

CURRICULUM VITAE

FRANCESCA LUZIATELLI

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **LUZIATELLI FRANCESCA**

Indirizzo Località Pogliere, 4 - 01012 Capranica (VT)

Telefono +393296728397

E-mail f.luziatelli@unitus.it
f.luziatelli@pec.it

Nazionalità Italiana

 **ORCID ID:**0000-0002-8542-4229

 **SCOPUS Author ID:** 16745011000

 **Web of Science Researcher ID:** AID-5209-2022

 **Loop profile:** 676968

 **Google Scholar:** <https://scholar.google.com/citations?hl=it&user=KKQI5oIAAAAJ>

POSIZIONE ATTUALE

Data	01 Novembre 2024 – oggi
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dipartimento per la Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF). Università degli Studi della Tuscia. Via Camillo de Lellis, snc - 01100 Viterbo (VT)
Tipo di azienda o settore	Università
Tipo di impiego	Professore II Fascia g.s.d. 03/CHEM-07 Chimica farmaceutica, tossicologica, nutraceutico-alimentare, delle fermentazioni e dei prodotti per il benessere e per la salute, s.s.d. CHEM-07/C Chimica e biotecnologia delle fermentazioni.

ESPERIENZA LAVORATIVA

Data	01 Novembre 2021 – 31 Ottobre 2024
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dipartimento per la Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF). Università degli Studi della Tuscia. Via Camillo de Lellis, snc - 01100 Viterbo (VT)
Tipo di azienda o settore	Università
Tipo di impiego	Ricercatore universitario a t.d. RTD B

Data	Gennaio 2020 – Dicembre 2021
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Italpollina Spa Loc. Casalmenini, 10 - 37010 Rivoli Veronese (VR)
Tipo di azienda o settore	Azienda attiva nella produzione di concimi organici, ammendanti e biostimolanti e nello sviluppo di prodotti innovati per l'agricoltura
Tipo di impiego	Collaborazione coordinata e continuativa
Principali mansioni e responsabilità	- Sviluppo e standardizzazione di protocolli fermentativi per la produzione di spore e metaboliti da batteri (PGPR) e funghi (PGPF) che promuovono la crescita delle piante. - Produzione certificata di inoculi per uso industriale di <i>Trichoderma atroviride</i>.

Data	Novembre 2016 – Ottobre 2021
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dipartimento per la Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF). Università degli Studi della Tuscia. Via Camillo de Lellis, snc - 01100 Viterbo (VT)
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	- Isolamento e caratterizzazione fisiologica e molecolare di microrganismi ad attività fitostimolante (PGPR). - Studio dell'effetto delle condizioni colturali sul metaboloma di ceppi PGP di <i>Pantoea</i> ed <i>Enterobacter</i> e utilizzo delle auxine batteriche per lo sviluppo di nuovi biostimolanti vegetali. - Studio dell'effetto dei biostimolanti vegetali sul microbioma della pianta. - Miglioramento della produzione biotecnologica di biomolecole mediante ingegneria metabolica e utilizzo della metodologia delle superfici di risposta (RSM).

	• Caratterizzazione di microrganismi di interesse biotecnologico mediante tecniche di genomica. • Ottimizzazione della produzione per via fermentativa di enzimi idrolitici e spore da funghi appartenenti ai generi <i>Trichoderma</i>, <i>Schizophyllum</i> e <i>Aspergillus</i>. • Valutazione dell'impatto dei lieviti non-<i>Saccharomyces</i> e dei lieviti autoctoni sui processi di vinificazione. • Isolamento assistito da marcatori molecolari di microrganismi di interesse agro-alimentare. • Caratterizzazione del microbioma di alimenti freschi e fermentati. • Sviluppo di approcci innovativi per la stabilizzazione di starter per uso caseario.
--	--

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
Tipo di impiego	Collaborazione a progetto
Principali mansioni e responsabilità	• Elaborazione di protocolli sperimentali per lo studio delle comunità microbiche associate al sistema pianta-suolo. • Ottimizzazione del protocollo di estrazione del DNA microbico da rizosfera. • Sviluppo di una pipeline per l'analisi bioinformatica di dati di metagenomica. • Analisi di metaboliti prodotti dai ceppi ad attività PGP. • Sviluppo del protocollo di fermentazione per la produzione su impianto pilota di spore e metaboliti da ceppi selezionati di <i>Bacillus megaterium</i>. • Caratterizzazione morfologica e molecolare di microrganismi di interesse industriale e stesura del dossier scientifico per il loro deposito e protezione brevettuale. • Produzione in coltura sommersa di biostimolanti microbici per prove agronomiche in campo.

Data	Aprile 2017 - Marzo 2018
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Italpollina Spa Loc. Casalmenini, 10 - 37010 Rivoli Veronese (VR)
Tipo di azienda o settore	Azienda attiva nella produzione di concimi organici, ammendanti e

	biostimolanti e nello sviluppo di prodotti innovati per l'agricoltura
Tipo di impiego	Responsabile scientifico
Principali mansioni e responsabilità	Messa a punto di un protocollo per la valorizzazione di scarti di lavorazione di origine vegetale.

Data	Febbraio 2017 - Febbraio 2018
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Biochem SRL Via F.lli Rosselli, 38 - 00015 Monterotondo (RM)
Tipo di azienda o settore	Azienda attiva nella produzione di starter per uso caseario
Tipo di impiego	Responsabile scientifico
Principali mansioni e responsabilità	Definizione di un protocollo per il miglioramento della stabilità di starter liquidi per uso caseario a base di <i>Streptococcus thermophilus</i> .

Data	Febbraio 2016 - Febbraio 2017
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Biochem SRL Via F.lli Rosselli, 38 - 00015 Monterotondo (RM)
Tipo di azienda o settore	Azienda attiva nella produzione di starter per uso caseario
Tipo di impiego	Collaborazione a progetto
Principali mansioni e responsabilità	Determinazione dei fattori che influenzano la shelf-life di starter liquidi a base di <i>Streptococcus thermophilus</i>

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
Tipo di impiego	Collaborazione a progetto
Principali mansioni e responsabilità	Sviluppo di protocolli per: • Controllo e certificazione di bioinoculi di <i>Trichoderma atroviride</i> e di specie affini • -Conservazione di spore di <i>Trichoderma atroviride</i> • -Immobilizzazione di spore di <i>Trichoderma atroviride</i> in sfere di alginato di calcio • Coltivazione su mezzo solido di <i>Trichoderma atroviride</i> su fermentatore rotativo

Data	Luglio 2015 - Ottobre 2016
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dipartimento per la Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF). Università degli Studi della Tuscia.

	Via Camillo de Lellis, snc - 01100 Viterbo (VT)
Tipo di azienda o settore	Università
Tipo di impiego	Assegnista di ricerca
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 di lavoro	Dipartimento per la Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF). Università degli Studi della Tuscia. Via Camillo de Lellis, snc - 01100 Viterbo (VT)
Tipo di azienda o settore	Università
Tipo di impiego	Collaborazione coordinata e continuativa
Principali mansioni e responsabilità	Messa a punto di protocolli di estrazione del metagenoma da uve, mosti e vini e selezione assistita di lieviti vinari autoctoni mediante marcatori molecolari. Caratterizzazione del microbioma del mosto e del vino mediante approcci di Next-Generation-Sequencing (NGS).

Data	Aprile 2015-Maggio 2015
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dipartimento per la Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF). Università degli Studi della Tuscia. Via Camillo de Lellis, snc - 01100 Viterbo (VT)
Tipo di azienda o settore	Università
Tipo di impiego	Collaborazione coordinata e continuativa
Principali mansioni e responsabilità	Caratterizzazione del metagenoma del latte crudo ovino e caprino e isolamento assistito mediante marcatori molecolari di batteri lattici utilizzabili come starter per migliorare la sicurezza e le caratteristiche sensoriali dei formaggi.

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 (VT)
Tipo di azienda o settore	Università

Tipo di impiego	Borsa di Studio
Principali mansioni e responsabilità	Caratterizzazione della biomassa e del microbioma 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 (RM)
Tipo di azienda o settore	Struttura Ospedaliera
Tipo di impiego	Collaborazione a progetto
Principali mansioni e responsabilità	• Produzione in fermentatore da banco (2 e 5-L) di anticorpi coniugati specifici per il proto-oncogene ERBB2 mediante ceppi ricombinanti di <i>Pichia pastoris</i>. • Ottimizzazione del protocollo di purificazione e caratterizzazione delle proteine ricombinanti.

Data	Marzo 2012 - Febbraio 2014
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dipartimento per la Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF). Università degli Studi della Tuscia. Via Camillo de Lellis, snc - 01100 Viterbo (VT)
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 la Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF). Università degli Studi della Tuscia. Via Camillo de Lellis, snc - 01100 Viterbo (VT)
Tipo di azienda o settore	Università
Tipo di impiego	Prestazione occasionale
Principali mansioni e responsabilità	Analisi predittiva di sequenze che codificano per enzimi coinvolti nella conversione dell'acido ferulico in vanillina

Data	Marzo 2010 - Dicembre 2011
------	----------------------------

Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dipartimento per la Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF). Università degli Studi della Tuscia. Via Camillo de Lellis, snc - 01100 Viterbo (VT)
Tipo di azienda o settore	Università
Tipo di impiego	Assegnista di ricerca
Principali mansioni e responsabilità	• Caratterizzazione di microrganismi lignocellulosici ed etanogenici presenti nella fillosfera di <i>Tamarix</i>
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	Collaborazione a progetto
Principali mansioni e responsabilità	Sviluppo di ceppi ricombinanti di <i>Pichia pastoris</i> per la produzione di frammenti anticorpali specifici per il proto-oncogene ERBB2.

Data	Febbraio 2009 - 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	Collaborazione a progetto
Principali mansioni e responsabilità	• Caratterizzazione fisiologica e molecolare delle forme fungine prevalenti presenti sul cippato di pioppo

Data	Marzo 2008
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dipartimento di Agrobiologia e Agrochimica (DABAC) Università degli Studi della Tuscia. Via Camillo de Lellis, snc - 01100 Viterbo (VT)
Tipo di azienda o settore	Università
Tipo di impiego	Borsista (post-dottorato)
Principali mansioni e responsabilità	Ottimizzazione delle condizioni colturali per la produzione di acilasi attive su capsaicina da <i>Streptomyces mobaraensis</i>

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 responsabilità	Ingegneria metabolica di ceppi di <i>Escherichia coli</i> per la produzione di xilitolo. Ottimizzazione delle condizioni di crescita e di bioconversione in fermentatore
Data	Gennaio 2005 - Dicembre 2005
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Gnosis S.P.A. Via Lavoratori Autobianchi, 1 - 20832 Desio (MB)
Tipo di azienda o settore	Biotechnology company
Tipo di impiego	Collaborazione a progetto
Principali mansioni e responsabilità	Sviluppo di un processo di bioconversione per la produzione di vanillina mediante ceppi ricombinanti di <i>Escherichia coli</i> e <i>Pseudomonas fluorescens</i>

ATTIVITÀ DIDATTICA

a.a. 2017-2018	Titolare dell'insegnamento di: "Microbiologia degli Alimenti e Controllo Microbiologico", modulo Microbiologia degli Alimenti (6 CFU; 52 ore). Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70). Inter-Ateneo Sapienza Università di Roma e Università degli Studi della Tuscia di Viterbo.
	Titolare dell'insegnamento di: Microbiologia degli Alimenti (2 CFU; 16 ore). Percorso 24 CFU per la Classe A31, Scienze degli Alimenti. Università degli Studi della Tuscia di Viterbo.
a.a. 2018-2019	Titolare dell'insegnamento di: "Biotecnologie e Microbiologia degli Alimenti" (6 CFU; 48 ore). Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70). Inter-Ateneo Sapienza Università di Roma e Università degli Studi della Tuscia di Viterbo.
	Titolare dell'insegnamento di: "Microbiologia degli Alimenti e Tecniche Microbiologiche" (8 CFU; 64 ore). Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari ed Enologiche (L-26). Università degli Studi della Tuscia di Viterbo.

a.a. 2019-2020	Titolare dell'insegnamento di: "Biotecnologie e Microbiologia degli Alimenti" (6 CFU; 48 ore). Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70). Inter-Ateneo Sapienza Università di Roma e Università degli Studi della Tuscia di Viterbo.
a.a. 2020-2021	Titolare dell'insegnamento di: "Biotecnologie e Microbiologia degli Alimenti" (6 CFU; 48 ore). Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70). Inter-Ateneo Sapienza Università di Roma e Università degli Studi della Tuscia di Viterbo.
	Titolare dell'insegnamento di: "Trasformazioni molecolari e alimenti fermentati, modulo II" (4 CFU; 32 ore). Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari ed Enologiche (L-26). Università degli Studi della Tuscia di Viterbo.
	Titolare del corso di: "Le piante hanno bisogno dei microrganismi: lezioni dal microbioma". Dottorato di Ricerca in "Biologia Ambientale ed Evoluzionistica. Dipartimento di Biologia Ambientale. Sapienza Università di Roma Titolare del corso di: "Tecniche molecolari innovative per lo studio del microbioma del latte e del formaggio". Dottorato di Ricerca in "Scienze delle Produzioni Vegetali ed Animali". Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali. Università degli Studi della Tuscia di Viterbo.
a.a. 2021-2022	Titolare dell'insegnamento di: "Biotecnologie e Microbiologia degli Alimenti" (6 CFU; 48 ore). Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70). Inter-Ateneo Sapienza Università di Roma e Università degli Studi della Tuscia di Viterbo.
	Titolare dell'insegnamento di: "Trasformazioni molecolari e alimenti fermentati, modulo II" (4 CFU; 32 ore). Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari ed Enologiche (L-26). Università degli Studi della Tuscia di Viterbo.
	Titolare del corso di: "Tecniche molecolari innovative per lo studio del microbioma del latte e del formaggio". Dottorato di Ricerca in "Scienze delle Produzioni Vegetali ed Animali". Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali. Università degli Studi della Tuscia di Viterbo.
a.a. 2022-2023	Titolare dell'insegnamento di: "Biotecnologie e Microbiologia degli Alimenti" (6 CFU; 48 ore). Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70). Inter-Ateneo Sapienza Università di Roma e Università degli Studi della Tuscia di Viterbo.
	Titolare del modulo di "Chimica e biotecnologie delle fermentazioni" codice 118967; SSD CHIM/11 (2 CFU; 16 ore) - Corso

a.a. 2023-2024

di Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari ed Enologiche (L-26), presso il DIBAF – Università degli Studi della Toscana;

Titolare del modulo di “Chimica e biotecnologie delle fermentazioni” codice 118979; SSD CHIM/11 (3 CFU; 24 ore) - Corso di Laurea Triennale in Biotecnologie (L-2), presso il DIBAF – Università degli Studi della Toscana;

Titolare dell’insegnamento di: “Biotecnologie e Microbiologia degli Alimenti” (6 CFU; 48 ore). Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70). Inter-Ateneo Sapienza Università di Roma e Università degli Studi della Toscana di Viterbo.

Titolare del modulo di “Chimica e Biotecnologia della Fermentazione” codice 32367, del corso Gestione della Sostenibilità dei Sistemi Agroalimentari; SSD CHIM/11 (3 CFU; 30 ore) – Corso di laurea Triennale in Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere (L/GASTR); presso Medicina Sperimentale, Sapienza Università di Roma - corso inter-ateneo Università degli Studi della Toscana- Sapienza Università di Roma.

Titolare del modulo di “Microbiologia degli Alimenti” codice 32367, del corso Gestione della Sostenibilità dei Sistemi Agroalimentari; SSD AGR/16 (3 CFU; 30 ore) – Corso di laurea Triennale in Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere (L/GASTR); presso Medicina Sperimentale, Sapienza Università di Roma - corso inter-ateneo Università degli Studi della Toscana- Sapienza Università di Roma.

ATTIVITÀ DIDATTICA INTEGRATIVA

Triennio 2013/14 – 2015/16	<u>Esercitazioni e seminari integrativi per gli insegnamenti:</u> ▪ Chimica e biotecnologie delle fermentazioni, corso di Laurea in Tecnologie Alimentari ed Enologiche (classe L-26). ▪ Modulo I di Chimica e biotecnologie delle fermentazioni, corso di laurea in Biotecnologie (classe L-2). ▪ Bioprocessi alimentari, corso di laurea magistrale in Sicurezza e Qualità Agroalimentare (classe LM-70).
-----------------------------------	--

Data	Ottobre 2022
Qualifica conseguita	Abilitazione Scientifica Nazionale (ASN) a professore di II fascia per il settore concorsuale 03/D1 (Chimica e tecnologie farmaceutiche, tossicologiche e nutraceutico-alimentari) - SSD CHIM/11 (Chimica e biotecnologia delle fermentazioni), bando D.D. 553/2021, valida dal 04 ottobre 2022 al 04 ottobre 2033
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, Università degli Studi della Tuscia 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 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 Prodigio (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 PNcube, 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
-

MEMBRO DI ATTIVITÀ EDITORIALI

-Guest Editor per lo special issue dal titolo "Molecular Signaling in Plant Holobiome" per la rivista internazionale *Microorganisms* (ISSN 2076-2607).

-Guest Editor per lo special issue dal titolo "Nutritionally Relevant Constituents and Biological Activity of Novel Foods" per la rivista internazionale *Nutrients* (ISSN 2072-6643).

ATTIVITÀ ISTITUZIONALE

- Docente di Riferimento per il Corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (anno 2018).
- Docente Tutor per il Corso di laurea in Tecnologie Alimentari ed Enologiche.
- Componente del Consiglio di Corso di Studio per la Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.
- Componente del Consiglio di Corso di Studio per la Laurea in Tecnologie Alimentari ed Enologiche.
- Componente di Commissioni di laurea per la Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Laurea in Tecnologie Alimentari ed Enologiche
- Incardinata per l'anno accademico 21-22 come docente di riferimento del Corso di Laurea LM-70.
- Incardinata per l'anno accademico 22-23 come docente di riferimento del Corso di Laurea L-2.
- Incardinata per l'anno accademico 22-23 come docente di riferimento del Corso di Laurea L-GASTR.
- Partecipazione ad attività di tutoraggio del Corso di Laurea LM-70 negli anni accademici 21-22; 22-23 e 23-24.
- Partecipazione ad attività di tutoraggio del Corso di Laurea L-GASTR nell'anno accademico 23-24.

COMPONENTE DI COMMISSIONE DI ESAME PER GLI INSEGNAMENTI:

- Chimica e biotecnologie delle fermentazioni (L-26)
- Chimica e biotecnologie delle fermentazioni (L-2)
- Principi di chimica e biotecnologie delle fermentazioni (L-26)
- Biologia molecolare (L-2)

- Biologia molecolare applicata (LM-7)
- Bioprocessi alimentari e metodologie microbiche avanzate (LM-70)
- Tecniche microbiologiche per la qualità e la sicurezza degli alimenti (LM-70).

Capacità e competenze personali

Madrelingua Italiano

Altre lingue Inglese

Capacità di lettura Buono

Capacità di scrittura Buono

Capacità di espressione orale Buono

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 italiani e stranieri di altri settori scientifici disciplinari, alle numerose collaborazioni con aziende nazionali ed estere.

Ottima capacità di ascolto attivo, osservazione immersiva, flessibilità e comunicazione empatica acquisita grazie all'attività come docente, tutor e relatore di studenti di corsi di laurea, laurea magistrale e di abilitazione all'insegnamento, di docente di riferimento per tirocinanti e borsisti e di Co-Tutor di dottorandi di ricerca.

Capacità e competenze tecniche Conoscenza delle tecniche di laboratorio di microbiologia e microbiologia industriale, biochimica, biologia molecolare, cromatografia liquida ad alta prestazione, genetica e immunologia.

Microbiologia applicata.

- Padronanza delle tecniche convenzionali e dell'uso di marcatori molecolari per l'isolamento di batteri e funghi da matrici ambientali e alimentari.
 - Padronanza delle tecniche molecolari, biochimiche e di omica (genomica e metabolomica) per la caratterizzazione genetica, biochimica e metabolica di microrganismi.
 - Padronanza delle tecniche di coltivazione, in modalità batch, fed-batch e in continuo, in fermentatori ad agitazione meccanica (scala 2, 5, 15 e 100 L) e di coltivazione su substrato solido in bioreattore a tamburo rotante (*rotating-drum*).
 - Padronanza delle tecniche convenzionali e dell'utilizzo della metodologia delle superfici di risposta (RSM) per l'ottimizzazione del protocollo di coltivazione dei microrganismi (parametri di processo e composizione del
-

mezzo di coltura).

- Padronanza delle tecniche di ingegneria metabolica per lo sviluppo di catalizzatori microbici per la produzione di composti organici quali vanillina e xilitolo.
- Padronanza delle tecniche molecolari e coltura-dipendenti per lo studio dei fenomeni di trasferimento genico orizzontale.
- Padronanza delle tecniche di steam-explosion per il pretrattamento di biomasse lignocellulosiche.

Tecniche molecolari.

- Estrazione di DNA e RNA microbico da colture pure e matrici ambientali ed alimentari.
- Quantificazione di acidi nucleici mediante tecniche spettrofotometriche, di fluorescenza e molecolari.
- Clonaggio di frammenti di DNA, costruzione di plasmidi ricombinanti e trasformazione di batteri e lieviti.
- Sequenziamento di frammenti di DNA e utilizzo di tecniche di Next-Generation Sequencing (NGS) per il sequenziamento di genomi batterici (WGS) e la caratterizzazione di metagenomi mediante 16S/18S/ITS Amplicon Sequencing.
- Amplificazione di acidi nucleici (PCR, RT-PCR e PCR real-time).
- Elettroforesi di acidi nucleici su gel di agarosio, Southern e Northern blotting.
- Estrazione e purificazione di proteine, analisi del profilo elettroforetico delle proteine mediante SDS/PAGE, determinazione dell'attività enzimatica mediante saggi spettrofotometrici, test ELISA.
- Produzione di proteine ricombinanti in *Escherichia coli*, *Pichia pastoris* e *Saccharomyces cerevisiae*.

**Capacità
competenze
informatiche**

- e Ottima conoscenza del pacchetto MS Office. Ottima conoscenza dei programmi l'analisi bioinformatica di sequenze nucleotidiche, sequenze aminoacidiche, genomi e metagenomi. Ottima conoscenza di programmi di visualizzazione grafica (Photoshop). Ottima conoscenza di programmi di analisi statistica e di disegno sperimentale.

Patente

Patente B

**Articoli
riviste
indicizzate**

su

1. **Luziatelli, F.**; Abou Jaoudé, R.; Melini, F.; Melini, V.; Ruzzi, M. Microbial Evolution in Artisanal Pecorino-like Cheeses Produced from Two Farms Managing Two Different Breeds of Sheep (Comisana and Lacaune). *Foods* **2024**, *13*, 1728. Pubblicazione su rivista con peer-review indicizzata su Scopus e Web of Science ISSN: 23048158. <https://doi.org/10.3390/foods13111728>.
2. Abou Jaoudé, R., **Luziatelli, F.**, Ficca, A.G., Ruzzi, M. (2024). A plant's perception of growth-promoting bacteria and their metabolites. *Frontiers in Plant Science*. Pubblicazione su rivista con peer-review indicizzata su Scopus e Web of Science ISSN: 1664462X. <https://doi.org/10.3389/fpls.2023.1332864>.
3. Melini V; Melini F; **Luziatelli F**; Ruzzi M. (2023). Development of an Ultrasound-Assisted Extraction Procedure for the Simultaneous Determination of Anthocyanins and Phenolic Acids in Black Beans. *Foods*. Pubblicazione su rivista con peer-review indicizzata su Scopus e Web of Science ISSN: 23048158. <https://doi.org/10.3390/foods12193566>.
4. Di Matteo P, **Luziatelli F**, Bortolami M, Mele ML, Ruzzi M, Russo P. (2023). Differential scanning calorimetry (DSC) as a tool for studying thermal properties of a crude cellulase cocktail. *Chemical Papers*. Pubblicazione su rivista con peer-review indicizzata su Scopus e Web of Science ISSN: 03666352. <https://doi.org/10.1007/s11696-022-02658-3>.
5. **Luziatelli F**, Melini F, Ficca AG, Melini V, Nardilli F, Ruzzi R. (2023). Core microbiome and bacterial diversity of the Italian Mediterranean river buffalo milk. *Applied Microbiology and Biotechnology*. Pubblicazione su rivista con peer-review indicizzata su Scopus e Web of Science ISSN: 01757598. <https://doi.org/10.1007/s00253-023->

6. Valerio C, Medori G, **Luziatelli F**, Melini F, Gatti L, Ruzzi M, Muleo R, and Forgione I. (2023). Bioregulation of adventitious root induction by metabolites secreted from plant growth promoting *Pantoea* agglomerans strains. *Acta Horticulturae* 1359, 33-42. Pubblicazione su rivista con peer-review indicizzata su Scopus e Web of Science ISSN: 05677572. <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2023.1359.4>.
7. Melini F, Melini V, **Luziatelli F**, Abou Jaoudé R, Ficca AG, and Ruzzi M. (2023). Effect of microbial plant biostimulants on fruit and vegetable quality: current research lines and future perspectives. *Frontiers in Plant Science*. Pubblicazione su rivista con peer-review indicizzata su Scopus e Web of Science ISSN: 1664462X. <https://doi.org/10.3389/fpls.2023.1251544>.
8. Melini F, **Luziatelli F**, Bonini P, Ficca AG, Melini V. and Ruzzi M. (2023). Optimization of the growth conditions through response surface methodology and metabolomics for maximizing the auxin production by *Pantoea* agglomerans C1. *Frontiers in Microbiology*. Pubblicazione su rivista con peer-review indicizzata su Scopus e Web of Science ISSN: 1664302X. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2023.1022248>.
9. Sgamma T, Forgione I, **Luziatelli F**, Iacona C, Mancinelli R, Thomas B, Ruzzi M, Muleo R. (2021). Monochromatic Radiations Provided by Light Emitted Diode (LED) Modulate Infection and Defense Response to Fire Blight in Pear Trees. *Plants (Basel)*. Pubblicazione su rivista con peer-review indicizzata su Scopus e Web of Science ISSN: 22237747. <https://doi.org/10.3390/plants10091886>.
10. **Luziatelli F**, Melini F, Bonini P, Melini V, Cirino V, Ruzzi M. (2021). Production of Indole Auxins by *Enterobacter* sp. Strain P-36 under Submerged Conditions. *Fermentation*. Pubblicazione su rivista con peer-review indicizzata su Scopus e Web of Science ISSN: 23115637. <https://doi.org/10.3390/fermentation7030138>.
11. Rouphael Y, Formisano L, Ciriello M, Cardarelli M, **Luziatelli F**, Ruzzi M, et al. (2021). Natural biostimulants as upscale substitutes to

synthetic hormones for boosting tomato yield and fruits quality. *Italus Hortus* 28, 88–99. Pubblicazione su rivista con peer-review indicizzata su Scopus ISSN: 11273496. <https://doi.org/10.26353/J.ITAHORT/2021.1.8899>.

12. Melini V, Melini F, **Luziatelli F**, Ruzzi M. (2020). Functional Ingredients from Agri-Food Waste: Effect of Inclusion Thereof on Phenolic Compound Content and Bioaccessibility in Bakery Products. *Antioxidants* (Basel). Dec 2;9(12):1216. Pubblicazione su rivista con peer-review indicizzata su Scopus e Web of Science ISSN: 20763921. <https://doi.org/10.3390/antiox9121216>.
13. **Luziatelli F**, Gatti L, Ficca AG, Medori G, Silvestri C, Melini F, Muleo R, Ruzzi M. (2020). Metabolites Secreted by a Plant-Growth-Promoting *Pantoea* agglomerans Strain Improved Rooting of *Pyrus communis* L. cv Dar Gazi Cuttings. *Frontiers in Microbiology*, vol. 11, ISSN: 1664-302X, <https://doi.org/10.3389/fmicb.2020.539359>.
14. **Luziatelli F**, Ficca AG, Bonini P, Muleo R, Gatti L, Meneghini M, Tronati M, Melini F, Ruzzi M. (2020). A Genetic and Metabolomic Perspective on the Production of Indole-3-Acetic Acid by *Pantoea* agglomerans and Use of Their Metabolites as Biostimulants in Plant Nurseries. *Frontiers in Microbiology*, vol. 11, ISSN: 1664-302X, <https://doi.org/10.3389/fmicb.2020.01475>.
15. **Luziatelli F**, Ficca AG, Cardarelli M, Melini F, Cavalieri A, Ruzzi M. (2020). Genome Sequencing of *Pantoea* agglomerans C1 Provides Insights into Molecular and Genetic Mechanisms of Plant Growth-Promotion and Tolerance to Heavy Metals. *Microorganisms*, vol. 8, ISSN: 2076-2607, <https://doi.org/10.3390/microorganisms8020153>.
16. Saia S, Aissa E, **Luziatelli F**, Ruzzi M, Colla G, Ficca AG, Cardarelli M, Rouphael Y. (2020). Growth-promoting bacteria and arbuscular mycorrhizal fungi differentially benefit tomato and corn depending upon the supplied form of phosphorus. *Mycorrhiza*, vol. 30, p. 133-147-147, ISSN: 0940-6360, <https://doi.org/10.1007/s00248-009-9531-y>.
17. **Luziatelli F**, Brunetti L, Ficca AG, Ruzzi M. (2019). Maximizing the

Efficiency of Vanillin Production by Biocatalyst Enhancement and Process Optimization. *Frontiers in Bioengineering and Biotechnology*, 7:279. Pubblicazione su rivista con peer-reviewer indicizzata su Scopus e Web of Science ISSN: 2296-4185. <https://doi.org/10.3389/fbioe.2019.00279>.

18. Melini F, Melini V, **Luziatelli F**, Ficca AG, Ruzzi M. (2019). Health-promoting components in fermented foods: An up-to-date systematic review. *Nutrients*, 11(5):1189. Pubblicazione su rivista con peer-reviewer indicizzata su Scopus e Web of Science ISSN: 2072-6643. doi: <https://doi.org/10.3390/nu11051189>.
19. **Luziatelli F**, Ficca A.G., Colla G., Baldassarre Švecová E., Ruzzi M (2019). Foliar Application of Vegetal-Derived Bioactive Compounds Stimulates the Growth of Beneficial Bacteria and Enhances Microbiome Biodiversity in Lettuce. *Frontiers in Plant Science*. Pubblicazione su rivista con peer-reviewer indicizzata su Scopus e Web of Science ISSN: 1664-462X. <https://doi.org/10.3389/fpls.2019.00060>.
20. **Luziatelli F**, Ficca AG, Melini F, Ruzzi M. (2019). Genome Sequence of the Plant Growth-Promoting Rhizobacterium *Pantoea agglomerans* C1. *Microbiology Resource Announcements*. Oct 31;8(44):e00828-19. Pubblicazione su rivista con peer-reviewer indicizzata su Scopus ISSN: 2576098X. <https://doi.org/10.1128/MRA.00828-19>.
21. 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*. Pubblicazione su rivista con peer-reviewer indicizzata su Scopus e Web of Science ISSN: 1322-7130, doi: <https://doi.org/10.1111/ajgw.12326>.
22. Melini F, Melini V, **Luziatelli F**, Ruzzi M. Raw and Heat-Treated Milk: From Public Health Risks to Nutritional Quality. *Beverages*. 2017; 3(4):54. Pubblicazione su rivista con peer-reviewer indicizzata su

Scopus e Web of Science. ISSN: 23065710 doi:
<https://doi.org/10.3390/beverages3040054>.

23. 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* (16) 1101-1122. Pubblicazione su rivista con peer-review indicizzata su Scopus e Web of Science. ISSN: 1541-4337 doi:
<https://doi.org/10.1111/1541-4337.12279>.
24. **Luziatelli F**, Ficca AG, 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. ISSN: 0567-7572. doi:
<https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2016.1148.5>.
25. Cirilli M, Latini G, Cristofori V, Ceccantoni B, **Luziatelli F**, Zecchini M, Muleo R, and Ruzzi M. (2015). Polyphenol traits, antimicrobial property and consumer preference of 'Italian Red Passion' apple genotypes and cultivar 'Annurca'. *Acta Horticulturae*. 1106, 185-190. Pubblicazione su rivista con peer-review indicizzata su Scopus e Web of Science. ISBN: 978-946261100-9. doi:
<http://dx.doi.org/110.17660/ActaHortic.2015.1106.29>.
26. **Luziatelli F**, Crognale S, D'Annibale A, Moresi M, Petruccioli M, Ruzzi M. (2014). Screening, isolation, and characterization of glycosyl-hydrolase-producing fungi from desert halophyte plants. *International Microbiology* 17(1):41-8. Pubblicazione su rivista con peer-review indicizzata su Scopus e Web of Science. ISSN: 11396709. doi: <http://dx.doi.org/10.2436/20.1501.01.206>.
27. Di Gioia D*, **Luziatelli F***, Negrone A, Ficca AG, 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). Pubblicazione su rivista con peer-review indicizzata su Scopus e Web of Science. ISSN: 0168-1656.

doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jbiotec.2011.08.014>.

28. Di Gioia D, **Luziatelli F**, Fava F, Ruzzi M. (2011). Vanillin Production from Agro-Industrial Wastes. *Comprehensive Biotechnology*, Second Edition, 6, pp. 661–667. Pubblicazione su volume con peer-reviewer indicizzata su Scopus e Web of Science ISBN: 978-008088504-9, 978-044453352-4. <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-088504-9.00397-4>.
29. Khankal R, **Luziatelli F**, Chin JW, Frei CS, Cirino PC. (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(9), pp. 1645–1653. Pubblicazione su rivista con peer-reviewer indicizzata su Scopus e Web of Science ISSN: 15736776. <https://doi.org/10.1007/s10529-008-9720-7>.
30. 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(4), pp. 498–505. Pubblicazione su rivista con peer-reviewer indicizzata su Scopus e Web of Science. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.enzmictec.2007.04.003>.

Articoli su riviste non indicizzate

1. 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. doi: 10.5897/AJB2014.13739
 2. Di Matteo P, Ficca AG, **Luziatelli F**, Di Gioi D., Fava, F, Ruzzi M. (2010). Biological production of vanillin using enzyme and whole-cell biocatalysts. *Journal of Biotechnology* (150) 375-376. ISSN: 0168-1656, doi: 10.1016/j.jbiotec.2010.09.458
 3. 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.. ISSN: 1843-5262. ISSN: 1843-536X. doi: <http://journals.usamvcluj.ro/index.php/zootehnie/article/view/610>
 4. **Luziatelli F**, Ruzzi M. (2008). Genetic Engineering of *Escherichia coli* to Enhance Biological production of Vanillin from Ferulic acid. 1st
-

**Pubblicazioni
su atti di
convegno**

1. **Luziatelli F**, Ficca AG, Bonini P, Ruzzi M. (2023). Development of innovative biostimulants using *Pantoea agglomerans* C1 metabolites produce plant postbiotics. 12th International PGPR Workshop, Toulouse, France, May29th - June 2nd 2023.
Luziatelli F, Basiricò L, Bernabucci U, Ruzzi M. (2023). Utilizzo di tecniche molecolari avanzate per lo studio del microbioma del latte e della mozzarella. 7° Congresso Lattiero-Caseario, Cremona, 7 settembre 2023.
 2. Ruzzi M, **Luziatelli F**, Basiricò L, Bonini P, Bernabucci U. (2023). Lipidomica applicata alla caratterizzazione del latte di bufala. 7° Congresso Lattiero-Caseario, Cremona, 7 settembre 2023.
 3. Ferrari C, **Luziatelli F**, Basiricò L, Ruzzi M, Bernabucci U. (2022). Characterization of buffalo milk microbiota through NGS techniques. 73rd Annual Meeting of EAAP, Porto, 5-9 September 2022.
 4. **Luziatelli F**, Ficca A.G, Bonini P, Muleo R, Ruzzi M. (2019). Integrated approaches to evaluate the feasibility of producing phytohormones using plant-associated bacteria. 4th Biostimulants Word Congress, Barcelona, 18-21 November 2019.
 5. **Luziatelli, F.**, Valentini, A., Mencarelli, F., Biasi, R., Ruzzi, M. (2016). Microbial *terroir* of red and white wines from Tuscany. 32nd Meeting of the Società Italiana di Microbiologia Generale e Biotecnologie Microbiche (SIMGBM), Roma, 23-26 Settembre 2016 (in stampa).
 6. 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. 32nd Meeting of the Società Italiana di Microbiologia
-

Generale e Biotecnologie Microbiche (SIMGBM), Roma, 23-26 Settembre 2016 (in stampa).

7. 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.
 8. **Luziatelli, F.**, Ficca, A.G., Colla, G., Ruzzi, M. (2016). Effect of plant-derived biostimulants on the epiphytic bacterial population of lettuce. Meeting in Istra-el-Biostimulants (WG3), Ashdod, Istra-el 14-16 Marzo 2016
 9. **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. 2nd World Congress on the use of Biostimulants in Agriculture, Firenze 16-19 Novembre 2015.
 10. **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.
 11. 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.
 12. 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. 29th International Horticultural Congress (IHC), Brisbane, 17-22 August 2014.
 13. **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.

14. **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.
 15. 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
 16. 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. I92 (atti di: 14th International Biotechnology Symposium and exhibition IBS 2010, Rimini (Italy), 14-18 September 2010
 17. **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
 18. 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.
 19. 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.
-

20. 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.
 21. 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
 22. 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.
 23. **Luziatelli, F.** (2007). Production of Natural Vanillin Using Microbial Catalysts" 12th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology. Reggio Calabria (RC).
 24. 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. 8th Congress of the Italian Federation of Life Sciences - Riva del Garda (TN), 28 Settembre – 1 Ottobre 2006.
 25. **Luziatelli, F.** (2006). Production of Natural Vanillin Using Microbial Catalysts. 11th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology. Mosciano S. Angelo (TE), 27-29 Settembre 2006.
 26. 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. 25th Congress of SIMGBM. Orvieto (TR), 8-10 Giugno 2006.
 27. 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. 25th Congress of SIMGBM. Orvieto (TR), 8-10 Giugno 2006.

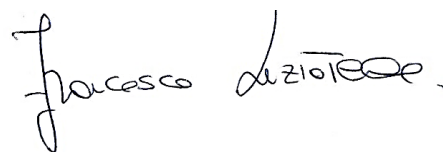
28. **Luziatelli, F.**, Ficca, A.G., Pietrangeli, B., Ruzzi, M. (2004). Horizontal gene transfer is stimulated by the presence of *p*-hydroxycinnamate. 6th Congress of the Italian Federation of Life Sciences-Riva del Garda (TN), 30 Settembre - 3 Ottobre 2004. (Invited speaker).

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.

In Fede

Francesca Luziatelli

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Francesca Luziatelli', with a stylized flourish at the end.