

FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE



Nome

INFORMAZIONI PERSONALI

ZULLO BIAGI ANGELO

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) [ Iniziare con le informazioni più recenti ed elencare separatamente ciascun impiego pertinente ricoperto. ]
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
    - Principali mansioni e responsabilità
- 2020**
- Attualmente ricopre il ruolo di assegnista di ricerca dal titolo *"Sviluppo di tecnologie microbiche innovative adatte alla trasformazione della varietà Taggiasca per la produzione dell'olio e delle olive da mensa"*, presso il Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti (AAA) dell'Università degli Studi del Molise.
- 2019**
- Ha svolto attività di ricerca nell'ambito dell'Assegno di ricerca dal titolo *"Sviluppo di tecnologie microbiche innovative adatte alla trasformazione della varietà Taggiasca per la produzione dell'olio e delle olive da mensa"*, presso il Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti (AAA) dell'Università degli Studi del Molise.
- 2018**
- Ha svolto attività di ricerca nell'ambito dell'Assegno di ricerca dal titolo *"Sviluppo di tecnologie microbiche innovative adatte alla trasformazione della varietà Taggiasca per la produzione dell'olio e*

delle olive da mensa", presso il Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti (AAA) dell'Università degli Studi del Molise.

#### 2017

- Ha svolto dal 02/01/2017 al 28/02/2017 attività di ricerca nell'ambito della borsa di studio post-lauream dal titolo *"Sviluppo di tecnologie microbiche innovative adatte alla trasformazione della varietà Taggiasca per la produzione dell'olio e delle olive da mensa"*.

#### 2016

- Ha svolto dal 01/10/2016 al 31/12/2016 attività di ricerca nell'ambito della borsa di studio post-lauream dal titolo *"Sviluppo di tecnologie microbiche innovative adatte alla trasformazione della varietà Taggiasca per la produzione dell'olio e delle olive da mensa"*.

#### 2015-2011

- Dal 01/10/2011 al 2015 ha collaborato con la "Moliseinnovazione S.c.p.A." per lo sviluppo e gestione di progetti di ricerca nel settore agro-alimentare ed ambientale.

#### 2011

- Dal 25/02/2011 al 30/09/2011 ha collaborato con il Centro Unimol Management –Università degli Studi del Molise – per la gestione di progetti di ricerca e percorsi formativi.

#### 2003-2009

- Dal 2003 al 2007 ha svolto attività di Project Management nell'ambito del progetto di prevalente ricerca industriale denominato *"Utilizzazione di sfarinati d'orzo arricchiti in composti bioattivi per la produzione di alimenti funzionali"*, finanziato dal MIUR ai sensi dell'art. 5 del D.M. del 08/08/2000.
- Dal 2006 al 2009 ha svolto attività di Project Management nell'ambito del progetto di prevalente ricerca industriale denominato *"Valorizzazione del grano saraceno attraverso l'innovazione di processo (macinazione) e di prodotto (alimenti gluten-free, dietetici e funzionali)"*, finanziato dal MIUR ai sensi dell'art. 5 del D.M. 593 del 08/08/2000.
- Dal 01/02/2004 al 31/12/2009 ha collaborato con il Parco Scientifico e Tecnologico "Moliseinnovazione" S.c.p.A, in qualità di Project manager senior nell'ambito di progetti di prevalente ricerca industriale del settore agro-alimentare.

#### 2002-2003

- Dal 04/03/2002 al 31/12/2003 ha collaborato con il PST "Moliseinnovazione" scarl con sede a Campobasso alla Via F. De Sanctis s.n.c. per la predisposizione di progetti di prevalente ricerca industriale nel settore agro-alimentare.

## **2001**

- E' stato ospite, in qualità di borsista del Parco Scientifico e Tecnologico "Moliseinnovazione" scarl, presso il settore Biotecnologie Agroalimentari della sede di Thiene (VI) di Veneto Agricoltura, ove ha svolto attività di ricerca riguardante l'applicazione di metodologie molecolari per l'identificazione e la caratterizzazione di microrganismi di interesse agroalimentare.
- E' stato ospite, in qualità di borsista del Parco Scientifico e Tecnologico "Moliseinnovazione" scarl, presso i laboratori dell'Istituto di Scienze dell'Alimentazione del CNR di Avellino, ove ha svolto attività di ricerca riguardante l'applicazione di nuove tecniche elettroforetiche per la caratterizzazione di proteine di origine alimentare.

## **1999-2000**

- Ha svolto attività di consulenza come tecnico junior della Task 1,6-2,6 "assistenza enogastronomica" attivata dal GAL "Molise verso il 2000" per dare assistenza nel settore turismo.

## **1998-1999**

- E' stato consulente della Mediterranea Biotecnologie agro-alimentare s.r.l. di Termoli (CB) con il compito specifico di verificare l'applicabilità della deamarizzazione biologica delle olive della varietà "Nocellara del Belice".

## **1994**

- Dal 1994 a tutt'oggi svolge attività di ricerca, presso il Dipartimento A.A.A. - Università degli Studi del Molise - sviluppando temi scientifici iniziati durante il dottorato di ricerca.

## **ATTIVITA' DIDATTICA IN AMBITO ACCADEMICO**

- Dall'A.A. 2004-2005 ricopre ruolo di docente a contratto di Microbiologia Agro-ambientale del corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie presso il Dipartimento AAA di Campobasso.

### **- Altre attività didattiche**

## **2004**

- Ha svolto in qualità di supplente l'insegnamento di "Scienza degli Alimenti" presso l'Istituto Tecnico Industriale "G. Marconi" di Campobasso.
- Dall'anno 2004 è stato componente della Commissione provinciale per l'esame degli aspiranti raccoglitori di tartufi presso l'Amministrazione provinciale di Campobasso (D.P.G.R. n. 139 del 21/06/2004).
- Ha tenuto una lezione sugli aspetti microbiologici dell'olio di oliva

nell'ambito del corso di aggiornamento per olivicoltori, organizzato dall'Associazione Culturale Olivicoltori di Fornelli (IS).

**2003**

- Ha tenuto una serie di lezioni di "Il ciclo produttivo di un'azienda agro-alimentare" nell'ambito del progetto n. 656-Esperto qualità settore agro-alimentare-proposto ed attuato dall'Istituto Addestramento e Ricerche per l'Organizzazione di Sistemi (IAROS).

**2002**

- Ha svolto in qualità di supplente l'insegnamento di "Scienza degli Alimenti" presso l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione di Termoli (CB).

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) [ Iniziare con le informazioni più recenti ed elencare separatamente ciascun corso pertinente frequentato con successo. ]

**2017**

- E' risultato vincitore di un Assegno di Ricerca dal titolo "*Sviluppo di tecnologie microbiche innovative adatte alla trasformazione della varietà Taggiasca per la produzione dell'olio e delle olive da mensa*" (D.R. n. 366 del 04/05/2017).

**2016**

- E' risultato vincitore di una Borsa di studio post-lauream dal titolo "*Sviluppo di tecnologie microbiche innovative adatte alla trasformazione della varietà Taggiasca per la produzione dell'olio e delle olive da mensa*" (D.R. n. 663 del 02/08/2016).

**2000**

- E' risultato vincitore di una borsa di studio della durata di 18 mesi per la formazione di tutor d'impresa nell'ambito del Parco Scientifico e Tecnologico "MOLISEINNOVAZIONE" scarl.
- Ha frequentato un corso intensivo di lingua inglese presso l'Institute for Applied Language Studies-University of Edinburgh.
- Ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in "Difesa delle produzioni agro-alimentari", discutendo una tesi dal titolo "Attività antimicrobica dei polifenoli estratti dalle olive" (D.R. n. 253 del 07/03/2000).

**1997**

- E' risultato vincitore del concorso di ammissione al corso di dottorato in "Difesa delle produzioni agro-alimentari" (D.R. n. 134 del 10/02/1997).

**1996**

- Ha frequentato un corso di Aggiornamento nella filiera lattiero-casearia organizzato dall'Assessorato alla Sanità della Regione Molise e dall'Università degli Studi del Molise con rilascio

dell'attestato di frequenza.

#### 1995-1996

- Ha frequentato come laureato interno il Dipartimento S.A.V.A. della Facoltà di Agraria -Università degli Studi del Molise. Durante tale periodo ha lavorato per approfondire alcuni aspetti dell'argomento di tesi di laurea.

#### 1995

- Si è laureato in Scienze delle Preparazioni Alimentari con voti 110/110 e lode, discutendo una tesi sperimentale sulla deamarizzazione delle olive da mensa mediante *Lactobacillus plantarum*, relatore Prof. Gino Ciafardini.

#### 1993

- Ha iniziato lo svolgimento della tesi di laurea presso il Dipartimento S.A.V.A. della Facoltà di Agraria-Università degli Studi del Molise, acquisendo esperienza nel settore della Microbiologia Agraria con particolare riferimento ai batteri lattici sotto la guida del Prof. Gino Ciafardini.

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

- Solo per docenti a contratto :  
Borse / Premi di studio

[ Tipo ed Ente erogatore ]

Ha svolto dal 01/10/2016 al 28/02/2017 attività di ricerca nell'ambito della borsa di studio post-lauream dal titolo "*Sviluppo di tecnologie microbiche innovative adatte alla trasformazione della varietà Taggiasca per la produzione dell'olio e delle olive da mensa*".

[ Data di conseguimento ]

[ Dottorato di Ricerca \* ]

Ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in "Difesa delle produzioni agro-alimentari" discutendo una tesi dal titolo : "Attività antimicrobica dei polifenoli estratti dalle olive" (D.R. n. 253 del 07/03/2000).

[ Data di conseguimento ]

[ Assegno di Ricerca \* ]

E' risultato vincitore di un Assegno di Ricerca dal titolo "*Sviluppo di tecnologie microbiche innovative adatte alla trasformazione della varietà Taggiasca per la produzione dell'olio e delle olive da mensa*" (D.R. n. 366 del 04/05/2017).

\* Devono essere già conseguiti, **non** in corso di conseguimento



## CAPACITÀ E COMPETENZE

### PERSONALI

*Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.*

PRIMA LINGUA

INGLESE

ALTRE LINGUA

INGLESE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

BUONO

BUONO

BUONO

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### RELAZIONALI

*Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.*

[ Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### ORGANIZZATIVE

*Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.*

[ Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite. ]

- E' socio della Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare e Ambientale (SIMTREA).

**2004**

- Ha conseguito presso l'Università degli Studi del Molise l'abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare nella seconda sessione dell'anno 2004.

**2002**

- E' stato componente di un gruppo di lavoro costituito presso il Parco Scientifico e Tecnologico "Moliseinnovazione" scarl per l'elaborazione e la stesura del Piano delle strategie sull'innovazione e la ricerca della Regione Molise nell'ambito del POR Molise - Misura 3,12 "Ricerca e Sviluppo".

**1999-2000**

- E' stato componente del progetto di ricerca CEE sulla "Produzione di miele fluido caratterizzato da un basso numero di microrganismi ubiquitari, nel rispetto delle proprie caratteristiche enzimatiche".

1999

- E' stato componente del Progetto di ricerca Scientifica di Ateneo (ex 60%) "Caratterizzazione di *Leuconostoc mesenteroides* oleuropeinolitici".

1997

- E' stato responsabile del laboratorio di Microbiologia e Biologia Molecolare in occasione delle visite organizzate dal Dipartimento S.A.V.A. durante la settimana della cultura scientifica.

CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE

*Con computer, attrezzature  
specifiche, macchinari, ecc.*

[ Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite. ]

- Buona conoscenza dei sistemi operativi WINDOWS in ambiente di rete; del pacchetto applicativo office (Word, Excel, Access e Power Point), di software utilizzato in chimica per la modellazione molecolare.
- Buona conoscenza del browser per la navigazione Internet.

CAPACITÀ E COMPETENZE  
ARTISTICHE

*Musica, scrittura, disegno ecc.*

[ Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite. ]

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

*Competenze non  
precedentemente indicate.*

[ Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite. ]

### **ESPERIENZA PROFESSIONALE E ATTIVITA' DI RICERCA**

L'attività scientifica svolta dal Dott. Biagi Angelo Zullo, suffragata dalla pubblicazione di numerosi lavori su riviste nazionali ed internazionali, si è articolata su varie direttrici della Microbiologia Agraria e delle Tecnologie Alimentari.

PATENTE O PATENTI

**Patente B**

[ Inserire qui ogni altra informazione pertinente, ad esempio persone di riferimento, referenze ecc. ]

**PUBBLICAZIONI SU RIVISTE NAZIONALI E INTERNAZIONALI**

- 1) Ciafardini G., D'Aurizio L., **B.A. Zullo**. 1995. Azotofissazione, le prospettive. *Terra e Vita*, **5**, 65-67.
- 2) Ciafardini G., D'Aurizio L., **B.A. Zullo**. 1995. Produzione di olive da mensa al naturale mediante fermentazione lattica controllata. *L'Informatore Agrario*, **8**, 87- 89.
- 3) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 1995. Deamarizzazione e produzione biologica delle olive da mensa. *Frutticoltura*, **12**, 33-37.
- 4) Ciafardini G., **B.A. Zullo**, G. Cioccia. 1998. Effetti delle acque reflue dei frantoi su due batteri azotofissatori. *L'Informatore Agrario*, **15**, 35-37.
- 5) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 1998. Inhibitory activity of oil-mill waste water on *Rhizobium meliloti* and *Rhizobium hedysarii* in the soil . *Adv. Food Sci.*, **20**, 89-93.
- 6) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 1998. Assay of microbial enzymes in opaque samples. *J. of Microbiol. Methods*, **34**, 73-79.
- 7) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2000.  $\beta$ -glucosidase activity in olive brine during the microbiological debittering process. *Adv. Food Sci.*, **22**, 100-106.
- 8) **Zullo B.A.** 2000. Attività antimicrobica dei polifenoli estratti dalle olive. Tesi di Dottorato, Università degli Studi del Molise, Campobasso.
- 9) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2001.  $\beta$ -glucosidase activity in *Leuconostoc mesenteroides* associated with fermentation of "Coratina" cultivar olives. *Italian Journal of Food Science*, **13**, 43-53.
- 10) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2002. Microbiological activity in stored olive-oil. *International Journal of Food Microbiology*, **75**, 111-118.
- 11) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2002. Survival of micro-organisms in extra virgin olive oil during storage. *Food Microbiology*, **19**, 105-109.
- 12) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2003. Antimicrobial activity of oil-mill waste water polyphenols on phytopathogen *Xanthomonas campestris* spp. *Annals of Microbiology*, **53** (3), 283-290.
- 13) Ciafardini G., G. Cioccia, G. Peca, **B.A. Zullo**. 2004. Transfer of selected yeasts to oil through olive inoculation. *Italian Journal of Food Science*, **13** (1), 105-111.
- 14) Ciafardini G., **B.A. Zullo**, G. Peca. 2004. Presence of microorganisms in flavoured extra virgin olive oil. *Annals of Microbiology*, **54** (2), 33-40.



- 15) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2005. Nuove soluzioni per il recupero delle acque di vegetazione delle olive. *L'Informatore Agrario*, **28**, 47-49.
- 16) Ciafardini G., **B.A. Zullo**, A. D'Amico. 2005. I microrganismi dell'olio di oliva ne condizionano qualità e conservazione. *L'Informatore Agrario*, **30**, 41-46.
- 17) Ciafardini G., **B.A. Zullo**, G. Cioccia. 2005. Effect of lipase-producing yeast on oily fraction of the table olive debittered microbiologically. *Eur. J. Lipid Sci. Technol.*, **107**, 851-856.
- 18) Ciafardini G., **B.A. Zullo**, A. Iride. 2006. Lipase production by yeasts from extra virgin olive oil. *Food Microbiology*, **23** (1), 60-67.
- 19) Ciafardini G., **B.A. Zullo**, G. Cioccia, A. Iride. 2006. Lipolytic activity of *Williopsis californica* and *Saccharomyces cerevisiae* in extra virgin olive oil. *International Journal of Food Microbiology*, **107**, 27-32.
- 20) Ciafardini G., **B.A. Zullo**, A. D'Amico, G. Cioccia, L. Maturo. 2006. Survival of yeasts inoculated in flavoured extra virgin olive oil. *Annals of Microbiology*, **56** (3), 231-235.
- 21) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2006. Microrganismi in oli di oliva aromatizzati. *L'Informatore Agrario*, **30**, 49-52.
- 22) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2007. Le qualità salutistiche rivelano la qualità dell'olio di oliva. *L'Informatore Agrario*, **29**, 32-36.
- 23) **Zullo B.A.**, G. Ciafardini. 2008. The olive oil oxygen radical absorbance capacity (DPPH assay) as a quality indicator. *Eur. J. Lipid Sci. Technol.*, **110**, 428-434.
- 24) **Zullo B.A.**, G. Ciafardini, G. Cioccia. 2008. Qualità e virtù salutistiche dell'olio extravergine di oliva. 2008. *L'Informatore Agrario*, **28**, 41-45.
- 25) **Zullo B.A.**, G. Ciafardini. 2008. Lipolytic yeasts distribution in commercial extra virgin olive oil. *Food Microbiology*, **25**, 970-977.
- 26) Ciafardini G., **B.A. Zullo**, G. Cioccia. 2008. Concimare l'olivo a costo zero con i batteri azotofissatori. *L'Informatore Agrario*, **44**, 49-52.
- 27) **Zullo B.A.**, G. Cioccia, G. Ciafardini. 2010. Distribution of dimorphic yeast species in commercial extra virgin olive oil. *Food Microbiology*, **27**, 1035-1042.
- 28) **Zullo B.A.**, G. Cioccia, G. Ciafardini. 2010. La qualità dell'olio nel percorso oliva-bottiglia. *L'Informatore Agrario*, **4**, 38-41.
- 29) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2011. Nuove soluzioni tecniche nella trasformazione da mensa dell'oliva Taggiasca. *L'Informatore Agrario*, **34**, 73-75.

- 30) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2011. Oli extra vergini di qualità con raccolta ed estrazione razionali. *L'Informatore Agrario*, **36**, 46-49.
- 31) D'Imperio M., V. Viscosi, M.T. Scarano, M D'Andrea, **B.A. Zullo**, F. Pilla. 2011. Integration between molecular and morphological markers for the exploitation of olive germoplasma (*Olea europea*). *Scientia Horticulturae*, **130 (1)**, 229-240.
- 32) Ciafardini G., G. Cioccia G., **B.A. Zullo**. 2012. Microrganismi, il loro ruolo nella qualità dell'olio di oliva. *L'Informatore Agrario*, **43**, 63-66.
- 33) Ciafardini G., G. Cioccia, **B.A. Zullo**. 2013. Survival of *Candida parapsilosis* yeast in olive oil. *Annals of Microbiology*, **63(4)**, 1645-1648.
- 34) **Zullo B.A.**, G. Cioccia, G. Ciafardini. 2013. Effects of some oil-born yeasts on the sensory characteristics of Italian virgin olive oil during its storage. *Food Microbiology*, **36(1)**, 70-78.
- 35) Ciafardini G., **B.A. Zullo**, L. Antonielli, L. Corte, L. Roscini, G. Cardinali. 2013. *Yamadazyma terventina* sp. nov., a yeast species of the *Yamadazyma* clade from Italian olive oils. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*, **63(1)**, 372-376.
- 36) **Zullo B.A.**, M.G. Di Stefano, G. Cioccia, G. Ciafardini. 2014. Evaluation of polyphenol decay in the oily fraction of olive fruit during storage using a mild sample handling method. *European Journal of Lipid Science and Technology*, **116(2)**, 160-168.
- 37) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2015. Effect of lipolytic activity of *Candida adriatica*, *Candida diddensiae* and *Yamadazyma terventina* on the acidity of extra-virgin olive oil with different polyphenol and water content. *Food Microbiology*, **47**, 12-20.
- 38) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2015. Più qualità e più reddito per olivo e olio di collina. *L'Informatore Agrario*, **34**, 2-8.
- 39) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2016. Oliveti, fertilità e sostenibilità in collina si possono migliorare. *L'Informatore Agrario*, **22**, 46-49.
- 40) Ciafardini G., G. Cioccia, **B.A. Zullo**. 2017. Taggiasca extra virgin olive oil colonization by yeasts during the extraction process. *Food Microbiology*, **62**, 58-61.
- 41) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2017. Olio velato tutto l'anno, opportunità per il produttore. *L'Informatore Agrario*, **37**, 32-33.
- 42) **Zullo B.A.**, G. Ciafardini. 2018. Chances in Physicochemical and Microbiological Parameters of Short and Long-Lived Veiled (Cloudy) Virgin Olive Oil Upon Storage in the Dark. *European Journal of Lipid Science and Technology*, **120(1)**, 1-8.

- 43) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2018. Virgin olive oil yeasts: A review. *Food Microbiology*, **70**, 245-253.
- 44) **Zullo B.A.**, L. Maiuro, G. Ciafardini. 2018. Survival of coliform bacteria in virgin olive oil. *BioMed Research International*, **vol. 2018**, Article ID 8490614, 8 pages.
- 45) **Zullo B.A.**, G. Ciafardini. 2019. Evaluation of physiological properties of yeast strains isolated from olive oil and their *in vitro* probiotic trait. *Food Microbiology*, **78**, 179-187.
- 46) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2019. Use of selected yeast starter cultures in industrial-scale processing of brined Taggiasca black table olives. *Food Microbiology*, **84**, 103250.
- 47) Ciafardini G., **B.A. Zullo**. 2020. *In vitro* potential antioxidant activity of indigenous yeasts isolated from virgin olive oil. *Journal of Applied Microbiology*, **128(3)**, 853-861.

## CONTRIBUTI A CONGRESSI/CONVEGNI

### **Bologna (20-21/11/1995)**

Convegno su "La Ricerca Biotecnologica al Servizio del Consumatore attraverso l'Industria Alimentare". E' coautore del poster: "Interazioni  $\beta$ -glucosidasi –polifenoli nella salamoia delle olive deamarizzate con *L. plantarum*."

### **Montesilvano (PE) (2-6/10/95)**

Convegno Nazionale SIMGBM. E' coautore del poster: "Influenza delle acque reflue di frantoio sull'attività nodulante di *R. meliloti* e *R. hedysarii*".

### **Montesilvano (PE) (30/09/1997-03/10/1997)**

Convegno Nazionale SIMGBM. E' coautore del poster: "Caratterizzazione della  $\beta$ -glucosidasi prodotta dai batteri lattici oleuropeinolitici".

### **Montesilvano (PE) (2-6/10/1998)**

Convegno Nazionale SIMGBM. E' coautore del poster: "Analisi di enzimi in campioni opachi mediante Opaque Sample Analyzer".

### **Reggio Calabria (13-16/10/1999)**

27° Congresso Nazionale della Società Italiana di Microbiologia. E' coautore del poster: "Attività oleuropeinolitica della  $\beta$ -glucosidasi prodotta da *Leuconostoc mesenteroides*".

### **Riva del Garda (TN) (21-25/09/2001)**

3° FISV. E' coautore del poster: "Caratterizzazione di una  $\beta$ -glucosidasi prodotta dal *Leuconostoc mesenteroides* attiva sulla oleuropeina delle olive".

### **Fornelli (IS) (28/11/2004)**

Convegno "Olio, Qualità e Innovazione". Presenta la relazione "Influenza dei microrganismi sulla qualità dell'olio".

**Bologna (17-18/7/2006)**

I° Convegno Nazionale SIMTREA "Ruolo della microbiologia nei settori agro-alimentare ed ambientale". E' coautore del poster: "Influenza dell'attività di alcuni microrganismi epifiti sulla qualità dell'olio extravergine di oliva".

**Sassari (10-12/6/2009)**

II° Convegno Nazionale SIMTREA "Ruolo della microbiologia nei settori agro-alimentare ed ambientale". Presenta la comunicazione orale: "Caratterizzazione dei lieviti isolati da oli extravergini di oliva presenti in commercio".

**Genova (23/03/2012)**

Convegno regionale "La riduzione dell'impatto ambientale in olivicoltura e il miglioramento della qualità dell'olio: L'ALO presenta i risultati di tre anni di attività". Presenta la relazione dal titolo: "Aspetti microbiologici dell'olio extravergine di oliva".

**Bari (26-28/6/2012)**

III° Convegno Nazionale SIMTREA "Ruolo della microbiologia nei settori agro-alimentare ed ambientale". E' coautore del poster: "Sopravvivenza di *Candida parapsilosis* nella salamoia delle olive da mensa trasformate con il sistema greco".

**Sassari (30/05/2014)**

Convegno "Bioprocessi: Alimenti Funzionali e Probiotici". Presenta la comunicazione orale: "Impiego biotecnologico di una specie di lievito isolata dall'olio extravergine di oliva".

**Quanto sopra dichiarato ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e consapevole che le dichiarazioni mendaci sono punite ai sensi del Codice Penale e dalle leggi speciali in materia, secondo le disposizioni richiamate dall'art. 76 del D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000.**

Campobasso, 28 Febbraio 2020

FIRMA  
Dott. Biagi Angelo ZULLO