and operation of control systems within a food service environment, *International Food Research Journal* 22 (4), 1692-1698.
- 47] Garofalo, C., Osimani*, A., Milanović, V., Taccari, M., **Aquilanti, L.**, Clementi, F. (2015). The occurrence of beer spoilage lactic acid bacteria in craft beer production. *Journal of Food Science*, 80 (12), M2845-M2852.
- 48] Garofalo, C., Osimani*, A., Milanović, V., **Aquilanti, L.**, De Filippis, F., Stellato, G., Di Mauro, S., Turchetti, B., Buzzini, P., Ercolini, D., Clementi, F. (2015). Bacteria and yeast microbiota in milk kefir grains from different Italian regions. *Food Microbiology*, 49 (1), 123-133.
- 49] Osimani, A., Garofalo, C., Clementi, F., Tavoletti, S., **Aquilanti***, L. (2014). Bioluminescence ATP monitoring for the routine assessment of food contact surface cleanliness in a university canteen. *International Journal of Environmental Research and Public Health* 11 (10), 10824-10837.
- 50] **Aquilanti, L.**, Taccari*, M., Bruglieri, D., Osimani, A., Clementi, F., Comitini, F., Ciani, M. (2014). Integrated biological approaches for olive mill wastewater treatment and agricultural exploitation. *International Biodeterioration & Biodegradation*, 88, 162-168.
- 51] Graziani, L., Quagliarini, E., Osimani, A., **Aquilanti, L.**, Clementi, F., D'Orazio, M. (2014). The influence of clay brick substratum on the inhibitory efficiency of TiO₂ nanocoating against biofouling. *Building and Environment*, 82, 128-134.

- 52] D'Orazio, M., Cursio, G., Graziani, L., **Aquilanti, L.**, Osimani, A., Clementi, F., Yéprémian, C., Lariccia, V., Amoroso, S. (2014). Effects of water absorption and surface roughness on the bioreceptivity of ETICS compared to clay bricks. *Building and Environment*, 77, 20-28.
- 53] Osimani, A., Garofalo*, C., **Aquilanti, L.**, Milanović, V., Scibè, C., Sarra, S., Turchetti, B., Clementi, F. (2014). The biological potential of Kefir: Preliminary studies of the microbiota of Italian kefir grains [Il potenziale biologico del Kefir: Studi preliminari del microbiota di grani di Kefir Italiani]. *Industrie Alimentari*, 53 (547), pp. 12-20.
- 54] Osimani A., **Aquilanti L.**, Clementi* F. (2014). Impiego del luminometro nella valutazione dello stato di pulizia delle superfici: il caso studio di una mensa universitaria. *Industrie Alimentari* 53 (545), 12-18.
- 55] Mariotti, M., Garofalo*, C., **Aquilanti, L.**, Osimani, A., Fongaro, L., Tavoletti, S., Hager, A.-S., Clementi, F. (2014). Barley flour exploitation in sourdough bread making: A technological, nutritional and sensory evaluation. *LWT - Food Science and Technology*, 59 (2P1), 973-980.
- 56] Osimani, A., **Aquilanti***, L., Clementi, F. (2013). Monitoring of the HACCP system in mass catering: a case study [La verifica del sistema HACCP nella ristorazione collettiva: Un caso studio]. *Industrie Alimentari*, 52 (541), 18-25.
- 57] **Aquilanti, L.**, Clementi, F., Landolfo, S., Nanni, T., Palpacelli, S., Tazioli*, A. (2013). A DNA tracer used in column tests for hydrogeology applications. *Environmental Earth Sciences*, 70 (7), 3143-3154.
- 58] Osimani, A., **Aquilanti***, L., Tavoletti, S., Clementi, F. (2013). Microbiological monitoring of air quality in a university canteen: An 11-year report. *Environmental Monitoring and Assessment*, 185 (6), 4765-4774.
- 59] Graziani, L., Quagliarini, E., Osimani, A., **Aquilanti, L.**, Clementi, F., Yéprémian, C., Lariccia, V., Amoroso, S., D'Orazio, M. (2013). Evaluation of inhibitory effect of TiO₂ nanocoatings against microalgal growth on clay brick façades under weak UV exposure conditions. *Building and Environment*, 64, 38-45.
- 60] Osimani, A., **Aquilanti***, L., Tavoletti, S., Clementi, F. (2013). Evaluation of the HACCP system in a university canteen: Microbiological monitoring and internal auditing as verification tools. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 10 (4), 1572-1585.
- 61] **Aquilanti***, L., Santarelli, S., Babini, V., Osimani, A., Clementi, F. (2013). Quality evaluation and discrimination of semi-hard and hard cheeses from the Marche region (Central Italy) using chemometric tools. *International Dairy Journal*, 29 (1), 42-52.
- 62] Orsini*, R., **Aquilanti, L.**, Osimani, A., Serrani, L., Baldini, G., Seddaiu, G., De Sanctis, G., Santilocchi, R. (2012). *Isatis tinctoria* L.: Biomass production and indigo dye yield as influenced by mineral or organic nitrogen fertilization. *Agrochimica*, 56 (6), 292-308.
- 63] Osimani, A., **Aquilanti***, L., Baldini, G., Silvestri, G., Butta, A., Clementi, F. (2012). Implementation of a biotechnological process for vat dyeing with woad. *Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology*, 39 (9), 1309-1319.

- 64] Garofalo, C., Zannini*, E., **Aquilanti, L.**, Silvestri, G., Fierro, O., Picariello, G., Clementi, F. (2012). Selection of sourdough lactobacilli with antifungal activity for use as biopreservatives in bakery products. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 60 (31), 7719-7728.
- 65] **Aquilanti, L.**, Kahraman*, O., Zannini, E., Osimani, A., Silvestri, G., Ciarrocchi, F., Garofalo, C., Tekin, E., Clementi, F. (2012). Response of lactic acid bacteria to milk fortification with dietary zinc salts. *International Dairy Journal*, 25 (1), 52-59.
- 66] Clementi, F., **Aquilanti***, L. (2011). Recent investigations and updated criteria for the assessment of antibiotic resistance in food lactic acid bacteria. *Anaerobe*, 17 (6), 394-398.
- 67] **Aquilanti***, L., Babini, V., Santarelli, S., Osimani, A., Petruzzelli, A., Clementi, F. (2011). Bacterial dynamics in a raw cow's milk Caciotta cheese manufactured with aqueous extract of *Cynara cardunculus* dried flowers. *Letters in Applied Microbiology*, 52 (6), 651-659.
- 68] Vignaroli, C., Zandri, G., **Aquilanti, L.**, Pasquaroli, S., Biavasco, F. (2011). Multidrug-resistant enterococci in animal meat, faeces, and co-transfer of resistance from an *Enterococcus durans* to a human *Enterococcus faecium*. *Current Microbiology*, 62 (5), 1438-1447.
- 69] Osimani, A., **Aquilanti***, L., Babini, V., Tavoletti, S., Clementi, F. (2011). An eight-year report on the implementation of HACCP in a university canteen: Impact on the microbiological quality of meals. *International Journal of Environmental Health Research*, 21 (2), 120-132.
- 70] Babini, V., Santarelli, S., **Aquilanti***, L., Garofalo, C., Osimani, A., Clementi, F. (2010). Relationships between cheese-making technique and the chemical and microbiological traits of some traditional Italian cheeses. *Australian Journal of Dairy Technology*, 65 (3), 135-138.
- 71] Trani, A., Gambacorta, G., Loizzo, P., Alviti, G., Schena, A., Faccia, M., **Aquilanti, L.**, Santarelli, S., Di Luccia, A. (2010). Biochemical traits of ciauscolo, a spreadable typical Italian dry-cured sausage. *Journal of Food Science*, 75 (6).
- 72] Petruzzelli, A., Blasi, G., Masini, L., Calza, L., Duranti, A., Santarelli, S., Fisichella, S., Pezzotti, G., **Aquilanti, L.**, Osimani, A., Tonucci, F. (2010). Occurrence of *Listeria monocytogenes* in Salami manufactured in the Marche region (Central Italy). *Journal of Veterinary Medical Science*, 72 (4), 499-502.
- 73] **Aquilanti***, L., Carbini, A., Strappati, R., Santarelli, S., Silvestri, G., Garofalo, C., Clementi, F. (2010). Characterization of *Lactobacillus helveticus* strains producing antihypertensive peptides by RAPD and inverse-PCR of IS elements. *Beneficial Microbes* 1 (3), 229-242.
- 74] Osimani, A., Zannini, E., **Aquilanti***, L., Mannazzu, I., Comitini, F., Clementi, F. (2009). Lactic acid bacteria and yeasts from wheat sourdoughs of the Marche region. *Italian Journal of Food Science*, 21 (3), 269-286.
- 75] Zannini, E., Garofalo, C., **Aquilanti***, L., Santarelli, S., Silvestri, G., Clementi, F. (2009). Microbiological and technological characterization of sourdoughs destined for bread-making with barley flour. *Food Microbiology*, 26 (7), 744-753.

- 76] D'Orazio*, M., Palladini, M., **Aquilanti, L.**, Clementi, F. (2009). Experimental evaluation of the growth rate of mould on finishes for indoor housing environments: Effects of the 2002/91/EC directive. *Building and Environment*, 44 (8), 1668-1674.
- 77] Clementi*, F., **Aquilanti, L.**, Garofalo, C. (2009). Quality and safety of traditional foods: The role of microbiology [Qualità e sicurezza dei prodotti tipici: Il ruolo della microbiologia agraria]. *Italian Journal of Agronomy*, 4 (3 SUPPL.), 101-118.
- 78] Garofalo, C., Silvestri, G., **Aquilanti*, L.**, Clementi, F. (2008). PCR-DGGE analysis of lactic acid bacteria and yeast dynamics during the production processes of three varieties of Panettone. *Journal of Applied Microbiology*, 105 (1), 243-254.
- 79] Silvestri, G., Garofalo, C., **Aquilanti, L.**, Zannini, E., Bottega, G., Fongaro, L., Clementi, F. (2008). Softness of panettone: The results of an applied study [Sofficità del panettone: I risultati di una ricerca applicata]. *Industrie Alimentari*, 47 (479), 349-354.
- 80] **Aquilanti*, L.**, Santarelli, S., Silvestri, G., Osimani, A., Petruzzelli, A., Clementi, F. (2007). The microbial ecology of a typical Italian salami during its natural fermentation. *International Journal of Food Microbiology*, 120 (1-2), 136-145.
- 81] Silvestri, G., Santarelli, S., **Aquilanti*, L.**, Beccaceci, A., Osimani, A., Tonucci, F., Clementi, F. (2007). Investigation of the microbial ecology of Ciauscolo, a traditional Italian salami, by culture-dependent techniques and PCR-DGGE. *Meat Science*, 77 (3), 413-423.
- 82] **Aquilanti*, L.**, Silvestri, G., Zannini, E., Osimani, A., Santarelli, S., Clementi, F. (2007). Phenotypic, genotypic and technological characterization of predominant lactic acid bacteria in Pecorino cheese from central Italy. *Journal of Applied Microbiology*, 103 (4), 948-960.
- 83] **Aquilanti*, L.**, Zannini, E., Zocchetti, A., Osimani, A., Clementi, F. (2007). Polyphasic characterization of indigenous lactobacilli and lactococci from PDO Canestrato Pugliese cheese. *LWT - Food Science and Technology* 40 (7), 1146-1155.
- 84] Santarelli, S., **Aquilanti*, L.**, Silvestri, G., Osimani, A., Clementi, F., Petruzzelli, A. (2007). Microbial dynamics in the Ciauscolo salami during ripening [Evoluzione delle comunità microbiche nel corso della maturazione del Ciauscolo]. *Industrie Alimentari*, 46, 744-748.
- 85] Gambacorta, G., Schena, A., Pati, S., Lamacchia, C., Baiano, A., Santarelli, S., **Aquilanti, L.** (2007). Changes of free fatty acids and diglycerides during maturation of Ciauscolo [Evoluzione degli acidi grassi liberi e dei digliceridi nel corso della maturazione del Ciauscolo]. *Industrie Alimentari*, 46 (470).
- 86] **Aquilanti*, L.**, Garofalo, C., Osimani, A., Silvestri, G., Vignaroli, C., Clementi, F. (2007). Isolation and molecular characterization of antibiotic-resistant lactic acid bacteria from poultry and swine meat products. *Journal of Food Protection*, 70 (3), 557-565.
- 87] Garofalo, C., Vignaroli, C., Zandri, G., **Aquilanti, L.**, Bordoni, D., Osimani, A., Clementi, F., Biavasco, F. (2007). Direct detection of antibiotic resistance genes in specimens of chicken and pork meat. *International Journal of Food Microbiology*, 113 (1), 75-83.
- 88] **Aquilanti*, L.**, Dell'Aquila, L., Zannini, E., Zocchetti, A., Clementi, F. (2006). Erratum: Resident lactic acid bacteria in raw milk Canestrato Pugliese cheese [Letters in Applied

- Microbiology 43, (161-167)]. *Letters in Applied Microbiology*, 43 (5), 582.
- 89] **Aquilanti***, L., Dell'Aquila, L., Zannini, E., Zocchetti, A., Clementi, F. (2006). Resident lactic acid bacteria in raw milk Canestrato Pugliese cheese. *Letters in Applied Microbiology*, 43 (2), 161-167.
- 90] Ciarrocchi, F., Natale, V., **Aquilanti***, L., Clementi, F. (2006). Autochthonous lactic acid bacteria in the production of mozzarella cheese. *Australian Journal of Dairy Technology*, 61 (2), 210.
- 91] **Aquilanti***, L., Favilli, F., Clementi, F. (2004). Comparison of different strategies for isolation and preliminary identification of *Azotobacter* from soil samples. *Soil Biology and Biochemistry*, 36 (9), 1475-1483.
- 92] **Aquilanti**, L., Mannazzu, I., Clementi, F. (2004). Development of molecular tools for the identification of free nitrogen-fixing bacteria: A contribution to the disclosure of soil microbial biodiversity. *Fitosociologia* 41(1), 193-196.
- 93] **Aquilanti***, L., Mannazzu, I., Papa, R., Cavalca, L., Clementi, F. (2004). Amplified ribosomal DNA restriction analysis for the characterization of Azotobacteraceae: A contribution to the study of these free-living nitrogen-fixing bacteria. *Journal of Microbiological Methods*, 57 (2), 197-206.
- 94] Cenci Goga*, B.T., **Aquilanti**, L., Osimani, A., Miraglia, D., Aloisio, F. (2003). Identification with multiplex PCR assay of *Enterococcus* species isolated from dairy products in Umbria, Italy. *Veterinary Research Communications*, 27 (SUPPL. 1), 671-674.

ARTICOLI IN RIVISTE INDICIZZATE IN ALTRE BANCHE DATI

- 95] **Aquilanti L.**, Mannazzu I., Clementi F. (2004). Development of molecular tools for the identification of free nitrogen-fixing bacteria: a contribution to the disclosure of soil microbial biodiversity". *Fitosociologia*, 41(1) suppl. 1, 1-4.
- 96] Beccaceci A., Silvestri G, Santarelli S, **Aquilanti L.**, Osimani A., Petruzzelli A., Clementi F. (2006). Indagine sulla popolazione di batteri lattici del salame "Ciauscolo" mediante PCR-DGGE. [Investigation into the lactic acid bacteria population of salami Ciauscolo by PCR-DGGE]. *Industria Conserve*, 81 (3), 297-303.
- 97] **Aquilanti L.**, Silvestri G, Santarelli S, Zannini E., Osimani A., Musciano G, Bruglieri D., Clementi F. (2006). Caratterizzazione fenotipica e genotipica di batteri isolati da formaggio Pecorino marchigiano. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 57 (5), 319-329.
- 98] **Aquilanti L.**, Santarelli S., Babini V., Ristagno D., Osimani A., Tucci E., Garofalo C., Clementi F. (2008). Caratterizzazione fisico-chimica e microbiologica di una produzione a latte crudo di Pecorino della regione Marche. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 59(4), 297-301.
- 99] Babini V., Santarelli S., **Aquilanti L.**, Bocci P., Osimani A., Tucci E., Garofalo C., Clementi F. (2008). Caratterizzazione fisico-chimica e microbiologica di una produzione a latte crudo di Caprino della regione Marche. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 59(4), 303-310.

- 100] Santarelli S., Babini V., **Aquilanti L.**, Palazzini S., Osimani A., Tucci E., Garofalo C., Clementi F. (2008). Caratterizzazione fisico-chimica e microbiologica di una produzione a latte crudo di Caciotta della regione Marche. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 59(4), 317-321.
- 101] Babini V., Maggi V., **Aquilanti L.**, Osimani A., Taccari M., Ciani M., Clementi F. (2008). Comparazione della componente volatile di formaggi artigianali ed industriali mediante SPME-GC. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 59(5), 425-429.
- 102] Ciarrocchi F., **Aquilanti L.**, Angelozzi M., Clementi F. (2008). Contributo della popolazione lattica autoctona in una produzione di mozzarella al latte crudo con starter termofili commerciali. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 59(4), 311-316.
- 103] Osimani A., Olivi L., **Aquilanti L.**, Clementi F. (2008). Test di preferenza su formaggi artigianali e competitori industriali. *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*, 59(6), 499-505.
- 104] Clementi F., **Aquilanti L.**, Garofalo C. (2009). Qualità e sicurezza dei prodotti tipici: il ruolo della Microbiologia Agraria. *Italian Journal of Agronomy*, 3, 103-120.
- 105] Osimani A., Garofalo C., Rizzotti C., **Aquilanti L.**, Clementi F. (2014). Coadiuvanti tecnologici anti-raffermamento per l'industria dei lievitati da forno. *Ingredienti Alimentari* 13 (72), 6-12.
- 106] Osimani A., Garofalo C., Rizzotti C., **Aquilanti L.**, Clementi F. (2014). Coadiuvanti tecnologici anti rafferimento per l'industria dei lievitati da forno. *Tecnica Molitoria* 3 (65), 180-190.
- 107] Tazioli A, **Aquilanti L.**, Clementi F, Marcellini M, Nanni T, Palpacelli S, Vivalda PM. (2016). Hydraulic contacts identification in the aquifers of limestone ridges: tracer tests in the Montelago pilot area (Central Apennines). *Italian Journal of Groundwater* [Acquee sotterranee], 5(2), pp. 7-15.

ARTICOLI SU RIVISTE DIVULGATIVE

- 108] Silvestri G, Garofalo C., **Aquilanti L.**, Zannini E., Bottega G, Fongaro L., Clementi F. (2007). Softness and preservability of Panettone: conquest or challenge? The results of an applied study. *Puratos- U-Team Magazine*.
- 109] **Aquilanti L.**, Osimani A., Baldini G, Silvestri G, Clementi F. Valorizzazione e rilancio della coltivazione del guado (*Isatis tinctoria*) nel territorio Marchigiano. PDF Book from Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche (ASSAM) http://pabs.assam.marche.it/pubblicazioni/1_O_valorizzazione%20e%20rilancio.pdf.
- 110] **Aquilanti L.**, Osimani A., Taccari M., Garofalo C., Ciani M., Mozzon M., Clementi F. (2014). Bioconversione di reflui oleari mediante fermentazione aerobica e compostaggio. *Olioofficina* (<http://www.olioofficina.it/saperi/focus/bioconversione-dei-reflui-oleari.htm>).

CAPITOLI DI LIBRO

- 111] **Aquilanti L.**, Garofalo C., Osimani A., Clementi F. (2012). Survey of Traditional Italian Salami, Their Manufacturing Techniques, and Main Chemical and Microbiological Traits

In: Handbook of Animal-Based Fermented Foods and Beverage Technology (Second Edition), Y. H. Hui and E. Özgül. Evranuz, CRC Press 2012, Taylor & Francis Group, LLC, UK. pp. 565-592.

- 112] Garofalo C., **Aquilanti L.**, Clementi F. (2011). The biodiversity of the microbiota of traditional Italian sourdoughs. In: Wheat: Genetics, Crops and Food Production. Nova Science Publishers, Inc., Hauppauge, NY (USA), pp. 363-391.
- 113] **Aquilanti L.**, **Osimani* A.**, Cardinali F., Clementi F., Foligni R., Garofalo C., Loreto N., Mandolesi S., Milanović V., Mozzon M., Naspetti S., Pasquini M., Roncolini A., Ruschioni S., Sabbatini R., Solfanelli F., Trombetta M F, Vairo D, Zanolì R. (2019). Valorization of Foods: From Tradition to Innovation. In: The First Outstanding 50 Years of Università Politecnica delle Marche: Research Achievements in Life Sciences. Editore: Springer Nature; 1st ed. 2019 edizione (17 marzo 2020), S. Longhi, A. Monteriù, A. Freddi, L. Aquilanti, M.G. Ceravolo (Eds), ISBN-10: 3030327612, ISBN-13: 978-3030327613.

CAPITOLI DI LIBRO A SCOPO DIDATTICO UNIVERSITARIO

- 114] Osimani A., **Aquilanti L.**, Clementi F. (2008). Isolamento di microrganismi. In: Laboratorio didattico di Microbiologia. A. Vaughan, P. Buzzini, F. Clementi (Eds). Casa Editrice Ambrosiana, Milano, ISBN 978-88-08-18322-4, Capitolo 6, pp. 87-94.
- 115] **Aquilanti L.**, Vaughan A., Clementi F. (2008). Tecniche di identificazione dei microrganismi. In: Laboratorio didattico di Microbiologia. A. Vaughan, P. Buzzini, F. Clementi (Eds). Casa Editrice Ambrosiana, Milano), ISBN 978-88-08-18322-4, Capitolo 7, pp. 95-137.
- 116] **Aquilanti L.**, Vaughan A., Buzzini P. (2008). Batteri azotofissatori liberi e simbiotici. In: Laboratorio didattico di Microbiologia. A. Vaughan, P. Buzzini, F. Clementi (Eds). Casa Editrice Ambrosiana, Milano, ISBN 978-88-08-18322-4, Appendix A1, pp. 247-249.

CONTRIBUTI ORALI A CONVEGNI INTERNAZIONALI

(* Relatore)

- 117] Garofalo* C., Zannini E., **Aquilanti L.**, De Pasquale M., Sargentoni T., Silvestri G., Clementi F. DGGE analysis of yeast and lactic acid bacteria populations during the production process of Panettone. Atti "Cereals and Europe: 3rd International Symposium on Sourdough", dal 25/10/2006 al 28/10/2006, Bari p. 24.
- 118] Zannini* E., Garofalo C., **Aquilanti L.**, Silvestri G., Ciavotta V., Sparvoli V., Lasca F., Clementi F. Selection of sourdough lactic acid bacteria with antifungal activity as biopreservative agents in baked goods. Atti "Cereals and Europe: 4th International Symposium on Sourdough", 14-17/10/2009, Freising (Germania), p. 82.
- 119] Garofalo* C., **Aquilanti L.**, Zannini E., Santarelli S., Silvestri G., Sparvoli V., Clementi F. Microbiological and technological aspects of sourdoughs for bread-making with barley flour. Atti "Cereals and Europe: 4th International Symposium on Sourdough", 14-17/10/2009, Freising (Germania), p. 67.

- 120] Babini V., Santarelli S., **Aquilanti L.**, Garofalo C., Osimani A., Clementi* F. Relationships between the cheese-making technique and the chemical and microbiological traits of some traditional Italian cheeses. Atti "IDF World Dairy Summit", 08-11/11/10, Auckland (Nuova Zelanda), pp. 135-138.
- 121] Milanović*, V., **Aquilanti, L.**, Osimani, A., Garofalo, C., Tavoletti, S., Ercolini, D., Ferrocino, I., Di Cagno, R., Turrone, S., Lazzi, C., Pellegrini, N., Clementi, F. The Effect of a Long-term Vegan, Ovo-Lacto Vegetarian and Omnivore Diet on the Prevalence of the Antibiotic Resistant Genes in Human Saliva. Atti "World Conference on Prebiotics and Probiotics (WCP-2017)", 20-22/11/2017, Ginevra (Svizzera), p. 13.
- 122] Roncolini*, A., Cardinali, F., Osimani, A., Garofalo, C., Milanović, V., Clementi, F., Pasquini, M., Raffaelli, N., Zamporlini, F., Mozzon, M., Foligni, R., **Aquilanti, L.** Cricket Powder-Based Bread: A Real Opportunity for Dietary High Quality Nutrients Intake? Atti "World Conference on Prebiotics and Probiotics (WCP-2017)", 20-22/11/2017, Ginevra (Svizzera), p. 23.
- 123] Osimani* A, Roncolini A, Cardinali F, Garofalo C, Milanović V, Clementi F, Pasquini M, Raffaelli N, Zamporlini F, Mozzon M, Foligni R, **Aquilanti L.** Breadmaking Potential of Wheat Flour Enriched with Mealworms (*Tenebrio molitor* L.) Started with Sourdough and Baker's Yeast. Atti 3rd International Conference on Applied Microbiology and Beneficial Microbes, 06-07/06/2018, Osaka (Giappone).

CONTRIBUTI ORALI A CONVEGNI NAZIONALI

- 124] Mannazzu* I., Ciani M., **Aquilanti L.**, Clementi F. Studio della biodiversità di microrganismi associati ai processi fermentativi: il caso di *Saccharomyces cerevisiae*. Atti "1° Convegno SIMTREA - Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare e Ambientale", 18-19/06/2006, Bologna, p. 11.
- 125] Santarelli* S., Babini V., **Aquilanti L.**, Garofalo C., Osimani A., Clementi F. Valorizzazione di formaggi tradizionali della Regione Marche. Atti "XIX Congresso Nazionale SIPAOC - Società Italiana di Patologia ed Allevamento degli Ovini e dei Caprini", 22-25/10/2010, Pesaro.
- 126] Garofalo* C., Zannini E., Osimani A., **Aquilanti L.**, Clementi F. Characterization and exploitation of sourdough lactic acid bacteria from bakery products manufacturing in the Marche region (Central Italy). Atti "III Convegno Nazionale Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale (SIMTREA)", 26-28/06/2012, Bari, p. 33.
- 127] Tazioli A, **Aquilanti L.**, Clementi F, Nanni T, Palpacelli S, Roncolini A, Vivalda P. Parameters of flow in porous alluvial aquifers evaluated by tracers. Atti "3rd National Meeting on Hydrogeology" 14-16/06/2017, Cagliari.

POSTER PRESENTATI A CONVEGNI INTERNAZIONALI

- 128] **Aquilanti L.**, Mannazzu I., Clementi F. Development of molecular tools for the

- identification of free nitrogen-fixing bacteria: a contribution to the disclosure of soil microbial bio-diversity. Atti "International Symposium of Biodiversity & Phytosociology" 18-19/10/2002, Ancona, pp. 147-148.
- 129] Torriani S., Rizzotti L., Clementi F., **Aquilanti L.**, Biavasco F., Vignaroli C., Cocconcelli P.S., Gazzola S., Cenci Goga B.T., Dellaglio F. Occurrence of antibiotic-resistance in the production chains of Italian dairy and meat commodities. Atti "1st FEMS Congress of European Microbiologists", dal 29/06/2003 al 3/7/2003, Ljubljana (Slovenia), pp. 163-164.
- 130] Silvestri G., **Aquilanti L.**, Santarelli S., Manconi L., Raffaelli N., Clementi F. Real-time PCR for quantification and identification of lactic acid bacteria in fermented sausages. Atti "FoodMicro2006", dal 2/08/2006 al 2/09/2006, Bologna, p. 449.
- 131] Santarelli S., Silvestri G., **Aquilanti L.**, Clementi F. Real-time PCR for rapid detection of probiotic lactobacilli in fermented milks. Atti "4th Probiotics, Prebiotics & New Food jointly XXX International Congress on Microbial Ecology & Disease", 16-18/09/2007, Roma, pp. 28.
- 132] **Aquilanti L.**, Carbini A., Strappati R., Silvestri G., Clementi F. Molecular characterization of *Lactobacillus helveticus* strains producing antihypertensive peptides. Atti "XVI International Symposium on Gnotobiology joint with XXXI International Congress on Microbial Ecology & Disease", 28-30/05/2008, Stoccolma (Svezia).
- 133] **Aquilanti L.**, Carbini A., Strappati R., Clementi F. Investigation into the distribution and diversity of insertion sequences in *Lactobacillus helveticus* by inverse PCR. Atti "9th International Symposium on Lactic Acid Bacteria", dal 31/08/2008 al 4/08/ 2008, Egmond aan Zee (Olanda), p. A027.
- 134] Zannini E., Garofalo C., **Aquilanti L.**, Ciavotta V., Sparsoli S., Silvestri G., Clementi F. Antifungal activity of sourdough lactic acid bacteria for the biopreservation of baked goods. Atti "9th International Symposium on Lactic Acid Bacteria", dal 31/08/2008 al 4/08/ 2008, Egmond aan Zee (Olanda), p. F051.
- 135] **Aquilanti L.**, Zannini E., Garofalo C., Kahraman O., Tekin E., Silvestri G., Leoni A., Chiavari C., Grazia L., Clementi F. Zinc-fortified milk for functional dairy products: the response of lactic acid bacteria. Atti "Functional Food Conference 2010", 9-11/03/2010, Cork (Irlanda), p. 23.
- 136] Kahraman O., **Aquilanti L.**, Zannini E., Garofalo C., Tekin E., Silvestri G., Chiavari C., Grazia L., Clementi F. Manufacture of zinc-fortified dairy products with selected multi- and mixed-strain starter cultures. Atti "1st Congress On Food Technology" 3-6/11/2010, Antalya (Turchia), p. B496.
- 137] **Aquilanti L.**, Taccari M., Comitini F., Bruglieri D., Osimani A., Ciani M. Exploitation of olive mill wastewater and selected *Azotobacter chroococcum* strains for composting of agricultural wastes. Atti "BioMicroWorld2011" 14-16/09/2011, Torremolinos (Spagna), p. 558.
- 138] Garofalo C., Mariotti M., **Aquilanti L.**, Osimani A., Fongaro L., Hager A. S., Zannini E., Arendt E. K., Clementi F. Sourdoughs for bread-making with barley flour: sensory

- and technological evaluation of barley breads. Atti "Cereals and Europe: 5th International Symposium on Sourdough", 09-12/10/2012, Helsinki (Finlandia), VTT Technology 50, p 106, ISBN: 978-951-38-7875-7.
- 139] **Aquilanti L.**, Santarelli S., Babini V., Osimani A., Clementi F. Exploitation of a polyphasic PCR-DGGE approach for the investigation of the microbiota of traditional Italian raw milk cheeses. Atti "The Nutrition and Health Conference FIL-IDF World Dairy Summit 2012", 4-8/11/2012, Cape Town, Sud Africa.
- 140] Garofalo C., Osimani A., **Aquilanti L.**, Clementi F. Industrial reproduction and preservation of kefir grains. Atti "II International Food R&D Brokerage Event", 03-04/06/2013, Izmir (Turchia), p. 122.
- 141] Cardinali F., Taccari M., Milanović V., Garofalo C., Osimani A., **Aquilanti L.**, Zitti S., Foligni R., Mozzon M., Clementi F. Study of the fungal dynamics of a raw ewe's milk Pecorino cheese traditionally produced in a foothills area of the Marche region (central Italy). Atti "32nd International Specialized Symposium on Yeast: Yeast biodiversity and biotechnology in the twenty-first century", 13-17/09/2015, Perugia p.145.
- 142] Cardinali F., Osimani A., Garofalo C., Milanović V., Roncolini A., Sabbatini R., **Aquilanti L.**, Clementi F. Getting insight into the microbial diversity of marketed processed edible insects as revealed by PCR-DGGE. Atti "4th International Conference on Microbial Diversity 2017", 24-26/10/2017, Bari.
- 143] Maoloni A., Marcelli V., Milanović V., Sabbatini R., Roncolini A., Cardinali F., Garofalo C., Clementi F., Osimani A., **Aquilanti L.** High-Value Fermented Vegetable Preserves with Sea Fennel. Atti "ICFMFCFE 2019: 21st International Conference on Food Microbiology, Food Chemistry and Food Engineering", 19-20/09/2019, Lisbona (Portogallo).
- 144] Osimani A., Ferrocino I., Cocolin L., Roncolini A., Sabbatini R., Garofalo C., Milanović V., Clementi F., **Aquilanti L.** The bacterial biota of fermented fish: the hákarl. Atti "4th International Conference on Food Microbiology and Food Market", 20-21/03/2019, New York (USA).

POSTER PRESENTATI A CONVEGNI NAZIONALI

- 145] **Aquilanti L.**, Ghergo L., Cavalca L., Sordi G., Clementi F. Studio sulla biodiversità di Azotobacteraceae isolati in suoli del centro Italia mediante ARDRA. Atti "2° Convegno FISV - Federazione Italiana Scienze della Vita", dal 30/09/2000 al 4/10/2000, Riva del Garda, p. 251.
- 146] Cenci Goga B.T., **Aquilanti L.**, Osimani A., Miraglia D., Aloisio F. Identification with multiplex PCR assay of Enterococcus species isolated from dairy products in Umbria. Atti "Convegno SISVET - Società Italiana delle Scienze Veterinarie", 26-28/09/2002, Giardini Naxos, pp. 381-382.
- 147] Dell'Aquila L., **Aquilanti L.**, Zannini E., Zocchetti A.L., Clementi F. Impiego di

- tecniche molecolari per l'identificazione e biotipizzazione di popolazioni microbiche da produzioni casearie artigianali. Atti "30° Congresso SIM - Società Italiana di Microbiologia", 6-8/10/2002, Catania, p. 107.
- 148] **Aquilanti L.** Comparison of phenotypic and genotypic-based identification devices applied to LAB (Lactic Acid Bacteria). Atti "8th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology", 24-26/09/2003, Soriano nel Cimino, pp. 288-290.
- 149] **Aquilanti L.**, Ferretti R., Santarelli S., Clementi F. An ARDRA method based on differences in the 16S rRNA gene sequence for the identification of lactic acid bacteria (LAB). Atti "5° Convegno FISV - Federazione Italiana Scienze della Vita", 10-13/10/2003, Rimini, p. 29.
- 150] Vignaroli C., Bordoni D., Zandri G., Garofalo C., **Aquilanti L.**, Osimani A., Foglia G., Biavasco F., Clementi F. Diffusione dei geni di antibiotico resistenza nelle filiere di alimenti di origine animale. Atti "31° Congresso SIM - Società Italiana di Microbiologia", 19-22/10/2003, Roma, p. 126.
- 151] Osimani A., Alfideo M., **Aquilanti L.**, Clementi F. Studio dell'influenza della temperatura nella conservazione delle preparazioni alimentari domestiche. Atti "Nuove tecnologie per la conservazione di alimenti altamente deperibili", 16-19/03/2005, Ariano Irpino, pp. 325-328.
- 152] Santarelli S., Silvestri G., Beccaceci A., Fiori F., Osimani A., **Aquilanti L.**, Clementi F. PCR-DGGE fingerprinting for evaluation of the microbial biodiversity in the traditional salami Ciauscolo. Atti "7° Convegno FISV - Federazione Italiana Scienze della Vita", 22-25/09/2005, Riva del Garda, p. D10.11
- 153] Ciarrocchi F., Natale V., Antonini G., **Aquilanti L.**, Clementi F. Characterization of microbial diversity occurring in Mozzarella Cheese from raw and pasteurized milk. Atti "7° Convegno FISV - Federazione Italiana Scienze della Vita", 22-25/09/2005, Riva del Garda, p. D10.6.
- 154] Silvestri G., Petruzzelli A., Santarelli S., **Aquilanti L.**, Osimani A., Clementi F., Tonucci F. Studio preliminare sulla caratterizzazione del Ciauscolo. Atti "VII Congresso Nazionale S.I.Di.L.V. - Società Italiana di Diagnostica di Laboratorio Veterinaria", 26-28/10/2005, Torino, pp. 89-90.
- 155] **Aquilanti L.**, Santarelli S., Silvestri G., Osimani A., Beccaceci A., Clementi F. Indagine sulla popolazione microbica del salame Ciauscolo mediante PCR-DGGE e Real-time PCR. Atti "1° Convegno SIMTREA - Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare e Ambientale", 18-19/07/2006, Bologna, p. 88.
- 156] Ciarrocchi F., Beccaceci A., Santarelli S., **Aquilanti L.**, Clementi F. La popolazione lattica autoctona in mozzarella prodotta nella regione Marche. Atti "1° Convegno SIMTREA - Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare e Ambientale", 18-19/07/2006, Bologna, p. 91.
- 157] Garofalo C., Zannini E., Osimani A., Santarelli S., **Aquilanti L.**, Clementi F. Lieviti e batteri lattici negli impasti acidi della regione Marche. Atti "1° Convegno SIMTREA -

- Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare e Ambientale”, 18-19/07/2006, Bologna, p. 84.
- 158] Taccari M., **Aquilanti L.**, Comitini F., Brughieri D., Clementi F., Ciani M. Strategie per la bio-valorizzazione dei reflui oleari. Atti “1° Convegno SIMTREA - Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare e Ambientale”, 18-19/07/2006, Bologna, p. 34.
- 159] Zannini E., Garofalo C., Silvestri G., Paoloni M., Osimani A., Santarelli S., **Aquilanti L.**, Clementi F. Valutazione della performance di panificazione e complessità microbica di madri acide con farina d’orzo. Atti “34° Congresso SIM - Società Italiana di Microbiologia”, 15-18/10/2006, Genova, p. 49.
- 160] Silvestri G., **Aquilanti L.**, Zannini E., Osimani A., Clementi F. Selezione di batteri lattici autoctoni per la formulazione di starter caseari. Atti “4° Congresso AISSA - Associazione Italiana Società Scientifiche Agrarie”, 5-6/12/2006, Mosciano Sant’Angelo, pp. 217-218.
- 161] Santarelli S., Silvestri G., Garofalo C., **Aquilanti L.**, Clementi F. PCR-DGGE: struttura e dinamiche di popolazioni microbiche in alimenti fermentati della tradizione marchigiana. Atti “4° Congresso AISSA - Associazione Italiana Società Scientifiche Agrarie”, 5-6/03/2006, Mosciano Sant’Angelo, pp. 201-202.
- 162] Garofalo C., Silvestri G., Santarelli S., Zannini E., Paoloni M., Osimani A., **Aquilanti L.**, Clementi F. Studio della complessità microbica di madri acide selezionate impiegate nella panificazione con farina d’orzo. Atti “4° Congresso AISSA - Associazione Italiana Società Scientifiche Agrarie”, 5-6/12/2006, Mosciano Sant’Angelo, pp. 115-116.
- 163] Petruzzelli A., Micci E., Paolini F., Valli B., **Aquilanti L.**, Clementi F., Tonucci F. Caciotta vaccina a caglio vegetale: requisiti igienico-sanitari e caratterizzazione molecolare della flora lattica autoctona. Atti “IV Congresso Nazionale S.I.Di.L.V. - Società Italiana di Diagnostica di Laboratorio Veterinaria”, 15-16/10/2007, Roma, pp. 219-220.
- 164] **Aquilanti L.**, Carbini A., Strappati R., Silvestri G., Clementi F. RAPD e PCR inversa applicate alla caratterizzazione molecolare di ceppi potenzialmente probiotici di *Lactobacillus helveticus*. Atti “Qualicibi”, 28-30/05/2008, Positano, p. 55. [www.formicaonlus.org].
- 165] Zannini E., Garofalo C., **Aquilanti L.**, Sparvoli V., Lasca F., Clementi F. 2008. Selezione ed impiego di batterici degli impasti acidi per la bioconservazione dei prodotti da forno. Atti “VI Convegno AISSA - Associazione Italiana Società Scientifiche Agrarie”, 26-28/11/2008, Imola.
- 166] Silvestri G., Osimani A., Baldini G., **Aquilanti L.**, Garofalo C., Clementi F. Implementazione di un processo biotecnologico di tintura a tino con *Clostridium isatidis*: risultati preliminari. Atti “VII Convegno AISSA - Associazione Italiana Società Scientifiche Agrarie”, 2-4/12/2009, Ancona, pp. 25-26.
- 167] Babini V., Santarelli S., **Aquilanti L.**, Osimani A., Garofalo C., Clementi F. Valorizzazione di formaggi a latte crudo della regione Marche. Atti “VII Convegno AISSA - Associazione Italiana Società Scientifiche Agrarie”, 2-4/12/2009, Ancona, pp.

103-104.

- 168] Kahraman O., Zannini E., **Aquilanti L.**, Garofalo C., Silvestri G., Tekin E., Clementi F. Response of lactic acid bacteria to zinc salts usable for fortification of fermented milk and milk-based products. Atti "VII Convegno AISSA - Associazione Italiana Società Scientifiche Agrarie", 2- 4/12/2009, Ancona, p 28.
- 169] Scibé C., Garofalo C., Osimani A., **Aquilanti L.**, Milanović V., Buzzini P., Turchetti B., Di Mauro S., Clementi F. Studio preliminare della biodiversità microbica di grani di Kefir. Atti "XI Convegno AISSA - Associazione Italiana Società Scientifiche Agrarie "Food Security e Food safety: una sfida globale", 12-14/11/2013, Piacenza, p 25.
- 170] Milanović V., Osimani A., Garofalo C., **Aquilanti L.**, Scibé C., Clementi F. Studio dell'ecologia microbica di Boza bulgara mediante tecniche coltura-dipendenti e PCR-DGGE. Atti "XI Convegno AISSA - Associazione Italiana Società Scientifiche Agrarie "Food Security e Food safety: una sfida globale", 12-14 /11/2013, Piacenza, pp 22-23.
- 171] Milanović V., Garofalo C., Polverigiani S., Litta-Mulondo A., Osimani A., **Aquilanti L.**, Clementi F. Occurrence of antibiotic resistance genes in feces and saliva of healthy omnivores, ovo-lacto vegetarians and vegans. Atti "Microbial Diversity 2015 - The Challenge of Complexity" 27-29/10/2015, Perugia, pp.124-127.
- 172] Clementi F, Osimani A, Garofalo C, Milanović V, Cardinali F, **Aquilanti L.** Getting insight into the microbial diversity of marketed processed edible insects as revealed by PCR-DGGE. Atti "4th International Conference on Microbial Diversity", 24-26/10/2017, Bari.
- 173] Osimani A., Belleggia L., Milanović V., Ferrocino I., Cocolin L., Haouet M.N., Scuota S., Maoloni A., Garofalo C., **Aquilanti L.**, Micheletti A., Staffolani P., Clementi F. The biodiversity of Ciauscolo salami during its natural fermentation. Atti "5th Conference on Microbial Diversity 2019", 25-27/09/2019, Catania.

Ancona 21/01/2020

In fede

Lucia Aquilanti

