

**CURRICULUM VITAE**  
**FRANCESCA LUZIATELLI**

**INFORMAZIONI  
PERSONALI**

Nome LUZIATELLI FRANCESCA

Indirizzo \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Nazionalità Italiana

**Posizione attuale**

Data	Novembre 2016-oggi
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dipartimento per l'innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF) Università degli studi della Tuscia. Via Camillo de Lellis, snc: 01100 Viterbo
Tipo di azienda o settore	Università
Tipo di impiego	Ricercatore a t.d. - t.defin. (art. 24 c.3-a L. 240/10)
Principali mansioni e responsabilità	Programma di ricerca avrà come oggetto principale l'ottimizzazione delle tecniche di: -Fermentazione per la produzione di idrolasi, spore e biomassa da funghi appartenenti ai generi <i>Trichoderma</i> e <i>Aspergillus</i> . -Coltivazione in fermentatore da banco di microrganismi appartenenti ai generi <i>Acinetobacter</i> , <i>Amycolatopsis</i> , <i>Aspergillus</i> , <i>Bacillus</i> , <i>Metschnikowia</i> , <i>Micrococcus</i> , <i>Pantoea</i> , <i>Penicillium</i> , <i>Pichia</i> , <i>Pseudomonas</i> , <i>Saccharomyces</i> , <i>Streptococcus</i> , <i>Trichoderma</i> . -Sviluppo di approcci innovativi per la stabilizzazione di starter per uso caseario.



	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Analisi microbiologiche, immunologiche e molecolari di matrici alimentari ed acque destinate all'uso potabile.</li> <li>-Isolamento assistito da marcatori molecolari di microrganismi di interesse agro-alimentare.</li> <li>-Caratterizzazione del microbioma di alimenti freschi e fermentati.</li> </ul>
--	--

## Esperienza lavorativa

Data	Agosto 2017-Luglio 2020
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Agrotecnologias Naturales SL ctra t 214 km 4,125- La Riera de Gaia, Tarragona (Spagna)
Tipo di azienda o settore	Azienda attiva nella produzione di prodotti innovativi per l'agricoltura a base di microrganismi ed estratti vegetali
Tipo di impiego	Collaboratrice
Principali mansioni e responsabilità	<p>Obiettivi della ricerca:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Elaborazione di protocolli sperimentali per il prelievo di campioni ambientali di acqua, suolo</li> <li>-Ottimizzazione del protocollo di estrazione di DNA da suolo</li> <li>-Sviluppo di una pipeline per l'analisi bioinformatica dei dati di metagenomica</li> <li>-Analisi dei metaboliti prodotti dai ceppi ad attività PGP delle collezioni ATENS e DIBAF.</li> <li>-Sviluppo di protocolli per la produzione di spore e metaboliti da ceppi selezionati di <i>Bacillus megaterium</i></li> <li>-Caratterizzazione morfologica di isolati da depositare in collezioni ufficiali.</li> <li>-Produzione in coltura sommersa di biostimolanti microbici per prove agronomiche in campo</li> </ul>

Data	Aprile 2017-Marzo 2018
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Itapollina S.p.A. Località Casalmenini, n°10-Rivoli Veronese
Tipo di azienda o settore	Azienda attiva nella produzione di prodotti innovativi per l'agricoltura a base di microrganismi ed estratti vegetali
Tipo di impiego	Responsabile scientifico
Principali mansioni e responsabilità	Messa a punto di un protocollo di valorizzazione di scarti di lavorazione di origine vegetale. Il materiale è stato utilizzato per allestire terreni di crescita per microrganismi Plant Growth Promoting isolati nel lab. di Chimica delle fermentazioni, che includono ceppi di <i>Pantoea</i> , <i>Bacillus</i> , <i>Pseudomonas</i> e <i>Micrococcus</i>

Data	Febbraio 2017-Febbraio 2018
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Biochem SRL Via F.lli Rosselli, 38-00015 Monterotondo (Roma)
Tipo di azienda o settore	Azienda attiva nella commercializzazione di starter per uso caseario
Tipo di impiego	Responsabile scientifico
Principali mansioni e responsabilità	Obiettivi specifici della attività: -Verifica in caseificio delle performances di uno starter di <i>Streptococcus thermophilus</i> MV FAST-4 coltivato in bioreattore applicando il protocollo di laboratorio ottimizzato nell'ambito del precedente accordo di ricerca. -Definizione del protocollo da applicare con altri ceppi di <i>S. thermophilus</i> di proprietà di Biochem

Data	Febbraio 2016-Febbraio 2017
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Biochem SRL Via F.lli Rosselli, 38-00015 Monterotondo (Roma)
Tipo di azienda o settore	Azienda attiva nella commercializzazione di starter per uso caseario
Tipo di impiego	Collaboratrice
Principali mansioni e responsabilità	Obiettivi specifici della attività:

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Definizione dei limiti di conservabilità di una coltura liquida di <i>Streptococcus thermophilus</i>.</li> <li>-Identificazione dei fattori che influenzano la shelf-life della coltura di <i>Streptococcus thermophilus</i> effettuando la coltivazione del microrganismo in bioreattore da 2 e 5L.</li> </ul>
--	---

Data	Febbraio 2016-Gennaio 2017
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Agrotecnologias Naturales SL ctra t 214 km 4,125- La Riera de Gaia, Tarragona (Spagna)
Tipo di azienda o settore	Azienda attiva nella produzione di prodotti innovativi per l'agricoltura a base di microrganismi ed estratti vegetali
Tipo di impiego	Collaboratrice
Principali mansioni e responsabilità	<p>Sviluppo di protocolli per:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Controllo della purezza e la certificazione del ceppo di <i>Trichoderma atroviride</i> e di due nuovi ceppi di <i>Trichoderma</i></li> <li>-Conservazione del ceppo di <i>T. atroviride</i></li> <li>-Immobilizzazione in alginato delle spore di <i>T. atroviride</i></li> <li>-Dimostrativo per la coltivazione del ceppo di <i>T. atroviride</i> su sistema rotativo .</li> </ul>

Data	Luglio 2015-Ottobre 2016
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dipartimento per l'innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF) Università degli studi della Tuscia. Via Camillo de Lellis, snc; 01100 Viterbo
Tipo di azienda o settore	Università
Tipo di impiego	Assegnista
Principali mansioni e responsabilità	Sviluppo di nuove metodologie per lo studio della biodiversità microbica in matrici agroalimentari e la caratterizzazione delle popolazioni microbiche autoctone

Data	Aprile 2015-Maggio 2015
Nome e indirizzo del datore	Dipartimento per l'innovazione nei sistemi Biologici,

di lavoro	Agroalimentari e Forestali (DIBAF) Università degli studi della Tuscia. Via Camillo de Lellis, snc; 01100 Viterbo
Tipo di azienda o settore	Università
Tipo di impiego	Collaborazione coordinata e continuativa
Principali mansioni e responsabilità	Estrazione del metagenoma da uve, mosti e vini e selezione assistita di lieviti vinari autoctoni mediante marcatori molecolari. Caratterizzazione del microbioma mediante Next-Generation-Sequencing (NGS).

Data	Aprile 2015-Maggio 2015
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dipartimento per l'innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF) Università degli studi della Tuscia. Via Camillo de Lellis, snc; 01100 Viterbo
Tipo di azienda o settore	Università
Tipo di impiego	Collaborazione coordinata e continuativa
Principali mansioni e responsabilità	Estrazione del metagenoma da latte crudo ovino e caprino e isolamento assistito di ceppi starter mediante marcatori molecolari.

Data	Ottobre 2014-Marzo 2015
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dipartimento di scienze e tecnologie per l'Agricoltura, le Foreste, la Natura e l'Energia (DAFNE) Università degli studi della Tuscia. Via Camillo de Lellis, snc; 01100 Viterbo
Tipo di azienda o settore	Università
Tipo di impiego	Borsa di Studio
Principali mansioni e responsabilità	Esecuzioni di analisi qualitative di laboratorio per caratterizzare la biomassa di cardo e carciofo.

Data	Aprile 2014-Settembre 2014
Nome e indirizzo del datore di lavoro	IFO-Istituti Fisioterapici Ospitalieri – Via Elio Chianesi. 53-00144 Roma



Tipo di azienda o settore	Struttura Ospedaliera
Tipo di impiego	Contratto a progetto
Principali mansioni e responsabilità	Produzione di una proteina ricombinante in <i>Pichia pastoris</i> mediante: -Valutazione della composizione del mezzo e del tempo di induzione durante la coltivazione in bioreattore da 2L -Concentrazione e purificazione della proteina

Data	Marzo 2012-Febbraio 2014
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dipartimento per l'innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF) Università degli studi della Tuscia. Via Camillo de Lellis, snc; 01100 Viterbo
Tipo di azienda o settore	Università
Tipo di impiego	Assegnista
Principali mansioni e responsabilità	Ingegneria metabolica di microrganismi per la produzione di vanillina

Data	Febbraio 2012
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dipartimento per l'innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF) Università degli studi della Tuscia. Via Camillo de Lellis, snc; 01100 Viterbo
Tipo di azienda o settore	Università
Tipo di impiego	Assegnista Contratto di prestazione occasionale
Principali mansioni e responsabilità	Analisi predittiva di sequenze coinvolte nella conversione dell'acido ferulico in vanillina

Data	Marzo 2010-Dicembre 2011
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dipartimento per l'innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF)
Tipo di azienda o settore	Università
Tipo di impiego	Assegnista
Principali mansioni e responsabilità	Caratterizzazione di popolazioni microbiche ed isolamento di microrganismi etanogenici

Data	Maggio 2008-Ottobre 2009
Nome e indirizzo del datore di lavoro	IBI-Lorenzini S.p.A. Via Fossignano, 2 ; 04011 Aprilia (LT)
Tipo di azienda o settore	Azienda farmaceutica
Tipo di impiego	Collaboratrice a progetto
Principali mansioni e responsabilità	Ottenimento di ceppi ricombinanti di <i>Pichia pastoris</i> , screening con tecniche molecolari per l'identificazione di ceppi ricombinanti alto-produttori. Ottimizzazione della produzione della proteina ricombinante in bioreattore.

Data	Febbraio-Giugno 2009
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto CRA-ING (Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura; Unità di Ricerca per l'Ingegneria Agraria)".
Tipo di azienda o settore	Centro di Ricerca
Tipo di impiego	Collaboratrice
Principali mansioni e responsabilità	Collaborazione per la caratterizzazione di popolazioni microbiche lignocellulosiche presenti in cumuli di cippato di pioppo conservati all'aperto.

Data	Marzo 2008
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dipartimento di Agrobiologia e Agrochimica. Università degli studi della Tuscia. Viterbo
Tipo di azienda o settore	Università
Tipo di impiego	Borsista (post-dottorato)
Principali mansioni e responsabilità	Allestimento di colture di <i>Streptomyces</i> per la produzione di acilasi attive su capsaicina

Data	Aprile 2007-Ottobre 2007
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dipartimento di Ingegneria Chimica. Penn State University. Pennsylvania (USA)
Tipo di azienda o settore	Università
Tipo di impiego	Visiting scholar
Principali mansioni e	Ingegneria metabolica di ceppi di <i>Escherichia coli</i> per la



responsabilità	produzione di xilitolo. Ottimizzazione delle condizioni di crescita e di bioconversione in fermentatore
----------------	---

Data	Gennaio-Dicembre 2005
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Gnosis S.P.A.
Tipo di azienda o settore	Biotechnology company
Tipo di impiego	collaborazione
Principali mansioni e responsabilità	Collaborazione nell'ambito del dottorato di ricerca per lo sviluppo di un processo di bioconversione per la produzione di vanillina mediante ceppi ricombinanti di <i>E. coli</i> e <i>P. fluorescens</i>

### Attività didattica

a.a. 2017-2018	<p><u>Esercitazioni e seminari integrativi per gli insegnamenti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Modulo di Microbiologia degli alimenti, corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari (Inter-ateneo con Sapienza; classe LM-70).</li> </ul> <p>Biotechnologia e microbiologia degli alimenti, corso di laurea magistrale in Tecnologie Alimentari ed Enologiche (classe L-26).</p>
----------------	---

### Attività didattica integrativa

Triennio 2013/14 – 2015/16	<p><u>Esercitazioni e seminari integrativi per gli insegnamenti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Chimica e biotecnologie delle fermentazioni, corso di laurea in Tecnologie Alimentari ed Enologiche (classe L-26).</li> <li>▪ Modulo I di Chimica e biotecnologie delle fermentazioni, corso di laurea in Biotecnologie (classe L-2).</li> <li>▪ Bioprocessi alimentari, corso di laurea magistrale in Sicurezza e Qualità Agroalimentare (classe LM-70).</li> </ul>
----------------------------	--



## Istruzione e formazione

Data	2008
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Dottorato di Ricerca in Biotecnologie degli Alimenti XX ciclo Dipartimento di Agrobiologia e Agrochimica. Università degli studi della Tuscia
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Ingegneria metabolica di microrganismi ( <i>E. coli</i> e <i>P. fluorescens</i> ) per l'ottenimento di ceppi ricombinanti in grado di bioconvertire l'acido ferulico in vanillina. Tecniche di coltivazione microbica in beuta ed in bioreattore ed ottimizzazione dei parametri di crescita e di bioconversione
Qualifica conseguita	Dottore di Ricerca in Biotecnologie degli Alimenti Titolo della tesi " <i>Produzione di vanillina naturale mediante l'uso di biocatalizzatori microbici</i> ".

Data	Settembre 2006
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	European Summer School Facoltà di Ingegneria; Università degli Studi di Bologna.
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Seminari sull'utilizzo di prodotti di rifiuto agro-industriali per la produzione di carburanti

Data	2005
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Abilitazione all'esercizio della libera professione di Biologo. Esame di stato sostenuto nella sessione di Ottobre del 2005 Facoltà di Scienze Matematiche Fisiche e Naturali di Viterbo.

Data	2004
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Corso di laurea in Scienze Biologiche. Facoltà di Scienze Matematiche Fisiche e Naturali di Viterbo. Titolo della tesi " <i>Trasferimento orizzontale di geni tra microrganismi geneticamente modificati in presenza di</i>

	<i>contaminanti</i> ". Votazione 110/110.
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Tecniche di biologia molecolare: estrazione e purificazione di acidi nucleici, elettroforesi su gel di agarosio, clonaggio genico e sequenziamento, trasformazione, coniugazione e trasduzione, T-RFLP, PCR, RT-PCR.
Qualifica conseguita	Dottore in Scienze Biologiche

## Premi/onorificenze

Terzo classificato, con il progetto Prodigii (Nuovi alimenti da PROcessi DIGestivi di microrGanismI su verdure e frutta a guscio), nella competizione "Start Cup Lazio 2015" che si è tenuta nell'ambito del Premio Nazionale per l'innovazione promosso da PNIcube, l'Associazione italiana degli incubatori universitari e delle business plan competition.

<http://www.parcoscientifico.eu/node/639>

<https://www.researchitaly.it/conoscere/stampa-e-media/news/dalla-frutta-secca-un-formaggio-vegetale-contro-il-colesterolo/>

Menzione speciale nel "Ferrero hazelnut award contest 2015" per il progetto *Metagenomic and non destructive sensor for microbiome mapping and nut quality in hazelnut chain: metasensnut*".

<https://www.hazelnutcompany.ferrero.com/Ferrero-Hazelnut-Award-Contest/>

Selezionata per il Progetto Lazio Innova 2015 Agroalimentare sostenibile per EXPO2015: "Processi produttivi innovativi per uno sviluppo agroalimentare sostenibile e socialmente equo". [http://www.lazioinnova.it/wp-content/uploads/2015/06/Programma\\_Agroalimentare\\_Sostenibile.pdf](http://www.lazioinnova.it/wp-content/uploads/2015/06/Programma_Agroalimentare_Sostenibile.pdf)

## Capacità e competenze personali

Madrelingua Italiano

Altre lingue Inglese

Capacità di lettura Buono

Capacità di scrittura Buono

Capacità di espressione Buono

orale

**Capacità e competenze relazionali** Ottime capacità di lavorare con altre persone in ambiente multiculturale, grazie ad esperienze effettuate all'estero, alle numerose collaborazioni con professori e ricercatori di altri settori scientifici ed alla possibilità di lavorare con decine di studenti e dottorandi diversi.

**Capacità e competenze organizzative**

- **Ottime capacità organizzative nella gestione di più attività di ricerca.**

- **Co-responsabile del servizio di analisi microbiologica delle acque del DIBAF-Università della Tuscia.**

- **Co-responsabile del servizio di analisi di microcistine in acque per uso potabile del DIBAF-Università della Tuscia**

- **Co-responsabile del servizio di produzione di inoculi certificati per la produzione di bioinoculanti fungini (DIBAF-Università della Tuscia).**

- **Co-relatore dei seguenti studenti:**

1. **Lorenza Brunetti** Titolo della tesi: *Biotechnologie<sup>1</sup> - production of vanillin using microbial cells.* corso di dottorato di ricerca in **Biotechnologie degli alimenti.** Università degli Studi della Tuscia-Viterbo.

2. **Elisa Bocci** Titolo della tesi: *Biodiversità microbica del vino.* Laurea magistrale in **Sicurezza e qualità agroalimentare.** Università degli Studi della Tuscia-Viterbo.

3. **Roberta Barzellotti** Titolo della tesi: *Produzione*



*biotecnologica di vanillina mediante l'utilizzo di ceppi ricombinanti di Escherichia coli.* Laurea magistrale in Biocatalisi applicata. Università degli Studi della Tuscia-Viterbo.

4. Lorenza Brunetti Titolo della tesi: *Produzione di vanillina per via microbica e recupero del prodotto.* Laurea magistrale in Scienze e tecnologie agroalimentari. Università degli Studi della Tuscia-Viterbo.
5. Angelo Adamo Titolo della tesi: *Produzione di aminoacidi mediante funghi di nuovo isolamento.* Laurea magistrale in Sicurezza e qualità agroalimentare. Università degli Studi della Tuscia-Viterbo.
6. Tiberi Anna Maria Titolo della tesi: *Effetti di biostimolanti a base di aminoacidi sulla popolazione microbica epifitica in lattuga da taglio.* Laurea magistrale in Sicurezza e qualità agroalimentare. Università degli Studi della Tuscia-Viterbo.
7. Simone De Chirico Titolo della tesi: *Caratterizzazione di nuovi isolate di Bacillus spp.* Per la produzione di enzimi idrolitici. Laurea magistrale in Sicurezza e qualità agroalimentare. Università degli Studi della Tuscia-Viterbo.
8. Massimiliano Ercolani Titolo della tesi: *Sistemi di lievito per la produzione di frammenti anticorpali.* Laurea magistrale in Biologia cellulare e molecolare. Università degli Studi della Tuscia-Viterbo.
9. Francesco Buttinelli Titolo dell'elaborato finale: *Caratterizzazione molecolare di isolati fungini per la produzione di aminoacidi.* Laurea in Biotecnologie agrarie. Università degli Studi della Tuscia-Viterbo.
10. Gabriele Paglialunga Titolo dell'elaborato finale: *Caratterizzazione innovativa della qualità delle uve.*



Laurea in Scienze agrarie ed ambientali. Università degli Studi della Tuscia-Viterbo.

11. Francesca Bambini Titolo dell'elaborato finale: *Ottimizzazione delle condizioni colturali per la produzione di vanillina da Actinobacteria*. Laurea in Tecnologie alimentari ed enologiche. Università degli Studi della Tuscia-Viterbo.
12. Francesco Capradossi Titolo dell'elaborato finale: *Caratterizzazione molecola e funzionale di batteri della fillosfera di lattughino*. Laurea in Biotecnologie. Università degli Studi della Tuscia-Viterbo.
13. Michele Tronati Titolo dell'elaborato finale: *Controllo selettivo delle specie batteriche prevalenti della fillosfera di lattughino da taglio associato all'uso di biostimolanti commerciali*. Laurea in Tecnologie agrarie ed enologiche. Università degli Studi della Tuscia-Viterbo.
14. Fabiano Gattabria Titolo dell'elaborato finale: *Biorisanamento di suoli contaminati da BTEX*. Laurea in Biotecnologie agrarie ed industriali. Università degli Studi della Tuscia-Viterbo.
15. Matteo Bartolini Titolo dell'elaborato finale: *Espressione eterologa e purificazione di un frammento anticorpale ricombinante (ScFv) da Pichia pastoris ceppo GS115*. Laurea in Biotecnologie. Università degli Studi della Tuscia-Viterbo.
16. Francesca Melini Titolo dell'elaborato finale: *Sourdough lactic acid bacteria: from traditional uses to gluten-free bread-making*. Laurea in Tecnologie alimentari ed enologiche. Università degli Studi della Tuscia-Viterbo.

Capacità e competenze  
tecniche

Microbiologia applicata: Caratterizzazione fisiologica,  
genetica e biochimica di popolazioni microbiche, coltivazione



di microrganismi in beuta e in bioreattore, sviluppo di biocatalizzatori microbici per la produzione di vanillina e xilitolo, analisi del trasferimento genico orizzontale in terreni contaminati.

Tecniche molecolari: estrazione e purificazione degli acidi nucleici da diverse matrici, clonaggio genico e sequenziamento, amplificazione di acidi nucleici (PCR) e tecniche di retro-trascrizione per lo studio dell'espressione genica, SDS-page ed elettroforesi su gel di agarosio, blotting, test ELISA, espressione eterologa e purificazione di proteine ricombinanti in *Escherichia coli*, *Pichia pastoris* e *Saccharomyces cerevisiae*.

**Capacità e competenze  
informatiche**

Ottima conoscenza del pacchetto Microsoft Office. Ottima conoscenza dei programmi Vector NTI, Chromas. Ottima conoscenza dei siti e dei programmi internet per l'analisi bioinformatica delle sequenze nucleotidiche ed aminoacidiche. Ottima conoscenza di programmi di visualizzazione grafica (PhotoShop).

**Patente**

Patente B



## Pubblicazioni

1. Melini F, Melini V, Luziatelli F, Ruzzi M (2017). Current and Forward-Looking Approaches to Technological and Nutritional Improvements of Gluten-Free Bread with Legume Flours: A Critical Review. . COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY, vol. 00, p. 1-22, ISSN: 1541-4337, doi: 10.1111/1541-4337.12279
2. Benucci I, Luziatelli F, Cerreti M, Liburdi K, Nardi T, Vagnoli P, Ruzzi E, Esti M. (2017). Pre-fermentative cold maceration in the presence of non-Saccharomyces strains: effect on fermentation behaviour and volatile composition of a red wine. AUSTRALIAN JOURNAL OF GRAPE AND WINE RESEARCH, ISSN: 1322-7130, doi: 10.1111/ajgw.12326
3. Melini, F., Melini, V., Luziatelli, F., Ruzzi, M. (2017). Current and Forward-Looking Approaches to Technological and Nutritional Improvements of Gluten-Free Bread with Legume Flours: A Critical Review. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety (00) 1-22. doi: 10.1111/1541-4337.12279.
4. Luziatelli, F., Ficca, A.G., Colla, G., Svecova, E., Ruzzi M. (2016). Effects of a protein hydrolysate-based biostimulant and two micronutrient based fertilizers on plant growth and epiphytic bacterial population of lettuce. Acta horticulturae (*Pubblicazione su rivista con peer-review indicizzata su Scopus e Web of Science; in stampa*). ISSN 0567-7572.
5. Cirilli, M., Latini, G., Ceccantoni, B., Cristofori, V., Zecchini, M., Fioroni, E., Luziatelli, F., Ruzzi, M., Muleo, R. (2015). Polyphenol traits, anti-microbial property and consumer preference of Italian Red Passion apple genotypes and cv Annurca. 29<sup>th</sup>



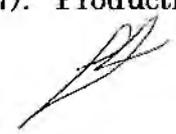
International Horticultural Congress (IHC), Brisbane,  
17-22 August 2014. Publicazione su rivista con peer-  
rewier indicizzata su Scopus e Web of Science

6. Abdollahi, H., Luziatelli, F., Cirilli, M., Fioni, E., Ruggini, E., Ruzzi, M., Muleo, R. (2014). Involvement of a Hypersensitive-Like Reaction in Tolerance to Fire Blight in Pear (*Pyrus communis* L.). *African Journal of Biotechnology* (13) 2840-2849. Publicazione su rivista con peer-rewier. DOI: 10.5897/AJB2014.13739
7. Luziatelli, F., Crognale, S., Petruccioli, M., D'Annibale, A., Ruzzi, M. (2013). Screening, isolation and characterization of glycosyl hydrolase-producing fungi from desert halophyte plants. *International Microbiology* (17) 41-48. Publicazione su rivista con peer-rewier indicizzata su Scopus e Web of Science. DOI: 10.2436/20.1501.01.206
8. Di Gioia, D\*, Luziatelli, F\*, Negroni, A., Ficca, A.G., Fava, F., Ruzzi, M. (2011). Metabolic engineering of *Pseudomonas fluorescens* for the production of vanillin from ferulic acid. *Journal of Biotechnology* (156) 309-316 (\*equal contributions). Publicazione su rivista con peer-rewier indicizzata su Scopus e Web of Science. ISSN: 0168-1656. doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jbiotec.2011.08.014>
9. Di Gioia, D., Fava, F., Luziatelli, F., Ruzzi, M., (2011). Vanillin Production from Agro-Industrial Wastes. *Comprehensive Biotechnology*, 2nd edition, 2nd Edition, Moo-Young, Butler, Webb, Moreira, Grodzinski, Cui & Agathos Eds. Volume 6: Environmental Biotechnology and Safety, Pages 661-667. Publicazione su rivista con peer-rewier indicizzata su Web of Science. ISBN: 978-0-08-088504-



9, doi: <http://dx.doi.org/10.1016/B978-0-08-088504-9.00397-4>

10. Di Matteo, P., Ficca, A.G., Luziatelli, F., Di Gioia, D., Fava, F., Ruzzi, M. (2010). Biological production of vanillin using enzyme and whole-cell biocatalysts. *Journal of Biotechnology* (150) 375-376. *Pubblicazione su rivista con peer-review indicizzata su Web of Science*. ISSN: 0168-1656, doi: 10.1016/j.jbiotec.2010.09.458
11. Ruzzi, M., Luziatelli, F., Di Matteo, P. (2008). Genetic Engineering of *Escherichia coli* to Enhance Biological production of Vanillin from Ferulic acid. *Bulletin UASVM Animal Science and Biotechnologies*, (65); 4-8. *Pubblicazione su rivista con peer-review*. ISSN: 1843-5262. eISSN: 1843-536X. DOI: <http://journals.usamvcluj.ro/index.php/zootehnie/article/view/610>
12. Luziatelli, F., Ruzzi, M. (2008). Genetic Engineering of *Escherichia coli* to Enhance Biological production of Vanillin from Ferulic acid. 1<sup>st</sup> International Conference on Industrial Biotechnology. *Chemical Engineering Transactions*, (14); 55-60. *Pubblicazione su rivista con peer-review*. ISBN: 978-88-95608-02-0.
13. Khankal, R\*, Luziatelli, F\*, Chin, J.W., Frei, C.S., Cirino, P.C. (2008). Comparison between *Escherichia coli* K-12 strains W3110 and MG1655 and wild-type *E. coli* B as platforms for xylitol production. *Biotechnology Letters*: (30); 1645-1653. (\*equal contributions). *Pubblicazione su rivista con peer-review indicizzata su Scopus e Web of Science*. doi:10.1007/s10529-008-9720-7
14. Di Gioia, D., Sciubba, L., Setti, L., Luziatelli, F., Ruzzi, M., Zanichelli, D., Fava, F. (2007). Production of



biovanillin from wheat bran. *Enzyme and Microbial Technology*: (41); 498-505. *Pubblicazione su rivista con peer-review indicizzata su Scopus e Web of Science.*  
DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.enzmictec.2007.04.003>

Pubblicazioni su atti di  
convegno

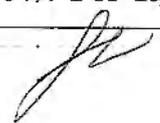
1. Luziatelli, F., Valentini, A., Mencarelli, F., Biasi, R., Ruzzi, M. (2016). Microbial *terroir* of red and white wines from Tuscia. 32<sup>nd</sup> Meeting of the Società Italiana di Microbiologia Generale e Biotecnologie Microbiche (SIMGBM), Roma, 23-26 Settembre 2016 (in stampa).
2. Ficca, A.G., Luziatelli, F., Colla, G., Ruzzi, M. (2016). Application of plant-derived protein hydrolysate Trainer stimulates the growth of *Bacillus* with antagonistic activity against phytopathogenic bacteria and fungi. 32<sup>nd</sup> Meeting of the Società Italiana di Microbiologia Generale e Biotecnologie Microbiche (SIMGBM), Roma, 23-26 Settembre 2016 (in stampa).
3. Brunori, E., Luziatelli, F., Ruzzi, M., Valentini, A., Biasi, R. (2016). Caratterizzazione innovativa della qualità delle uve. VI convegno nazionale di viticoltura, Pisa 4-7 Luglio 2016.
4. Luziatelli, F., Ficca, A.G., Colla, G., Ruzzi, M. (2016). Effect of plant-derived biostimulants on the epiphytic bacterial population of lettuce. Meeting in Istrael-Biostimulants (WG3), Ashdod, Istrael 14-16 Marzo 2016
5. Luziatelli, F., Ficca, A.G., Colla, G., Svecova, E., Ruzzi, M. (2015). Effects of fertilizers enriched with plant-based extracts on plant growth and epiphytic bacterial population of lettuce. 2<sup>nd</sup> World Congress on the use of Biostimulants in Agriculture. Firenze 16-19 Novembre 2015.



6. Luziatelli, F., Ficca, A.G., Colla, G., Aissa, E., Ruzzi, M.(2015). Biotechnological conversion of organic wastes in biostimulants for horticulture. 31st Meeting of the Società Italiana di Microbiologia Generale e Biotecnologie Microbiche (SIMGBM), Ravenna, 23-26 Settembre 2015.
7. Ficca, A.G., Luziatelli, F., Colla, G., Svecova, E., Ruzzi, M.(2015). Effect of plant-derived biostimulants on the epiphytic bacterial population of lettuce. 31st Meeting of the Società Italiana di Microbiologia Generale e Biotecnologie Microbiche (SIMGBM), Ravenna, 23-26 Settembre 2015.
8. Cirilli, M., Latini, G., Ceccantoni, B., Cristofori, V., Zecchini, M., Fioroni, E., Luziatelli, F., Ruzzi, M., Muleo, R. (2014). Polyphenol traits, anti-microbial property and consumer preference of Italian Red Passion apple genotypes and cv Annurca. 29<sup>th</sup> International Horticultural Congress (IHC), Brisbane, 17-22 August 2014.
9. Luziatelli, F., Cavalieri, A., Fabbrica, V., Ruzzi, M. (2013). Cellulase production by a wild strain of *Trichoderma* spp. isolated from wood chips from short rotation hybrid poplar plantations. 30th Meeting of the Società Italiana di Microbiologia Generale e Biotecnologie Microbiche (SIMGBM), Ischia, 18-21 Settembre 2013.
10. Luziatelli, F., Crognale, S., Petruccioli, M., Ruzzi, M. (2012). Multi hydrolytic enzyme cocktail from the fungal isolate of *Schizophyllum commune* on pretreated *Tamarix jordanis* biomass. Environmental Microbiology and Biotechnology in the frame of the knowledge, Bologna 10-12 Aprile 2012.



11. Bordo, E., Luziatelli, F., Crognale, S., Marinari, S., Grego, S., Ruzzi, M. (2011). Rapid bioassay for evaluating enzyme production in fungal isolates from environmental sources. In: Nature Precedings. Bad Nauheim, Germany, 17-21/07/2011, doi: 10.1038/npre.2011.6217.1
12. Di Matteo, P., Ficca, A.G., Luziatelli, F., Di Gioia, D., Fava, F., Ruzzi, M. (2010) Biological production of vanillin using enzyme and whole-cell biocatalysts. 14th International Biotechnology Symposium and exhibition IBS 2010, RIMINI, s.n, 2010, pp. 192 (atti di: 14th International Biotechnology Symposium and exhibition IBS 2010, Rimini (Italy), 14-18 September 2010)
13. Luziatelli, F., Di Matteo, P., Ruzzi, M. (2009). New recombinant *Escherichia coli* strains tailored for the production of vanillin from agroindustrial by-products. In: "L'energia chimica muove la vita": Atti del XXIII Congresso Nazionale della Società Chimica Italiana. Sorrento, 5-10 luglio 2009, Napoli: Edizioni Ziino, p. 58
14. Ruzzi, M., Luziatelli, F. (2008). Genetic Engineering of *Escherichia coli* to Enhance Biological production of Vanillin from Ferulic acid. Engineering Conference International. Whistler, (Canada) 22-26 Giugno 2008.
15. Di Gioia, D., Sciubba, L., Setti, L., Luziatelli, F., Ruzzi, M., Fava, F. (2007). Vanillin production from ferulic acid obtained from wheat bran. Science and Technology of Biomasses: Advances and Challenger. Materials, Chemical and Processes from Agricultural and Forest Biomass. Proceedings book,, Monte Porzio Catone, Rome, Italy, May 8-10, 2007. Pag. 271-274.
16. Ficca, A.G., Calisti, C., Leoni, L. De Donato, M., Luziatelli, F., Zennaro, E., Ruzzi, M. (2007). Fer R, a



- putative MarR-like regulator of genes for ferulic acid catabolism in *Pseudomonas fluorescens* strain BF13. ASM conferences *Pseudomonas* 2007. Seattle, Washington, 26-30 Agosto 2007.
17. Di Gioia, D., Sciubba, L., Setti, L., Luziatelli, F., Ruzzi, M., Fava, F. Vanillin production from wheat bran. Bertinoro Meeting di Microbiologia Ambientale, Bertinoro (FC) 18-19 Maggio 2007, Abstract n.12
18. Negroni, A., Sciubba, L., Luziatelli, F., Setti, L., Di Gioia, D., Fava, F. Produzione di vanillina dall'acido ferulico ottenuto da estratti enzimatici di crusca di grano. Atti del IX Congresso Annuale INCA (Consorzio Interuniversitario Nazionale "La Chimica Per l'Ambiente"): "Verso il 7° Programma Quadro della Comunità Europea", Pisa 1-2 Marzo, 2007, pag CF-4.
19. Luziatelli, F. (2007). Production of Natural Vanillin Using Microbial Catalysts" 12<sup>th</sup> Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology. Reggio Calabria (RC).
20. Ficca, A.G., Calisti, C., Luziatelli, F., De Donato, M., Leoni, L., Zennaro, E., Ruzzi, M. (2006). *Cis*- and *trans*-acting elements involved in regulation of ferulic catabolic operon in *P. fluorescens* BF13. 8<sup>th</sup> Congress of the Italian Federation of Life Sciences - Riva del Garda (TN), 28 Settembre – 1 Ottobre 2006.
21. Luziatelli, F. (2006). Production of Natural Vanillin Using Microbial Catalysts. 11<sup>th</sup> Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology. Mosciano S. Angelo (TE), 27-29 Settembre 2006.
22. Ficca, A.G., Calisti, C., Luziatelli, F., De Donato, M.,

---



Leoni, L., Zennaro, E., Ruzzi M. (2006). *Cis*- and *trans*-acting elements involved in regulation of ferulic catabolic operon in *P. fluorescens* BF13. 25<sup>th</sup> Congress of SIMGBM. Orvieto (TR), 8-10 Giugno 2006.

23. Sciubba, L., Carloni, F., Setti, L., Barghini, P., Luziatelli, F., Di Gioia, D., Ruzzi, M., Fava, F. (2006). Biotechnological vanillin production from raw materials undergone to enzymatic treatments. 25<sup>th</sup> Congress of SIMGBM. Orvieto (TR), 8-10 Giugno 2006.

24. Luziatelli, F., Ficca, A.G., Pietrangeli, B., Ruzzi, M. (2004). Horizontal gene transfer is stimulated by the presence of *p*-hydroxycinnamate. 6<sup>th</sup> Congress of the Italian Federation of Life Sciences-Riva del Garda (TN), 30 Settembre – 3 Ottobre 2004. (Invited speaker).

---

#### Ulteriori informazioni

La sottoscritta Francesca Luziatelli, è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge, dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, la sottoscritta autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 196 del 30.06.2003.

FRANCESCA LUZIATELLI  
francesca luziateLLI

