

### Allegato 3

#### Curriculum Vitae et Studiorum di Luca TIPALDI

##### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

---

- ✓ In data 18 gennaio 2011 consegue, presso l'Università degli Studi del Molise, il titolo di **Dottore di Ricerca** in “Biotecnologia degli Alimenti”.
- ✓ Nella seconda sessione dell'anno 2007 consegue, presso l'Università degli Studi del Molise, l'abilitazione all'esercizio della professione di **Tecnologo Alimentare**.
- ✓ Nell'anno Accademico 2006-2007 25 luglio 2007 consegue la Laurea magistrale **in Scienze e Tecnologie Alimentari** presso l'Università degli Studi del Molise con votazione di **110/110 e lode**.
- ✓ Nell'anno Accademico 2004-2005 20 ottobre 2005 consegue la Laurea triennale **in Scienze e Tecnologie Alimentari** presso l'Università degli Studi del Molise con votazione di **107/110**.
- ✓ Nell'anno scolastico 1999/2000 consegue la **Maturità** presso l'istituto per i servizi alberghieri e per la ristorazione “Le Streghe” di Benevento (BN).

##### ATTIVITÀ DIDATTICA

---

Nell'Anno Accademico 2011-2012 è docente a contratto presso la “Facoltà di Agraria di Foggia”, per l'insegnamento di “Microbiologia agro-ambientale”, nell'ambito del corso di Laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Agrarie.

##### ATTIVITÀ DI RICERCA

---

Da aprile 2012 a oggi svolgimento di un assegno di ricerca dal titolo “**Studio di attività bio-preservanti espresse da estratti naturali e da microrganismi d'interesse alimentare**”, presso il Di AAA dell'Università degli Studi del Molise.

Da marzo 2011 a marzo 2012 svolgimento di un assegno di ricerca dal titolo “**Studio dell'influenza di estratti naturali sulla crescita ed espressione proteica di microrganismi di interesse alimentare**”, presso il Di. AAA dell'Università degli Studi del Molise.

Dall'Anno Accademico 2008-2009 ad oggi è **Cultore della Materia** per il raggruppamento disciplinare AGR16, Università degli Studi del Molise, Facoltà di Agraria. Partecipa come **membro effettivo alle commissioni di esame** per il SSD AGR16.

## PRINCIPALI TEMATICHE DELL' ATTIVITÀ DI RICERCA

---

### **Studio dell'effetto di estratti naturali nei confronti di microrganismi d'interesse alimentare.**

Lo studio ha inteso valutare l'azione antimicrobica espressa da alcuni estratti naturali nei confronti di microrganismi d'interesse alimentare, sia utili sia indesiderati, al fine di individuare sostanze alternative all'impiego dei comuni additivi chimici. A tale scopo, sono stati valutati l'entità dell'azione antimicrobica e lo spettro d'azione degli estratti naturali mediante la tecnica dell'agar diffusione, sono stati eseguiti dei test *in vitro* per valutare l'efficacia degli estratti naturali in brodo di carne ed è stata infine studiata l'espressione proteica dei microrganismi coltivati in presenza di estratti naturali. A tal riguardo, i profili proteici dei microrganismi, sono stati determinati mediante tecniche elettroforetiche classiche (SDS-PAGE, 2D) ed innovative (Lab-on-a-chip). L'insieme dei dati ottenuti ha consentito la formulazione di una miscela di estratti naturali da impiegare, in sostituzione a nitrati e nitriti, per la preparazione di insaccati carnei fermentati. La formulazione ottenuta è stata saggiata dapprima *in vitro* nei confronti di microrganismi di interesse alimentare e successivamente è stato valutato il suo impiego *in situ* attraverso la preparazione di insaccati carnei fermentati in scala pilota. La miscela formulata è in possesso di un'ottimale e ponderata attività antimicrobica tale da poter essere impiegata con successo nella preparazione di prodotti carnei fermentati, per i quali, è fondamentale lo sviluppo della comunità microbica virtuosa al fine di garantirne la sicurezza igienico-sanitaria nonché i caratteri sensoriali. Quindi, i dati ottenuti, configurano l'apertura di nuovi ed interessanti scenari per la preparazione di insaccati fermentati senza l'impiego di additivi chimici, i dati di maggiore rilevanza scientifica sono probabilmente quelli inerenti l'espressione proteica dei microrganismi in presenza di sostanze naturali ad attività antimicrobica che consentono di capire meglio quali sono i meccanismi di risposta in termini di suscettibilità e resistenza. Infine, gli estratti naturali testati possono essere utilizzati anche per la conservazione di altri alimenti non fermentati al fine di controllare lo sviluppo dei microrganismi alterativi.

### **Studio delle attività proteolitiche espresse da ceppi di micrococchi-stafilococchi e batteri lattici.**

L'azione di ricerca ha focalizzato l'attenzione sull'eventuale attività proteolitica espressa dai batteri lattici (LAB) e dagli stafilococchi coagulasi negativi (CNC) con l'obiettivo di definire il loro ruolo nell'importante processo di idrolisi della componente proteica che accompagna la maturazione degli insaccati fermentati. A tal fine è stata valutata, mediante tecniche elettroforetiche (SDS-PAGE e elettroforesi a microfluidi), l'azione di differenti ceppi di lattobacilli, quali *Lactobacillus sakei*, *Lactobacillus farciminis* e *Lactobacillus plantarum*, nei confronti delle proteine sarcoplasmatiche. I dati ottenuti evidenziano che i ceppi oggetto dello studio sono in grado di esprimere un'importante azione di idrolisi delle proteine sarcoplasmatiche; evidenza che è sottolineata dalla scomparsa e/o dal forte decremento di una banda proteica di circa 94 kDa e dal decremento in intensità di una serie di bande comprese nell'intervallo di peso molecolare tra 94 e 38 kDa. Al fine di chiarire il discusso ruolo di ceppi ascrivibili a *Staphylococcus xylosus* nella definizione degli eventi proteolitici che accompagnano la maturazione degli insaccati fermentati, sono stati impiegati, come colture starter, due differenti ceppi di *S. xylosus* nella preparazione di un insaccato tradizionale, quale la Soppressata Molisana. I risultati evidenziano che i fenomeni proteolitici ascrivibili alla componente batterica, ed in particolare a *S. xylosus*, rivestono un ruolo di indiscussa importanza quando la matrice è colonizzata da ceppi opportunamente selezionati. Infatti l'incremento del rapporto NPN/NT, del contenuto in

piccoli peptidi e amminoacidi liberi, registrata nei campioni ottenuti con l'impiego di *S. xylosus*, può essere giustificato solo dalla capacità proteolitica e peptitolitica di cui è in possesso il ceppo impiegato come coltura starter. Pertanto i differenti contributi evidenziano che ceppi microbici utili naturalmente presenti nei prodotti carnei e/o opportunamente selezionati e addizionati come coltura starter sono in grado di condizionare gli eventi proteolitici, che avvengono durante la maturazione dei prodotti carnei fermentati, e quindi di influenzare significativamente i caratteri qualitativi del prodotto finito.

### **Studio delle interazioni tra ceppi di microrganismi utili nella preparazione di insaccati fermentati**

Tale linea di ricerca trova le sue basi nella consapevolezza che le caratteristiche finali dei prodotti fermentati sono il risultato di una serie di attività in gran parte influenzate dalle complesse interazioni che si stabiliscono tra microrganismi appartenenti a specie differenti o anche tra ceppi riferibili alla stessa specie. La conoscenza di tali rapporti di interazione assume una valenza di importanza fondamentale qualora il processo di maturazione degli alimenti, ed in particolare degli insaccati fermentati, venga affidato ad una coltura starter multipla o complessa, costituita da una miscela di microrganismi pro-tecnologici. Infatti i rapporti di interazione (inibizione o stimolo) che si stabiliscono tra essi possono esaltare o drasticamente ridimensionare il contributo potenziale di ogni singolo ceppo.

Attraverso differenti studi, l'attenzione è stata focalizzata sui possibili rapporti di interazione che si possono instaurare tra ceppi ascrivibili a *Staphylococcus xylosus* e a *Lactobacillus sakei* e ceppi ascrivibili a *Kocuria varians* isolati durante la maturazione di prodotti carnei fermentati tradizionali dell'Italia meridionale. I rapporti di interazione sono stati valutati in piastra (agar spot test, agar well diffusion assay test) e mediante analisi spettrofotometrica di colture costituite dai singoli ceppi, da loro combinazioni o da combinazioni della coltura dell'indicatore con il surnatante libero di cellule, trattato termicamente o meno, della coltura del produttore. I risultati evidenziano che le colture, o i rispettivi surnatanti liberi delle cellule, di una significativa percentuale di ceppi di *S. xylosus* e di *L. sakei* sono in grado di stimolare la crescita di ceppi di *K. varians*, mentre 4 colture o i rispettivi surnatanti di *S. xylosus* determinano un'inibizione della crescita del medesimo ceppo di *K. varians*. L'effetto di stimolo o di inibizione scompare qualora i surnatanti vengano sottoposti all'azione del trattamento termico, pertanto è possibile ipotizzare che alla base di tali effetti siano coinvolti metaboliti di natura termolabile.

La valutazione dell'effetto della combinazione dei differenti ceppi di *S. xylosus* e *L. sakei* con *K. varians* sull'idrolisi delle proteine sarcoplasmatiche, condotta mediante analisi SDS-PAGE degli estratti sarcoplasmatici, ha evidenziato che le combinazioni di ceppi caratterizzati da un positivo rapporto di interazione mostrano una più elevata capacità proteolitica rispetto a quella esibita dai singoli ceppi. Al contrario, la capacità proteolitica espressa dai singoli ceppi viene ridimensionata qualora siano impiegati in miscela ceppi che stabiliscono tra loro un rapporto di inibizione. Sulla base di tali evidenze emerge che l'individuazione di ceppi in grado di interagire armonicamente e di espletare in maniera ottimale le attività di interesse tecnologico è alla base del cammino biotecnologico che incessantemente persegue condizioni in grado di assicurare l'elevata qualità dei prodotti fermentati.

## PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA

---

Dal 2007 ad oggi è stato coinvolto nei seguenti progetti di ricerca:

- ✓ Progetto Europeo di durata triennale dal Titolo “NOvel Vegetal-based Extracts Additives for CHEMical Free FOOD –NOCHEMFOOD-” finanziato dalla Comunità Europea nell’ambito del Sesto Programma Quadro. Responsabile Scientifico dell’Unità dell’Università degli Studi del Molise Prof. Raffaele Coppola.
- ✓ Prin 2007: Interventi Biotecnologici per la riqualificazione di carni bufaline” Responsabile scientifico dell’Università degli Studi del Molise Prof. Raffaele Coppola.
- ✓ Progetto “Sviluppo di derivati di frutta ad elevato grado di sicurezza d’uso –DERFRAM-” PSR 2007-2013 Regione Campania – Misura 124.
- ✓ Progetto “Trasferimento di innovazione nella filiera lattiero-casearia per la valorizzazione del caciocavallo molisano e il recupero di sottoprodotti di lavorazione” PSR 2007-2013 Regione Campania – Misura 124.
- ✓ Progetto “Approcci biotecnologici per la valorizzazione del tartufo del Molise” Regione Molise.

## CORRELATORE DI TESI DI LAUREA

---

È stato correlatore delle seguenti tesi di Laurea svolte presso l’Università degli Studi del Molise:

1. “EFFETTO DI *MALPIGHIA PUNICIFOLIA* SULLE PROTEINE TOTALI DI BATTERI DI INTERESSE ALIMENTARE”, Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino, Correlatori dott. Luca Tipaldi e dott. Patrizio Tremonte, Laureanda Michela Caruso A.A. 2008-2009;
2. “EFFETTO DI COMPOSTI NATURALI SULLA CRESCITA E L’ESPRESSIONE PROTEICA DI MICRORGANISMI DI INTERESSE ALIMENTARE”, Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino, Correlatori dott. Luca Tipaldi e dott. Patrizio Tremonte, Laureanda Antonella Pacifico A.A. 2009-2010.
3. “CRESCITA ED ESPRESSIONE PROTEICA DI MICRORGANISMI DI INTERESSE ALIMENTARE IN PRESENZA DI COMPOSTI FENOLICI ED ESTRATTI VEGETALI”, Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino, Correlatori dott. Luca Tipaldi e dott. Patrizio Tremonte, Laureanda Marina Sturchio A.A. 2009-2010.
4. “ATTIVITÀ ANTIMICROBICA ESPRESSA DA SOSTANZE FENOLICHE”, Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino, Correlatori dott. Luca Tipaldi e dott. Patrizio Tremonte, Laureando Ivan Ricciardelli A.A. 2010-2011.
5. “DINAMICA DELLE COMUNITÀ MICROBICHE VIRTUOSE DURANTE LA MATURAZIONE DELLA VENTRICINA DEL VASTESE”, Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino, Correlatori dott. Luca Tipaldi e dott. Patrizio Tremonte, Laureando Luca Racano A.A. 2010-2011.
6. “ATTIVITÀ PROTEOLITICA ESPRESSA DA BATTERI LATTICI NEGLI INSACCATI CARNEI FERMENTATI”,

- Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino, Correlatori dott. Luca Tipaldi e dott. Patrizio Tremonte  
Laureanda Rossella Scapillati A.A. 2011-2012.
7. “POLISACCARIDI EXTRACELLULARI PRODOTTI DA BATTERI LATTICI” Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino, Correlatore dott. Luca Tipaldi, Laureanda Mariarosaria Casieri A.A. 2011-2012.
  8. “INNOVAZIONI TECNOLOGICHE PER IL PROLUNGAMENTO DELLA SHELF-LIFE DEL TARTUFO FRESCO *TUBER AESTIVUM*” Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino, Correlatori dott. Luca Tipaldi e dott. Patrizio Tremonte, Laureanda Carmela Picciano A.A. 2011-2012.
  9. “IMPIEGO DI ACIDO GALLICO PER IL PROLUNGAMENTO DELLA SHELF-LIFE DI TARTUFO NERO (*TUBER AESTIVUM*)” Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino, Correlatori dott. Luca Tipaldi e dott. Patrizio Tremonte, Laureanda Valentina Orrei A.A. 2011-2012.
  10. “INDAGINI PRELIMINARI FINALIZZATE ALLA SELEZIONE DI BATTERI LATTICI PER LA PRODUZIONE DI CACIOCAVALLO MOLISANO”, Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino, Correlatori dott. Luca Tipaldi e dott. Patrizio Tremonte, Laureando Andrea Franco A.A. 2012-2013.
  11. “SELEZIONE DI COLTURE STARTER AUTOCTONE PER LA PRODUZIONE DI CACIOCAVALLO MOLISANO”, Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino, Correlatori dott. Luca Tipaldi e dott. Patrizio Tremonte, Laureando Fabio Papillo A.A. 2012-2013.
  12. “STRUMENTI BIOTECNOLOGICI PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI” Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino, Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino, Correlatori dott. Luca Tipaldi e dott. Patrizio Tremonte, Laureando Daniele Soriano A.A. 2011-2012.
  13. “ESPRESSIONE PROTEICA DI LATTOBACILLI POTENZIALMENTE PROBIOTICI COLTIVATI IN PRESENZA DI DIFFERENTI SOSTANZE PREBIOTICHE” Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino, Correlatori dott. Luca Tipaldi e dott. Patrizio Tremonte, Laureanda Marina Sturchio A.A. 2012-2013.
  14. “LATTE CRDUO DA DISTRIBUTORI AUTOMATICI: EFFETTO DEL RISANAMENTO A MICROONDE SULLA SICUREZZA MICROBIOLOGICA E SUL VALORE NUTRIZIONALE” Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino, Correlatori dott. Luca Tipaldi e dott. Patrizio Tremonte, Laureanda Annarachele Napolitano A.A. 2013-2014.
  15. “CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DI LATTE CRUDO DESTINATO AL CONSUMO UMANO” Relatore Prof.ssa Mariantonietta Succi, Correlatori dott. Luca Tipaldi e dott. Patrizio Tremonte, Laureando Fabio Angelo Di Giuseppe A.A. 2013-2014.
  16. “COLTURE STARTER AUTOCTONE A DIFESA DELLA BIODIVERSITÀ MICROBICA DEL CACIOCAVALLO MOLISANO”, Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino, Correlatori dott. Luca Tipaldi e dott. Patrizio Tremonte, Laureanda Sandra Casieri A.A. 2013-2014.
  17. “IMPATTO DI SOSTANZE PREBIOTICHE SULLA CRECITA DI BATTERI PROBIOTICI” Relatore Prof.ssa Mariantonietta Succi, Correlatore dott. Luca Tipaldi, Laureanda Katia Scrocca, A.A. 2014-2015.
  18. “IMPIEGO DI COMPOSTI FENOLICI AD ATTIVITÀ ANTIMICROBICA PER IL COTROLLO DI LISTERIA INNOCUA” Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino, Correlatori dott. Luca Tipaldi e dott. Patrizio Tremonte, Laureanda Giorgia Cairo A.A. 2015-2016.
  19. “PRODOTTI CARNEI A RIDOTTO CONTENUTO DI GRASSO: INNOVAZIONI E PROSPETTIVE” Relatore Prof. Patrizio Tremonte, Correlatore dott. Luca Tipaldi, Laureando Osvaldo Volume Ficociello A.A. 2015-2016.

20. “IMPIEGO DI MICRORGANISMI DI INTERESSE SALUTISTICO NELLA PREPARAZIONE DI PRODOTTI CARNEI FEREMENTATI” Relatore Prof.ssa Elena Sorrentino, Correlatori dott. Luca Tipaldi e dott. Patrizio Tremonte, Laureando Vittorio Tartaro A.A. 2015-2016.
21. “STRUMENTI BIO-PROTETTIVI A GARANZIA DELLA QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI CARNEI” Relatore Prof. Patrizio Tremonte, Correlatore dott. Luca Tipaldi, Laureando Andrea Listorti Ficociello A.A. 2015-2016.

**ELENCO DELLE PUBBLICAZIONI SU RIVISTE INTERNAZIONALI CON IMPACT FACTOR E IN ATTI DI CONVEGNI NAZIONALI E INTERNAZIONALI**

1. Succi, M., Pannella, G., Tremonte, P., **Tipaldi, L.**, Coppola, R., Iorizzo, M., Sorrentino, E. (2017). Sub-optimal pH Preadaptation Improves the Survival of *Lactobacillus plantarum* Strains and the Malic Acid Consumption in Wine-Like Medium. *Frontiers in Microbiology*, 8.
2. Tremonte P., Sorrentino E., Pannella G., **Tipaldi L.**, Sturchio M., Masucci A., Maiuro L., Coppola R., Succi M. (2017). Detection of different microenvironments and *Lactobacillus sakei* biotypes in Ventricina, a traditional fermented sausage from central Italy. *International Journal of Food Microbiology*, 242, 132-140.
3. Tremonte P., Succi M., Coppola R., Sorrentino E., **Tipaldi L.**, Picariello G., Pannella G., Fraternali F. (2016). Homology-based modeling of Universal Stress Protein from *Listeria innocua* up-regulated under acid stress conditions. *Frontiers in Microbiology*, 7.
4. Tremonte P., Sorrentino E., Succi M., **Tipaldi L.**, Pannella G., Ibañez E., Mendiola J.A., Di Renzo A., Reale A., Coppola R. (2016). Antimicrobial effect of *Malpighia puniceifolia* and extension of water buffalo steak shelf-life. *Journal of Food Science*, 81(1), M97-M105.
5. Succi M., Aponte M., Tremonte P., Niro S., Sorrentino E., Iorizzo M., **Tipaldi L.**, Pannella G., Panfili G., Fratianni A., Coppola R. (2016) Variability in chemical and microbiological profiles of long-ripened Caciocavallo cheeses. *Journal of Dairy Science*, 99(12), 9521-9533.
6. Catalano P., Tremonte P., Reale A., **Tipaldi L.**, Pannella G., Di Renzo T., Succi M., La Fianza G., Giametta F., Sorrentino E. (2015) Modified atmosphere packaging, ultrasound and chitosan: Effect of co-treatments on the shelf-life of black truffle (*Tuber aestivum*). *Acta Horticulturae*, 1071, 471-476.

7. Testa B., Lombardi S.J., Tremonte P., Succi M., **Tipaldi L.**, Pannella G., Sorrentino E., Iorizzo M., Coppola R. (2014) Biodiversity of *Lactobacillus plantarum* from traditional Italian wines. World Journal of Microbiology and Biotechnology, 30 (8), 2299-2305.
8. Tremonte P., **Tipaldi L.**, Succi M., Pannella G., Falasca L., Capilongo V., Coppola R., Sorrentino E. (2014) Raw milk from vending machines: Effects of boiling, microwave treatment, and refrigeration on microbiological quality. Journal of Dairy Science, 97 (6), 3314-3320.
9. Niro, S., Fratianni, A., Tremonte, P., Sorrentino, E., **Tipaldi, L.**, Panfili, G., & Coppola, R. (2014). Innovative Caciocavallo cheeses made from a mixture of cow milk with ewe or goat milk. Journal of dairy science, 97(3), 1296-1304.
10. Succi M., Sorrentino E., Di Renzo T., Tremonte P., Reale A., **Tipaldi L.**, Pannella G., Russo A., Coppola R. (2014) Lactic Acid Bacteria in Pharmaceutical Formulations: Presence and Viability of “Healthy Microorganisms”. Journal of Pharmacy and Nutrition Sciences, 4 (1), 66-75.
11. Sorrentino E., **Tipaldi L.**, Pannella G., La Fianza G., Succi M., Tremonte P. (2013) Influence of ripening conditions on scamorza cheese quality. International Journal of Agricultural and Biological Engineering, 6 (3), 71-79. DOI: 10.3965/j.ijabe.20130603.00.
12. Sorrentino E., Reale A., Tremonte P., Maiuro L., Succi M., **Tipaldi L.**, Di Renzo T., Pannella G., Coppola R. (2013) *Lactobacillus plantarum* 29 inhibits *Penicillium* spp. involved in the spoilage of black truffles (*Tuber aestivum*). Journal of Food Science, 78 (8), M1188–M1194. DOI: 10.1111/1750-3841.12171.
13. Reale A., Amadoro C., Di Renzo T., Tremonte P., Succi M., Di Rienzo M., **Tipaldi L.**, Pannella G., Coppola R., Sorrentino E. (2013) Chitosano, ultrasuoni e atmosfera modificata per la conservazione del tartufo nero (*Tuber aestivum* Vitt.) fresco. Industrie Alimentari, LII: maggio, 25-32. ISSN: 0019-901X.
14. Succi M., Tremonte P., Reale A., Pannella G., **Tipaldi L.**, Di Renzo T., Ievoli C., Coppola R., Sorrentino E. (2013) Caratteristiche microbiologiche del Pane di Montecalvo Irpino. In: "Un mondo di cereali, potenzialità e sfide". Bergamo (Italia) 12-14 giugno 2013.
15. Lombardi S.J., Tremonte P., Succi M., Pannella G., **Tipaldi L.**, Sorrentino E., Coppola R. Iorizzo M. (2012) Effect of phenolic

- compounds on the growth and L-malic acid metabolism of *Oenococcus oeni*, Journal of Life Sciences. 6, 1225-1231. ISSN: 1934-7391.
16. Reale A., Tremonte P., Succi M., Di Renzo T., Capilongo V., **Tipaldi L.**, Pannella G., Coppola R., Sorrentino E. (2011). Impiego di chitosano per la salvaguardia della freschezza di filetti di spigola (*Dicentrarchus labrax*). Industrie Alimentari, L 13-20.
  17. **Tipaldi L.**, Tremonte P., Reale A., Succi M., Di Renzo T., Pannella G., Sorrentino E., Coppola R. (2011) Effects of Natural Compounds on food-related microorganisms. 6<sup>th</sup> International CIGR Technical Symposium - Towards a Sustainable Food Chain: Food Process, Bioprocessing and Food Quality Management. Nantes (France), April 18-20 2011.
  18. Pannella G., **Tipaldi L.**, Succi M., Iorizzo M., Di Renzo T., Reale A., Sorrentino E., Tremonte P. (2012) Quality of Italian Craft Beer. Industrie delle Bevande, XLI 5-15.
  19. Tremonte P., Pannella G., Falasca L., **Tipaldi L.**, Succi M., Capilongo V., Coppola R., Sorrentino E. (2012) Latte crudo rischi e opportunità. In: Atti del Convegno "Altriformaggi". Avellino (Italia) 29 novembre - 1 dicembre 2012.
  20. Tremonte P., **Tipaldi L.**, Pannella G., Succi M., La Fianza G., Coppola R., Sorrentino E. (2012) Valutazione dell'influenza delle condizioni di stagionatura sui parametri di qualità di formaggi a pasta filata semi-stagionati. In: Atti del Convegno "Altriformaggi", Avellino (Italia), 29 novembre - 1 dicembre 2012.
  21. Sorrentino E., Tremonte P., Succi M., Pannella G., **Tipaldi L.**, Maiuro L., Coppola R. (2012) Latte crudo tra mito e realtà. In: Atti 40° Congresso Nazionale della Società Italiana di Microbiologia. Riccione (Italia), 7-10 ottobre 2012.
  22. Iorizzo M., Testa B., Lombardi S.J, **Tipaldi L.**, Pannella G., Tremonte P., Succi M., Sorrentino E., Coppola R. (2012) Presenza di lattobacilli in vini rossi tradizionali dell'Italia meridionale. In: Atti 40° Congresso Nazionale della Società Italiana di Microbiologia. Riccione (Italia), 7-10 ottobre 2012.
  23. Pannella G., Tremonte P., Succi M., **Tipaldi L.**, Petrone M., Maiuro L., Coppola R., Sorrentino E. (2012) Risposta di *Listeria innocua* ATCC 33090 agli eventi di stress determinati da *Lactobacillus plantarum* RTB.



In: Atti 40° Congresso Nazionale della Società Italiana di Microbiologia. Riccione (Italia), 7-10 ottobre 2012.

24. Pannella G., Fraternali F., Tremonte P., Succi M., **Tipaldi L.**, Petrone M., Sorrentino E., Coppola R. (2012) Homology modelling per la predizione della struttura di una universal stress protein (usp) in *Listeria innocua*. In: Atti 40° Congresso Nazionale della Società Italiana di Microbiologia. Riccione (Italia), 7-10 ottobre 2012.
25. Pannella G., Succi M., Tremonte P., Tipaldi L., Di Renzo T., Reale A., Coppola R., Sorrentino E. (2012). Effects of different prebiotic dietary fibers on the growth of *Lactobacillus probiotic* strains. In: 5<sup>th</sup> International Dietary Fibre Conference. Roma (Italia), 7-9 maggio 2012.
26. Tremonte P., **Tipaldi L.**, Di Renzo T., Succi M., Reale A., Pannella G., Coppola R., Sorrentino E. (2011) Protein expression of *Listeria innocua* in presence of different vegetal extracts. In: "4<sup>th</sup> Congress of European Microbiologists". Ginevra (Svizzera), 26-30 giugno 2011.
27. Tremonte P., Pannella G., Di Renzo T., Succi M., Reale A., **Tipaldi L.**, Coppola R., Sorrentino E. (2011) Inhibition of food-related microorganisms by *Lactobacillus plantarum*. In: "4<sup>th</sup> Congress of European Microbiologists". Ginevra (Svizzera), 26-30 giugno 2011.
28. **Tipaldi L.**, Di Renzo T., Succi M., Tremonte P., Reale A., Pannella G., Sorrentino E., Coppola R. (2011) Antimicrobial activity of phenolic compounds. In: "4<sup>th</sup> Congress of European Microbiologists". Ginevra (Svizzera), 26-30 giugno 2011.
29. **Tipaldi L.**, Tremonte P., Di Renzo T., Reale A., Succi M., Pannella G., Sorrentino E., Coppola R. (2011) Extract of *Malpighia punicifolia* as preservative agent in fresh buffalo steaks. In: "4<sup>th</sup> Congress of European Microbiologists". Ginevra (Svizzera), 26-30 giugno 2011.
30. Di Renzo T., Succi M., Tremonte P., **Tipaldi L.**, Pannella G., Coppola R., Sorrentino E., Reale A. (2011) Evaluation microbiological and technological features of commercial baker's yeasts. In: "4<sup>th</sup> Congress of European Microbiologists". Ginevra (Svizzera), 26-30 giugno 2011.
31. Di Renzo T., Pannella G., Tremonte P., Reale A., **Tipaldi L.**, Sorrentino E., Coppola R., Succi M. (2011) Growth of *Lactobacillus* GG and *Lactobacillus paracasei* F19 in presence of prebiotics. In: "4<sup>th</sup> Congress of European Microbiologists". Ginevra (Svizzera), 26-30 giugno 2011.

32. Tremonte P, Reale A, Di Renzo T, **Tipaldi L**, Di Luccia L, Coppola R, Sorrentino E, Succi M (2010) Interactions between *Lactobacillus sakei* and CNC (*Staphylococcus xylosus* and *Kocuria varians*) and their influence on proteolytic activity. Letters Applied Microbiology 51(5):586-94.
33. Sorrentino E, **Tipaldi L**, Lombardi S J, Testa B, Tremonte P and Iorizzo M (2010) Presence of lactic acid bacteria in wines from Southern Italy, Special Abstract in Journal of Biotechnology 150S, S1-S576.
34. **Tipaldi L** (2010). Natural Compounds: Effects on Food-related Microorganisms and Potential Use in Fermented Meats (oral communication). Atti del 15° Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology. Portici (Na), 15-17 settembre 2010 ISBN 978-88-95028-62-0.
35. **Tipaldi L** (2009) Antimicrobial activity expressed by natural compounds. Atti del 14° Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology. Oristano, 16-18 settembre 2009.
36. Tremonte P, Reale A, Succi M, **Tipaldi L**, Di Renzo T, Sorrentino E, Coppola R (2008) Potenzialità d'uso di agenti antimicrobici di origine naturale nella preparazione di prodotti carnei. In atti Convegno QUALI cibi – Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione. Positano (SA), 28-30 maggio 2008, 18-21. ISBN: 978-88-901055-5-5.
37. **Tipaldi L**, Tremonte P, Lombardi V, Amadoro C, Di Renzo T, Reale A, Succi M, Sorrentino E, Coppola R (2008) Approcci biotecnologici per la conservazione di carni bufaline. In atti Convegno QUALI cibi – Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione. Positano (SA), 28-30 maggio 2008, 39-43. ISBN: 978-88-901055-5-5.
38. Tremonte P, Succi M, Reale A, **Tipaldi L**, Florio C, Sorrentino E, Coppola R (2008) Azione antimicrobica espressa da *Lactobacillus sakei* nei confronti di *Brochothrix thermosphacta* e *Pseudomonas* spp. In atti Convegno QUALI cibi – Cibi di ieri e di domani: qualità e sicurezza tra tradizione e innovazione. Positano (SA), 28-30 maggio 2008, ISBN: 978-88-901055-5-5.



**DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI CERTIFICAZIONI**

(Art.46 D.P.R. 28.12.2000, n. 445 recante il "T.U. delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa")

**DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DELL'ATTO DI NOTORIETÀ**

(Art. 47 D.P.R. 28.12.2000, n. 445 recante il "T.U. delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa")

Il sottoscritto **Luca TIPALDI**, nato a Benevento il 27.02.1982 e residente a Benevento in via Raoul Follerau n. 3, CAP 82100, consapevole che la falsità in atti e le dichiarazioni mendaci sono punite, ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, dal Codice Penale e dalle leggi speciali in materia, sotto la propria responsabilità

**DICHIARA**

che gli stati e i fatti indicati nel *curriculum vitae et studiorum* corrispondono a verità. Dichiaro, inoltre, di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 11 del decreto legislativo 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione è resa.

Campobasso, 16.05.2017

Il dichiarante\*

---

\* Nel caso di dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, qualora la dichiarazione non sia sottoscritta davanti al dipendente addetto a ricevere la documentazione, deve essere accompagnata da un valido documento di riconoscimento (Art. 38 D.P.R. n. 445 del 28.12.2000).