INFORMAZIONI PERSONALI

Francesco Sestili



francescosestili@unitus.it
http://www.unitus.it
Skype mrenrich78

Sesso M | Data di nascita 12/03/1978 | Nazionalità Italiana

POSIZIONE RICOPERTA

Professore associato di Genetica Agraria (ssd AGR/07)

ESPERIENZA PROFESSIONALE

10/01/2022-ad oggi
Professore associato di genetica agraria
Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia

30/05/2012-09/01/2022
Ricercatore universitario di Genetica Agraria
Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia

4/07/2012-3/08/2012
Visiting Researcher
Department of Plant Biology and Crop Science, Rothamsted Research, Harpenden, UK.

31/12/2008-ad 29/05/2012
Tecnico di Laboratorio
Dipartimento di Agrobiologia e Agrochimica, Università della Tuscia

01/01/2008-30/12/2008
Assegnista di Ricerca
Dipartimento di Agrobiologia e Agrochimica, Università della Tuscia

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2005-2007
Dottore di Ricerca in Biotecnologie Vegetali XX ciclo
QEQ 8
Dipartimento di Agrobiologia e Agrochimica, Università della Tuscia

Dal 1/06/2007 al 31/08/2007 l'attività è stata svolta presso il Department of Plant Biology and Crop Science, Rothamsted Research, Harpenden, UK

- Manipolazione genetica della composizione dell'amido

1996-2004
Laurea in Scienze Biologiche
QEQ 7
Università "La Sapienza" di Roma

- Isolamento e caratterizzazione di geni *KNOX* in *Medicago truncatula*.

COMPETENZE PERSONALI

Competenze comunicative
- ottime competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza nel campo della ricerca e della didattica.

Competenze organizzative e gestionali
- organizzazione di attività sperimentali in laboratorio; supervisore di laureandi, dottorandi e post-doc

Ruoli Istituzionali
- **Presidio di Qualità di Ateneo**
  - Presidente del PQA dell'Università della Tuscia D.R. n. 472/2022 del 16.09.2022 (da 01-11-2022 ad oggi).

Competenze professionali

▪ **Commissione Paritetica**
- Componente della Commissione Paritetica Docenti Studenti del Dipartimento DAFNE (dicembre 2020 a ottobre 2022).

▪ **Commissione Ricerca di Dipartimento**
- Componente della Commissione Ricerca del Dipartimento DAFNE
- Responsabile della selezione dei prodotti della ricerca per la VQR 2015-2019 per il Dipartimento DAFNE in collaborazione con il collega Prof. Roberto Mancinelli.

▪ **Gruppo di Gestione AQ del CdLM-7**
- Componente del Gruppo di Gestione di Assicurazione della Qualità (AQ) del corso di Laurea magistrale in Biotecnologie per la Sicurezza e la Qualità Agroalimentare (LM-7) (aa 2018-2020).
- Componente del Gruppo di Gestione di Assicurazione della Qualità (AQ) del corso di Laurea magistrale in Biotecnologie per l'Agricoltura, l'Ambiente e la Salute (LM-7) (aa 2015-2018)

▪ **Orientamento CdLM**
- Responsabile dell'orientamento del corso di Laurea Magistrale Biotecnologie per la Sicurezza e la Qualità Agroalimentare (LM-7) presso il Dipartimento DAFNE (aa 2018 ad dicembre 2020).
- Responsabile dell'orientamento del corso di Laurea Magistrale Biotecnologie per l'Agricoltura, l'Ambiente e la Salute (LM-7) presso il Dipartimento DAFNE (aa 2015-2017).
- Responsabile dell'orientamento del corso di Laurea Magistrale Biotecnologie per Sicurezza e Qualità delle produzioni agrarie (LM-7) presso il Dipartimento DAFNE (aa 2012-2014).

▪ **Abilitazione Scientifica Nazionale**
- ASN a ricoprire il ruolo di I Fascia settore concorsuale 07/E1 SSD Genetica Agraria AGR/07 conseguito a giugno 2022**.**

▪ **Docenza corsi di laurea**
- titolare del corso " Genomica di specie vegetali e applicazioni biotecnologiche- modulo Applicazioni biotecnologiche e bioinformatica " (6 CFU) (LM-7) presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali (Università della Tuscia) (da aa 2018-2019 ad oggi).
- titolare del corso " Biologia molecolare delle piante agrarie" (6 CFU) (L-25) presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali (Università della Tuscia) (da aa 2018-2019 ad oggi).
- titolare del corso " Genomica di specie vegetali e applicazioni biotecnologiche- modulo Tecniche e applicazioni nel campo della genomica vegetale " (4 CFU) (LM-7) presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali (Università della Tuscia) (2016-2017; 2017-2018; 2018-2019).
- titolare del corso " Elementi di biochimica e biologia molecolare" (6 CFU) (L-25) presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali (Università della Tuscia) (2016-2017).
- titolare del corso "Tecniche genetico-molecolari" (5 CFU) (LM-7) presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali (Università della Tuscia) (2013-2014; 2014-2015; 2015-2016).

▪ **Dottorato di Ricerca**
- Componente del collegio dei docenti del Dottorato di Ricerca in Science delle Produzioni Vegetali e Animali presso il DAFNE (cicli XXIX, XXX, XXXI, XXXII, XXXIII, XXXIV, XXXV, XXXVI, XXXVII).
- Componente del collegio dei docenti del Dottorato di Ricerca in Biotecnologie vegetali presso il DAFNE (ciclo XXVIII).
- Membro della Commissione Giudicatrice per l'esame finale per il conseguimento del titolo di Dottore di Ricerca per il corso di Dottorato Agrobiologia e Agrochimica presso l'Università Federico II di Napoli (maggio 2015).
- Componente della Commissione giudicatrice per l'ammissione per la valutazione comparativa dei candidati al concorso pubblico di ammissione al XXVIII ciclo del corso di Dottorato di Ricerca in Biotecnologie Vegetali presso il DAFNE.
▪ - Componente della Commissione giudicatrice per l'ammissione per la valutazione comparativa dei candidati al concorso pubblico di ammissione al XXXII ciclo del corso di Dottorato di Ricerca in Scienze delle Produzioni Vegetali e Animali.

ALTRE COMPETENZE SCIENTIFICHE

▪ **Editorial board membership**
- Membro del comitato editoriale della rivista Foods (MDPI) (da maggio 2023)
- Membro del comitato editoriale della rivista Scientific Report (Nature) (da maggio 2023)
- Associate editor della rivista Frontiers in Plant Science sezione "Plant Biotechnology" (da settembre 2021)
- Review Editor della rivista Frontiers in Plant Science sezione "Crop and Product Physiology" (da

luglio 2021)
- Editore della rivista Journal of Plant Science (JPS) ISSN: 2331-0723 (Print)；ISSN: 2331-0731 (Online)
- Guest editor della rivista Plants (MDPI) (ISSN 2223-7747)- Special Issue "Biotechnological Resources for Improvement of Disease Resistance and Nutritional Quality in Staple Crops"

▪ **Attività di referaggio**
- Referee per le riviste: Frontiers in Plant Science, PLOS ONE, Molecular Breeding, Journal of Cereal Science, Electronic Journal of Biotechnology, Theoretical and Applied Genetics, BMC Genomics, BMC Plant Biology, Plant Biotechnology Journal, Plant Cell Reports, Journal of Experimental Botany, International Journal of Molecular Sciences, Scientia Horticulturae, Agronomy, Foods, New Zealand Journal of Crop & Horticultural Science, Scientific Reports.
- Referee per il MIUR nella valutazione dei progetti FIRB (2013).
- Referee per l'Universita' degli Studi di Verona nella valutazione dei progetti nell'ambito del Joint Project 2016
- Referee per progetti di ricerca (2021) del "National Science Centre Poland" (Polonia)
- Referee per progetti di rcerca (2021) del "Department of Agricultural and Biological-Environmental Sciences (Repubblica Ceca)

▪ **Partecipazione ad attività di gruppi di ricerca**
- Membro del EWG (Expert Working Group) che si occupa della ricerca su genomica e breeding del frumento duro nell'ambito della "Wheat Initiative" (http://www.wheatinitiative.org/).
- Membro del Working Group 1 (Physical/Chemical Properties of Proteins Impacting Allergenicity) nell'ambito di ImPARAS (COST Action 1402: Improving Allergy Risk Assessment Strategy for New Food Proteins). ImPARAS ha l'obiettivo di costruire una rete interdisciplinare di scienziati europei con diverse competenze per discutere nuovi modelli di valutazione del rischio allergenico. Sito web: www.imparas.eu
- Membro dello Svevo Platinum Genome Consortium (SPGC).

▪ **Partecipazione a comitati scientifici**
- International Conference Durum Days. Foggia 2023 (17th May 2023).
- International Conference from Seed to Pasta IV. 26-29 October 2022 Bologna (Italy).

▪ **Chairman in convegni internazionali**
- 17th ICC Cereal and Bread Congress 2024. 22-25 April 2024 Nantes (France). MEDWHEALTH SESSION – CEREAL NUTRITION #3
- International Conference from Seed to Pasta IV. 26-29 October 2022 Bologna (Italy). Session 6: The durum wheat-pasta value chain: Healthier durum for healthier lives.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni
Presentazioni
Conferenze

Pubblicazioni su riviste scientifiche internazionali

1. Zampieri E., Sillo F., Metelli G., Cucu M. A., Montesano V., Quagliata G., ….**Sestili F.**, Reitz T. & Balestrini, R. (2024). Insights into the influence of intercropping and arbuscular mycorrhizal inoculation on two modern durum wheat cultivars and their associated microbiota. *Biology and Fertility of Soils*, 1-23.
2. Quagliata G., Maghrebi M., Marín-Sanz M., Palombieri S., **Sestili F.**, Lafiandra D., Barro F., Vigani G., Astolfi S. 2024 Rye-durum wheat 1BL.1RS translocation: implications for drought tolerance and nutritional status. Physiologia Plantarum 176(5):e14579. https://doi.org/10.1111/ppl.14579
3. Calabriso N., Massaro M., Scoditti E., Quarta S., Laddomada B., Scarano A., **Sestili F.**, Carluccio M.A. 2024 High-amylose wheat phenolic extract attenuates endothelial activation in human cultured endothelial cells. Journal Cereal Science, 120: 104028. https://doi.org/10.1016/j.jcs.2024.104028
4. Felici L., Catellani F., Francesconi S., Vitali M., **Sestili F.**, Balestra G.M. 2024 Early and late responses to Fusarium Head Blight in durum wheat: focus on phenylpropanoid biosynthetic pathway. Plant Stress 14: 100603. https://doi.org/10.1016/j.stress.2024.100603
5. Maghrebi M., Marín-Sanz M., Miras Moreno M.B., Quagliata G., Caldo F., Gatti N., Mannino G., Pesenti M., D'Alessandro S., Nocito F.F., Lucini L., **Sestili F.**, Astolfi S., Barro F., Vigani G. 2024 The natural variation in plasticity of mineral nutrients contributes to drought tolerance discrimination in durum wheat. Plant Physiol & Biochem 215: 109077 doi: https://doi.org/10.1016/j.plaphy.2024.109077

6. Esposito S., Palombieri S., Vitale P., Angione G., D'Attilia C., Taranto F., **Sestili F.**, De Vita P. 2024 Unrevealing the genetic mechanism of purple grain pigmentation using QTL mapping, BSA and molecular approaches in durum wheat. Theoretical and Applied Genetics, 137:210 https://doi.org/10.1007/s00122-024-04710-0
7. Spada M., Marín-Sanz M., Bigini V., Quagliata G., Coppa E., Barro F., Savatin D., Ruggeri R., Sestili F., Rossini F., Astolfi S. 2024. Use of biostimulants for water stress mitigation in two durum wheat (*Triticum durum* Desf.) genotypes with different drought tolerance. Plant Stress 14: 100566. https://doi.org/10.1016/j.stress.2024.100566
8. Margiotta B., Colaprico G., Urbano M., Panichi D., **Sestili F.**, Lafiandra D. 2024. The High-Molecular-Weight Glutenin Subunits of the T. timopheevii (AuAuGG) Group. Genes 15(8):986 10.3390/genes15080986
9. Felici, L., Francesconi, S., **Sestili, F.**, Balestra G.M. 2024 Physiological and morphological traits associated with Fusarium head blight response in a flavonoid-rich durum wheat genotype. J. Plant Pathol. https://doi.org/10.1007/s42161-024-01663-7
10. Blasi E., Rossi E.S., Pietrangeli R., Nasso M., Cicatiello C., Palombieri S., **Sestili F.** 2024 Functional biscuits, a healthy addition to your coffee break-Evaluating consumer acceptability and willingness to pay. Foods 2024, 13, 1731. https://doi.org/10.3390/foods13111731
11. Koksel H., Tekin-Cakmak Z.H., Ozkan K., Pekacar Z., Oruc S., Kahraman K., Ozer C., Sagdic O., **Sestili F.** (2024). A Novel High-Amylose Wheat-Based Functional Cereal Soup (Tarhana) with Low Glycemic Index and High Resistant Starch. Journal of Cereal Science, 103911. https://doi.org/10.1016/j.jcs.2024.103911
12. Palombieri S., Bonarrigo M., Potestio S., **Sestili F.**, Messina B., Russo G., Miceli C., Frangipane B., Genduso M., Delugu C., Andreani L., Masci S. 2024 Characterization among and within Sicilian tetraploid wheat landraces by grain storage protein analysis. Plants, 13(5), 741. https://doi.org/10.3390/plants13050741
13. Koksel H., Cetiner B., Ozkan K., Tekin-Cakmak Z.H., Sagdic O., **Sestili F.**, Jilal A. 2024 A functional bread produced by supplementing wheat flour with high beta-glucan hull-less barley flour. Cereal Chemistry, https://doi.org/10.1002/cche.10768
14. Koksel, H., Tekin-Cakmak, Z. H., Oruc, S., Kilic, G., Ozkan, K., Cetiner, B., Sagdic O., **Sestili F.**, Jilal, A. (2024). A New Functional Wheat Flour Flatbread (Bazlama) Enriched with High-β-Glucan Hull-Less Barley Flour. Foods, 13(2), 326. https://doi.org/10.3390/foods13020326
15. Botticella E., Testone G., Buffagni V., Palombieri S., Taddei A.R., Lafiandra D., Lucini L., Giannino D., **Sestili F.** 2024. Mutations in starch biosynthesis genes affect chloroplast development in wheat pericarp. Plant Physiology and Biochemistry, 108354. https://doi.org/10.1016/j.plaphy.2024.108354
16. Covino C. , Tafuri A., Sorrentino A., Masci S., Baldoni E., **Sestili F.**, Villalonga R., Masi P. 2024. Mitigation of acrylamide formation in wood oven baked pizza base using wholemeal and refined wheat with low free asparagine content: considerations on fibre intake and starch digestibility. Journal of the Science of Food and Agriculture. https://doi.org/10.1002/jsfa.13289
17. Tekin-Cakmak Z.H., Ozer C., Ozkan K., Yildirim H., **Sestili F.**, Jilal A., Sagdic O., Ozgolet M., Koksel H. 2024. High-beta-glucan and low-glycemic index functional bulgur produced from high-beta-glucan barley. Journal of Functional Foods, 112, Volume 112, 105939. https://doi.org/10.1016/j.jff.2023.105939.
18. Frittelli A., Palombieri S., Quagliata G., Celletti S., Astolfi S., Botticella E., Masci S., De Vita P., Volpato M., **Sestili F.** 2023. The silencing of TdIPK1 genes enhances micronutrient concentration in durum wheat grain. Current Plant Biology, 34-35, 35–36, 100309. https://doi.org/10.1016/j.cpb.2023.100309.
19. Palombieri S., Bonarrigo M., Cammerata A., Quagliata G., Astolfi S., Lafiandra D., **Sestili F.***, Masci S.* 2023. Characterization of Triticum turgidum sspp. durum, turanicum and polonicum grown in Central Italy in relation to technological and nutritional aspects. Frontiers in Plant Science, 14:1269212. https://doi.org/10.3389/fpls.2023.1269212.
20. Francesconi S., Tagliavento V., Ciarroni S., **Sestili F.,** Balestra G. M. 2023. Chitosan-and gallic acid-based nanostructured formulation (NPF) displayed antibacterial activity against three Pseudomonas spp. plant pathogens and boosted systemic acquired resistance in kiwifruit and olive plants. Pest Management Science. In press https://doi.org/10.1002/ps.7861
21. Sissons M., Palombieri S., **Sestili F.**, Lafiandra D. 2023. Impact of Variation in Amylose Content on Durum Wheat cv. Svevo Technological and Starch Properties. Foods, 12(22), 4112. https://doi.org/10.3390/foods12224112
22. Francesconi S., Ronchetti R., Camaioni E., Giovagnoli S., **Sestili F.**, Palombieri S., Balestra G. 2023. Boosting immunity and management against wheat Fusarium diseases by a sustainable, circular nanostructured delivery platform. Plants 12(6), 1223. https://doi.org/10.3390/plants12061223
23. Coppa E., Celletti S., **Sestili F.**, Mimmo T., Garcia Molina M.D., Cesco S., Astolfi S. 2023. Interaction between sulfate and selenate in tetraploid wheat (*Triticum turgidum* L.) genotypes. International Journal of Molecular Science 24, 5443. https://doi.org/10.3390/ijms24065443
24. Tafuri A., Zuccaro M., Ravaglia S., Pirona R., Masci S., **Sestili F.**, Lafiandra D., Ceriotti A., Baldoni E. 2023. Exploring variability of free asparagine seed content in bread wheat (*Triticum*

aestivum L.) varieties cultivated in Italy to reduce acrylamide-forming potential. Plants 12, 1349. https://doi.org/10.3390/plants12061349
25. García-Pérez P., Giuberti G., **Sestili F.**, Lafiandra D., Botticella E., Lucini L. 2023. The functional implications of high-amylose wholegrain wheat flours: An in vitro digestion and fermentation approach combined with metabolomics. Food Chemistry, in press https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2023.135959
26. Frittelli A., Botticella E., Palombieri S., Masci S., Celletti S., Fontanella M. C., Astolfi S., De Vita P., Volpato M., **Sestili F.** 2023. The suppression of *TdMRP3* genes reduces the phytic acid and increases the nutrient accumulation in durum wheat grain. Frontiers in Plant Science, 14, 1079559. https://doi.org/10.3389/fpls.2023.1079559
27. Di Rosa C., De Arcangelis E., Vitelli V., Crucillà S., Angelicola M., Trivisonno M. C., **Sestili F.**, Blasi E., Cicatiello C., Lafiandra D., Masci S., Messia M. C., De Gara L., Marconi E., Khazrai, Y. M. 2023. Effect of Three Bakery Products Formulated with High-Amylose Wheat Flour on Post-Prandial Glycaemia in Healthy Volunteers. Foods, 12(2), 319. https://doi.org/10.3390/foods12020319
28. Quagliata G., Abdirad S., Celletti S., **Sestili F.**, Astolfi S. 2023 Screening of *Triticum turgidum* genotypes for tolerance to drought stress. Plant Physiology and Biochemistry, 194, 271-280. https://doi.org/10.1016/j.plaphy.2022.11.025
29. Emide D., Magni C., Saitta F., Cardone G., Botticella E., Fessas D., Iametti S., Lafiandra D., **Sestili F.**, Marti A., Barbirolia A. 2023. Molecular insights into the role of amylose/amylopectin ratio on gluten protein organization. Food Chemistry, 404, 134675. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.134675
30. Pasqualone A., Palombieri S., Koksel H., Summo C., De Vita P., **Sestili F.** 2023. Milling and bread-making performance of the new soft kernel durum wheat variety Faridur. International Journal of Food Science and Technology. https://doi.org/10.1111/ijfs.16200
31. Romano G., Del Coco L., Milano F., Durante M., Palombieri S., **Sestili F.**, Visioni A., Jilal A., Fanizzi F.P., Laddomada B. 2022. Phytochemical Profiling and Untargeted Metabolite Fingerprinting of the MEDWHEALTH Wheat, Barley and Lentil Wholemeal Flours. Foods, 11, 4070. https://doi.org/10.3390/foods11244070
32. Cimini A., **Sestili F.**, Moresi M. 2022. Environmental profile of a novel high-amylose bread wheat fresh pasta with low glycemic index. Foods, 11(20), 3199. https://doi.org/10.3390/foods11203199
33. Geisslitz S., Islam S., Buck L., Grunwald-Gruber C., **Sestili F.**, Camerlengo F., Masci S., D'Amico S. 2022. Absolute and relative quantitation of amylase/trypsin-inhibitors by LC-MS/MS from wheat lines obtained by CRISPR-Cas9 and RNAi. Frontiers in Plant Science, 13:974881. https://doi.org/10.3389/fpls.2022.974881
34. Cimini A., Poliziani A., Antonelli G., **Sestili F.**, Lafiandra D., Moresi M. 2022. Characterizing fresh egg-free pasta enriched in resistant starch. Foods 11, 2510, https://doi.org/10.3390/foods11162510
35. De Arcangelis E., Angelicola M., Trivisonno M.C., Iacovino S., Falasca L., Lafiandra D., **Sestili F.**, Messia M.C., Marconi E. 2022 High amylose hexaploid wheat semolina and its effects on cooking quality and nutritional properties of pasta. International Journal of Food Science and Technology 57, 6785–6794. https://doi.org/10.1111/ijfs.16028
36. Esposito S., D'Agostino N., Taranto F., Sonnante G., **Sestili F.**, Lafiandra D., De Vita P. 2022. Whole-exome sequencing in a recombinant inbred line population of hexaploid wheat as a useful resource for allele mining. Frontiers in Genetics, 3334. https://doi.org/10.3389/fgene.2022.1058471
37. Camerlengo F., **Sestili F.**, Cammerata A., Kuzmanovic L., Ceoloni C., Sissons M., LafiandraD. 2022 Introgression of gluten protein genes associated with the D-genome of bread wheat into durum wheat. Journal of Cereal Science, 107, 103515, https://doi.org/10.1016/j.jcs.2022.103515
38. Lafiandra D., **Sestili F**., Sissons M., Kiszonas A., Morris C. F. 2022 Increasing the Versatility of Durum Wheat through Modifications of Protein and Starch Composition and Grain Hardness. Foods 11(11), 1532; https://doi.org/10.3390/foods11111532
39. Cammerata A., Marabottini R., Del Frate V.,Allevato E.,Palombieri S., **Sestili F.,** Stazi S.R. 2022. Use of Air-Classification Technology to Manage Mycotoxin and Arsenic Contaminations in Durum Wheat-Derived Products. Foods 11(3), 304; https://doi.org/10.3390/foods11030304
40. Cammerata A., Laddomada B., Milano F., Camerlengo F., Bonarrigo M., Masci S., **Sestili F.** 2021. Qualitative Characterization of Unrefined Durum Wheat Air-Classified Fractions. Foods 10(11), 2817; https://doi.org/10.3390/foods10112817
41. De Arcangelis E., Trivisonno M.C., Angelicola M., Quiquero M., Di Nardo V., Falasca L., **Sestili F.**, Messia M.C., Marconi E. 2021. Milling and rheological properties of high amylose wheat. Journal of Cereal Science. In press https://doi.org/10.1016/j.jcs.2021.10333
42. Schiavi D., Balbi R., Giovagnoli S., Camaioni E., Botticella E., **Sestili F.**, Balestra G.M. 2021. A Green Nanostructured Pesticide to Control Tomato Bacterial Speck Disease. Nanomaterials 11(7), 1852 https://doi.org/10.3390/nano11071852
43. Cammerata A., **Sestili F.**, Laddomada B., Aureli G. 2021. Bran-Enriched Milled Durum Wheat Fractions Obtained Using Innovative Micronization and Air-Classification Pilot Plants. Foods 10(8):1796 doi: 10.3390/foods10081796.

44. Bigini V., Camerlengo F., Botticella E., **Sestili F.**, Savatin D.V. 2021. Biotechnological Resources to Increase Disease-Resistance by Improving Plant Immunity: A Sustainable Approach to Save Cereal Crop Production. Plants 10(6):1146 https://doi.org/10.3390/plants10061146
45. Vitale P., Fania F., Esposito S., Pecorella I., Pecchioni N., Palombieri S., **Sestili F.**, Lafiandra D., Taranto F., De Vita P. 2021. QTL Analysis of Bread Wheat Traits Related to Weed Competitive Ability Using Two Mapping Populations Derived from Common Parents. Genes 12:604 https://doi.org/10.3390/genes12040604
46. Botticella E., Savatin D.V., **Sestili F.** 2021. The triple jags of Dietary Fibers in cereals: how biotechnology is longing for High Fiber grains. Frontiers in Plant Sciences doi: 10.3389/fpls.2021.745579
47. Garcia-Molina M.D., Botticella E., Beleggia R., Palombieri S., De Vita P., Masci S., Lafiandra D., **Sestili F.** 2021. Enrichment of provitamin A content in durum wheat grain by suppressing β-carotene hydroxylase 1 genes with a TILLING approach. Theoretical and Applied Genetics doi: 10.1007/s00122-021-03944-6
48. **Sestili F.**, Margiotta B., Vaccino P., Salvatore M., Giorgi D., Lucretti S., Palombieri S., Masci S., Lafiandra D. 2020. A cross between bread wheat and a 2D(2R) disomic substitution triticale line leads to the formation of a novel disomic addition line and provides information of the role of rye secalins on breadmaking characteristics. International Journal of Molecular Sciences. 21(22):8450.
49. Kalunke R.M., Tundo S., **Sestili F.**, Camerlengo F., Lafiandra D., Lupi R., Larrè C., Denery-Papini S., Islam S., Ma W., D'Amico S., Masci S. 2020. Reduction of allergenic potential in bread wheat RNAi transgenic lines silenced for CM3, CM16 and 0.28 ATI genes. International Journal of Molecular Sciences 21(16), 5817 doi: https://doi.org/10.3390/ijms21165817
50. Camerlengo F., Frittelli A., Sparks C., Doherty A., Martignago D., Larré C., Lupi R., **Sestili F.**, Masci S. 2020 CRISPR-Cas9 multiplex editing of the α-amylase/trypsin inhibitor genes to reduce allergen proteins in durum wheat. Frontiers in Sustainable Food Systems, 4:104 doi: 10.3389/fsufs.2020.00104
51. Sissons M., **Sestili F.**, Botticella E., Masci S., Lafiandra D. 2020 Can manipulation of durum wheat amylose content reduce the glycaemic index of spaghetti? Foods, 9:693; doi:10.3390/foods9060693
52. Benedetti M., Locci F., Gramegna G., **Sestili F.**, Savatin D.V. 2019 Green production and biotechnological applications of Cell Wall Lytic Enzymes. Applied Sciences, 9:5012.
53. **Sestili F.**, Garcia-Molina M.D., Gambacorta G., Beleggia R., Botticella E., De Vita P., Savatin D.V., Masci S., Lafiandra D. 2019 Provitamin A biofortification of durum wheat through a TILLING approach. International Journal of Molecular Sciences, 20(22):5703.
54. Sissons M., Pleming D., **Sestili F.**, Lafiandra D. 2019 Effect of Glu-D1 gene introgression and amylose content on breadmaking potential of blends of durum and hexaploid wheat. Cereal Chemistry, 96(2): 193-206.
55. Sissons M., **Sestili F.**, Lafiandra D. 2019 Effect of Glu-D1 introgression on dough- and pasta-making quality of durum wheat lines with different glutenin composition and amylose content. Cereal Chemistry, 96(2), pp. 207-219.
56. **Sestili F.**, Pagliarello R., Zega A., Saletti R., Pucci A., Botticella E., Masci S., Tundo S., Moscetti I., Foti S., Lafiandra D. 2019 Enhancing grain size in durum wheat using RNAi to knock-down GW2 genes. Theoretical and Applied Genetics, 132(2): 419-429 https://doi.org/10.1007/s00122-018-3229-9
57. Tundo S., Lupi R., Lafond M., Giardina T., Larré C., Denery-Papini S., Morisset M., Kalunke R., **Sestili F.**, Masci S. 2018 Wheat alpha-amylase and trypsin inhibitors (ATI) CM3, CM16 and 0.28 allergens produced in *Pichia pastoris* display a different eliciting potential in food allergy to wheat. Plants, Plants 7(4):101 DOI: 10.3390/plants7040101
58. Rossini F., Provenzano M.E., **Sestili F.**, Ruggeri R. 2018 Synergistic effect of sulfur and nitrogen in the organic and mineral fertilization of durum wheat: grain yield and quality traits in the Mediterranean environment. Agronomy, 8(9):189. DOI: 10.3390/agronomy8090189
59. **Sestili F.**, Rouphael Y., Cardarelli M., Pucci A., Bonini P., Canaguier R., Colla G. 2018 Protein Hydrolysate Stimulates Growth in Tomato Coupled with N-dependent Gene Expression Involved in N Assimilation. Frontiers in Plant Science, 9:1233. DOI:10.3389/fpls.2018.01233
60. Botticella E., **Sestili F.**, Sparla F., Moscatello S., Marri L., Cuesta-Seijo J.A.., Falini G., Battistelli A., Trost P., Lafiandra D. 2018 Combining mutations at genes encoding key enzymes involved in starch synthesis affects the amylose content, carbohydrate allocation and hardness in the wheat grain. Plant Biotechnology Journal, 16:1723-1734. DOI: 10.1111/pbi.12908
61. Vetrani C., **Sestili F.**, Vitale M., Botticella E., Giacco R., Griffo E., Costabile G., Cipriano P., Tura A., Pacini G., Rivellese A., Lafianda D., Riccardi G. 2018 Metabolic response to amylose-rich wheat-based rusks in overweight individuals. European Journal of Clinical Nutrition, 72(6):904-912. DOI:10.1038/s41430-018-0136-8
62. Botticella E., Pucci A., **Sestili F.** 2018 Polymorphism of Starch Granule Protein 1 in wild and cultivated diploid A genome wheat species. Journal of Plant Research, 131:487-496.

63. Camerlengo F., **Sestili F.**, Silvestri M., Colaprico G., Margiotta B., Ruggeri R., Lupi R., Masci S., Lafiandra D. 2017 Production and molecular characterization of bread wheat lines with reduced amount of α-type gliadins. BMC Plant Biology, 17: 248

64. **Sestili F.**, Sparla F., Botticella E., Janni M., D'Ovidio R., Giuseppe F., Marri L., Cuesta-Seijo J.A., Trost P., Lafiandra D. 2016 The down-regulation of the genes encoding Isoamylase 1 alters the starch composition of the durum wheat grain. Plant Science. 252:230-238.

65. Botticella E., **Sestili F.**, Ferrazzano G., Mantovani P., Cammerata A., D'Egidio M.G., Lafiandra D. 2016 The impact of the SSIIa null mutations on grain traits and composition in durum wheat. Breeding Science. 66:572–579

66. Santagati D., **Sestili F.**, Lafiandra D., D'Ovidio R., Rogniaux H., Masci S. 2016 Characterization of durum wheat high molecular weight glutenin subunits Bx20 and By20 sequences by a molecular and proteomic approach. Journal of Mass Spectrometry. 51:512–517.

67. Feng B., **Sestili F.**, Masci S., Margiotta B., Xu Z., Yang Z., Xiang C., Zhou C., Lafiandra D., Wang T. 2016 Characterization of novel HMW glutenin subunits present in the bread wheat cultivar Xiaoyanmai 7. Crop & Pasture Science. 67: 29-36. http://dx.doi.org/10.1071/CP15191

68. **Sestili F.**, Palombieri S., Botticella E., Mantovani P., Bovina R., Lafiandra D. 2015 TILLING mutants of durum wheat result in a high amylose phenotype and provide information on alternative splicing mechanisms. Plant Science, 233:127-133. doi:10.1016/j.plantsci.2015.01.009

69. Rakszegi M., Kisgyörgy B.N., Kiss T., **Sestili F.**, Láng L., Lafiandra D., Bedő Z. 2015 Development and characterisation of high-amylose wheat lines. Starch-Stärke, 66:1-8 DOI: 10.1002/star.201400111.

70. Sparla F., Falini G., Botticella E., Pirone C., Talamè V., Bovina R., Salvi S., Tuberosa R., **Sestili F.**, Trost P. 2014 New starch phenotypes produced by TILLING in barley. PLoS ONE, 9(10): e107779.

71. Egidi E., **Sestili F.**, Janni M., D'Ovidio R., Lafiandra D., Ceriotti A., Vensel W.H., Kasarda D.D., Masci S. 2014 An asparagine residue at the N-terminus affects the maturation process of low molecular weight glutenin subunits of wheat endosperm. BMC Plant Biology, 14:64.

72. Wang X., Feng B., Xu Z., **Sestili F.**, Zhao G., Xiang C., Lafiandra D., Wang T. 2014 Identification and characterization of granule bound starch synthase I (GBSSI) gene of tartary buckwheat (Fagopyrum tataricum Gaertn.). Gene. 534: 229–235 doi: 10.1016/j.gene.2013.10.053.

73. Bovina R., Brunazzi A., Gasparini G., **Sestili F.**, Palombieri S., Botticella E., Lafiandra D., Mantovani P., Massi A. 2014 Development of a TILLING resource in durum wheat for reverse- and forward-genetics analyses. Crop & Pasture Science. 65: 112–124 http://dx.doi.org/10.1071/CP13226.

74. **Sestili F.**, Paoletti F., Botticella E., Masci S., Saletti R., Muccilli V., Lafiandra D. 2013 Comparative proteomic analysis of kernel proteins of two high amylose transgenic durum wheat lines obtained by biolistic and Agrobacterium-mediated transformations. Journal of Cereal Science, 58:15-22 doi: dx.doi.org/10.1016/j.jcs.2013.05.001.

75. **Sestili F.**, Botticella E., Proietti G., Janni M., D'Ovidio R., Lafiandra D. 2012 Amylose content is not affected by overexpression of the Wx-B1 gene in durum wheat. Plant Breeding, 131:700-706 doi: 10.1111/j.1439-0523.2012.02004.x.

76. Botticella E., **Sestili F.**, Lafiandra D. 2012 Characterization of SBEIIa homoeologous genes in bread wheat. Molecular Genetics and Genomics, 287:515-524.

77. Masci S., Ferrante P., Rivera Ortiz L.M., **Sestili F.**; Lafiandra D. 2012 Correspondence between two minor Glu-A3 genes of durum wheat and their encoded polypeptides by using a proteomic approach. Journal of Cereal Science, 55:385-391.

78. Botticella E., **Sestili F.**, Hernandez-Lopez A., Phillips A., Lafiandra D. 2011 High Resolution Melting analysis for the detection of EMS induced mutations in wheat SbeIIa genes. BMC Plant Biology, 11:156.

79. Hallström E., **Sestili F.**, Lafiandra D., Björck I., Östman E. 2011. Novel wheat variety with elevated content of amylose beneficially influence glycaemia in healthy subjects. Food & Nutrition Research, 55:7074.

80. **Sestili F.**, Janni M., Doherty A., Botticella E., D'Ovidio R., Masci S., Jones H., Lafiandra D. 2010. Increasing the amylose content of durum wheat through silencing of the SBEIIa genes. BMC Plant Biology, 10:144.

81. Lafiandra D., **Sestili F.**, D'Ovidio R., Janni M., Botticella E., Ferrazzano G., Silvestri M., Ranieri R., DeAmbrogio E. 2010. Approaches for the modification of starch composition in durum wheat. Cereal Chemistry, 87(1):28-34.

82. **Sestili F.**, Botticella E., Bedo Z., Phillips A., Lafiandra D. 2010. Production of novel allelic variation for genes involved in starch biosynthesis through mutagenesis. Molecular Breeding, 25:145-154.

83. Di Giacomo E., **Sestili F.**, Iannelli M.A., Mariotti D., Frugis G. 2008. Characterization of KNOX genes in Medicago truncatula. Plant Molecular Biology, 67:135-150.

Contributi in Libri/Riviste

84. Cimini A., Poliziani A., Antonelli G., Sestili F., Lafiandra D., Moresi M. 2022 Pasta fresca arricchita in amido resistente e a basso indice glicemico. Notiziario di informazione a cura dell'Accademia dei Georgofili. https://www.georgofili.info/contenuti/pasta-fresca-arricchita-in-amido-resistente-e-a-basso-indice-glicemico/23229

85. Battaglia R., Maccaferri M., Masci S., **Sestili F.**, Tondelli A. 2021 Il rilancio della cerealicoltura passa anche dalle TEA. Informatore Agrario Suppl. 27 del 2 SETTEMBRE 2021.

86. **Sestili F.**, Botticella E., Masci S., Lafiandra D. 2019. Biotecnologie, frumento e salute. Il Giornale dei Biologi Luglio/Agosto Anno II n°7/8, pp 38-39.

87. **Sestili F.**, Botticella E., Masci S., Lafiandra D. 2019. Biotecnologie, frumento e salute: nuovi alimenti per prevenire malattie correlate alla dieta. Agronotizie. https://agronotizie.imagelinenetwork.com/agricoltura-economia-politica/2019/05/28/biotecnologie-frumento-e-salute-nuovi-alimenti-per-prevenire-malattie-correlate-alla-dieta/63163

88. **Sestili F.**, Cammerata A., De Angelis F., Botticella E., Masci S., Lafiandra D. 2018. Selezione di frumenti tetraploidi primitivi per caratteristiche agronomiche e qualitative da portare sul mercato a beneficio delle imprese del settore. Migliora, Atti progetto FILAS, dicembre 2015 – luglio 2018, pp. 66-73; ISBN 978-88-3293-245.

89. **Sestili F.**, Botticella E., Lafiandra D. 2014. TILLING for improved starch composition in wheat. In: Genomics of Plant Genetic Resources, Heidelberg, Germany, Vol. 2 Chapter 20 pp 467-487. ISBN 978-94-007-7575-6. doi: 10.1007/978-94-007-7575-6_20.

Pubblicazioni in proceedings di convegni internazionali e nazionali

90. Lafiandra D., **Sestili F.**, Botticella E. 2015 Nuovi indirizzi del miglioramento genetico del frumento duro. In Proc. Innovazione nella filiera grano duro per migliorare la qualità e la sostenibilità ambientale. Accademia dei Georgofili. http://www.georgofili.it/uploaded/1590.pdf

91. Lafiandra D., Masci S., Palombieri S., Botticella E., Bovina R., Ferrazzano G., Mantovani P., **Sestili F.** 2014 Improvement of technological and nutritional quality in durum wheat: achievements and perspectives. In Proc. International Symposium on Genetics and breeding of durum wheat. Porceddu E., Damania A.B., Qualset C.O. (eds.), OPTIONS méditerranéennes, n° 110 pp 495-499 ISBN 2-85352-544-9.

92. Lafiandra D., Palombieri S., **Sestili F.**, Botticella E., Mantovani P., Bovina R., Massi A. 2014 Miglioramento delle caratteristiche nutrizionali in frumento duro. Annali CXXXIV Accademia Nazionale di Agricoltura. Anno Accademico 207°-V Serie pp. 161-166.

93. Egidi E., Janni M., **Sestili F.**, Ceriotti A., D'Ovidio R., Lafiandra D., Kasarda D.D., Vensel W.H., Masci S. 2013 An asparagine residue affects LMW-GS maturation processing. In Proc. 11th International Gluten Workshop, Zhonghu, H. and Daowen, W. (eds.), Beijing, China, August 12–15, 2012 pp 31-33 ISBN: 978-607-8263-30-1.

94. Lafiandra D., **Sestili F.**, Botticella E., Phillips A. 2012 Improving wheat health benefits through manipulation of starch composition. In Plant breeding for future generations, Proc. 19th Eucarpia General Congress, Bedo Z. and Lang L. (eds.), Budapest, Hungary pp 180-183. ISBN 978-963-8351-39-5.

95. **Sestili F.**, Botticella E., Lafiandra D. 2011 Manipolazione genetica della composizione dell'amido per il miglioramento delle caratteristiche nutrizionali e tecnologiche degli sfarinati di frumento duro e tenero. In Evoluzione e rilancio della filiera dei cereali: biodiversità, sostenibilità, tecnologia e nutrizione. 8° Convegno AISTEC, Carcea, M., Palumbo, M., and Redaelli R. (eds.), Aci Castello (CT), Italy pp 31-35. ISBN: 978-88-906680-0-5.

96. **Sestili F.**, Janni, M., Botticella, E., Paoletti, F., D'Ovidio, R., Lafiandra, D. 2011. Silencing of branching enzyme IIa leads to high amylose content in durum wheat seeds. In Wheat Science Dynamics: Challenges and Opportunities. Proc. International Wheat Quality Conference-IV 2009, Chibbar, R. N. and Dexter, J. E. (eds.), AGROBIOS (International), Jodhpur, India pp 583-587. ISBN 978-81-904309-8-2.

97. Botticella E., **Sestili F.**, Panichi D., Paoletti F., Phillips A., Lafiandra D. 2011. Induced mutations for wheat quality improvement. In Wheat Science Dynamics: Challenges and Opportunities. Proc. International Wheat Quality Conference-IV 2009, Chibbar, R. N. and Dexter, J. E. (eds.), AGROBIOS (International), Jodhpur, India pp 575-581. ISBN 978-81-904309-8-2.

98. Egidi E., Janni M., **Sestili F.**, Ceriotti A., D'Ovidio R., Lafiandra D., Masci S. 2009. Characterization of transgenic durum wheat lines transformed with mutated m- and s-type LMW-GS. In Gluten Proteins 2009. Xth-International Gluten Workshop. INRA (ed.), Paris, France pp 55-58.

99. Lafiandra D., Masci S., **Sestili F.**, Botticella E., Panichi D., Janni M., D'Ovidio R., Margiotta B. 2008. Modifying kernel composition for technological and nutritional improvement of durum and bread wheat. In Cereals 2008, J.F. Panozzo and C.K. Black (eds), In Proc. 58th Australian Cereal Chemistry Conference pp 18-21.

100. **Sestili F.**, Botticella E., Bedo Z., Bayon C., Phillips A., Lafiandra D. 2008. Use of

mutagenesis to induce novel allelic variation for genes involved in starch biosynthesis. In Proc. 11th International Wheat Genetic Symposium, Appeals R., Eastwood R., Lagudah E., Landridge P., Mackay M., McIntyre L., Sharp P. (eds.) pp 507-509.

101. Simeone M.C., **Sestili F.**, Laino P., Lafiandra D. 2008. Characterisation of puroindoline genes in wild tetraploid and hexaploid wheats (Triticum araraticum; T. timopheevii and T. zhukovskyi). In Proc. 11th International Wheat Genetic Symposium, Appeals R., Eastwood R., Lagudah E., Landridge P., Mackay M., McIntyre L., Sharp P. (eds.) pp 504-506.

102. Lafiandra D., **Sestili F.**, Saliola Bucelli A., Silvestri M., De Ambrogio E. 2008. Genetic modification of starch composition in wheat. In Cereal science and technology for feeding ten billion people: genomics era and beyond, Molina Cano J.L., Christou P., Graner A., Hammer K., Jouve N., Keller B., Lasa J.M., Powell W., Royo C., Shewry P., Stanca A.M. (eds.). Zaragoza : CIHEAM-IAMZ / IRTA, pp. 267-270.

103. **Sestili F.**, Botticella E., Saliola Bucelli A., D'Ovidio R., Janni M., De Ambrogio E., Silvestri M., Bedo Z., Phillips A., Lafiandra D. 2007. Approaches to increase amylose content in wheat. In Proc. 1st Latin American ICC Conference, Rosario, Argentina (CD-Rom).

104. Pflüger L.A., **Sestili F.**, Plante E., Margiotta B., Lafiandra D. 2005. Biochemical and molecular characterisation of over-expressed HMW-G subunit 7. In Proc. 7th International Wheat Conference, Mar del Plata, Argentina (CD-Rom).

Poster e presentazioni orali

105. Cavalcanti E., Miraglia A, Curlo M, Marra A., Mileti A, **Sestili F.**, Santino A, Mastronardi M. Laddomada B. 2024 Dietary Supplements Ameliorating Malnutrition in Overweight CDs patients. In proc. XV Congresso Nazionale IG-IBD (Italian Group for the study of Inflammatory Bowel Disease), 28-30 November Riccione (Italy)

106. Felici L., Miccoli C., Palombieri S., Castellani F., De Vita P., Francesconi S., **Sestili F.**, Vitali M., Balestra G.M. 2024 Multifunctional valorization of pigmented wheat genotypes for high-polyphenolic food production, Fusarium Head Blight resistance studies and waste reuse for crop protection. In proc. XXIX Congress of the Italian Phytopathological Society. 9-11 September Trento (Italy) Poster

107. D'Attilia C., Camerlengo F., Frittelli A., Palombieri S., Fratini C., Masci S., **Sestili F.** 2024 Modulating grain size of durum wheat (Triticum durum spp.) via TON1B overexpression. In Proc. LXVII SIGA Annual Congress. 10-13 September Bologna (Italy) Oral

108. Frittelli A., Palombieri S., Quagliata G., Masci S., Botticella E., Astolfi S., De Vita P., Volpato M., **Sestili F.** 2024 Development and characterization of durum wheat lpa mutants by modulating the accumulation of phytic acid. In Proc. LXVII SIGA Annual Congress. 10-13 September Bologna (Italy) Oral

109. Maccaferri M., Mazzucotelli E., Forestan C., Bozzoli M., Muhammad Awais F., Desiderio F., Mastrangelo A. M., Marone D., Gadaleta A., Viola P., Invernizzi C., Goudemand E., Devaux P., Pirona R., Ceriotti A., Curci P.L., Sonnante G., Masci S., **Sestili F.**, Morgante M., Giuliano G., Fengler K., Llaca V., Zastrow-Eyes G., Ammar K., Faris J., Xu S., Varshney R., Walkowiak S., Chawla H.S., Sharpe P., Silvestri M., Spannagl M., Hall A., Bassi F.M., Pozniak C., Cattivelli L., Salvi S., Tuberosa R. 2024 The collaborative genomics tools developed by the Durum Wheat community: from the Platinum-Quality Svevo RefSeq v2.0 to the Global Durum Genomic Resource and the tetraploid wheat pangenome pyramid. In Proc. LXVII SIGA Annual Congress. 10-13 September Bologna (Italy) Oral

110. Metelli G., Bonarrigo M., Blasi E., Marucci A., **Sestili F.**, Masci S. 2024 Traceability in the Italian pasta supply chain via SNPs analysis: high-throughput SNP-based approach for the traceability in the Italian pasta supply chain. In Proc. LXVII SIGA Annual Congress. 10-13 September Bologna (Italy) Oral

111. Colella I., Angione G., Esposito S., Palombieri S., **Sestili F.**, De Vita P. 2024 Vrn-B1 variability in Triticum spp. revealed by in-silico approach and molecular markers. In Proc. LXVII SIGA Annual Congress. 10-13 September Bologna (Italy) Poster

112. D'Attilia C., Frittelli A., Buffagni V., Orlando F., Palombieri S., Masci S., **Sestili F.** 2024 Modulation of brassinosteroid biosynthesis by genome editing: advancing sustainability and resilience in durum wheat production. In Proc. LXVII SIGA Annual Congress. 10-13 September Bologna (Italy) Poster

113. Bonarrigo M., **Sestili F.**, Geisslitz S., Scherf K., Messina B., Russo G., Masci S. 2024 Quantification of health-related compounds in Sicilian tetraploid wheat conservation varieties compared to modern cultivars. In Proc. LXVII SIGA Annual Congress. 10-13 September Bologna (Italy) Poster

114. Giovannini L., Bergese F., Bigini V., Sillo F., **Sestili F.**, Savatin D.V., Balestrini R. 2024 Evaluating arbuscular mycorrhizal fungi (AMF) responsiveness in fifteen tetraploid wheat genotypes. In Proc. LXVII SIGA Annual Congress. 10-13 September Bologna (Italy) Poster

115. Giovannini L., Bergese F., Bigini V., Sillo F., **Sestili F.**, Savatin D., Balestrini R. 2024 Assessing arbuscular mycorrhizal fungi (AMF) responsiveness in different Triticum turgidum genotypes. In proc. 12th International Conference of Mycorrhiza. 04-09 August Manchester (Uk)

116. Felici L., Francesconi S., **Sestili F.**, Balestra G.M. 2024 Fitness, virulence and fungicide tolerance of different fusarium head blight causal agents. In proc. XX International Plant Protection Conference. 1-5 July Athens (Greece).

117. Rossi E.S., **Sestili F.**, Palombieri S., Blasi E. 2024 Functional Biscuits, healthy addition to your coffee break! Evaluating Consumer acceptability and Willingness to Pay. In proc. 13th AIEAA Conference, 20-21 June, Bari (Italy)

118. Laddomada B., Renis M.V., Calabriso N., Massaro M., Scoditti E., Palombieri S., **Sestili F.**, Carluccio M.A. 2024 Health-promoting and technological properties of novel durum wheat materials and derived foods. In Proc. 3th IWC 2024, 22-27 September, 2024 Perth (Australia)

119. Metelli G., Bonarrigo M., Blasi E., Marucci A., **Sestili F.**, Masci S. 2024 Tracciabilità nella filiera produttiva della pasta: un approccio altamente processivo basato sull'analisi degli SNPs. In Proc. 13° Convegno AISTEC, 19-21 June, Torino (Italy)

120. Palombieri S., Bruno G., Volpato M., Lafiandra D., Sissons M., De Vita P., **Sestili F.** 2024 New genetic materials to develop Mediterranean traditional wheat- based foods with improved nutritional and health value. In Proc. ICBC2024 22-25 April, Nantes (France).

121. Laddomada B., Milano F., Durante M., Palombieri S., Volpato M., **Sestili F.**, Calabriso N., Massaro M., Scoditti E., Carluccio MA. 2024 Health-promoting properties of MEDWHEALTH genetic materials and derived products. In Proc. ICBC2024 22-25 April, Nantes (France).

122. Vigani G. , Maghrebi M. , Marin Sanz M., , Begona M.M. , Quagliata G., Gatti N. , Mannino G. , Pesenti M. , D'Alessandro S., Nocito F.F., Lucini L., **Sestili F.**, Astolfi S., Barro Losada F. 2024 Investigating mineral nutrients plasticity under drought in durum wheat genotypes. In Proc. ICBC2024 22-25 April, Nantes (France).

123. Koksek H., Ozkan K., Ozer C., Tekin-Cakmak Z.H., Oruc S., Kilic G., Yildirim H., Sagdic O., **Sestili F.** 2024 Medwhealth introduction & production of high-beta glucan low gi med-foods using high-beta glucan hull-less barley. . In Proc. ICBC2024 22-25 April, Nantes (France).cha

124. Quagliata G., Maghrebi M., Palombieri S., **Sestili F.**, Lafiandra D., Vigani G., Astolfi S. 2024 Rye-durum wheat 1RS.1BL translocation: implications for drought tolerance and nutritional Status. In Proc. ICBC2024 22-25 April, Nantes (France).

125. Tafuri A., Covino C., Ceriotti A., Ravaglia S., Masci S., **Sestili F.**, Masi P., Sorrentino A., Baldoni E. 2024. Exploring variability in free asparagine seed content in bread wheat (*Triticum aestivum* L.) elite varieties to reduce acrylamide-forming potential. In proc. 8th Cereals & Europe Spring Meetin, 09-12 April, Zagabria (Croatia).

126. D'Attilia C., Frittelli A., Camerlengo F., Fratini C., Palombieri S., Masci S., **Sestili F.** 2024 Unraveling the contribution of ton1b to enhance durum wheat yield. In proc. 8th Cereals & Europe Spring Meetin, 09-12 April Zagabria (Croatia).

127. Forestan C. et al. 2024 Integration of Functional Genomics and Transcriptomics to Elucidate Gene-Regulatory Networks in Durum Wheat Development and Stress Responses. In proc. International Plant and Animal Genome Conference. 12-17 January San Diego (USA).

128. Maccaferri M. et al. 2024 The Global Durum Wheat Genomic Resource: A Collaborative Tool for Genomics-Assisted Breeding. In proc. International Plant and Animal Genome Conference. 12-17 January San Diego (USA).

129. Neerukonda M., Bonarrigo M., Frittelli A., **Sestili F.**, Fayer F., Mansueto P., Carroccio A., Masci S., Schuppan D. 2023 Knock-out of ATI in wheat and resulting bioactivity. In proc. 36th Meeting WORKING GROUP on PROLAMIN ANALYSIS and TOXICITY. 21 3 23 September, Wageningen, The Netherlands.

130. **Sestili F.** 2023. Come la ricerca può migliorare gli aspetti nutrizionali del frumento. Presentazione orale effettuata il 28/9/2023 presso Policlinico Gemelli, Roma nell'ambito del convegno "Il Frumento: produzione, preparazione e consumo consapevole per il benessere intestinale"

131. Tafuri A., Palombieri S., Santino A., Mita G., **Sestili F.**, Botticella E. 2023. Enhancing drought tolerance in durum wheat by targeting epicuticular waxes through Genome Editing. In proc. LXVI SIGA Annual Congress. 5-8 September Bari (Italy).

132. Tafuri A., Palombieri S., **Sestili F.**, Mita G., Botticella E. 2023. Exploring the Potential of Cell Suspension Cultures in Wheat: Investigating the Impact of Starch Mutants on Growth and Metabolism. In proc. LXVI SIGA Annual Congress. 5-8 September Bari (Italy).

133. D'Attilia C., Fratini C., Frittelli A., Camerlengo F., Masci S., Palombieri S., **Sestili F.** 2023 The intra-genic overexpression of the Tonneau1b gene increases grain length in durum wheat. In proc. LXVI SIGA Annual Congress. 5-8 September Bari (Italy).

134. Palombieri S., Quagliata G., **Sestili F.**, Astolfi F. 2023. Physiological and transcriptomic characterization of drought stress in three different durum wheat genotypes. In proc. LXVI SIGA Annual Congress. 5-8 September Bari (Italy).

135. Bonarrigo M., Metelli G., **Sestili F.,** Geisslitz S., Scherf K., Messina B., Russo G., Masci S. 2023. The CIRCE project: molecular traceability and technological/nutritional quality characterization for the valorisation of Sicilian durum wheat landraces. In proc. LXVI SIGA Annual Congress. 5-8 September Bari (Italy).

136. Chiatti V., De Carolis C., Del Bufalo A., De Luca V., Di Milia A., Fabriani M., Gentile D., Iannelli M.A., Iori V., Marano V., Mosconi P., Samperna S., **Sestili F.**, Desplanches C., Suidgeest F., Roobeek I., Frugis G. 2023. Novel genetic tools for the fine-tuning control of important agronomical traits in leafy crop species (ENDI-FiT). In proc. LXVI SIGA Annual Congress. 5-8 September Bari (Italy).

137. Metelli G., Bonarrigo M., Blasi E., Marucci A., **Sestili F.**, Masci S. 2023. A high-throughput SNP-based approach for the traceability in the Italian pasta supply chain. In proc. LXVI SIGA Annual Congress. 5-8 September Bari (Italy).

138. Esposito et al. 2023. Unrevealing the genetic mechanism of purple grain pigmentation in durum wheat. In proc. LXVI SIGA Annual Congress. 5-8 September Bari (Italy).

139. Forestan C., Bozzoli M., Maccaferri M., Tuberosa R., Mazzucotelli E., Francesca D., Faccioli P., Cattivelli L., Ens J., Sharpe A., Pozniak C., Chawla H., Walkowiak S., Pirona R., Ceriotti A., Morgante M., Masci S., **Sestili F.**, Giuliano G., Gadaleta A., Pè M.E., Pecchioni N., Bassi F.M., Distelfeld A., Rusholme-Pilcher R., Hall A., Swarbreck D., Spannagl M., Navratilova P., Šimková H., Silvestri M., Zastrow-Hayes G., Llaca V., Fengler K.. 2023. The Svevo Platinum Consortium, The Tetraploid Wheat Pangenome Consortium. In proc. LXVI SIGA Annual Congress. 5-8 September Bari (Italy). (Oral)

140. Upgrading the Durum wheat Genomic Resources: from the Platinum-quality Svevo genome assembly and annotation to the tetraploid wheat pangenome

141. Palombieri S., Palombieri S, Quagliata G., **Sestili F.**, Astolfi F. 2023. Caratterizzazione fisiologica e trascrittomica dello stress idrico in tre genotipi di frumento duro. In proc. III Convegno congiunto della Società Italiana Chimica Agraria. 12-15 Settembre Palermo (Italy).

142. Felici L., Miccoli C. , Turco S., Castellani F., Narduzzi L., Francesconi S., Garcia-Campaña A.M., **Sestili F.**, Vitali M., Balestra G.M. 2023. High polyphenolic wheat genotypes: a study on Fusarium Head Blight (FHB) resistance. In proc. XXVIII Convegno della Società Italiana di Patologia Vegetale, 18-20 September, Napoli (Italy).

143. Felici L., Miccoli C., Francesconi S., **Sestili F.**, Palombieri S., Balestra G.M. 2023. Resistance and response to Fusarium Head Blight disease in pigmented wheat genotypes. In proc. 12th International Congress of Plant Patology. 20-25 August, Lyon (France).

144. Felici L., Atanasova V., Ponts N., Ducos C., **Sestili F.**, Balestra G.M., Richard-Forget F. 2023 Effect of anthocyanins on the production of mycotoxins by Fusarium spp. In proc. 16th European Fusarium Seminar (EFS16). 12-15 June, Rome (Italy).

145. Calabrò S., Primi R., Kiatti D.D. , Manganello F., Tiberi C., **Sestili F.**, Palombieri S., Ronchi B., Danieli P.P. 2023. Nutritional characteristics of innovative feed containing by-products from high-amylose wheat. In proc. Associazione Italiana di Zootecnia. ASPA 25th Congress Book of Abstract, Italian Journal of Animal Science, 22:sup1, 1-320.

146. Manco A., Laddomada B., Bruno G., D'Amico L., Durante M., Milano F., Palombieri S., Volpato M., Giuberti G., **Sestili F**. 2023. The use of high amylose durum wheat Svevo to improve the nutritional quality of traditional Mediterranean foods. In proc. XIV International Gluten Workshop 19-21 June, Madrid (Spain).

147. Laddommada B., Palombieri S., Visioni A., Koksel H., El Amil R., Jilal A., Ben Ghanem H., Benbelkacem A ., Volpato M., **Sestili F.** 2023, MEDWHEALTH genetic materials and processes to develop wheat-derived foods with improved nutritional and health value. In proc. XIV International Gluten Workshop 19-21 June, Madrid (Spain).

148. Andreani L., Angileri V.E., Bonarrigo M., Delogu C., Lafiandra D., Frangipane B., Genduso M., Masci S., Miceli C., Messina B., Palombieri S., Petralia R., Potestio S., Russo G., **Sestili F.**, Venturini A. 2023. Evaluation of genetic diversity of Sicilian tetraploid wheat landraces. In proc. XIV International Gluten Workshop 19-21 June, Madrid (Spain).

149. Neerukonda M., Bonarrigo M., Frittelli A., **Sestili F.**, Fayer F., Mansueto P., Carroccio A., Masci S., Schuppan D. Wheat kernel α-amylase/trypsin inhibitor (ATI) gene silencing procedures cause pleiotropic effects and affect ATI pro-inflammatory activity. In proc. XIV International Gluten Workshop 19-21 June, Madrid (Spain).

150. Bonarrigo M., Masci S., Messina B., Russo G., **Sestili F.** 2023. CIRCE: An EIP AGRI Project in the Madonie area (Sicily) to certify genetic identity for landrace wheat products and test their nutritional properties. In proc. XIV International Gluten Workshop 19-21 June, Madrid (Spain).

151. Calabriso N., Marinosci E., Massaro M., Scoditti E., Laddomada B., Scarano A., Palombieri S., **Sestili F.**, Carluccio M.A. 2023.Anti-inflammatory potential of high amylose wheat phenolic extract in a co-culture model of intestinal and endothelial cells. In proc. XIV International Gluten Workshop 19-21 June, Madrid (Spain).

152. **Sestili F.**, Palombieri S., Buffagni V., Lafiandra D., Andrea T., Baldoni E., Ceriotti A., Ravaglia S., Masi P., Sorrentino A., Covino C., Masci S. 2023. Nuove linee di frumento tenero a ridotto contenuto di asparagina libera. Giornata di studio: PIZZA NAPOLETANA TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE. Accademia de Georgofili 23 Marzo Firenze (Italy).

153. Tekin-Cakmak Z.H., Çetiner B., Özer Ç., Yıldırım H., **Sestili F.**, Jilal A., Köksel H. 2023. Development of Mediterranean Cereal Foods (Bread and Bulgur) With High Beta-Glucan Content. In proc. 3 rd International Conference on Raw Materials to Processed Foods. 18-19 May, Istanbul (Turkey).

154. Köksel H., Ozer C., Elmacioglu F., Kahraman K., Yildirim H., Visioni A., **Sestili F.** 2022.Effect of heating cooling cycles on the resistant starch content of flatbread "Bazlama". In proc. 8th International Dietary Fibre Conference, 16-18 October, Leuven (Belgium).

155. Felici L., Francesconi S., **Sestili F.**, Balestra G.M. 2022. Disease resistance and phenolic metabolism of a purple durum wheat genotype during Fusarium Head Blight infection. In proc. 2nd International Wheat Conference, 11-15 September 2022, Beijing (China).

156. Cimini A., **Sestili F.**, Moresi M. 2022. Profilo ambientale di pasta fresca a ridotto indice glicemico. In proc. XXX Congresso Nazionale di Scienze Merceologiche, 27-28 October 2022, Bari (Italy).

157. **Sestili F.**, Palombieri S., Frittelli A., Botticella E., Masci S., Astolfi S., De Vita P., Sissons M., Volpato M., Lafiandra D. 2022. Improving the nutritional value in durum wheat: new genotypes biofortified in resistant starch, provitamin A and minerals. In proc. From Seed to Pasta IV, 26-28 October 2022, Bologna (Italy) (invited speaker).

158. Esposito S., Palombieri S., Vitale P., Taranto F., **Sestili F.**, De Vita P. 2022. Towards the identification of Purple Pericarp 1 (Pp1) in Triticum durum. In proc. From Seed to Pasta IV, 26-28 October 2022, Bologna (Italy).

159. Frittelli A., Botticella E., Masci S., Palombieri S., Celletti S., Fontanella M.C., Astolfi S., De Vita P., Volpato M., **Sestili F.** 2022. Biofortification in microelements by modulating the accumulation of phytic acid in durum wheat grain. In proc. From Seed to Pasta IV, 26-28 October 2022, Bologna (Italy).

160. Laddomada B., Romano G., Del Coco L., D'Amico L., Durante M., Milano F., Visioni A., Jilal A., Lafiandra D., **Sestili F.**, Fanizzi F.P. 2022. Renewing traditional Mediterranean durum wheat based products. In proc. From Seed to Pasta IV, 26-28 October 2022, Bologna (Italy).

161. Palombieri S., Visioni A., Laddomada B., Köksel H., El Amil R., Jilal A., Ben Ghanem H., Benbelkacem A. , Da Re L., **Sestili F.** 2022. Development of new wheat-derived foods of the Mediterranean diet with improved nutritional and health value: MEDWHEALTH project. In proc. From Seed to Pasta IV, 26-28 October 2022, Bologna (Italy).

162. Cammerata A., Laddomada B., Marabottini R.,. Stazi S.R., **Sestili F.** 2022. Technological and Nutritional quality of unrefined durum wheat air-classified fractions. In proc. From Seed to Pasta IV, 26-28 October 2022, Bologna (Italy).

163. Palombieri S., Garcia Molina M.D., Gambacorta G., Beleggia R., De Vita P., Botticella E., Lafiandra D., Masci S., **Sestili F.** 2022. Biofortification of durum wheat grains in provitamin A. In Proc. 65° Annual Congress SIGA, 06-09 September 2022, Piacenza (Italy).

164. Frittelli A., Botticella E., Masci S., Palombieri S., Celletti S., Fontanella M.C., Astolfi S., De Vita P., Volpato M., **Sestili F.** 2022. Biofortification in microelements by modulating the accumulation of phytic acid in durum wheat. In Proc. 65° Annual Congress SIGA, 06-09 September 2022, Piacenza (Italy).

165. Esposito S., Palombieri S., Vitale P., Taranto F., **Sestili F.**, De Vita P. 2022. A new Anthocyanin Regulatory C1 gene in durum wheat genome, as possible candidate for Pp-B1. In Proc. 65° Annual Congress SIGA, 06-09 September 2022, Piacenza (Italy).

166. Botticella E., Testone G., Buffagni V., Palombieri S., Lucini L., Giannino D., Lafiandra D., **Sestili F**. 2022. Tailoring starch biosynthesis in wheat hits crucial kernel metabolic pathways as disclosed by multiple omics approaches. In Proc. 65° Annual Congress SIGA, 06-09 September 2022, Piacenza (Italy) (Oral).

167. Bonarrigo M., Palombieri S., Potestio S., **Sestili F.**, Lafiandra D., Miceli C., Messina B., Russo G., Masci S. 2022. Evaluation of genetic diversity of Sicilian autochthonous tetraploid wheat varieties by gluten protein analysis. In Proc. 65° Annual Congress SIGA, 06-09 September 2022, Piacenza (Italy) (Oral).

168. Köksel H., Ozer C., Hahraman K., Yildirim H., **Sestili F.** 2022. Increasing the resistant starch content of traditional Turkish pasta (Eriste) by using a high amylose durum wheat. In Proc. 20th International Cereal Conference, July 5-7, 2022 Vienna, Austria.

169. De Arcangelis E., Trivisonno M.C., Angelicola M:, Quiquero M., Di Nardo V., Iacovino S., Falasca L., **Sestili F**., Messia M.C., Marconi E. 2022 Valutazione dell'attitudine alla trasformazione una varietà di frumento alto amilosio e utilizzo di uno sfarinato tipo-semola per la produzione di pasta. In proceedings: 12° AISTEC Congress, June 15-17, Napoli (Italy). In Proc. 12° AISTEC Congress, June 15-17, Napoli (Italy).

170. Francesconi S., Ronchetti R., Camaioni E., Giovagnoli S., **Sestili F.**, Balestra M.G. 2022. Valorizzazione degli scarti della filiera del frumento per il controllo di *Fusarium* ssp. In Proc. 12° AISTEC Congress, June 15-17, Napoli (Italy).

171. De Vita P., Esposito S., Moscaritolo S., **Sestili F.**, Palombieri S., Volpato M., Manni F., Tommasi L., Bonassisa L., De Maio E., Messia M.C., Marconi E. 2022. Impiego di grani pigmentati per lo sviluppo di prodotti alimentari tracciabili ad alto valore aggiunto naturalmente ricchi di molecole bioattive: il progetto PIGRANI. In Proc. 12° AISTEC Congress, June 15-17, Napoli (Italy).

172. Frittelli A., Botticella E., Masci S., Celletti S., Fontanella M.C., Astolfi S., De Vita P., Volpato M., **Sestili F.** 2022. Produzione di frumento duro biofortificato in microelementi. In Proc. 12° AISTEC Congress, June 15-17, Napoli (Italy).

173. Palombieri S., Garcia Molina M.D., Gambacorta G., Beleggia R., De Vita P., Botticella E., Masci S., **Sestili F.** 2022. Bio-fortificazione in provitamina A della granella di frumento duro. In Proc. 12° AISTEC Congress, June 15-17, Napoli (Italy).

174. Masci S., Palombieri S., Potestio S., Bonarrigo M., **Sestili F**., Lafiandra D., Miceli C., Messina B., Russo G. 2022. Valutazione dell'uniformità genetica di varietà autoctone siciliane di frumento duro attraverso lo studio delle proteine del glutine. In Proc. 12° AISTEC Congress, June 15-17, Napoli (Italy).

175. Visioni A., Jilal A., Ben Ghanem H., Benbelkacem A., El Amil R., Najjar D., **Sestili F.** 2022. MEDWHEALTH: high amylose durum wheat and a recently naked high β-glucan barley variety to produce healthier traditional food representing Mediterranean heritage. In Proc. International Barley Genetics Symposium, July 3rd-7th, 2022, Riga, Latvia.

176. Frittelli A., Camerlengo F., Sparks C., Masci S., **Sestili F.** 2022. Development of a multiplex genome editing strategy in durum wheat to improve yield and nutritional properties. In Proc. 9th Plant Genomics & Gene Editing Congress, April 11th-12th, 2022,The Hague, Netherlands.

177. Miccoli C., Camerlengo F., **Sestili F.**, Masci S. 2022 Towards the unraveling of the regulatory mechanisms of starch and prolamine accumulation in durum wheat. In Proc. AISSA under40, 14-14 July, Bolzano (Italy).

178. Felici L., Miccoli C., Francesconi S., **Sestili F.**, Vitali M., Balestra G.M. 2022 Pigmented wheat genotypes as innovative tools against Fusarium Head Blight disease. In proc. XXVII Congress of the Italian Society of Plant Pathology (SIPaV), 21-23 September 2022, Palermo (Italy).

179. Felici L., **Sestili F.**, Vitali M., De Vita P., Palombieri S., Balestra G.M. 2022. MULTIFRU project: Multifunctional Valorisation of Pigmented Wheat Varieties for production of Flavonoid Reach Foods and Nano-Agrochemicals for Sustainable Wheat Protection. In Proc. AISSA under40, 14-14 July, Bolzano (Italy).

180. Coppa E., Celletti S., Garcia Molina M.D., Cesco S., Mimmo T., **Sestili F**., Astolfi S. 2022. Interaction between sulfate and selenate in tetraploid wheat (*Triticum turgidum* L.) genotypes. In proc: 19th International Plant Nutrition Colloquium (IPNC) conference, 22-27 August, Brazil.

181. Zuccaro M., Tafuri A., Ceriotti A., Ravaglia S., Masci S., **Sestili F**., Lafiandra D., Covino C., Sorrentino A., Masi P., Baldoni E. 2022. Exploring variability in free asparagine seed content in bread wheat (Triticum aestivum L.) elite varieties to reduce acrylamide-forming potential. In Proc. Acrylamide reduction in foods, from plant breeding to food processing",May 23-24, 2022 Kent (UK).

182. Geisslitz S., Ismal S., Buck L., Camerlengo F., Grunwald-Gruber C., **Sestili F.**, Masci S., D'Amico S. 2022. Absolute and relative quantification of amylase/trypsin-inhibitors from cultivated wheat species modified by gene-editing tools. In Proc. International Mass Spectrometry Conference August 27-31, 2022 Maastricht, Netherlands.

183. **Sestili F**., Palombieri S., Botticella E., Masci S., Lafiandra D. 2021 Frumenti innovativi per ridurre l'indice glicemico della pasta. In Proc. Pastaria Festival, October 26, 2021 Milan, Italy

184. Testone G., Botticella E., Giannino D., Palombieri S., Lafiandra D., Masci S., **Sestili F.** 2021 Characterization of bread wheat starch mutants by transcriptome analyses targeted to grain metabolic pathways. In Proc 64° Annual Congress SIGA (Virtual edition) 14-16 September 2021. (Poster)

185. Frittelli A., Sbrocca I., Lafiandra D., **Sestili F.**, Botticella E. Improvement of durum wheat genotypes with different starch compositions by modulating the seed hardness. In Proc 64° Annual Congress SIGA (Virtual edition) 14-16 September 2021. (Poster)

186. Masci S., **Sestili F.**, Camerlengo F., Neerukonda M., Fayer F., Mansueto P., Carroccio A., Schuppan D. 2021 Wheat kernel alpha-amylase/trypsin inhibitor (ATI) gene silencing procedures cause pleiotropic effects and affect ATI pro-inflammatory activity. In Proc 64° Annual Congress SIGA (Virtual edition) 14-16 September 2021. (Oral)

187. Emide D., Magni C., Iametti S., Marti A., **Sestili F.**, Lafiandra D., Botticella E., Barbiroli A. 2021 Molecular information for addressing climate changes (and consumers' demands): wheat proteins. In: Proc 61° SIB Congress Virtual Edition della Società Italiana di Biochimica e Biologia Molecolare 23-24 September 2021 (Poster)

188. **Sestili F.**, Masci S. 2021 Conventional and biotechnological approaches to improve nutritional quality of durum wheat. VIRTUAL DURUM MEETINGS-Wheat Initiative 21-22 July 2021.

(Oral)

189. **Sestili F.** 2021. Miglioramento genetico delle caratteristiche tecnologiche e nutrizionali degli sfarinati di frumento. In "Le farine di qualità: come e perché riconoscerle" evento organizzato dall'Ordine dei Giornalisti e Arga Lazio 14 May 2021.(Orale)

190. Sissons M., Lafiandra D., **Sestili F.** 2019 Impact of amylose variation in Svevo durum wheat on technological properties, starch digestion and glycaemic index. In: Grains: A Global Food Resource, 27-29 August, Rydges on Swanston, Carlton, Melbourne, Victoria (Oral)

191. **Sestili F.** 2019 Evoluzione delle Caratteristiche Agronomiche e Qualitative dei Frumenti Duri in Italia. Convegno «Dal Campo alla Tavola: il grano sposa la sostenibilità». Confagricoltura Venezia e Rovigo. 12 July 2019, Palazzo Silimbani, Cavarzere (VE) (Italy) (Oral).

192. **Sestili F.**, Botticella E., Masci S., Sissons M., Riccardi G., Lafiandra D. 2019 Genetic improvement of wheat nutritional value: the important role of the resistant starch to prevent diet-related diseases. In: Proc 63° Annual Congress SIGA 10-13 September, Naples (Italy) (Oral)

193. Garcia Molina M.D., Gambacorta G., Beleggia R., Camerlengo F., Botticella E., De Vita P., Masci S., Lafiandra D., **Sestili F.** 2019 Biotech approaches for provitamin A biofortification of durum wheat. In: Proc 63° Annual Congress SIGA 10-13 September, Naples (Italy) (Poster)

194. **Sestili F.**, Pagliarello R., Zega A., Saletti R., Pucci A., Botticella E., Masci S., Tundo S., Foti S., Lafiandra D. 2018. Enhancing grain yield by knock down Grain Weight 2 genes in durum wheat. In: From Seed to Pasta III: A Sustainable Durum Wheat Chain for Food Security and Healthy Lives. 19-21 September, Bologna (Italy) (Poster)

195. Masci S., Francesco F., Botticella E., Camerlengo F., Lupi R., Tundo S., Lafiandra D. 2018. Classical and biotechnological approaches to improve healthiness in durum wheat. In: From Seed to Pasta III: A Sustainable Durum Wheat Chain for Food Security and Healthy Lives. 19-21 September, Bologna (Italy) (Poster)

196. Sissons M., Pleming D., **Sestili F.**, Lafiandra D. 2018 Can manipulation of the glutenin composition of durum wheat improve bread loaf volume and still maintain pasta quality?In: Proceeding IGW – 13th INTERNATIONAL GLUTEN WORKSHOP 11-17 March, Mexico City, Mexico. (Oral)

197. Camerlengo F., Martignago D., Sparks C., Doherty A., Huttly A., Lafiandra D., Masci S., **Sestili F.** 2017. CRISPR-Cas9 multiplex editing of durum wheat cultivar Svevo for reducing the level of allergens. In: Proc 61° Annual Congress SIGA 19-22 September, Pisa (Italy) (Poster)

198. Botticella E., **Sestili F.**, Sparla F., Falini G., Marri L., Cuesta-Seijoe J.A., Battistelli A., Moscatello S., Lafiandra D. 2017. Modulation of amylose content in bread wheat affects starch properties and seed carbohydrates composition. In: Proc 61° Annual Congress SIGA 19-22 September, Pisa (Italy) (Poster)

199. Giorgi D., Farina A., Kuzmonovic L., **Sestili F.**, Ceoloni C., Lafiandra D., Lucretti S. 2017. Flow molecular cytogenetic and breeding: sorting wheat-alien chromosomes from interspecific Triticeae lines of potential agronomic interest. In: Proc 61° Annual Congress SIGA 19-22 September, Pisa (Italy) (Poster)

200. Tundo S., Kalunke R., **Sestili F.**, Camerlengo F., Lupi R., Larré C., Lafiandra D., D'Ovidio R., Masci S. 2017 Production and characterization of wheat lines silenced in alpha-amylase/trypsin inhibitor genes involved in adverse reactions to wheat. In: Proc 61° Annual Congress SIGA 19-22 September, Pisa (Italy) (Oral)

201. Sissons M., Luo J., Zou W., Pleming D., **Sestili F.**, Lafiandra D. 2016 How does manipulation of the glutenin composition of durum wheat impact pasta and bread making quality and starch digestibility? In: 15th International Conference on Food Processing & Technology 27-29 October, Rome, Italy (Oral)

202. Sissons M., Luo J., Zou W., Pleming D., **Sestili F.**, Lafiandra D. 2016 Does manipulation of the glutenin composition of durum wheat improve bread but keep pasta quality? In: AACC International Annual Meeting 23–26 October, Savannah, Georgia, U.S.A. (Oral)

203. Pleming D., Sissons M., **Sestili F.**, Lafiandra D. 2016. Manipulation of D-genome proteins and durum wheat bread making quality. In Proc. From the soil to the supermarket. 66th Australasian Grain Science Conference. September 14-16 2016, Tamworth, NSW Australia. (Poster)

204. Lafiandra D., Masci S., **Sestili F.**, Camerlengo F., Lupi R., Margiotta B., Colaprico P. 2016. Improving the nutritional value of wheat. In Proc. From the soil to the supermarket. 66th Australasian Grain Science Conference. September 14-16 2016, Tamworth, NSW Australia. (Orale)

205. **Sestili F.** 2015 Il ruolo della ricerca per abbassare l'indice glicemico dei prodotti a base di frumento. In SapiExpo Alimentazione e salute. June 15 2015, Ara Pacis, Roma. (Orale)

206. Botticella E., **Sestili F.**, Mantovani P., Cammerata A., D'Egidio M.G., Massi A., Lafiandra D. Evaluation of nutritional and rheological properties of high amylose durum wheat lines. In Proc. FROM SEED TO PASTA & BEYOND A Sustainable Durum Wheat Chain for Food Security and Healthy Lives. May 31, June 1-3 2015, Bologna/Milan (Expo), Italy. (Poster)

207. Lafiandra D., **Sestili F.**, Botticella E., Palombieri S., Mantovani P., Massi A. Improving the health value of durum wheat. In Proc. FROM SEED TO PASTA & BEYOND A Sustainable Durum

Wheat Chain for Food Security and Healthy Lives. May 31, June 1-3 2015, Bologna/Milan (Expo), Italy. (Oral)

208. Santagati D., **Sestili F.**, Lafiandra D., D'Ovidio R., Rogneaux H., Masci S. Characterization of durum wheat HMW-GS Bx20 and By20 sequences by a molecular and proteomic approach. In Proc. FROM SEED TO PASTA & BEYOND A Sustainable Durum Wheat Chain for Food Security and Healthy Lives. May 31, June 1-3 2015, Bologna/Milan (Expo), Italy. (Poster)

209. Lafiandra D., Botticella E., Palombieri S., **Sestili F.**, Phillips A., Mantovani P., Massi A. A TILLING strategy to improve the nutritional health value of wheat. In: Cereals for Food, Feed and Fuel – Challenge for Global Improvement. EUCARPIA Cereal Section & ITMI Conference 2014. June 29-July 4, 2014 Wernigerode, Germany.

210. **Sestili F.**, Lafiandra D. Improving amylose content in durum wheat by tilling. In: Wheat Breeding 2014: Tools, targets & progress. January 29-30, 2014, Rothamsted Research, Harpenden, United Kingdom. (Poster)

211. Lafiandra D., Botticella E., **Sestili F.**, Palombieri S., Phillips A. Breeding for amylose content in bread wheat. In Proc. ICC Conference 2013. August 25-28, 2013 Perth, Australia. (Oral).

212. Bovina R., Gasparini G., **Sestili F.**, Palombieri S., Brunazzi A., Braida E., Lancioni P., Botticella E., Lafiandra D., Mantovani P. Phenotypic characterization of a chemically-mutagenized resource in durum wheat. In Proc. International Symposium Genetics and Breeding of Durum Wheat. May 27-30, 2013, Rome (Italy). (Poster)

213. Lafiandra D., Masci S., Palombieri S., Botticella E., Bovina R., Ferrazzano G., Mantovani P., **Sestili F.** Improvement of technological and nutritional quality in durum wheat: achievements and perspectives. In Proc. International Symposium Genetics and Breeding of Durum Wheat. May 27-30, 2013, Rome (Italy). (Oral)

214. Sissons M., Pleming D., **Sestili F.**, Lafiandra D. Effect of the introduction of the D-genome related proteins and elevation of starch amylose content in durum wheat on pasta and bread making quality. In Proc. International Symposium Genetics and Breeding of Durum Wheat. May 27-30, 2013, Rome (Italy). (Poster)

215. Botticella E., **Sestili F.**, Palombieri S., Ferrazzano G., Mantovani P., Massi A., Lafiandra D. Development of durum wheat lines with higher amylose content and improved agronomic characteristics. In Proc.C&E Spring Meeting. May 29-31, 2013, Leuven, Belgium. (Poster)

216. Lafiandra D., Botticella E., **Sestili F.**, Palombieri S., Phillips A. Molecular mutagenesis and breeding for amylose content in wheat. In Proc.C&E Spring Meeting. May 29-31, 2013, Leuven, Belgium. (Oral)

217. **Sestili F.** Genetic manipulation of starch composition in wheat. In Proc. Italian Forum on Industrial Biotechnology and Bioeconomy (IFIB2012). October 23-24, 2012, Milan (Italy). (Oral)

218. Sissons M., Pleming D., **Sestili F.**, D. Lafiandra. Effect of the introduction of D-genome related wheat proteins and elevation of starch amylose content in durum wheat on pasta and bread making quality. In Proc. AACC Annual Meeting. September 30-October 3, 2012, Hollywood, USA. (Oral)

219. Bovina R., Mantovani P., Lancioni P., **Sestili F.**, Lafiandra D., Massi A. Development and phenotyping characterization of a TILLING resource in durum wheat. In Proc. 56° SIGA Annual Congress. September 17-20, 2012 Perugia, Italy. (Poster)

220. Egidi E., Janni M., **Sestili F.**, Ceriotti A., D'Ovidio R., Lafiandra D., Kasarda D.D., Vensel W.H., Masci S. Production of wheat transgenic plants to unravel the mechanism of the maturation process of LMW-GS. In Proc. 56° SIGA Annual Congress. September 17-20, 2012 Perugia, Italy. (Oral).

221. Palombieri S., Botticella E., **Sestili F.**, Massi A., Mantovani P., Bovina R., Lafiandra D. Optimization of a durum wheat TILLING platform to improve grain yield and quality. In Proc. 56° SIGA Annual Congress. September 17-20, 2012 Perugia, Italy. (Oral)

222. Egidi E., Janni M., **Sestili F.**, Ceriotti A., D'Ovidio R., Lafiandra D., Kasarda D.D., Vensel W.H., Masci S. An asparagine residue affects LMW-GS maturation processing. In Proc. 11th International Gluten Workshop. August 12-15, 2012 Beijing, China.

223. Paoletti F., **Sestili F.**, Masci S., Saletti R., Cunsolo V., Muccilli V., Lafiandra D. Comparative proteomic analysis of starch granule proteins of two durum wheat cultivars and their derived transgenic lines. In Proc. Massa 2012, July 1-5, 2012, Palermo, Italy (Poster)

224. Paoletti F., **Sestili F.**, Masci S., Saletti R., Cunsolo V., Muccilli V., Foti S., Lafiandra D. Comparative Proteomic Analysis of Metabolic Proteins of two Durum Wheat cultivars and their Derived Transgenic Lines. In Proc. VII ItPA Annual Congress. June 12-15, 2012 Viterbo, Italy (Poster)

225. Lafiandra D., **Sestili F.**, Botticella E., Phillips A. Improving wheat health benefits through manipulation of starch composition. In Proc. 19th EUCARPIA General Congress. 21-24 May, 2012 Budapest, Hungary.

226. **Sestili F.**, Botticella E., Lafiandra F. Genetic manipulation of starch composition to improve nutritional and technological properties of durum and bread wheat. In Proc. 55° SIGA Annual

Congress. September 19-22, 2011 Assisi (PG), Italy. (Oral)

227. Botticella E., **Sestili F.**, Lafiandra F. Analysis of polymorphisms between SBEIIa homoeologous genes in wild and cultivated wheats. In Proc. 55° SIGA Annual Congress. September 19-22, 2011 Assisi (PG), Italy. (Poster)

228. Egidi E., Janni M., **Sestili F.**, Ceriotti A., D'Ovidio R., Lafiandra D., Kasarda D.D., Vensel W.H., Masci S. Characterization of wheat low-molecular-weight glutenin subunits and their maturation process. In Proc. 55° SIGA Annual Congress. September 19-22, 2011 Assisi (PG), Italy. (Poster)

229. Margiotta B., Colaprico G., Urbano M., **Sestili F.**, Lafiandra D. Proteomic characterization of C-type LMW-GS in durum wheat. In Proc. 55° SIGA Annual Congress. September 19-22, 2011 Assisi (PG), Italy. (Poster)

230. Palombieri S., **Sestili F.**, Paoletti F., Botticella E., Lafiandra D. Polymorphism of Starch Granule Protein 1 (SGP-1) in polyploid and diploid wheat species. In Proc. 55° SIGA Annual Congress. September 19-22, 2011 Assisi (PG), Italy. (Poster)

231. Paoletti F., **Sestili F.**, Botticella E., Masci S., Lafiandra D. Comparative proteomic analysis of metabolic and starch granule-associated proteins in wheat kernel of a high amylose transgenic line and its corresponding untransformed cultivar. In Proc. 55° SIGA Annual Congress. September 19-22, 2011 Assisi (PG), Italy. (Poster)

232. Lafiandra D., Masci S., **Sestili F.**, Botticella E., Panichi D., D'egidio M.G. Manipulation of wheat grain composition for nutritional and technological improvement. In Proc.Wheat Breeding Assembly August 24-26, 2011 Perth, Australia. (Poster)

233. Paoletti F., **Sestili F.**, Botticella E., Masci S., Lafiandra D. Comparative proteomic analysis of metabolic and starch granule-associated proteins in wheat kernel of a high amylose transgenic line and its corresponding untransformed cultivar. In Proc. Final Cost Meeting May 25-28, 2011 Dijon, France. (Poster)

234. Egidi E., Janni M., **Sestili F.**, Ceriotti A., D'Ovidio R., Lafiandra D., Kasarda D.D., Vensel W.H., Masci S. A Differential Maturation Process at N-Terminus of Wheat low molecular weight glutenin subunits. In Proc. Final Cost Meeting May 25-28, 2011 Dijon, France. (Poster)

235. **Sestili F.**, Botticella E., Lafiandra D. Manipolazione genetica della composizione dell'amido per il miglioramento delle caratteristiche nutrizionali e tecnologiche degli sfarinati di frumento duro e tenero. In Proc. 8° Convegno AISTEC. 11-13 may, 2011 Aci Castello (CT), Italy. (Oral)

236. **Sestili F.**, Botticella E., Proietti G., Lafiandra D. Overexpression of a waxy gene doesn't increase the amylose content in durum wheat. In Proc. 54° S I G A Annual Congress. September 27-30, 2010 Matera, Italy. (Poster)

237. Botticella E., **Sestili F.**, Lafiandra D. Molecular breeding for the production of high amylose wheat. In Proc. 54° S I G A Annual Congress. September 27-30, 2010 Matera, Italy. (Oral)

238. Egidi E., Janni M., **Sestili F.**, Ceriotti A., D'Ovidio R., Lafiandra D., Kasarda D.D., Vensel W.H., Masci S. Study of the maturation process of low molecular weight glutenin subunits by means of transgenic wheat plants and proteomic approaches. In Proc. 54° S I G A Annual Congress. September 27-30, 2010 Matera, Italy. (Poster)

239. **Sestili F.**, Botticella E., Janni M., D'Ovidio R., Doherty A., Jones H., Phillips A., Lafiandra D. Molecular breeding approaches to increase amylose content in wheat. In Proc. 20th International Triticeae Mapping Iniziative, September 1-5, 2010, Beijing, China. (Poster)

240. Egidi E., Janni M., **Sestili F.**, Ceriotti A., D'Ovidio R., Lafiandra D., Kasarda D.D. , Vensel W., Masci S. Study of the maturation process of low molecular weight glutenin subunits by means of transgenic wheat plants and proteomic approaches. In Proc. 5th ITPA national conference, June 9-12, 2010, Firenze (Italy). (Poster)

241. **Sestili F.**, Botticella E., Janni M., Doherty A., Paoletti F., Jones H., D'Ovidio R., Lafiandra D. Production of wheat high amylose starches through the knockout of SBEIIa genes. In Proc. 8th Internation Wheat Conference, 1-4 June 2010, Saint Petersburg, Russia. (Poster)

242. Egidi E., Janni M., **Sestili F.**, Ceriotti A., D'Ovidio R., Lafiandra D., Vensel W.H., Masci S. Study of the maturation process of low molecular weight glutenin subunits by means of transgenic wheat plants and proteomic approaches. In Proc. COST Systems biology and Omic approaches, 5-7 May 2010, Arsenal, Belgium. (Oral)

243. Hallström E., **Sestili F.**, Lafiandra D., Björck I., Östman E. Resistant starch formation in pumpernickel bread from high amylose wheat and its effect on glucose and insulin responses in healthy subjects. Final Healthgrain project meeting, 4-5 May 2010, Lund, Sweden. (Poster)

244. Botticella E., **Sestili F.**, Paoletti F., Phillips A., Bedo Z., Lafiandra D. Chemical mutagenesis: a power tool to modify wheat starch composition. Final Healthgrain project meeting, 4-5 May 2010, Lund, Sweden. (Poster)

245. Bedo Z., Láng L., Rakszegi M., Lafiandra D., **Sestili F.**, Gebruers K., Charmet G., Ward J., Phillips A., Shewry P.R. Developing new wheat varieties with enhanced health benefits. Final Healthgrain project meeting, 4-5 May 2010, Lund, Sweden. (Poster)

246. Rakszegi M., Gulyás G., Kiss T., **Sestili F.**, Lafiandra D., Láng L., Bedo Z. Wheat breeding

for high amylose content. Final Healthgrain project meeting, 4-5 May 2010, Lund, Sweden. (Poster)

247. **Sestili F.**, Janni M., Botticella E., Paoletti F., D'Ovidio R., Lafiandra D. Production of high amylose wheat lines by affecting genes involved in amylopectin biosynthesis. In Proc. 53° S I G A Annual Congress. 16-19 September, 2009 Torino, Italy. (Poster)

248. Botticella E., **Sestili F.**, Phillips A., Lafiandra D. Generation of a novel allelic series of starch branching enzyme (SBEIIa) by a TILLING strategy. In Proc. 53° S I G A Annual Congress. 16-19 September, 2009 Torino, Italy. (Poster)

249. Masci S., Egidi E., Janni M., **Sestili F.**, Ceriotti A., D'Ovidio R., Lafiandra D. Characterization of transgenic durum wheat lines transformed with mutated m- and s-type LMW-GS. In Proc. Xth-International Gluten Workshop, 7-9 September , 2009 Clermont Ferrand, France. (Oral)

250. Botticella E., **Sestili F.**, Phillips A., Lafiandra D. A TILLING project applied to wheat starch improvement In Proc. 8th European Young Cereal Scientists & Technologists Workshop, 3-5 August, 2009 Viterbo, Italy. (Oral)

251. Egidi E., Masci S., Janni M., **Sestili F.**, Ceriotti A., D'Ovidio R., Lafiandra D. Proteomic analysis of transgenic durum wheat lines transformed with mutated m and s-type LMW-GS. In Proc. 8th European Young Cereal Scientists & Technologists Workshop, 3-5 August, 2009 Viterbo, Italy. (Oral)

252. **Sestili F.**, Janni M., Botticella E., Paoletti F., D'Ovidio R., Lafiandra D. Silencing of branching enzyme IIa leads to high amylose content in durum wheat seeds. In Proc. Wheat Science Dynamics: Challenges & Opportunities. International Wheat Quality Conference-IV, 2-6 June, 2009 Saskatoon, Canada. (Poster)

253. Botticella E., **Sestili F.**, Panichi D., Paoletti F., Phillips A., Lafiandra D. Induced mutations for wheat quality improvement. In Proc. Wheat Science Dynamics: Challenges & Opportunities. International Wheat Quality Conference-IV, 2-6 June, 2009 Saskatoon, Canada. (Poster)

254. **Sestili F.**, Janni M., D'Ovidio R., Masci S., Botticella E., Paoletti F., Lafiandra D. Over-expression and silencing of genes encoding starch biosynthesis enzymes and low molecular weight glutenin subunits. In Proc. 2nd Workshop TritiGen COST action FA0604 22-24 September, 2008 Albena, Bulgaria. (Poster)

255. Botticella E., **Sestili F.**, Lafiandra D. Isolation and characterization of two genes coding starch branching enzyme IIA in wheat. In Proc. 52° S I G A Annual Congress. 14-17 September, 2008 Padova, Italy. (Poster)

256. **Sestili F.**, Janni M., Doherty A., Imperatori F., Botticella E., Paoletti F., Jones H., D'Ovidio R., Lafiandra D. Silencing of branching enzyme IIa by RNAi: a strategy to increase amylose content in durum wheat seeds. In Proc. 52° S I G A Annual Congress. 14-17 September, 2008 Padova, Italy (Oral)

257. **Sestili F.**, Panichi D., Imperatori F., Proietti G., Botticella E., Lafiandra D. Mutagenesis to modify starch and gluten composition in bread wheat cv Cadenza. In Proc. 52° S I G A Annual Congress. 14-17 September, 2008 Padova, Italy (Poster)

258. Lafiandra D., **Sestili F.**, Botticella E., Ferrazzano G., Silvestri M., Ranieri R., DeAmbrogio E. Approaches for the modification of starch composition in durum wheat. In Proc. From Seed to Pasta: the Durum Wheat Chain, 30 June- 02 July, 2008 Bologna, Italy. (Oral)

259. Lafiandra D., **Sestili F.**, Botticella E., Bedo Z., Phillips A. Production of novel allelic variation for genes involved in starch biosynthesis through mutagenesis. In Proc. Bosphorus 2008 ICC International Conference, 24-26 April 2008 Istanbul, Turkey. (Oral)

260. Di Giacomo E., **Sestili F.**, Iannelli A., Mariotti D., Frugis G.. Characterization of KNOX genes in Medicago truncatula suggested important differences in the genetic determination of compound leaves among legume species. In Proc. 6th European Conference on Grain Legumes, 2007 Lisbona, Spain.

261. Botticella E., **Sestili F.**, Saliola Bucelli A., Lafiandra D. Characterization of new mutations of waxy genes in bread wheat. In Proc. 51° S I G A Annual Congress. 23-26 September, 2007 Riva del Garda (TN) Italy. (Poster)

262. Di Giacomo E., **Sestili F.**, Iannelli A., Mariotti D., Frugis G. Characterization of KNOX genes in Medicago truncatula suggested important differences in the genetic determination of compound leaves among legume species. In Proc. 51° S I G A Annual Congress. 23-26 September, 2007 Riva del Garda (TN) Italy. (Poster)

263. **Sestili F.**, Botticella E., Saliola Bucelli A., De Ambrogio E., Ranieri R., Silvestri M., Lafiandra D.. Production of durum and bread wheat lines with high amylose starch. In Proc. 51° S I G A Annual Congress. 23-26 September, 2007 Riva del Garda (TN) Italy. (Poster)

264. **Sestili F.**, Janni M., Saliola Bucelli A., Botticella L., D'Ovidio R., Lafiandra D. A strategy for increasing amylose content in durum wheat by the overexpression of a waxy gene. In Proc. 51° S I G A Annual Congress. 23-26 September, 2007 Riva del Garda (TN) Italy. (Poster)

265. Simeone M.C., **Sestili F.**, Laino P., Lafiandra D.. Discovery and characterisation of puroindoline genes in wild tetraploid and hexaploid wheats (Triticum araraticum, T. timopheevii and T.

zhukowsky). In Proc. 51° S I G A Annual Congress. 23-26 September, 2007 Riva del Garda (TN) Italy. (Poster)

266. **Sestili F.**, Mattei C., D'Ovidio R., Lafiandra D. Characterization of expressed and unexpressed y-type high molecular weight glutenin subunit genes in diploid and polyploidy wheat. In Proc. ITMI (International Triticeae Mapping Initiative) 16-20 April, 2007 Tiberias, Sea of Galilee, Israel. (Poster)

267. Lafiandra D., **Sestili F.**, Saliola Bucelli A., Silvestri M., De Ambrogio E. Genetic Modification of Starch Composition in Wheat. In Proc. Eucarpia 13-17 November, 2006, Lleida, Spagna. (Oral)

268. DeAmbrogio E., Ferrazzano G., Ranieri R., Silvestri M., **Sestili F.**, Saliola Bucelli A., Lafiandra D. Manipulation of starch composition in wheat breeding in Italy. In Proc. World Grains Summit: Food and Beverages. 17-20 September, 2006, San Francisco, California, USA. (Poster)

269. Arcioni S., Porceddu A., Panara F., Bazzicalupo M., Mengoni A., Giuntini E., Terzi M., Lo Schiavo F., Zottini M., De Michele R., Todesco M., Vitale A., Archinti M., Bertini E., Spena A., Delledonne M., De stefano M., Pii Y., Piano E., Scotti C., Mariotti D., Frugis G., Di Giacomo E., **Sestili F.**, Defez R., Bianco C., Imperlino E. Post-genomics of forage legumes: an italian initiative to set up genetic tools to improve forage quality and ecocompatibility. In Proc. 50° S I G A Annual Congress. 10-14 September, 2006 Ischia (NA) Italy. (Poster)

270. **Sestili F.**, Saliola Bucelli A., Botticella E., Margotta B., Urbano M., Lafiandra D. Studies on durum and bread wheat lines with low-amylose starch. In Proc. 50° S I G A Annual Congress. 10-14 September, 2006 Ischia (NA) Italy. (Poster)

271. Arcioni S., Porceddu A., Panara F., Bazzicalupo M., Mengoni A., Giuntini E., Terzi M., Lo Schiavo F., Zottini M., De Michele R., Todesco M., Vitale A., Archinti M., Bertini E., Spena A., Delledonne M., De Stefano M., Pii Y., Piano E., Scotti C., Mariotti D., Frugis G., Di Giacomo E., **Sestili F.**, Defez R., Bianco C., Imperlini E. Post-genomics of forage legumes: an Italian initiative to set up genetic tools to improve forage quality and eco-compatibility. European Plant Science Organisation, 3rd EPSO Conference "Plant Dynamics: from Molecules to Ecosystems", 28 May /1 June, 2006 Visegrád, Hungary. (Poster)

272. Saliola Bucelli A., **Sestili F.**, Margiotta B., Urbano M., Monari A., Cannarella E., Lafiandra D. Genetic manipulation of starch composition in durum and bread wheat. In Proc. XLIX SIGA Annual Congress. 12-15 September, 2005 Potenza, Italy. (Poster)

273. **Sestili F.**, Mattei C., D'Ovidio R., Lafiandra D. Characterization of expressed and unexpressed y-type genes in dipolid and poliploid wheat. In Proc. XLIX SIGA Annual Congress. 12-15 September, 2005 Potenza, Italy. (Poster)

274. Di Giacomo E., **Sestili F.**, Frugis G., Mariotti D. Hormonal regulation of MtKnox transcription factors. In Proc. XLVIII SIGA Annual Congress. 15-18 September, 2004 Lecce, Italy. (Poster)

275. Di Giacomo E., **Sestili F.**, Frugis G., Mariotti D. Knox transcription factors in *Medicago truncatula*. In Proc. XLVII SIGA Annual Congress. 24-27 September, 2003 Verona, Italy. (Poster)

Riconoscimenti e premi

Vincitore del Premio SIGA 2009 per la presentazione poster nella sessione Gene Regulation al 53° Convegno annuale della Società Italiana di Genetica Agraria, Torino 16-19/09/2009.

Associazione a società scientifiche

Socio SIGA "Società Italiana Genetica Agraria" dal 2005.
Socio della "Botanic Society of Japan" (BSJ) dal 2018.
Socio AISTEC "Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali.

Progetti di Ricerca/Convenzioni

Coordinatore progetti competitivi

-2023-2025 Progetto FILAFRU "Realizzazione di due FIliere LAziali del FRUmento per la produzione di prodotti a basso indice glicemico e a ridotto contenuto di acrilammide" Domanda prot. n. A0613-2023-078151 - PR FESR LAZIO 2021-2027 Avviso pubblico "Riposizionamento competitivo RSI di cui alla Det. n. G18823 del 28.12.2022 – Ambito 2 "Economica del mare, Green economy e Agrifood (grant € 334.855,23).

-2021-2024 MEDWHEALTH "Development of new wheat-derived foods of the Mediterranean diet with improved nutritional and health value" acronym MEDWHEALTH funded by PRIMA foundation-CALL PRIMA SECTION 1 2020 AGROFOOD VALUE CHAIN IA TOPIC: 1.3.1-2020 (IA) Valorising the health benefits of the Traditional Mediterranean food products. Grant Agreement n. [2034] (grant € 1,877,500).

-2020-2022 "GRANO GREEN: Valorizzazione di prodotti e scarti della filiera del frumento per applicazioni green multifunzionali" funded by POR FESR Regione Lazio (2014-2020) – Progetti Strategici AdS Green Economy DD G06734 del 10-06-2020 (grant € 303,774).

Responsabile scientifico

-2023-2028 Contratto di Ricerca con Grandi Molini Italiani: "Realizzazione di una nuova varietà di frumento duro biofortificata in minerali essenziali". (finanziamento 105.000 €)

-2022-2024 BIOTE(A)CH “Bridging the Gap Between Biotechnology and Industry: Integrating Design Thinking and Flipped Learning”. Erasmus+ Call 2022 Round 1 KA2 KA220-HED.

-2022-2023 Convenzione stipulata con CREA-CI (Foggia) “Assistenza nell’individuazione dei profili biochimici e molecolari delle diverse varietà di granelle di grano pigmentato” nell’ambito del progetto PIGRANI finanziato dal MISE 2014-2020 FESR (finanziamento € 80.000,00).

-2022-2023 Contratto di ricerca stipulato con CNR-ISPA (Lecce) “Realizzazione di genotipi di frumento duro con elevate rese, qualità e resilienti allo stress abiotico mediante approcci di genome editing” (finanziamento 12.000 €).

-2022 Contratto di Ricerca stipulato con Barilla spa “Realizzazione di linee di frumento duro ad elevato contenuto di amilosio e con rese migliorate” (finanziamento 30.000 €).

-2021-2024 "INTEGRI – PASTA E PRODOTTI DA FORNO: INTEGRITÀ,SALUBRITÀ E SOSTENIBILITÀ - Innovazione di processo e di prodotto " (ARS01_00188) finanziato dal MIUR DD 1735 del 13 luglio 2017 - Avviso per la presentazione di progetti di ricerca industriale e sviluppo sperimentale nelle 12 aree di specializzazione individuate dal PNR 2015-2020- Area di specializzazione “Agrifood”. Budget totale: € 6.585.067 (grant € 3.103.350). Budget UNITUS: € 364.000 (grant € 168.350)

- 2021 Convenzione stipulata con De Matteis Agroalimentare s.p.a.: “Caratterizzazione varietale ovvero di composizione del glutine (glutenine e gliadine) di 21 campioni di grano duro della Filiera Armando mediante analisi elettroforetiche (SDS-PAGE per le glutenine e A-PAGE per le gliadine” (3.500 €+IVA)

-2019-2024 Contratto di Ricerca con Grandi Molini Italiani: “Studio e caratterizzazione dei geni coinvolti nella biosintesi dell’acido fitico in frumento duro e tenero” (finanziamento 94.000 euro)

-2019-2021 Contratto di Ricerca con Barilla spa “Miglioramento delle rese in linee di frumento duro ad elevato contenuto di amilosio”. (finanziamento 80.000 euro)

-2018 Contratto di Ricerca con Grandi Molini Italiani: “Moltiplicazione in campo e caratterizzazione biochimica di frumento tenero ad alto contenuto di amilosio” (finanziamento 3.000 euro)

-2017 Contratto di Ricerca su “Determinazione del contenuto di amilosio e di amido resistente nella granella di 13 varietà di riso” stipulato con Società Italiana Sementi (SIS) con sede legale in via Mirandola n. 5, San Lazzaro di Savena (Bologna). (finanziamento 1.500 euro)

-2017 Borsa di ricerca nazionale FFABR (Finanziamento delle Attività Base di Ricerca, Legge 232/2016). (finanziamento 3.000 euro)

-2015-2017 Progetto FILAS “Innovazioni tecnologiche per migliorare i processi produttivi e le qualità nutraceutiche e salutistiche dei prodotti di specie vegetali del territorio laziale (MIGLIORA)" finanziato della regione Lazio (Responsabile Scientifico del progetto Prof. Eddo Rugini; responsabile scientifico obiettivo 8 "Frumento" Dott. Francesco Sestili). (finanziamento frumento 13.000 euro)

- 2015 Contratto di Ricerca su " Caratterizzazione della componente proteica di cereali e frumenti antichi siciliani" stipulato con Consorzio Regionale di Ricerca su Specifici Settori della Filiera Cerealicola “Gian Pietro Ballatore”, con sede in C.da Milocca, Zona Industriale Dittaino, Enna (finanziamento 5.000 euro)

Partecipazione a progetti ricerca

-2022-2024 Progetto DISTINCT “DecipherIng early Signals in wheaT-mycorrhizal fungi communIcatioN and their role in myCorrhiza-induced resistance” PRIN: PROGETTI DI RICERCA DI RILEVANTE INTERESSE NAZIONALE – Bando 2022 PNRR Prot. P2022WT93E

-2021-2024 “Valorizzazione Multifunzionale di Frumenti Pigmentati per la realizzazione di Alimenti Funzionali e di NanoAgrofarmaci Green per la Protezione del Frumento”, acronimo MULTIFRU domanda n° A0375-2020-36599 Progetti Gruppi di Ricerca 2020, Regione Lazio (Determinazione dirigenziale n. G08487 del 19 luglio 2020). (Resp. scientifico Prof. Giorgio Balestra).

-2020-2023 “Exploring durum wheat genotypes to minimize drought stress impact on grain yield and nutritional quality” funded by MIUR-CALL PRIMA SECTION 2 2019 TOPIC:-2.2.2-2019 (IA) Use and management of biodiversity as a major lever of sustainability in farming systems (grant € 836,998).

-2019-2022 Progetto FRUMILOSIO “Sfarinati di FRUMento tenero ad alto tenore di amILOSIO per lo sviluppo di prodotti da forno e pasta fresca ad alta valenza dietetico-nutrizionale, sensoriale e ambientale” Progetti Gruppi di Ricerca, Regione Lazio L.R. 13/2008 - art. 7. (Resp. scientifico Prof.ssa Stefania Masci).

-2018-2020 PSR Regione Umbria Misura 16.2.2 Focus Area 6B “La filiera multifunzionale dei frumenti primitivi: l'impatto della produzione agricola di qualità nello sviluppo rurale attraverso innovazione, sostenibilità e cultura del territorio” (Resp. scientifico Prof.ssa Stefania Masci).

-2013-2015 PRIN2010-2011 Identification and characterization of yield- and sustainability-related genes in durum wheat (MIUR) (Resp. scientifico Prof. Lafiandra).

-2011-2014 Approcci TEcnologici Nuovi per l’Aumento della shelf-life del contenuto di servizio nei prodotti qualificanti il modello alimentare mediterraneo (ATENA). Industria 2015 Bando Nuove Tecnologie per il Made in Italy (MISE) (Resp. scientifico Prof. Lafiandra).

-2009-2012 International wheat genome sequencing: the physical map of 5A chromosome (MIPAAF) (Resp. scientifico Prof. Lafiandra).
-2009-2012 AGER project: “FROM SEED TO PASTA: Multidisciplinary approaches for a more sustainable and high quality durum wheat production"(Resp. scientifico Prof. Lafiandra).
-2006-2010 European Commission in the Communities 6th Framework Programme, Project HEALTHGRAIN (Food-CT-2005-514008). Exploiting Bioactivity of European Cereal Grains for Improved Nutrition and Health Benefits (Resp. scientifico Prof. Lafiandra).

Partecipazione a convenzioni

-2012-2013 "Realizzazione di un protocollo di concimazione per il miglioramento qualitativo delle produzione cerealicole" stipulato con la cooperativa Pantano (Resp. scientifico Prof. Lafiandra).
-2015-2017 "Individuazione e caratterizzazione di linee di frumento con minor impatto sulle reazioni avverse, in particolare nella sensibilità al glutine di tipo non celiaco" stipulato con la società Barilla spa (Resp. scientifico Prof.ssa Masci).
-2015-2017 "Caratterizzazione di linee di frumento duro ad alto contenuto di amilosio" stipulato con la società Barilla spa (Resp. scientifico Prof. Lafiandra).

Brevetti e Privative Vegetali

Brevetti e Privative Vegetali

- domanda di brevetto n. 102022000008315 del 27/04/2022 per l’invenzione avente come titolo WHEAT MUTANT PLANT WITH A REDUCED CONTENT OF PHYTIC ACID
- Iscrizione della varietà di frumento duro Faridur nel registro delle varietà dei prodotti sementieri cod. 18786 GU Anno 161° - Numero 187 del 20 Luglio 2020

Spin-off

Spin-off ValueGroovers

- Cofondatore spin-off di ricerca ValueGroovers 04-07-2023.

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Dlgs 196 del 30 giugno 2003 e dell’art. 13 GDPR (Regolamento UE 2016/679) ai fini della ricerca e selezione del personale.

Quanto sopra è stato dichiarato dal sottoscritto ai sensi degli artt. 46, 47 e 77 bis del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., con la consapevolezza delle sanzioni penali richiamate dall’art. 76 del medesimo D.P.R. 445/2000

Data 30/10/2024

Firma

