

Foggia, 12/05/2020

CURICULUM VITÆ ET STUDIORUM

Prof. Giuseppe Spano Ph.D

Università degli Studi di Foggia

Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente

Il sottoscritto Giuseppe Spano, ai sensi degli art.46 e 47 DPR 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art.76 del DPR 445/2000 e successive modificazioni ed integrazioni per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, dichiara sotto la propria responsabilità:

Curriculum vitae et studiorum

- Giuseppe Spano

-ha svolto il servizio di leva nell'anno 1987/88;

-

-si è iscritto alla Facoltà di Scienze, corso di Laurea in Scienze Biologiche, dell'Università degli Studi di Lecce nell'anno accademico 1989/90;

- si è laureato in Scienze Biologiche il 21 Luglio 1995 con la votazione di 110/110 discutendo una tesi sperimentale in Genetica molecolare dal titolo "Regolazione da stress termici dei geni codificanti per le proteine di riserva di frumento" (relatrice Prof.ssa Carla Perrotta).

- dal 15/09/1995 al 15/10/1996 ha svolto il tirocinio pratico presso il laboratorio di genetica molecolare continuando il lavoro assegnatogli durante lo svolgimento della tesi di laurea.

-Il 13/05/1997 ha conseguito l'abilitazione alla professione di Biologo.

- Dal 22/10/1996 al 03/10/2001 usufruisce di contratti a tempo determinato presso l'Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura, Sezione Operativa di Foggia, diretto dal Dott. N. Di Fonzo.
- Dal 18/01/1997 al 18/03/1997 è ospite presso l'Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura, Sezione Operativa di Fiorenzuola D'Arda, diretto dal Dott. M. Stanca.
- Dal 21/04/1998 al 30/12/2000 lavora presso il Dipartimento di Agricoltura della Università di Bristol (Long Ashton Research Station, Long Ashton, Bristol, UK).
- Il 12/11/2001 discute, presso l'Università di Bristol, la sua tesi di Ph.D dal titolo “ Physiological and molecular characterization of “stay green” mutants in durum wheat” e in data 09/05/2002 gli viene conferito il titolo di Ph.D dalla stessa Università.
- Dal 22/02/2001 al 22/08/2001 gli viene conferito, dall'Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura, Sezione Operativa di Foggia (ISC – Sez Op. FG) un incarico di collaborazione coordinata e continuativa nell'ambito del progetto Leader II-Misura B- “Valorizzazione in loco e commercializzazione dei prodotti agricoli”.
- Nello stesso anno e nell'ambito del progetto coordinato Mi.P.A.F: (2001) “Sviluppo e mantenimento di varietà e sistemi produttivi per una cerealicoltura innovativa sostenibile”, gli viene affidato, sempre dal suddetto ISC – Sez Op. FG, un incarico di ricerca per lo studio della senescenza fogliare in frumento duro.
- Il 04/10/2001 risulta vincitore, di una borsa di studio per l'ammissione al corso di Dottorato di Ricerca in Ecosistemi Agricoli Sostenibili (XVI ciclo) presso la Facoltà di Agraria, dell'Università degli Studi di Foggia. Pertanto dal 05/10/2001 inizia, nel laboratorio di Microbiologia della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia la sua ricerca di Dottorato dal titolo: “Meccanismi molecolari della tolleranza agli stress in batteri Gram positivi”.
- Risulta vincitore, il 12/12/2002 della procedura di valutazione comparativa per la copertura di No 1 posto da ricercatore universitario presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia per il settore scientifico disciplinare AGR/16 “Microbiologia agraria”. Il 31/12/2002 viene nominato, in qualità di ricercatore, presso la stessa Università.
- 31/12/2005, il Dott. Giuseppe Spano viene riconfermato in qualità di ricercatore presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia per il settore scientifico disciplinare AGR/16 “Microbiologia agraria”.
- 11/04/2006, il dott. Giuseppe Spano risulta idoneo alla procedura di valutazione comparativa ad un posto di professore associato per il settore scientifico disciplinare AGR/16 “Microbiologia Agraria” Decreto Rettoriale n. 540-2006, prot. N. 13642-VII/1 del 11/04/2006.

- 02/05/2006, Viene nominato, in qualità di professore associato, presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia per il settore scientifico disciplinare AGR/16 "Microbiologia agraria".
- 06/07/2006, al prof. Giuseppe Spano viene conferito il titolo di dottore di ricerca in Ecosistemi Agricoli Sostenibili.
- 10/11/2009 il prof. Giuseppe Spano viene confermato in ruolo in qualità di professore Associato.
- 21/07/2017 il prof. Giuseppe Spano risulta idoneo alla procedura di valutazione comparativa ad un posto di professore Ordinario per il settore scientifico disciplinare AGR/16 "Microbiologia Agraria".
- 01/09/2017 Viene nominato, in qualità di professore Ordinario, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, dell'Università degli Studi di Foggia per il settore scientifico disciplinare AGR/16 "Microbiologia agraria".

Risultati VQR 2011-2014

- Risultati VQR 2011-2014 (nr 2 prodotti presentati): Giudizio: eccellente e punteggio: 1.

Lingue straniere conosciute:

Inglese: conoscenza buona (scritta e parlata).

Spagnolo: conoscenza discreta.

ATTIVITÀ DIDATTICA

Il prof. Giuseppe Spano, è titolare dei corsi di Microbiologia Industriale (6 CFU) per il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (primo livello) e Qualità Microbiologica degli Alimenti Funzionali (5 CFU) per il corso di laurea interdipartimentale in Scienze degli Alimenti e Nutrizione Umana (SANU). È inoltre titolare dei corsi opzionali di Biotecnologie Microbiche (4 CFU) e Microbiologia degli Starter Enologici (5 CFU).

Biotechnologie microbiche (SL) 4 CFU AGR/16 (STA triennale)
 Microbiologia degli Starter Enologici 5 CFU (SVE triennale)

Il professore Giuseppe Spano è stato o è membro delle commissioni d'esame delle seguenti discipline: *"Tecniche microbiologiche"*, *"Microbiologia Generale e degli Alimenti"*, *"Biologia molecolare applicata ai Microrganismi"*, *"Tecnologia del DNA ricombinante"*, *"Microbiologia degli Starter enologici"*, *Biotechnologie microbiche"*, *"Microbiologia Industriale"* e *"Microbiologia"*

degli alimenti funzionali” nell’ambito dei Corsi di Laurea in “Scienze e Tecnologie Alimentari”, “Scienze e Tecnologie vitivinicole”, “Scienze degli Alimenti e Nutrizione Umana” del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente dell’Università degli Studi di Foggia.

Attività di relatore/correlatore per tesi di laurea sperimentali ed attività di tutoraggio

A). Il professore Giuseppe Spano è stato relatore e/o correlatore di numerose tesi di laurea triennale e specialistica (circa 150 in totale), alcune delle quali vincitrici di prestigiosi premi promossi da multinazionali del settore enologico quali, ad esempio, il “Lallemand prix” (<http://www.lallemandwine.com/it/italy/assegnato-il-prix-lallemand-italia-sesta-edizione>) o premi promossi da enti nazionali e/o locali (<http://www.unifg.it/notizie/premi-di-laurea-promossi-dal-club-unesco-e-dal-centro-studi-naturalistici-di-foggia>), o idee imprenditoriali innovative in termini di trasferimento tecnologico (progetto C.I.A.O. — Innovative Business Idea, che ha visto coinvolte l’Università degli Studi di Foggia, la Euromediterranea SpA, Confagricoltura e Confindustria).

Il professore Giuseppe Spano è stato inoltre tutor di studenti (nr 11) di master di secondo livello. Il professore Giuseppe Spano è stato o è “tutor” di Dottorandi (nr 12), assegnisti di ricerca (nr 11) e responsabile scientifico di numerosi titolari di borse di studio. Gli argomenti trattati o in corso riguardano, in particolar modo, la identificazione dei meccanismi molecolari responsabili della tolleranza agli stress abiotici in microrganismi di interesse industriale, la caratterizzazione ed applicazione di starter microbici per la sicurezza e la qualità di alimenti fermentati e delle fermentazioni vinarie in particolare, l’utilizzo di microrganismi per la produzione di alimenti funzionali.

B). Co-tutor di studenti PhD finanziati da Università straniere

Il prof. Giuseppe Spano è stato co-tutor taliano di 11 PhD student che hanno trascorso un periodo variabile tra 3 mesi ed 1 anno nel laboratorio di Microbiologia Industriale del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente. Gli studenti provenivano dalle Università di: Bordeaux (Francia); Università di Dijon (Francia); Università di Lille (Francia); Università di Colima (Messico); Università di Tunisi (Tunisia-nr 2 studenti); Università di Atene (Grecia); Centro di Investigacion Biologica (CIB, Madrid, Spagna); Università di Valencia (Spagna – 2 studenti); Università di Oran (Oran, Algeria-nr 3 studenti).

C). Componente *steering committee* per valutazione tesi finali di PhD

Il prof. Spano ha fatto parte di commissioni per assegnazione del titolo di PhD in diverse università straniere, come di seguito riportato:

- Nel 2010 ha fatto parte della *steering committee*, University of Terragona (Dipartimento di Biochimica e Biotecnologia, Spagna (esame finale per assegnare il titolo di Ph.D.).
- Nel 2013 ha fatto parte della *steering committee*, University of Wageningen (Olanda), in qualità di referee esterno (esame finale per assegnare il titolo di Ph.D.).
- Nel 2015 ha fatto parte della *steering committee*, University of Bordeuax (Francia), in qualità di referee esterno per tesi di Ph.D (esame finale per assegnare il titolo di Ph.D.).
- Nel 2015 ha fatto parte della *steering committee*, University of Dijon (Francia), in qualità di referee esterno per tesi di Ph.D ((esame finale per assegnare il titolo di Ph.D.).
- Nel 2016 ha fatto parte della *steering committee*, dell'Università di Terragona (Dipartimento di Biochimica e Biotecnologia, Spagna (esame finale per assegnare il titolo di Ph.D.).
- Nel 2018 ha fatto parte della *steering committee*, dell'Università di Terragona (Dipartimento di Biochimica e Biotecnologia, Spagna (esame finale per assegnare il titolo di Ph.D.).

Attività didattica in collaborazione con enti pubblici e privati di ricerca

- Dal 09/11/02 al 07/12/02 il professore Giuseppe Spano è stato responsabile organizzativo del corso pratico di aggiornamento “PCR e sequenziamento del DNA” in collaborazione con l’associazione Biologi di Capitanata a cui sono stati assegnati 22 crediti formativi ECM dal Ministero della Salute. Durante tale corso il Dott. Spano ha tenuto, il 16/11/02 un seminario di 7 ore sul tema: “Identificazione e monitoraggio di microrganismi mediante la reazione a catena della Taq polimerasi (PCR)”.
- Dal 29/03/03 al 12/04/03 il professore Giuseppe Spano è stato responsabile organizzativo e docente del corso pratico di aggiornamento “Isolamento ed analisi di geni mediante PCR: applicazioni in microbiologia” in collaborazione con l’Associazione Biologi di Capitanata a cui sono stati assegnati 9 crediti formativi ECM dal Ministero della Salute. Ha inoltre seguito nei giorni 29/03/2003, 4/04/2003, 5/04/2003, 11/04/2003 e 12/04/2003, per un totale di 40 ore i gruppi di lavoro dello stesso corso, per le esercitazioni pratiche tenute nel laboratorio di Microbiologia della Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi di Foggia.
- Dal 29/12/03 al 13/12/03 il professore Giuseppe Spano è stato responsabile organizzativo e docente del corso di aggiornamento “Biotecnologie ed OGM” in collaborazione con l’Associazione Biologi di Capitanata a cui sono stati assegnati 16 crediti formativi ECM dal Ministero della Salute. Il 22/11/03 ed il 06/12/03 ha inoltre tenuto, nell’ambito dello stesso corso, due lezioni (totale 9 ore) ore sul tema: “Microbiologia agro-industriale ed innovativa”.

- Il professore Giuseppe Spano ha prestato la sua opera in qualità di docente nella materia “Biotecnologie delle fermentazioni vinarie” (42 ore) nel corso di Alta Formazione “Tecnologie innovative della qualità globale nella filiera vitivinicola” (TECNOVIT), nell’ambito del Programma Operativo Nazionale “Ricerca Scientifica, Sviluppo tecnologico, Alta Formazione” 2001/2006 per le regioni dell’Obiettivo 1.
- Il professore Giuseppe Spano ha prestato la sua opera in qualità di docente nella materia “Igiene della produzione e certificazione del prodotto” (12 ore) nel corso di Alta Formazione “Tecnologie innovative della qualità globale della filiera olivicola” (TECNOLIV), nell’ambito del Programma Operativo Nazionale “Ricerca Scientifica, Sviluppo tecnologico, Alta Formazione” 2001/2006 per le regioni dell’Obiettivo 1.
- dal 15/06/2009 al 19/06/2009 al professore Giuseppe Spano gli viene conferito, dal CRA-CER un incarico di docenza nella materia “microbiologia della pasta ed alimenti funzionali” nell’ambito del progetto di formazione dal titolo “Specialisti esperti breeder/biotecnologi a supporto della filiera del frumento duro nazionale” del progetto “Agrogen”.
- dal 21/11/2012 al 10/12/2012 al professore Giuseppe Spano gli viene conferito, dall’Università degli Studi di Foggia, un incarico di docenza (40 ore) nella materia “Principi di nutraceutica” nell’ambito del progetto di formazione PON dal titolo “Bioinnovazioni per produzioni lattiero-casearie ad elevato contenuto salutistico”.
- dal 11/12/2012 al 14/12/2012 al professore Giuseppe Spano gli viene conferito, dal CNR ISPA, un incarico di docenza (15 ore) nella materia “Biotecnologie vinarie” nell’ambito del progetto di formazione “Innowine”.

Attività organizzativa e servizi prestati negli enti di ricerca/gestione di Ateneo

A) Componente collegio dei Docenti Dottorato di Ricerca

Dal 2003 al 2012 è stato membro del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in "*Biotecnologie dei prodotti alimentari*" Università degli Studi di Foggia.

Dal 2007 al 2008 è stato membro del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in “*Difesa delle Coltivazioni e dei Prodotti Agro-Forestali*”. Ciclo: XXIII - Università degli Studi di Foggia

Dal 2013-2014/15 – 2015/2016 è stato membro del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in “*Innovazione e management di alimenti ad elevata valenza salutistica*” Anno accademico di inizio: 2013 – (Cicli: XXIX – XXX – XXXI) - Università degli Studi di Foggia.

Dal 2016 – presente è membro del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in "*Medicina traslazionale ed alimenti: innovazione, sicurezza e management*" Anno accademico di inizio: 2016/2017 (Ciclo XXXII) - Università degli Studi di Foggia.

B) Incarichi istituzionali a livello di Facoltà/Dipartimento:

- Coordinatore del Corso di Studi Triennali in Scienze e Tecnologie Alimentari (2009/2010/2011);
- Presidente Commissione didattica del Corso di Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (2009-2011);
- Presidente del Gruppo di Autovalutazione del Corso di Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (2009-2011);
- Presidente del Comitato di Indirizzo del Corso di Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (2009-2011);
- Componente Commissione Didattica del Corso di Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (2012);
- Componente Commissione Didattica del Corso di Laurea triennale in Scienze delle Produzioni e del Marketing Agro-alimentare (a.a. 2007/2008-2008/2009);
- Componente Commissione Corso di Studio del Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e Nutrizione Umana (SANU) (2014-2015-2016)
- Componente Gruppo di Riesame Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e Nutrizione Umana (SANU) (2014 - 2015)
- Componente Comitato d'indirizzo Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e Nutrizione Umana (2012/2013/2014/2015/2016/2017).
- Componente del Gruppo di Assicurazione della Qualità (GAQ) del Corso di Laurea Magistrale Interdipartimentale in Scienze degli Alimenti e Nutrizione Umana (2016-).
- Componente della Giunta di Facoltà per il triennio 2009/2011 (D.R. n. 490);
- Delegato alla Internazionalizzazione della Facoltà di Agraria, Università di Foggia (2010-2011).
- Componente, in rappresentanza dei professori di II fascia, della Giunta di Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (2013-2016).
- Componente commissione paritetica Docenti/Studenti del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (2013-2015).
- Presidente della Commissione Paritetica del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente (2015-2016).
- Rappresentante del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, all'interno del Comitato Strategico del progetto di formazione PON02_00186_3417512 "La sicurezza dei

prodotti delle principali filiere alimentari pugliesi” collegato al progetto di ricerca dal titolo: “Strumenti innovativi per il miglioramento della sicurezza alimentare: Prevenzione, Controllo, Correzione – SIMISA”.

C) Incarichi istituzionali a livello di Ateneo:

- membro eletto della Commissione Scientifica di Ateneo dell'Università di Foggia (quadriennio 2016 - 2020) (D.R. n. 393 del 2016).
- componente della Commissione Laboratori di Ateneo (D.R. 240 del 2014).
- componente del Comitato Tecnico Scientifico del centro di ricerca interdipartimentale (BioAgromed) (triennio 2009-2011).
- componente, in qualità di docente dell'Università degli Studi di Foggia, del consiglio di amministrazione e del comitato tecnico-scientifico della spin off universitaria Promis biotech (2011-presente).

D) Altro

- Dal 2004 al 2006 e dal 2018 ad oggi, il Professore Spano, è stato o è responsabile scientifico della “core facility” “Fermented beverages” del centro di ricerca Interdipartimentale di Ateneo “Bioagromed”.
- Dal 18/01/2005 è responsabile didattico-scientifico del laboratorio di Microbiologia Industriale del Dipartimento di Scienze degli Alimenti (attuale dipartimento SAFE).
- Componente commissione giudicatrice il conferimento del titolo di dottore di ricerca in: Biotecnologie dei prodotti alimentari (Ciclo XXVII) (*Prot.38540-III/6 Rep. D.R.1686-14*).
- Componente commissione giudicatrice il conferimento del titolo di dottore di ricerca in: Biotecnologie dei prodotti alimentari (Ciclo XXVIII) (*Prot. 2439- III/6Rep. D.R. 154- 15*).
- Membro effettivo della commissione giudicatrice per gli Esami di Stato di abilitazione all'esercizio della libera professione di Dottore Agronomo e Dottore Forestale e Agronomo e Forestale Junior (I e II Sessione/ 2008).
- Componente commissione test di accesso Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (anni 2011-2012-2013-2014).
- Componente commissione test di accesso Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e Nutrizione Umana (SANU) (anni 2012-2014-2015-2016).
- Presidente Esami di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare per la prima e seconda sessione dell'anno 2018.

Finanziamenti ottenuti dagli enti di ricerca di ateneo, enti pubblici ed enti privati

Il professore Spano è stato ed è responsabile di progetti di ricerca Regionali, Nazionali (MIUR, MiPAF, MiSE), Europei (VII programma quadro) e TransEuropei (Progetti di collaborazione Italia-Marocco; Italia-Australia). Di seguito se ne riportano i principali:

- Responsabile Unità Operativa dei progetti di ricerca finanziati dai Fondi di Ateneo negli anni 2003-2004-2005-2006-2007 (ex 60% - quota progetti). Il Professore Spano è stato inoltre componente Unità Operativa del progetto di ricerca finanziato dai Fondi di Ateneo 2005 (ex 60% - quota progetti), responsabile Prof. S. Massa dal titolo “Trasformazione di lattobacilli per la tolleranza agli stress abiotici”. Il Professore Spano ha inoltre regolarmente ottenuto la quota servizi per gli anni 2003-2004-2005-2006 e 2007.
- (2004-2006) Responsabile scientifico per l’Università di Foggia di una commissione di ricerca, da parte del CRA (Centro di Ricerca in Agricoltura, Sez. Op. di Foggia) nell’ambito del progetto di ricerca finanziato dal MIUR dal titolo: “Messa a punto, sperimentazione e validazione di varietà di frumento con metodiche convenzionali e non convenzionali”.
- Responsabile Unità Operativa del progetto di ricerca (biennio 2003-2005) finanziato dalla Comunità Montana dei Monti Dauni dal titolo “Ricerche preliminari sulle caratteristiche chimiche e microbiologiche del caciocavallo dei Monti Dauni, con particolare riferimento all’area di produzione di Monteleone di Puglia”.
- (2003-2005 e 2006-2008) Responsabile Unità Operativa, per l’Università di Foggia, del progetto di ricerca finanziato dall’Istituto Superiore di Sanità dal titolo “Studio e validazione di un protocollo per la determinazione diretta delle enterotossine stafilococciche in alimenti di origine animale”. Coordinatore del progetto: Dott.ssa Lasalandra, Istituto Zooprofilattico per la Puglia e la Basilicata.
- (2006-2007) Responsabile scientifico del progetto di ricerca “Qualità sanitaria dei prodotti alimentari di origine animale” del Programma di Cooperazione Marocco-Italia in materia di ricerca scientifica e tecnica. Titolo del progetto: “Epidemiologia, prevenzione e controllo delle infezioni di origine alimentare dovute ad *Escherichia coli* enteroemorragica in Marocco”. Il progetto è svolto tra l’Università degli Studi di Foggia, Facoltà di Agraria, Dipartimento di Scienza degli Alimenti e L’Istituto Agronomico e Veterinario Hassan II (Responsabile del progetto Prof. A. Hamama).
- (2008-2011) Responsabile scientifico unità di ricerca del progetto di ricerca finanziato nell’ambito del VII programma quadro dalla Comunità Europea dal titolo: “Controlling Biogenic Amines in Traditional Food Fermentations – BiAMFOOD”(FP7-KBBE – 211441).
- (2010 -2011) Responsabile scientifico unità di ricerca di progetto di ricerca in collaborazione con il Wine Research Institute (WRI), Università di Adelaide, Australia, nell’ambito dei programmi di collaborazione Puglia – Australia.

- (2010-2014) Responsabile scientifico unità di ricerca del progetto di ricerca finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico (Bando Nuove Tecnologie per il Made in Italy-Industria 2015) dal titolo “*Realizzazione di una Innovativa pasta alimentare funzionale arricchita di componenti bioattivi e probiotici*”. “Pass-World–pasta e salute nel mondo - Industria 2015” (MI01_00138).
- (2011-2014) Responsabile Tasks 1.1 e 4.4. del progetto di ricerca finanziato nell’ambito del VII programma quadro dalla Comunità Europea dal titolo: *Comprehensive approach to enhance quality and safety of fresh cut products*” (QUAFETY) (FP7-KBB-289719).
- (2012-2015) Responsabile scientifico unità di ricerca del progetto di ricerca bilaterale Italia-Spagna dal titolo: “*Identificación de polisacáridos prebióticos y bacterias probióticas con capacidad inmunomoduladora para su uso en nuevos alimentos funcionales*”. Finanziato da “Dirección General de Investigación Científica y Técnica - Subdirección General de Proyectos de Investigación (Spagna)”. (Project ID AGL2012-40084-C03).
- (2011-2014) Responsabile Tasks 6.1 e 6.5.8 del progetto di ricerca finanziato dal MIUR – Progetti di Ricerca industriale/PON R&C 2007-2013, dal titolo “OFR.AL.SER” (PON01_01435).
- (2011-2014) Coordinatore progetto integrato di filiera (PIF) misura 124 - Filiera vitivinicola del Nero di Troia. (Filiera vitivinicola pugliese del Nero di Troia - Misura 124 – Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare, e in quello forestale).
- (2011-2014) Responsabile scientifico unità di ricerca del progetto di ricerca finanziato dal MIUR (PON02_00186_3417512) – Strumenti Innovativi per il Miglioramento della Sicurezza Alimentare: Prevenzione, Controllo, Correzione (S.I.Mi.S.A.).
- (2011-2014) Responsabile scientifico unità di ricerca del progetto di ricerca finanziato dal MIUR (PON02_00186_2937475) “ Protocolli innovativi per lo sviluppo di alimenti funzionali” (PROALIFUN).
- (2012-2014) Responsabile scientifico unità di ricerca del progetto di ricerca finanziato dal MIUR P.O.N. “Ricerca & Competitività” 2007-2013. Asse I - Sostegno ai mutamenti strutturali. Obiettivo operativo 4.1.1.4 “Potenziamento delle strutture e delle dotazioni scientifiche e tecnologiche” – Azione I: “Rafforzamento Strutturale”.
- (2013-2015) Coordinatore del progetto di ricerca “Autochthonous2Autochthonous: risorse microbiologiche per vini in purezza da vitigni autoctoni (e per produzioni biologiche)”. Programma Operativo Regionale FESR 2007-2013. Obiettivo Convergenza. ASSE I - Linea 1.2 Azione 1.2.4. Cod. 6N7AD82.

- (2012- 2015) Responsabile scientifico unità di ricerca del progetto di ricerca finanziato dalla Regione Puglia “Sviluppo di approcci microbiologici innovativi per il miglioramento della qualità di vini tipici regionali - NEWine”. Proposte progettuali di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura (B.U.R.P. n. 59 del 02/05/2013).
- (2015-2017) Responsabile scientifico unità di ricerca del progetto di ricerca bilaterale Italia-Spagna, dal titolo “*Developing and testing of functional food based on bacterial homopolysaccharides (ALIHOPS)*”. Finanziato da “Dirección General de Investigación Científica y Técnica - Subdirección General de Proyectos de Investigación (Spagna).
- (2015-2017). Responsabile scientifico unità di ricerca Cluster Tecnologico “Innovazione di processo e di prodotto nel comparto dei vini spumanti da vitigni autoctoni pugliesi” IPROVISP. (codice progetto: LPIJ9P2). CLUSTER TECNOLOGICI REGIONALI, F.S.C. (Fondo per lo Sviluppo e la Coesione) 2007/2013.
- (2015-2017). Responsabile scientifico (filiera vino) unità di ricerca nel quadro del progetto di ricerca finanziato dalla Regione Puglia progetto di ricerca dal titolo “Biotecnologie degli alimenti per l’innovazione e la competitività delle principali filiere regionali: estensione della conservabilità e aspetti funzionali (BIOTECA)” (codice progetto: QCBRAJ6). CLUSTER TECNOLOGICI REGIONALI, F.S.C. (Fondo per lo Sviluppo e la Coesione) 2007/2013.
- (2015-2016). Responsabile scientifico per l’Università di Foggia di una commissione di ricerca, da parte dell’Università degli Studi della Basilicata nell’ambito progetto “Lievitanti indigeni per vini Lucani (LIELUC)”.
- (2016-2018) Responsabile scientifico unità di ricerca del progetto di ricerca “Desarrollo y evaluación de alimentos funcionales basados en homopolisacáridos bacterianos” (ProInfant)” finanziato dal programma CYTED (Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo) (codice progetto AGL2015-65010-C3-1-R).
- (2019-2021) Responsabile scientifico unità di ricerca del progetto di ricerca bilaterale “*Selection and characterization of lactic acid bacteria that overproduce vitamin B2 and dextran for the development of functional bread and dairy products (LABVITDEX)*”. Finanziato da “Dirección General de Investigación Científica y Técnica - Subdirección General de Proyectos de Investigación (Spagna).
- (2019-2021) Componente della COST action “SOURDOMICS” (WP” and WP4) - *Sourdough biotechnology network towards novel, healthier and sustainable food and bioprocesses.*

- PRIN 2005 valutato positivamente ma non finanziato: Coordinatore Unità Operativa. Votazione 53/60. Titolo: *Studio Studio genetico e fisiologico di ceppi microbici per la produzione di colture starter con ridotta attività decarbossilasica.*
- PRIN 2007 valutato positivamente ma non finanziato: Coordinatore Unità Operativa. Votazione 54/60. Titolo: *Studio della risposta agli stress di Oenococcus oeni e individuazione di nuovi marcatori biomolecolari per la selezione di starter enologici*
- PRIN 2008 valutato positivamente ma non finanziato: Coordinatore Unità Operativa. Votazione 56/60. Titolo: *Utilizzo di un approccio proteomico per l'identificazione di marcatori molecolari coinvolti nella interazione Saccharomyces cerevisiae - Oenococcus oeni.*
- PRIN 2009 valutato positivamente ma non finanziato: Coordinatore Nazionale. Votazione 57/60. Titolo: *Approccio in vitro per l'analisi della risposta a stress gastro-intestinali da parte di batteri lattici produttori di ammine biogene e loro interazione con cellule epiteliali intestinali umane.*
- PRIN 2010-2011 valutato positivamente ma non finanziato: Coordinatore Unità Operativa. Votazione 57/60. *Gestione delle risorse microbiche e loro interazioni per la salubrità e la qualità del vino.*
- PRIN 2015 valutato positivamente ma non finanziato: Coordinatore Unità Operativa. Votazione 12/15. Titolo: *Microbial starter design for wine safety - Acronym: StartWineSafe*

Attività scientifica svolta presso università estere

- 1998-2002, PhD student, Università di Bristol, (UK).
- Nel 2004 ha svolto un periodo di 10 giorni presso l' "Istituto Julies Guyot" dell'Università di Borgogne per alcuni esperimenti inerenti l'attività glucosidasica in *Lactobacillus plantarum* in collaborazione con la Dott.ssa Guillox-Benatier.
- Nel 2004 ha svolto un periodo di 14 giorni presso il laboratorio di Microbiologia e Biotecnologia, diretto dalla Prof.ssa A. Lonvaud-Funel, della Facoltà di Enologia di Bordeaux per acquisire padronanza della tecnica DGGE, per la caratterizzazione di batteri lattici del vino.
- Nel 2004 ha svolto un periodo di 14 giorni presso l'Unità di Genetica dell'Università Cattolica di Louvain (Louvain la Neuve), diretta dal Dott. P. Hols per overesprimere alcuni geni "heat shock", precedentemente caratterizzati nel nostro laboratorio, in *Lactobacillus plantarum*.
- Nel 2005 mediante l'assegnazione da parte dell'Ateneo di Foggia di un contributo per la partecipazione a studi e ricerche presso altre Istituzioni (II tranche 2004, P.A.R.), il Dott. Spano ha svolto un periodo di 40 giorni presso l'Unità di Genetica dell'Università Cattolica di Lovain

(Louvain la Neuve), diretta dal Dott. P. Hols per l'ottenimento di mutanti di espressione, delezione e knock out per studiare la tolleranza agli stress in *Lactobacilli*.

- Dal 29/10/2006 al 02/11/2006, è stato invitato, in qualità di “visiting scientist”, presso l'Unità di Genetica dell'Università Cattolica di Louvain (Louvain la Neuve), diretta dal Dott. P. Hols.
- Dal 01/11/2006 al 04/11/2006, è stato invitato, in qualità di “visiting scientist”, presso il Laboratorio di Biochimica Applicata e Microbiologia - ENSBANA-DIJON (Francia), diretto dal Professore Jean Guzzo dove ha anche svolto un seminario dal titolo “*Small heat shock genes and their regulation in Lactobacilli*”.
- Dal 25/02/2007 al 26/02/2007 e dal 14/07/2008 al 18/07/2008, è stato invitato, in qualità di “visiting scientist”, presso ha visitato il Laboratorio di Biochimica Applicata e Microbiologia - ENSBANA-DIJON (Francia) diretto dal Professore Jean Guzzo.

Fondi/premi di ricerca ricevuti da società scientifiche internazionali

- Nel 2004 e nel 2007 il Professore Spano risulta vincitore del “President’s Fund Grant” indetto dalla Society for Applied Microbiology (SfAM).
- Nel 2004 e nel 2007 il Professore Spano risulta vincitore dello “Sponsored Lecture Grant”, indetto dalla Society for Applied Microbiology (SfAM).
- Nel 2007 viene assegnata, dalla Society for Applied Microbiology (SfAM), una borsa di studio (Student into work Grants) per svolgimento di programma di ricerca da parte di studenti laureandi
- Nel 2008 il professore Giuseppe Spano risulta vincitore, del “Research Development Fund Grant” della “Society for Applied Microbiology (SfAM)”.

Relazioni e seminari ad invito presentati presso università e convegni nazionali ed internazionali

- Il 09/03/2005 il professore Giuseppe Spano su invito della Prof.ssa C. Perrotta del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche ed Ambientali dell'Università di Lecce, svolge nell'ambito del ciclo di lezioni per i dottorandi in Biologia e Biotecnologie, un seminario dal titolo: “Utilizzo del gene *rpoB* per l'analisi di comunità microbiche del suolo mediante Denaturing Gradient Gel Electrophoresis (DGGE)”.
- Dal 17 al 18 Luglio 2006 il Professore Giuseppe Spano partecipa, con relazione ad invito dal titolo “*Tolleranza agli stress abiotici in lattobacilli geneticamente modificati*” al I Convegno annuale della Società Italiana di Microbiologia Agraria (SIMTREA).

- Il 18 Settembre 2006 il Professore Giuseppe Spano, su invito del Professore Tarek Msadek dell' Unité de Biologie des Bactéries Pathogènes à gram positif dell'Istituto Pasteur, Parigi, Francia, svolge un seminario dal titolo: *“Environmental stress response and adaptation in Lactobacilli”*.
- Il 04 Ottobre 2006 il Professore Giuseppe Spano, su invito del Professore Jean Guzzo della Scuola Superiore di Biologia Applicata e Biochimica, ENSBANA, Dijon, Francia svolge un seminario dal titolo: *Small heat shock genes and their regulation in Lactobacilli*.
- Il 16 Febbraio 2007 il Professore Giuseppe Spano, su invito della Prof. ssa Margherita Sacco del Dipartimento di Scienze Ambientali della Seconda Università di Napoli svolge un seminario dal titolo: *“Tolleranza agli stress in Lattobacilli di interesse industriale”*.
- Dal 28/11/2007 al 01/12/2007 partecipa, con relazione ad invito dal titolo *“Overexpression and deletion of three small heat shock genes in Lactobacillus plantarum: survival during stress conditions”* al BioMicroWorld “II International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology”, 28 November – 1 December 2007, Seville (Spain).
- Il 14 Febbraio 2008 il Professore Giuseppe Spano, su invito del Professor G.A. Farris del Dipartimento di Scienze Ambientali Agrarie e Biotecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Sassari svolge un seminario dal titolo: *Analisi dei meccanismi di risposta agli stress abiotici in Lactobacillus plantarum ed Oenococcus oeni ed utilizzo di nuovi approcci molecolari per la selezione di starter malolattici*.
- Il 09/10/2009 il Professore Giuseppe Spano, partecipa, con relazione ad invito, dal titolo: *“Biogenic amines in fermented food”* al 3rd International EuroFIR Congress European Food Composition Data for Better Diet, Nutrition and Food Quality 8-10 September 2009, University of Vienna, Austria.
- Il 20/11/2009 il Professore Giuseppe Spano, partecipa, con relazione ad invito dal titolo *“Biogenic amines in wine”*, al 2° International Symposium "MICRO SAFETY WINE" Martina Franca (TA), Italy, 2009.
- Il 16.12.2010 svolge, su invito del Dott. Cattivelli, Direttore del Centro per la Genomica Funzionale di Fiorenzuola d'Arda (PC) un seminario dal titolo *“Utilizzo di batteri lattici nei processi di fermentazione alimentare”*.
- Dal 10/04/2011 al 16/04/2011 svolge, in qualità di docente, una lezione dal titolo *“Biotechnology of Lactic Acid Bacteria”* della durata di 4 ore nel corso intensivo “Green Chemistry” all'Università D'Artois, Francia.
- Il 27/10/2011 il Professore Giuseppe Spano, partecipa, con relazione ad invito, dal titolo: *“Interaction between Lactobacillus plantarum mutant strains and intestinal human epithelial cells”*

induce immune responsive genes” al 1st International Conference on Microbial Diversity 2011: Environmental Stress and Adaptation, 26-28/10/2011, Milan, Italy.

- Il 15/03/2012 il Professore Giuseppe Spano, svolge un seminario dal titolo: “*Batteri Lattici: una nuova frontiera biotech*” al Centro di Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura - CRA, sez. op. di Foggia.

- 15/06/2012 il Professore Giuseppe Spano, svolge un seminario dal titolo: “*Microbiologia enologica, il punto delle ricerche in Puglia*” alla “II Giornata divulgativa e di aggiornamento in Viticoltura ed Enologia”, Centro Risorse Polivalente “Basile Caramia”, Locorotondo (BA).

- 22-23/10/2013, Scaling-up your food microbial innovation. IFIB 2013 Italian Forum on Industrial Biotechnology and Bioeconomy, 22 - 23 October, 2013, Naples, Italy (Oral communication).

- 14/01/2014, il Professore Giuseppe Spano, svolge un seminario dal titolo: “*Probiotic LAB strains and their usage in cereal based products*”. Centro de Investigaciones Biológicas, C.S.I.C., Madrid, Spain.

-11/12/2015, il Professore Giuseppe Spano, svolge un seminario dal titolo: “*Ruolo degli esopolisaccaridi nella tolleranza agli stress in Lactobacillus plantarum*” nell’ambito del Workshop “DIRE STRAITS: la difficile vita dei lattobacilli - Università degli Studi della Basilicata, Campus di Macchia Romana, Potenza.

- 03/15/2017 il Professore Giuseppe Spano, partecipa, con intervento, al Workshops: Nuove prospettive per l’Enologia”, Foggia, 3 marzo 2017, Sala Convegni “Fantini”.

Conferenze e workshop organizzati

- Conferenza Internazionale su “Qualità e rischi nei prodotti agro-alimentari provenienti dalle regioni del Mediterraneo”, Foggia, 24-27 Settembre 2002.

- Il 20/05/2014, organizza, in collaborazione con Lallemand SPA Italia, la Scuola della fermentazione Malolattica presso il CNR-ISPA, sez op. di Lecce.

Appartenenza a società scientifiche

Il professore Spano è socio delle seguenti società:

- SIMTREA (Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare e Ambientale) (dal 2003).

Dal 2010 il professore Spano è componente dell’osservatorio per il trasferimento tecnologico in seno alla Società di Microbiologia Agroalimentare (SIMTREA).

- American Society for Microbiology (ASM) (dal 2003 al 2007).

- English Society for Applied Microbiology (SFAM) (dal 2002 al 2008).

Curatore testi scientifici

2007. Il professore Spano ha curato la traduzione dei capitoli 8-9-10-11-e-12 della terza edizione italiana del testo *Biologia Essenziale*, Neil Campbell, eds. Zanichelli.

2007. Il professore Spano ha partecipato alla traduzione del testo *Microbiologia generale*, Tortora, eds. Zanichelli.

Componente albo degli esperti e Valutatore per enti di ricerca/Università Nazionali ed Internazionali

- Valutatore di progetti RTS delle Regioni Puglia, Lazio, Veneto e Piemonte

Il professore Spano è componente dell'Albo degli esperti e valutatore di progetti di ricerca, sviluppo precompetitivo e trasferimento tecnologico della Regioni Puglia, Lazio, Veneto e Piemonte.

- Componente Albo degli Esperti e valutatore progetti SIR, FIRB e PRIN del MIUR.

Il professore Spano è componente dell'Albo degli esperti e valutatore di progetti di ricerca SIR e FIRB per gli anni 2012-2013-2014.

- Componente Albo degli Esperti per le procedure concorsuali del CRA (Centro per la Ricerca in Agricoltura) del Ministero delle Risorse Agricole.

Il professore Spano è componente dell'Albo degli esperti per le procedure concorsuali del CRA (Centro per la Ricerca in Agricoltura).

- Ottobre 2012: Componente Commissione di valutazione per la selezione del Direttore del Centro di Enologia di Asti (CRA-Asti).

- Componente albo degli esperti della European Food Safety Authority (EFSA)

dal 28/02/2009 il professore Spano è componente dell'Albo degli esperti della European Food Safety Authority (EFSA). Dal 2009 al 2011 è stato componente del gruppo di lavoro che si è occupato, all'interno dell'EFSA dei rischi derivanti dalla presenza di ammine biogene in alimenti fermentati (EFSA Journal 2011; 9:2393 - www.efsa.europa.eu/efsajournal).

- Componente albo degli esperti e valutatore progetti del VII programma quadro e H2020 della Comunità Europea.

Il prof. Spano è stato componente albo degli esperti del VII programma quadro.

- Valutatore del *Ministry of National Education and Scientific Research and its Executive Agency for Higher Education, Research, Development and Innovation Funding (UEFISCDI)* (Romania).

Nel 2011, nel 2013, nel 2016, nel 2019 e nel 2020 il professore Spano ha valutato numerosi progetti di ricerca e sviluppo del National Council for Development and Innovation, Romania.

- **Valutatore progetti di ricerca del *Ministero della Pesca e Turismo degli Stati Uniti d'America (USA)***

Nel 2013 il professore Spano ha valutato progetti di ricerca e sviluppo del Ministero della Pesca e Turismo, USA.

- **Valutatore progetti di ricerca del *National Science Centre (NCS), Polonia (Narodowe Centrum Nauki - NCN; <http://www.ncn.gov.pl>)***

Nel 2015, 2017 e 2018 il professore Spano ha valutato progetti di ricerca e sviluppo del National Science Centre (NCS), Polonia.

- **Valutatore progetti di ricerca *IRG - France/South Afrika Research Cooperation Programme***

Nel 2014 il professore Spano ha valutato progetti di ricerca e sviluppo per l'Università di Stellenbosh (South Afrika) e relativi al programma IRG.

- **Valutatore progetti di ricerca del *Federal Department of Home Affairs (FDHA) Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO, Switzerland***

Nel 2016 il professore Spano ha valutato progetti di ricerca e sviluppo del Federal Department of Home Affairs (FDHA), Switzerland.

- **Valutatore progetti di ricerca del *Research Foundation Flanders (FWO) - Technology Foundation STW. Wageningen, The Netherland***

Nel 2016 il professore Spano ha valutato progetti di ricerca e sviluppo del Research Foundation Flanders (FWO) - Technology Foundation STW. Wageningen, The Netherland.

- **Valutatore (Referee) prodotti di Ricerca VQR (2011-2014).**

Il prof. Spano è stato valutatore prodotti peer review del processo di VQR (2011-2014).

- **Valutatore delle proposte progettuali relative alla *Deliberazione della Giunta della Regione Puglia n. 1410 del 12/06/2015 "Linee guida per il parco della ricerca e sperimentazione finalizzata alla prevenzione e al contenimento del complesso del disseccamento rapido dell'olivo (CodiRO)***. Determinazioni del Dirigente del Servizio Agricoltura della Regione Puglia n. 496 del 14/10/2015 – Cod. C

- **Valutatore progetti di ricerca del *Research Grants Council (RGC), Hong Kong, China***

Nel 2016 il professore Spano ha valutato progetti di ricerca del *Research Grants Council (RGC)* Hong Kong, China

- **Valutatore progetti di ricerca del *Czech Science Foundation, Czech Republic***

Nel 2016 il professore Spano ha valutato progetti di ricerca del *Czech Science Foundation, Czech Republic*.

- **Valutatore progetti di ricerca del *National Center of Science and Technology Evaluation, Republic of Kazakhstan.***

Nel 2016 il professore Spano è stato inserito nella lista dei valutatori del *National Center of Science and Technology Evaluation, Republic of Kazakhstan.*

- **Valutatore progetti di ricerca FIRB ex post.**

Il prof. Spano è stato nominato esperto tecnico-scientifico dal MIUR per la valutazione ex post di nr 2 progetti FIRB.

- **Valutatore progetti di ricerca del *Netherlands Organisation for Scientific Research (NWO, the Dutch research council)***

Nel 2017 il professore Spano ha valutato nr 3 progetti di ricerca e sviluppo del *Netherlands Organisation for Scientific Research (NWO, the Dutch research council), The Netherland.*

- **Valutatore progetti di ricerca del *FONDECYT Initiation into Research 2017 e 2019, the Chilean National Science and Technology Commission (CONICYT - Chile).***

Nel 2017 e nel 2019 il professore Spano ha valutato nr 3 progetti di ricerca e sviluppo del *Chilean National Science and Technology Commission (CONICYT - Chile).*

- **Valutatore progetti di ricerca del *National Research, Development and Innovation Office (NRDI Office – Hungary).***

Nel 2018 il professore Spano ha valutato nr 2 progetti di ricerca e sviluppo del *National Research, Development and Innovation Office (NRDI Office – Hungary).*

- **Valutatore progetti di ricerca del *Chilean Antarctic Institute, INACH (Chile)***

Nel 2018 il professore Spano ha valutato nr 1 progetti di ricerca e sviluppo del *Chilean Antarctic Institute, INACH (Chile).*

- **Valutatore progetti di ricerca del programma **BARD - The United States - Israel Binational Agricultural Research and Development Fund****

Nel 2018 e nel 2019 il professore Spano ha valutato nr 2 progetti di ricerca e sviluppo del programma BARD (USA-Israel).

- **Valutatore progetti di ricerca del “Independent Research Fund Denmark | Technology and Production Sciences Ministry of Higher Education and Science, Danish Agency for Science and Higher Education**

Nel 2020 il professore Spano ha valutato nr 2 progetti di ricerca e sviluppo del programma UFM FP SFU-DFD (Denmark).

Componente di *Advisory committee* di conferenze internazionali

-Nel 2015 ha fatto parte della International Advisory Committee del VI International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology – BioMicroWorld 2015,28-30 Ottobre 2015

Barcelona (Spain). <http://www.biomicroworld2015.org>. ISBN-10: 1-62734-612-0; ISBN-13: 978-1-62734-612-2

-Nel 2017 ha fatto parte della International Advisory Committee del VII International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology - BioMicroWorld2017, 18-20 Ottobre 2017, Madrid (Spain). <http://www.biomicroworld2017.org>.

Partecipazione a *spin off*

Il professore Spano è co-fondatore e consulente scientifico della *spin off* universitaria Promis Biotech srl (<http://www.promis-biotech.com/sito/>). Di seguito si riportano alcuni riconoscimenti, nazionali ed internazionali della stessa.

Promis Biotech srl nasce come spin-off dell'Università degli studi di Foggia. Nella Start Cup Puglia 2011 vince il premio speciale extra-regolamento Bright Future Ideas Award, conferito dallo UK Trade & Investment (UKTI)'. Premio consegnato in occasione dell'UK – ITALY Business Awards Ceremony 2011, svoltosi il 18-01-2012 presso la Borsa Italiana di Milano. Nel giugno 2012, l'idea "Slow Microbes for Slow Food" è selezionata tra le idee finaliste della Regione Puglia presentate a Catanzaro agli Stati Generali di Italiacamp. Nel 2013 partecipa al BioinItald organizzato da Assobiotec ed Intesa Sanpaolo Start-Up Initiative, ed è selezionato tra le imprese finaliste. Nel giugno 2013, è selezionata per l'European Food Venture Forum 2013 (Aarhus, Denmark).

Nel 2013 Promis Biotech srl è riconosciuto lo status di 'start-up innovativa'. Nell'estate del 2013, in partenariato con l'associazione MicroBio4Life, promuove il 'GlocalFoodBiotech' a cui partecipano grandi multinazionali e docenti internazionali. Nel settembre 2013, l'approccio "Slow Microbes for Slow Food" è presentato nell'edizione 2013 di Cheese (Slow Food). Promis Biotech srl aderisce all'Enterprise Europe Network e nel dicembre 2013 è stato conferito l'EEN Puglia Award 2013 V. Nel gennaio 2014 è selezionata nell'ambito del progetto NOBLE-IDEAS, incubata presso la Scuola per la Creazione e il Cambiamento d'Impresa dell'IAMB. Nel marzo 2014, Promis Biotech srl è selezionata tra le 7 migliori idee nella finale di NOBLE-IDEAS tenutasi in Bulgaria.

- 15 Luglio 2015, la overproduzione di vitamina B2 da parte di batteri lattici presentata da Promis Biotech srl ed il gruppo di Microbiologia Industriale del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente, viene premiata tra le migliori idee innovative alla "Apulian Food Innovation Excellence".

Attività di referee e componente dell'*editorial board* di riviste del settore microbiologico e tecnologico

Il professor Giuseppe Spano è frequentemente interpellato come Referee dalle principali riviste del settore microbiologico e tecnologico. Il professor Spano è componente dell'*Editorial board* delle seguenti riviste: *Food Microbiology - Frontiers in Microbiology –Microbiological Research - South African Journal of Enology and Viticulture* (SAJEV). Negli anni 2013, 2014 e 2015 il professor Spano ha referenziato proposte di libri scientifici per “Elsevier’s Food Science and Nutrition book publishing program”.

Attività di ricerca

L’attività di ricerca del professore Giuseppe Spano può essere riassunta in tre principali argomenti di ricerca riguardanti in particolare, **1)** la Microbiologia enologica, con ricerche inerenti la identificazione, caratterizzazione ed utilizzo di starter enologici; identificazione e controllo di microrganismi alteranti e di microrganismi coinvolti nella produzione di ammine biogene in bevande fermentate; **2)** la tolleranza agli stress in batteri lattici utilizzati come starter o aventi attività probiotica e **3)** la identificazione, caratterizzazione ed applicazione di batteri protecnologici (probiotici, produttori di vitamine e/o esopolisaccaridi) per la produzione di alimenti funzionali.

I principali argomenti di ricerca si possono ricondurre fondamentalmente ai seguenti filoni:

- Caratterizzazione tecnologica ed applicazione di microrganismi (*Oenococcus oeni*, *Lactobacillus plantarum* e *Saccharomyces cerevisiae*) starter per l’industria enologica.
- Controllo della produzione di ammine biogene e di microrganismi alteranti in alimenti fermentati.
- Utilizzo di batteri lattici, mediante fermentazioni *in situ*, per l’arricchimento di alimenti in vitamine del gruppo B ed esopolisaccaridi o per la produzione di alimenti veicolanti probiotici sporigeni e/o lattobacilli aventi attività probiotica.
- Genomica comparativa e regolazione genica in condizioni di stress abiotici in microrganismi di interesse industriale o in microrganismi alteranti.

Gli argomenti di ricerca sono prevalentemente svolti in collaborazione con industrie del settore alimentare, sia regionali che nazionali ed internazionali (ad esempio Lallemand Inc – settore enologico e salutistico) e con centri di ricerca/Università nazionali ed internazionali. Le collaborazioni internazionali si evincono, in particolare, dai progetti di ricerca comuni e/o dalle pubblicazioni presentate. Tra le collaborazioni internazionali attive si ricordano, in particolare, le collaborazioni nel campo della **microbiologia enologica, e del controllo di microrganismi alteranti o produttori di ammine biogene durante le fermentazioni vinarie** (prof. P. Lucas e Dr. M. Bely Università di Bordeaux (Francia); prof. H. Alexander, Università di Dijon (Francia);

prof. M. Du Toit, Università di Stellenbosh (Sud Africa); prof. S. Ferrer, Università di Valencia (Spagna), Dr S. Krieger-Weber e Dr N. Sieczkowski, Lallemand Inc.; Dr Deliang Wang, China National Research Institute of Food and Fermentation Industries (Cina); le collaborazioni nel campo **del miglioramento della tolleranza agli stress** e dell'utilizzo **di batteri lattici protecnologici e/o nella produzione di alimenti funzionali** (prof. M. Kleerebezem, Università di Wageningen e NiZO Food Research (Olanda); prof. J. Guzzo, Università di Dijon (Francia); prof. D. Dridier, Università di Lillie (Francia); Dr. P. Lopez, Centro de Investigaciones Biológicas (CIB, Madrid, Spagna); prof. M. Duenas, Università dei Paesi Baschi (San Sebastian, Spagna); Dr JG. LeBlanc, CERELA-CONICET (Tucuman, Argentina); Dr R. Aznar, Università di Valencia (Spagna); Dr D. van Sideren Università di Cork (Irlanda); prof Djamel Drider Università di Lille, (Francia); prof. E. Tsakalidou e Dr. S. Paramithios, Agricultural University of Athens (Grecia); prof. P. Hols, Università di Louvan, Louvan le Neuve (Belgio); Dr. M. Alvarez, IPLA (Oviedo, Spagna); Dr A. Rascon, Università di Lund (Svezia).

Elenco delle pubblicazioni e brevetti

Il professore Giuseppe Spano è autore di nr **362** prodotti scientifici e così suddivisi: **159** articoli *peer reviewed* pubblicati su riviste internazionali con I.F., nr **9** pubblicazioni su riviste internazionali con referee ed H.I. ma senza I.F.; nr **4** pubblicazioni su riviste nazionali con referee senza I.F; nr **1** pubblicazione European EFSA Journal; **129** *proceeding* presentati a convegni internazionali, **37** *proceeding* presentati a convegni nazionali, **19** Capitoli di libro, **3** libri editi, **1** Brevetto. Dati Scopus: HIndex 37; citazioni totali 4000.

Terza missione e trasferimento tecnologico

- Co-inventore di **brevetto italiano** (titolarità di Promis Biotech) numero RM2013A000257 depositato presso l'Ufficio Italiano Brevetti e Marchi, il 30-04-2013, e concesso il 18-08-2015, con numero concessione 0001417530 e le seguenti classificazioni: C12N 1/20, A23L 1/30, A23L 1/03, A61K 35/74. Inventori: P. Russo, V. Capozzi, D. Fiocco, **G. Spano**, M.P. Arena.
- Concessione di licenza esclusiva del brevetto nazionale numero RM2013A000257, alla società Ebers Brewing Company S.r.l. per applicazioni nel settore della produzione di birra.
- Concessione di licenza esclusiva di nr 5 batteri lattici alla società Dalton Biotechnology srl.

Elenco delle pubblicazioni (peer reviewed Journals)

Pubblicazioni a stampa

1. Perrotta, C., Treglia, A.S., Mita, G., Giangrande, E., Rampino, P., Ronga, G., **Spano, G.** and Marmioli, N. (1998) "Analysis of mRNAs from ripening wheat seeds: the effect of high temperature". *Journal of Cereal Science*, **27**, 127-132.
2. Treglia, A.S., **Spano, G.**, Rampino, P., Giangrande, E., Nocco, G., Mita, G., Di Fonzo, N. and Perrotta, C. (1999). "Identification by *in vitro* translation and Northern blot analysis of heat shock mRNAs isolated from wheat seeds exposed to different temperatures during ripening". *Journal of Cereal Science*, **30**, 33-38.
3. **Spano, G.**, Di Fonzo, N., Perrotta, C., Platani, C., Ronga, G., Lawlor, D.W., Napier, J. A. and Shewry, P. R. (2003). Physiological characterisation of 'stay green' mutants in durum wheat. *Journal of Experimental Botany*, **64**, 1-6.
4. P. Rampino, **G. Spano**, S. Pataleo, G. Mita, J. A. Napier, N. Di Fonzo, P. R. Shewry and C. Perrotta (2006) Molecular analysis of a durum wheat 'stay green' mutant: Expression pattern of photosynthesis-related genes. *Journal of Cereal Science*, **43**, 160–168.
5. Massa, S., Petruccioli, M., Brocchi, G. F., Altieri, C., Sinigaglia, M. and **Spano, G.** (2001) Growth inhibition by glucose oxidase system of enterotoxic *Escherichia coli* and *Salmonella derby*: *in vitro* studies. *World Journal of Microbiology and Biotechnology* **17**, 287-291.
6. **Spano, G.**, Beneduce, L., Tarantino, D., Zapparoli, G. and Massa, S. (2002) Characterization of *Lactobacillus plantarum* from wine must by PCR species-specific and RAPD-PCR. *Letters in Applied Microbiology*, **35**, 370-374
7. **Spano, G.**, Beneduce, L., Tarantino, D., Giammanco, G. M. and Massa, S. (2002) Preliminary characterization of wine lactobacilli able to degrade arginine. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, **18**, 821-825.
8. Beneduce, L., Tarantino, D., **Spano, G.**, Libergoli, M., Labonia, M. and Massa, S. (2003). Survival of *Helicobacter pylori* in well water. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, **19**, 1-4.
9. **Spano, G.**, Goffredo, E., Beneduce, L., Tarantino, D., Dupuy, A. and Massa S. (2003) Fate of *Escherichia coli* O157:H7 during the manufacture of Mozzarella Cheese. *Letters in Applied Microbiology*, **36**, 73-76.
10. Beneduce, L., **Spano, G.** and Massa S. (2003). *Escherichia coli* O157:H7 general characteristics, isolation and identification techniques. *Annals of Microbiology*, **53**, 511-527.
11. Beneduce, L., **Spano, G.**, Vernile, A., Tarantino, D. and Massa, S. (2004). Molecular characterization of lactic acid populations associated with wine spoilage. *Journal of Basic Microbiology*, **44**, 10-16.

12. **Spano, G.**, Chieppa, G., Beneduce, L. and Massa, S. (2004) Expression analysis of putative *arcA*, *arcB* and *arcC* genes partially cloned from *Lactobacillus plantarum* isolated from wine. *Journal of Applied Microbiology*, **96**, 185-190.
13. **Spano, G.**, Capozzi, V., Vernile, A. and Massa S. (2004) Cloning, molecular characterization and expression analysis of two small heat shock genes isolated from wine *Lactobacillus plantarum*. *Journal of Applied Microbiology*, **97**, 774–782.
14. **Spano, G.**, Beneduce, L., Perrotta, C. and Massa, S. (2005) Cloning and characterization of the *hsp 18.55* gene, a new member of the small heat shock genes family isolated from wine *Lactobacillus plantarum*. *Research in Microbiology*, **156**, 219-224.
15. **Spano, G.**, Rinaldi, A., Ugliano, M., Moio, L., Beneduce, L. and Massa, S. (2005) A β -glucosidase gene isolated from wine *Lactobacillus plantarum* is regulated by abiotic stresses. *Journal of Applied Microbiology*, **98**, 855 -859.
16. **Spano, G.**, Beneduce, L., Terzi, V., Stanca, A.M. and Massa, S. (2005) Real-time PCR for the detection of *Escherichia coli* O157:H7 in dairy and cattle wastewater. *Letters in Applied Microbiology*, **40**, 164-169.
17. **Spano, G.**, Beneduce, L., De Palma, L., Quinto, M., Vernile, A., and Massa, S. (2006) Characterization of wine *Lactobacillus plantarum* by PCR-DGGE and RAPD-PCR analysis and identification of *Lactobacillus plantarum* strains able to degrade arginine. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, **22**, 769-773.
18. Vernile, A., **Spano, G.**, Beresford, T. P., Fox, P. F., Beneduce, L. and Massa, S. (2006) Microbial study of Pecorino Siciliano cheese throughout ripening. *MILCHWISSENSCHAFT* **61**, 169-172.
19. **G. Spano** and S. Massa (2006) Environmental stress response in wine Lactic Acid Bacteria: beyond *Bacillus subtilis*. *Critical Review in Microbiology*. **32**, 77-86.
20. **G. Spano**, A. Lonvaud-Funel, O. Claisse and S. Massa (2007). *In vivo* PCR-DGGE analysis of *Lactobacillus plantarum* and *Oenococcus oeni* populations in red wine. *Current Microbiology*, **54**, 9-13.
21. A. Vernile, T. P. Beresford, **G. Spano**, S. Massa and P. F. Fox (2007) Chemical Studies of Pecorino Siciliano Cheese throughout Ripening. *Milk Science International*, **62**, 280-284.
22. L. Beneduce, **G. Spano**, A. Nabi, V. Terzi, D. Fiocco, S. Massa (2007) Assessment of a Quantitative PCR method for the detection of *Helicobacter pylori* in environmental samples. *Fresenius Environmental Bulletin (FEB)*, **16**, 749-755.

23. **G. Spano**, S. Massa, M.E. Arena, M.C. Manca de Nadra (2007) Arginine metabolism in wine *Lactobacillus plantarum*: *in vitro* activities of the enzymes arginine deiminase (ADI) and ornithine transcarbamylase (OTCase). *Annals of Microbiology*, **57**, 67-70.
24. M.E. Arena, D. Fiocco, M.C. Manca de Nadra, I. Pardo and **G. Spano** (2007) Characterization of a *Lactobacillus plantarum* strain able to produce tyramine and partial cloning of a putative tyrosine decarboxylase gene. *Current Microbiology*, **55**, 205-210.
25. D. Fiocco, V. Capozzi, D. Pepe, E. Crisetti and **G. Spano** (2007) Sulphite stress induce small heat shock genes in wine *Lactobacillus plantarum*. *Research Journal of Microbiology*, **2**, 838-844.
26. D. Fiocco, V. Capozzi, P. Goffin, P.Hols and **G. Spano** (2007) Improved Adaptation to Heat, Cold and Solvent Tolerance in *Lactobacillus plantarum*. *Applied Microbiology and Biotechnology* **77**, 909-915.
27. D. Fiocco, E. Crisetti, V. Capozzi and **G. Spano** (2008) Validation of an internal control gene to apply reverse transcription quantitative PCR to study heat, cold and ethanol stresses in *Lactobacillus plantarum*. *World Journal of Microbiology and Biotechnology* **24**, 899-902.
28. Anna Vernile, **G. Spano**, T. P. Beresford, P. F. Fox and S. Massa (2009) Biodiversity of *Staphylococcus* Species in Pecorino Siciliano Cheese. *Milk Science International*, **64**, 67-70.
29. Anna Vernile, G. Giammanco, **G. Spano**, T. P. Beresford, P. F. Fox and S. Massa (2008). Genotypic characterization of lactic acid bacteria isolated from traditional Pecorino Siciliano cheese, *Dairy Science & Technology*, **88**, 619-622.
30. Luciano Beneduce, **Giuseppe Spano**, Ari Q. Nabi, Francesco Lamacchia, Salvatore Massa, Redouane Aouni, Abed Hamama (2008). Occurrence and characterization of *Escherichia coli* O157 and other serotypes in raw meat products in Morocco. *Journal of Food Protection*. **71**, 2082-2086.
31. Romina Beleggia, Cristiano Platani, **Giuseppe Spano**, Massimo Monteleone and Luigi Cattivelli (2008). Metabolic profiling and analysis of volatile composition of durum wheat semolina and pasta. *Journal of Cereal Science*, **49**, 301–309.
32. Walid M. El-Sharoud and **Giuseppe Spano** (2008) Diversity and enterotoxigenicity of *Staphylococcus* spp. associated with Domiati cheese. *Journal of Food Protection*, **71**, 2567–2571.
33. D. Fiocco, M. Collins, L. Muscariello, P. Hols, M. Kleerebezem, T. Msadek and **Giuseppe Spano** (2009). The *Lactobacillus plantarum* *ftsH* gene is a novel member of the CtsR regulon. *Journal of Bacteriology*, **191**, 1688-1694.
34. V. Capozzi, D. Fiocco, S. Weidmann, G. Felis, and **G. Spano** (2009) The *hsp 16* gene of the probiotic *Lactobacillus acidophilus* is differently regulated by single and combined stress as revealed by reverse transcription quantitative PCR (qRT-PCR). *Annals of Microbiology (special issue)*, **59**, pag 45.

35. A. Nabi, G. Colelli, **G. Spano** and S. Massa (2009) Antibiotic resistance genes delivered by Lactic Acid Bacteria isolated from ready to eat (RTE) food. *Annals of Microbiology (special issue)*, 59, pag. 70.
36. V. Capozzi and **G. Spano** (2009) Horizontal Gene Transfer in gut:is it a risk?. *Food Research International*, 42, 1501-1502.
37. Vittorio Capozzi, Daniela Fiocco, Maria Luisa Amodio, Anna Gallone and **Giuseppe Spano** (2009) Bacterial stressors and fresh cut production. Special issues "Biotic and Abiotic Stress" *International Journal of Molecular Sciences*, 10, 3076-3105.
38. D. Fiocco, V. Capozzi, A. Gallone, P. Hols, J. Guzzo, S. Weidmann, A. Rieu, T. Msadek and **G. Spano** (2010) Characterization of the CtsR stress response regulon in *Lactobacillus plantarum*. *Journal of Bacteriology*, 196, 896-900.
39. P. Russo, S. Ferrè, I. Pardo, R. Beleggia and **G. Spano** (2010) A polyphasich approach in order to identify dominant lactic acid bacteria and their evolution during pasta manufacturing, *LTW Food Science Technology*, 43, 982-986.
40. G. A. Francis, A. Gallone, G. J. Nychas, J. N. Sofos, G. Colelli, M.L. Amodio and **G. Spano** (2012) Factors affecting quality and safety of fresh-cut produce. *Critical Review in Food Science and Nutrition*, 52:595-610.
41. V. Capozzi, P. Russo, L. Beneduce, S. Weidmann, F. Grieco, J. Guzzo and **G. Spano** (2010) Technological properties of *Oenococcus oeni* strains isolated from typical southern italian wines. *Letters in Applied Microbiology*, 50, 327-334.
42. **G. Spano**, P. Russo, A. Lonvaud-Funel, P. Lucas, H. Alexandre, C. Grandvalet, E. Coton, M. Coton, L. Barnavon, B. Bach, F. Rattray, A. Bunte, C. Magni, M. Alvarez, M. Fernandez, P. Lopez, P. Barcelo, A. Corbi, and Juke S. Lolkema (2010) Biogenic amines in fermented food. *European Journal of Clinical Nutrition*, 64, 95-100.
43. M.P. Arena, P. Russo, V. Capozzi, L. Beneduce and **G. Spano** (2011). Effect of abiotic stress conditions on espression of the *Lactobacillus brevis* IOEB 9809 tyrosine decarboxylase and agmatine deiminase genes. *Annals of Microbiology*, 61, 179-183.
44. Beneduce, L., A. Romano, V. Capozzi, P. Lucas, L. Barnavon, B. Bach, P. Vuchot, F. Grieco and **G. Spano** (2010) Biogenic amines in regional wines. *Annals of Microbiology* 60, 573-578.
45. Beneduce, Luciano, Vernile, Anna, **Spano, Giuseppe**, Massa, Salvatore, Lamacchia, Francesco, Oliver, James (2010). Occurrence of *Vibrio vulnificus* in mussel farms from the Varano Lagoon environment. *Letters in Applied Microbiology* 51, 443-9.

46. Coton, M., Romano, A., **Spano, G.**, Ziegler, K., Vetrano, C., Desmaris, C., Lonvaud-Funel, A., Lucas, P. and Coton, E (2010). Occurrence of biogenic amine forming lactic acid bacteria in wine and cider. *Food Microbiology* 27, 1078 -1085.
47. Vittorio Capozzi, Victor Ladero, Luciano Beneduce, María Fernández, Miguel A. Alvarez, Bach Benoit, Barnavon Laurent, Francesco Grieco and **Giuseppe Spano** (2011). Isolation and characterization of tyramine-producing *Enterococcus faecium* strain from red wine. *Food Microbiol* 28, 434 – 439.
48. Ari Q. Nabi, Anna Vernile, **Giuseppe Spano**, Giovanna Lasalandra, Luciano Beneduce, G. Colelli and Salvatore Massa (2011). PCR-based quality control of *Listeria* spp. and *L. monocytogenes* in Ready-To-Eat Salads sold in Puglia Region (Italy). *Current Nutrition & Food Science*, 7, 57-62.
49. Vittorio Capozzi, Stéphanie Weidmann, Daniela Fiocco, Aurélie Rieu, Pascal Hols, Jean Guzzo and **Giuseppe Spano** (2011). Inactivation of a small heat shock protein affects cell morphology and membrane fluidity in *Lactobacillus plantarum* WCFS1. *Research in Microbiology* 162, 419-425.
50. Vittorio Capozzi, Mattia Pia Arena, Elisabetta Crisetti, **Giuseppe Spano** and Daniela Fiocco (2011) The *hsp 16* gene of the probiotic *Lactobacillus acidophilus* is differently regulated by salt, high temperature and acidic stresses as revealed by reverse transcription quantitative PCR (qRT-PCR) analysis. *International Journal of Molecular Science*, 12, 5390-5405.
51. Bove Pasquale, Vittorio Capozzi, Daniela Fiocco and **Giuseppe Spano** (2011). Involvement of the sigma factor *sigma H* in the regulation of a small heat shock protein gene in *Lactobacillus plantarum* WCFS1. *Annals of Microbiology*, 61, 973-977.
52. Vittorio Capozzi, Valeria Menga, Anna Maria Digesù, Pasquale De Vita, Douwe van Sinderen, Luigi Cattivelli, Clara Fares, **Giuseppe Spano** (2011) Biotechnological Production of Vitamin B2-Enriched Bread and Pasta. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 59, 8013-8020.
53. Arena, M.P., A. Romano, V. Capozzi, L. Beneduce, M. Ghariani, F. Grieco, P. Lucas and **G. Spano** (2011) Expression of *Lactobacillus brevis* IOEB 9809 tyrosine decarboxylase and agmatine deiminase genes in wine is correlated to substrate availability. *Letters in Applied Microbiology* 53:395-402.
54. V. Capozzi, D. Fiocco, S. Weidmann, J. Guzzo, and **G. Spano** (2012) Increasing membrane protection in *Lactobacillus plantarum* cells overproducing small heat shock proteins. *Annals of Microbiology*, 62, 517-522.

55. Tristezza M., Vetrano C., Bleve G., Grieco F., Tufariello M., Quarta A., Mita G., **Spano G.**, Grieco F. (2012). Autochthonous fermentation starters for the industrial production of Negroamaro wines. *Journal of Industrial Microbiology & Biotechnology*, 39:81–92.
56. Pasquale Bove, Vittorio Capozzi, Carmela Garofalo, Rieu, A, **Giuseppe Spano**, Daniela Fiocco (2012) Inactivation of the *ftsH* gene of *Lactobacillus plantarum* WCFS1: effects on growth, stress tolerance, cell surface properties and biofilm formation. *Microbiological Research*, 167, 187-193.
57. Vittorio Capozzi and **Giuseppe Spano** (2012) Food microbial biodiversity and “microbes of protected origin”. *Frontiers in Microbiology* 2, 237-238.
58. Vittorio Capozzi, **Giuseppe Spano**, Daniela Fiocco (2012). Transdisciplinarity and Microbiology Education. *Journal of Microbiology & Biology Education*, 13, 70-73.
59. Vittorio Capozzi, Pasquale Russo, Mariagiovanna Fragasso, Pasquale De Vita, Daniela Fiocco, **Giuseppe Spano** (2012) Biotechnology and pasta-making: Lactic Acid Bacteria as a new driver of innovation. *Frontiers in Microbiotechnology* 3, 94-96. DOI: 10.3389/fmicb.2012.00094
60. Andrea Romano, Hervé Klebanowski, Stéphane La Guerche, Luciano Beneduce, **Giuseppe Spano**, Marie-Laure Murat and Patrick Lucas (2012) Determination of biogenic amines in wine by means of thin-layer chromatography/densitometry. *Food chemistry*. 135, 1392-1396.
61. Pasquale Bove, Anna Gallone, Pasquale Russo, Vittorio Capozzi, Marzia Albenzio, **Giuseppe Spano** and Daniela Fiocco (2012) Probiotic features of *Lactobacillus plantarum* mutant strains. *Applied Microbiology and Biotechnology*. 96, 431-441, doi:10.1007/s00253-012-4031-2.
62. Vittorio Capozzi, Pasquale Russo and **Giuseppe Spano** (2012) Microbial information regimen in EU geographical indications. *World Patent Information*, 34, 229 - 231.
63. Pasquale Russo, Paloma Lopez, Vittorio Capozzi, Pilar Fernández De Palencia, Maria Teresa Dueñas, **Giuseppe Spano** and Daniela Fiocco (2012) Beta-Glucans Improve Growth, Viability and Colonization Ability of Probiotic Microorganisms. *Int. J. Mol. Sci.* 13, 6026-6039.
64. Vittorio Capozzi, Pasquale Russo, Victor Ladero, María Fernández, Daniela Fiocco, Miguel A. Alvarez, Francesco Grieco and **Giuseppe Spano** (2012) Biogenic amines degradation by *Lactobacillus plantarum*: toward a potential application in wine. *Frontiers in Microbiology*, 3, 1-6.
65. P. Russo, Pilar Fernández de Palencia, A. Romano, P. Lucas, **G. Spano** and Paloma López (2012). Biogenic amine production by the wine *Lactobacillus brevis* IOEB 9809 in systems that partially mimic the gastrointestinal tract stress. *BMC Microbiology*, 12, 247-257, DOI: 10.1186/1471-2180-12-.
66. Pasquale Russo, María Luz Mohedano, Vittorio Capozzi, Pilar Fernández de Palencia, Paloma López, **Giuseppe Spano** and Daniela Fiocco (2012) Comparative proteomic analysis of

Lactobacillus plantarum WCFS1 and Δ ctsR mutant strains under physiological and heat stress conditions. *Int. J. Mol. Sci.* 2012, 13, 10680-10696.

67. Vittorio Capozzi, Pasquale Russo, María Teresa Dueñas, Paloma López and **Giuseppe Spano** (2012) Lactic Acid Bacteria producing B-group vitamins: a great potential for functional cereals products. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 96, 1383-1394, DOI: 10.1007/s00253-012-4440-2.

68. Bove P., Russo P., Capozzi V., Gallone., **Spano G.** and Fiocco D. (2013) *Lactobacillus plantarum* passage through an oro-gastro-intestinal tract simulator: carrier matrix effect and transcriptional analysis of genes associated to stress and probiosis. *Microbiological Research* 168, 351-359.

69. Anna Giovanna Sciancalepore, Elisa Mele, Valentina Arcadio, Francesco Reddavid, Francesco Grieco, **Giuseppe Spano**, Patrick Lucas, Giovanni Mita, Dario Pisignano (2013) Microdroplet-based multiplex PCR on chip to detect foodborne bacteria producing biogenic amines *Food Microbiology* 35, 10-14 .

70. Mariana Tristezza, Cosimo Vetrano, Gianluca Bleve, **Giuseppe Spano**, Vittorio Capozzi, Antonio Logrieco, Giovanni Mita, Francesco Grieco (2013) Biodiversity and safety aspects of yeast strains characterized from vineyards and spontaneous fermentations in the Apulia Region, Italy *Food Microbiol*, 36, 335-342 (DOI: 10.1016/j.fm.2013.07.001).

71. Mattia Pia Arena, Daniela Fiocco, Salvatore Massa, Pasquale Russo, Vittorio Capozzi and **Giuseppe Spano** (2014) *Lactobacillus plantarum* as a strategy for an *in situ* production of vitamin B2. *Journal of Food & Nutritional Disorders*. S1, 1-5. DOI: 10.4172/2324-9323.S1-004.

72 Luciano Beneduce, **Giuseppe Spano**, Francesco Lamacchia, Micol Bellucci, Consiglio Francesco and Ian M. Head (2014). Correlation of seasonal nitrification failure and ammonia-oxidizing community dynamics in a wastewater treatment plant treating water from a saline thermal spa. *Annals of Microbiology*, 64, 4,1671-1682. DOI 10.1007/s13213-014-0811-5.

73. María de la Luz Mohedano, Pasquale Russo, Vivian de los Rios, Vittorio Capozzi, **Giuseppe Spano** and Paloma López (2014) A proteome reference map of the wine lactic acid bacteria *Oenococcus oeni* ATCC BAA-1163. *Open Biology*, 4, 1-10, DOI: 10.1098/rsob.130154.

74. Pasquale Russo, Vittorio Capozzi, Mattia Pia Arena, Giuseppina Spadaccino, María Teresa Dueñas, Paloma López, Daniela Fiocco and **Giuseppe Spano** (2014) Riboflavin overproducing strains of *Lactobacillus fermentum* for riboflavin enriched bread. *Applied Microbiology and Biotechnology*. 98, 8, 3691-3700. DOI: 10.1007/s00253-013-5484-7.

75. Mattia P. Arena, Graziano Caggianiello, Daniela Fiocco, Pasquale Russo, Michele Torelli, **Giuseppe Spano** and Vittorio Capozzi (2014) Barley β -glucans-containing food enhances probiotic

performances of beneficial bacteria. *International Journal of Molecular Science*, 15, 3025-3039; DOI: 10.3390/ijms150x000x.

76. Salim Makhoul, Andrea Romano, Luca Cappellin, **Giuseppe Spano**, Vittorio Capozzi, Elisabetta Benozzi, Tilmann D. Märk, Eugenio Aprea, Flavia Gasperi, Hanna El-Nakat, Jean Guzzo, and Franco Biasioli (2014) Proton-Transfer-Reaction Mass Spectrometry for the Study of the Aromatic Potential of bakery yeast starters. *Journal of Mass Spectrometry*, 49, 850–859.

77. Pasquale Russo, Giuseppe Botticella, Vittorio Capozzi, Salvatore Massa, **Giuseppe Spano** and Luciano Beneduce (2014) A fast, reliable and sensitive method for detection and quantification of *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* O157:H7 in ready-to-eat fresh cut products by MPN-qPCR. *BioMed Research International*, Article ID 608296, pages 1-9. doi.org/10.1155/2014/608296

78. Pasquale Russo, Maria Lucia Valeria de Chiara, Anna Vernile, Maria Luisa Amodio, Mattia Pia Arena, Vittorio Capozzi and **Giuseppe Spano** (2014) Fresh-cut pineapple as a new carrier to drive probiotic lactic acid bacteria *BioMed Research International*, 2014, 1-9. (DOI:10.1155/2014/309183).

79. Mattia P. Arena, Pasquale Russo, Vittorio Capozzi, Paloma López, Daniela Fiocco and **Giuseppe Spano** (2014). Probiotic abilities of riboflavin-overproducing *Lactobacillus* strains: a novel promising application of probiotics. *Applied Microbiology and Biotechnology* Volume 98, 17, 7569-7581 (DOI:10.1007/s00253-014-5837).

80. Antonella Lamontanara, Luigi Orrù, Luigi Cattivelli, Pasquale Russo, **Giuseppe Spano**, Vittorio Capozzi (2014) Genome Sequence of *Oenococcus oeni* OM27, the first fully assembled genome of a strain isolated from an Italian wine. *Genome announcement*, 2 (4),1-4.

81. Monica Gelzo, Anna Lamberti, **Giuseppe Spano**, Antonio Dello Russo, Gaetano Corso, Mariorosario Masullo (2014) Sterol and steroid catabolites from cholesterol produced by the psychrophile *Pseudoalteromonas haloplanktis*. *Journal of Mass Spectrometry*, 49, 947-951.

82. Luigi Orrù, Elisa Salvetti, Luigi Cattivelli, Antonella Lamontanara, Vania Michelotti, Vittorio Capozzi, **Giuseppe Spano**, David Keller, Howard Cash, Alessia Martina, Sandra Torriani, and Giovanna Felis (2014) Draft genome sequence of *Bacillus coagulans* GBI-30, 6086 a widely used spore-forming probiotic strain" *Genome Announcement*, 2 (6), 1-2, e01080-14.

83. Vittorio Capozzi, Pasquale Russo, Antonella Lamontanara, Luigi Orrù, Luigi Cattivelli, and **Giuseppe Spano** (2014) Genome sequences of five *Oenococcus oeni* strains isolated from 'Nero di

Troia' wine (Apulia, Southern Italy): five genome sequences from the same terroir. *Genome Announcement*, 2 (5), 1-4, e01077-14.

84. Antonella Lamontanara, Graziano Caggianiello, Luigi Orrù, Vittorio Capozzi, Vania Michelotti, Jumamurat R. Bayjanov, Bernadet Renckens, Sacha A.F.T. van Hijum, Luigi Cattivelli, **Giuseppe Spano** (2015). Non contiguous-finished genome sequence of *Lactobacillus plantarum* strain Lp90 isolated from Apulian (Italy) wine. 3, (2), 1-6. e00097-15. *Genome Announcement*. DOI 0.1128/genomeA.00097-15.

85. Mattia P. Arena, Graziano Caggianiello, Pasquale Russo, Marzia Albenzio, Salvatore Massa, Daniela Fiocco, Vittorio Capozzi and **Giuseppe Spano** (2015) Functional starters for functional yogurt. *Food*, 4, 15-33. doi:10.3390/foods40x000x.

86. Hugo Campbell-Sills, Mariette El Khoury, Marion Favier, Andrea Romano, Franco Biasoli, **Giuseppe Spano**, David Sherman, Olivier Bouchez, Emmanuel Coton, Monika Coton, Sanae Okada, Naoto Tanaka, Marguerite Dols-Lafargue, Patrick Lucas (2015) Phylogenomic analysis of *Oenococcus oeni* reveals the species population structure and domestication of wine-adapted strains. *Genome biology and Evolution*, 7 (6): 1506-1518. 10.1093/gbe/evv084.

87. Maria Rosaria Di Toro, Vittorio Capozzi, Luciano Beneduce, Hervé Alexandre, Mariana Tristezza, Miriana Durante, Miriam Tufariello, Francesco Grieco and **Giuseppe Spano** (2015). Intraspecific biodiversity and 'spoilage potential' of *Brettanomyces bruxellensis* in Apulian wines. *LWT- Food Science and Technology*, 60, 102-108. DOI: 10.1016/j.lwt.2014.06.059.

88. Carmela Garofalo, Mariette El-Khoury, Patrick Lucas, Marina Bely, Pasquale Russo, **Giuseppe Spano** and Vittorio Capozzi (2015) Autochthonous starter cultures and indigenous grape variety for regional wine production. *Journal of Applied Microbiology* 118, 1395-408 (DOI: 10.1111/jam.12789).

89. Russo Pasquale, Iturria Iñaki, Mohedano M^a Luz, Caggianiello Graziano, Rainieri Sandra, Fiocco Daniela, Pardo Miguel Angel, López Paloma and **Spano Giuseppe** (2015) Zebrafish gut colonization by mCherry-labelled lactic acid bacteria. *Applied Microbiology and Biotechnology* 99, 8, 3479-3490 (DOI 10.1007/s00253-014-6351-x).

90. Andrea Romano, Vittorio Capozzi, **Giuseppe Spano** and Franco Biasoli (2015) Proton-Transfer-Reaction Mass Spectrometry: online and rapid determination of volatile organic compounds of microbial origin. *Applied Microbiology and Biotechnology* 99:3787-3795 (DOI: 10.1007/s00253-015-6528-y).

91. Vittorio Capozzi, Pasquale Russo and **Giuseppe Spano** (2015) The Great Microbial Beauty. *Trends in Microbiology*. DOI: 10.1016/j.tim.2015.02.010. 23, No. 6. pag. 334.

92. Carmela Garofalo, Pasquale Russo, Luciano Beneduce, Salvatore Massa, **Giuseppe Spano** and Vittorio Capozzi (2016) Non-*Saccharomyces* biodiversity in Nero di Troia wine. *Annals of Microbiology*, 66, 143-150. DOI: 10.1007/s13213-015-1090-5.
93. Salim Makhoul, Andrea Romano, Vittorio Capozzi, **Giuseppe Spano**, Eugenio Aprea, Luca Cappellin, Elisabetta Benozzi, Matteo Scampicchio, Tilmann D. Märk, Flavia Gasperi, Hanna El-Nakat, Jean Guzzo, and Franco Biasioli (2015) Volatile compound production during the bread-making process: effect of flour, yeast and their interaction. *Food and Bioprocess Technology* 8:1925–1937, DOI 10.1007/s11947-015-1549-1.
94. Elisabetta Benozzi, Andrea Romano, Vittorio Capozzi, Salim Makhoul, Luca Cappellin, Iuliia Khomenko, Eugenio Aprea, Matteo Scampicchio, **Giuseppe Spano**, Tilmann Märk, Flavia Gasperi, Franco Biasioli (2015) Monitoring of lactic fermentation driven by different starter cultures via direct injection mass spectrometric analysis of flavour-related volatile compounds. *Food Research International* 76, 682–688. DOI:10.1016/j.foodres.2015.07.043.
95. Isabelle Masneuf-Pomarede, Elodie Juquin, Cécile Miot-Sertier, Philippe-Emmanuel Renault, Yec'han Laizet, Franck Salin, Hervé Alexandre, Vittorio Capozzi, Luca Cocolin, Benoit Colonna-Ceccaldi, Patrick Girard, Vasileios Englezos, Beatriz Gonzalez, Albert Mas, Aspasia Nisiotou, Matthias Sipiczki, **Giuseppe Spano**, Marina Bely, Warren Albertin (2015) The yeast *Candida zemplinina* (*Starmerella bacillaris*) shows high genetic diversity in winemaking environments. *FEMS Yeast Research*. 15, 1-11. DOI: 0.1093/femsyr/fov045.
96. Pasquale Russo, Nuria Peña, Maria Lucia Valeria de Chiara, Maria Luisa Amodio, Giancarlo Colelli and **Giuseppe Spano** (2015) Probiotic lactic acid bacteria for the production of multifunctional fresh-cut cantaloupe. *Food Research International*, 77 – 762-772 DOI: 10.1016/j.foodres.2015.08.033.
97. Vittorio Capozzi, Carmela Garofalo, Maria Assunta Chiriatti, Francesco Grieco and **Giuseppe Spano** (2015) Microbial terroir and food innovation: the case of yeast biodiversity in wine. *Microbiological Research*. DOI 10.1016/j.micres.2015., 181, 75–83.
98. P. Russo, G. Botticella, M.L. Amodio, G. Colelli, M. Cavaiuolo, A. Ferrante, S. Massa, **G. Spano** and L. Beneduce (2015) Detection and Enumeration of *Listeria monocytogenes* in Fresh Cut Vegetables Using MPN-Real-Time PCR. *Acta Horticulturae* (ISSN 0567-7572). 1071, ISHS 2015, 567-574.
99. M. Cavaiuolo G. Botticella, L. Beneduce and **G. Spano** and A. Ferrante (2016) Evaluation of an ELISA Method to Detect *Listeria monocytogenes* in Fresh-Cut Rocket. *Acta Horticulturae* (ISSN 0567-7572). 1071, ISHS 2015, 369-372.
100. Pasquale Russo, Maria Lucia Valeria de Chiara, Vittorio Capozzi, Mattia Pia Arena, Maria

Luisa Amodio, Ana Rascon, María Teresa Dueñas, Paloma López and **Giuseppe Spano** (2016). *Lactobacillus plantarum* strains for multifunctional oat-based foods. *LWT Food Science and Technology*. 68, 288-294, DOI 10.1016/j.lwt.2015.12.040.

101. Mariana Tristezza, Maria Tufariello, Maria Assunta Chiriatti, Giovanni Mita, Francesco Grieco, Vittorio Capozzi, **Giuseppe Spano**, Francesco Grieco (2016) Simultaneous inoculation of yeast and lactic acid bacteria: effects on fermentation dynamics and chemical composition of an Apulian red wine. *LWT Food Science and Technology*, 406-412. DOI 10.1016/j.lwt.2015.10.064.

102. Carmela Garofalo, Vittorio Capozzi, Mariana Tristezza, Francesco Grieco and **Giuseppe Spano** (2016) From grape berries to wine: population dynamics of cultivable yeasts associated to “Nero di Troia” autochthonous grape cultivar. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*. 32, 4, 1-10. DOI: 10.1007/s11274-016-2017-4

103. Campbell-Sills, H, Capozzi, V, Romano, A, Cappellin, L, **Spano, G**, Breniaux, M, Lucas, P, Biasioli, F (2016) Advances in wine analysis by PTR-ToF-MS: optimization of the method and discrimination of wines fermented with different malolactic starters. *International Journal of Mass Spectrometry*, 42–51 DOI:10.1016/j.ijms.2016.02.001.

104. M.G. Basanisi, G. Nobili, G. La Bella, R. Russo, **G. Spano**, G. Normanno, G. La Salandra (2016) Molecular characterization of *Staphylococcus aureus* isolated from sheep and goat cheeses in southern Italy. *Small ruminant Research*. dx.doi.org/10.1016/j.smallrumres.2015.12.024.

105. Carmen Berbegal, Nuria Peña, Pasquale Russo, Francesco Grieco, Isabel Pardo, Sergi Ferrer, **Giuseppe Spano** and Vittorio Capozzi (2016) Technological properties of *Lactobacillus plantarum* strains isolated from Apulia wines. *Food Microbiology*, 57, 187–194. doi:10.1016/j.fm.2016.03.002.

106. Mattia Pia Arena, Pasquale Russo, Ana Rascon, Giovanna Felis, **Giuseppe Spano** and Daniela Fiocco (2016) Combinations of cereal β -glucans and probiotics can enhance the anti-inflammatory activity on host cells by a synergistic effect. *Journal of Functional Food*, 23, 12-23.

107. Mattia Pia Arena, Amandine Silvain, Giovanni Normanno, Francesco Grieco, Djamel Drider, **Giuseppe Spano** and Daniela Fiocco (2016) Use of *Lactobacillus plantarum* strains as a bio-control strategy against food-borne pathogenic microorganisms. *Frontiers in Microbiology* 7:464, doi.org/10.3389/fmicb.2016.00464.

108. Elisa Salvetti, Luigi Orrù, Vittorio Capozzi, Alessia Martina, Antonella Lamontanara, David Keller, Howard Cash, Giovanna Felis, Luigi Cattivelli, Sandra Torriani, **Giuseppe Spano** (2016) Integrate genome-based assessment of safety for probiotic strains: *Bacillus coagulans* GBI-30, 6086 as a case study. *Applied Microbiology and Biotechnology*. DOI 10.1007/s00253-016-7416-9.

109. Vittorio Capozzi, Salim Makhoul, Eugenio Aprea, Andrea Romano, Luca Cappellin, Ana Sanchez-Jimena, **Giuseppe Spano**, Flavia Gasperi, Matteo Scampicchio and Franco Biasioli (2016) PTR-MS characterization of VOCs associated with commercial aromatic bakery yeasts reveals a possible role of acetoin and esters in explaining the claimed flavour properties and indicates a panel of three mass peaks as volatile biomarkers for future applications. *Molecules*, 1-14, 483. doi:10.3390/molecules21040483.
110. Pasquale Russo, Vittorio Capozzi, **Giuseppe Spano**, Maria Rosaria Corbo, Milena Sinigaglia, Antonio Bevilacqua (2016) New Insights in Wine Safety: Metabolites of Microbial Origin with an Impact on Health. *Frontiers in Microbiology* <http://dx.doi.org/10.3389/fmicb.2016.00482>.
111. Vittorio Capozzi, Maria Rosaria Di Toro, Vania Michelotti, Mohammad Salma, Antonella Lamontanara, Pasquale Russo, Luigi Orrù, Hervé Alexandre and **Giuseppe Spano** (2016). Viable But Not Culturable (VBNC) state of *Brettanomyces bruxellensis* in wine: evidence of a strain-dependent character and new insights on molecular basis of VBNC state from a transcriptomic approach. *Food Microbiology*, 59, 196–204 (doi:10.1016/j.fm.2016.06.007).
112. Omar Mendoza, Vrani Ibarra-Junquera, Pilar Escalante-Minakata, Juan A. Osuna-Castro, Vittorio Capozzi, Pasquale Russo, **Giuseppe Spano**, Daniela Fiocco, Abel Moreno (2016) Biochemical characterization of *Lactobacillus plantarum* WCFS1 β -fructosidase (invertase). *Applied Biochemistry and Biotechnology*, (2016) 180:1056–1075. DOI 10.1007/s12010-016-2152.
113. I-Chiao Lee, Graziano Caggianiello, Iris van Swam, Nico Taverne, Marjolein Meijerink, Peter Bron, **Giuseppe Spano** and Michiel Kleerebezem (2016). Strain-specific features of extracellular polysaccharides and their impact on host interactions of *Lactobacillus plantarum*. *Applied and Environmental Microbiology*, 82, 3959-3970. DOI 10.1128/AEM.00306-16.
114. Graziano Caggianiello, Michiel Kleerebezem and **Giuseppe Spano** (2016). Current issues and future perspectives of exopolysaccharides produced by lactic acid bacteria. *Applied Microbiology and Biotechnology* 100, 3877-3886. DOI 10.1007/s00253-016-7471-2.
115. Tristezza, M., Tufariello, M., Capozzi, V., **Spano, G.**, Mita, G., Grieco, F. (2016) The oenological potential of *Hanseniaspora uvarum* in simultaneous and sequential co-fermentation with *Saccharomyces cerevisiae* for industrial wine production. *Frontiers in Microbiology* 7, 670. doi: 10.3389/fmicb.2016.00670.
116. Ana Isabel Puertas, Vittorio Capozzi, María Goretti Llamas, Paloma López, Antonella Lamontanara, Luigi Orrù, Pasquale Russo, **Giuseppe Spano**, María Teresa Dueñas (2016) Draft genome sequence of *Lactobacillus collinoides* CUPV237, an exopolysaccharide and riboflavin producer isolated from Cider. *Genome Announc.* 4 (3), doi: 10.1128/genomeA.00506-16.

117. Adrián Pérez-Ramos, M. Luz Mohedano, Ana Puertas, Antonella Lamontanara, Luigi Orrù, **Giuseppe Spano**, Vittorio Capozzi, Maria Teresa Duenas, and Paloma Lopez (2016) Draft genome sequence of *Pediococcus parvulus* 2.6, a probiotic β -glucan producer strain. *Genome Announc* doi: 10.1128/genomeA.01381-16, vol. 4 no. 6 e01381-16.
118. Carmela Garofalo, Francesco Grieco, Carmen Berbegal, **Giuseppe Spano** and Vittorio Capozzi (2016) Starter cultures for Sparkling wine. *Fermentation*, 2, 21; doi: 10.3390/fermentation2040021.
119. **Giuseppe Spano** and Sandra Torriani (2016) Editorial: Microbiota of grapes: positive and negative role on wine quality. *Frontiers in Microbiology*, doi.org/10.3389/fmicb.2016.02036.
120. Mattia Pia Arena, **Giuseppe Spano** and Daniela Fiocco (2017) β –Glucans and probiotics. *American Journal of Immunology*, 13, 34-44; 10.3844/ajisp.2017.34.44.
121. Hamza Ait Seddik, Farida Bendali, Ismail Fliss, Giuseppe Spano, Djamel Drider (2017) *Lactobacillus plantarum* and its remarkable probiotic and food potentialities. *Probiotics and Antimicrobial Proteins*, 9, 11-122. DOI 10.1007/s12602-017-9264-z.
123. Pasquale Russo, Mattia Pia Arena, Daniela Fiocco, Vittorio Capozzi, Djamel Drider, **Giuseppe Spano** (2017) *Lactobacillus plantarum* with broad antifungal activity: a promising approach to increase safety and shelf-life of cereal-based products. *International Journal of Food Microbiology*, 247, 48–54. DOI:10.1016/j.ijfoodmicro.2016.04.027.
124. Adrian Pérez-Ramos, M^a Luz Mohedano, Paloma López, **Giuseppe Spano**, Daniela Fiocco, Pasquale Russo and Vittorio Capozzi (2017) *In situ* β -glucan-fortification of cereal-based foods by *Pediococcus parvulus* 2.6: technological aspects and prebiotic potential. *International Journal of Molecular Science* 18, 1588; doi:10.3390/ijms18071588.
125. Carmen Berbegal, **Giuseppe Spano**, Mariana Tristezza, Francesco Grieco and Vittorio Capozzi (2017) Microbial resources and innovation in the wine sector. *South Afrikan Journal of Oenology and Viticulture*, 38, 156-166.
126. Beneduce, Luciano; Gatta, Giuseppe; Bevilacqua, Antonio; Libutti, Angela; Tarantino, Emanuele; Bellucci, Micol; Troiano, Eleonora; **Spano Giuseppe** (2017) Impact of the reusing of food manufacturing wastewater for irrigation in a closed system on the microbial quality of the field environment and food crops. *International Journal of Food Microbiology*, 260, 2, 51-58.
127. Leonardo Petruzzi, Vittorio Capozzi, Carmen Berbegal, Maria Rosaria Corbo, Antonio Bevilacqua, **Giuseppe Spano** and Milena Sinigaglia (2017) Microbial resource and enological significance: opportunities and benefits. *Frontiers in Microbiology*, 8, 995 (DOI: 10.3389/fmicb.2017.00995).
128. Hugo Campbell-Sills, Mariette El Khoury, Marine Gammacurta, Cécile Miot-Sertier, Lucie

Dutilh, Jochen Vestner, Vittorio Capozzi, David Sherman, Christophe Hubert, Olivier Claisse, **Giuseppe Spano**, Gilles de Revel and Patrick Lucas (2017) Two different *Oenococcus oeni* lineages are associated to either red or white wines in Burgundy: genomics and metabolomics insights. *Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin*, Volume 51, Issue 3, 2017, Pages 309-322.

129. Pérez-Ramos A., Werning, M.L., Prieto A., Russo P., **Spano G.**, Mohedano M.L., López P. (2017) Characterization of the sorbitol utilization cluster of the probiotic *Pediococcus parvulus* 2.6: genetic, functional and complementation studies in heterologous hosts. Vol 8. doi: 10.3389/fmicb.2017.02393. *Frontiers in Microbiology*.

130. Vittorio Capozzi, Mariagiovanna Fragasso, Rossana Romaniello, Carmen Berbegal, Pasquale Russo and **Giuseppe Spano** (2017) Spontaneous food fermentations and potential risks for human health. *Fermentations*, 3, 49; 1-19. doi:10.3390/fermentation3040049

131. Carmen Berbegal, **Giuseppe Spano**, Mariagiovanna Fragasso, Francesco Grieco, Pasquale Russo, and Vittorio Capozzi (2017) Starter cultures as biocontrol strategy to prevent *Brettanomyces bruxellensis* proliferation in wine. *Applied Microbiology and Biotechnology*. 102:569–576. DOI:10.1007/s00253-017-8666-x.

132. Carmen Berbegal, Carmela Garofalo, Pasquale Russo, Sandra Pati, **Giuseppe Spano** and Vittorio Capozzi (2017). Use of autochthonous yeasts and bacteria in order to control *Brettanomyces bruxellensis* in wine. *Fermentation*, 3, 65; doi:10.3390/fermentation3040065.

133. Pasquale Russo, Clara Fares, Angela Longo, **Giuseppe Spano**, Vittorio Capozzi (2017) *Lactobacillus plantarum* with broad antifungal activity as protective starter culture for bread production. *Foods* 2017, 6, 110; doi:10.3390/foods6120110.

134. Arena MA, Capozzi V, **Spano G** and Fiocco D (2017) The potential of lactic acid bacteria to colonize biotic and abiotic surfaces and the investigation of their interactions and mechanisms *Applied Microbiology and Biotechnology*, Volume 101, Issue 7, 1 April 2017, Pages 2641-2657

135. Fabio Cimaglia, Mariana Tristezza, Antonietta Saccomanno, Patrizia Rampino, Carla Perrotta, Vittorio Capozzi, **Giuseppe Spano**, Giovanni Mita, Francesco Grieco (2018) An innovative oligonucleotide microarray to detect spoilage microorganisms in wine. *Food Control*, 87, 169–179. doi:10.1016/j.foodcont.2017.12.023.

136. Avramova M, Cibrario A, Peltier E, Coton M, Coton E, Schacherer J, **Spano G**, Capozzi V, Blaiotta G, Salin F, Dols-Lafargue M, Grbin P, Curtin C, Albertin W, Masneuf-Pomarede I (2018) *Brettanomyces bruxellensis* population survey reveals a diploid-triploid complex structured

according to substrate of isolation and geographical distribution. *Scientific reports*, 8:4136, DOI:10.1038/s41598-018-22580-7.

137. Mattia Pia Arena, Firas Elmastour, Famara Sane, Djamel Drider, Daniela Fiocco, **Giuseppe Spano**, Didier Hober (2018) Biocontrol action by *Lactobacillus plantarum* against Coxsackieviruses B. *Microbiological research*, 210, 59–64. DOI:10.1016/j.micres.2018.03.008

138. Pasquale Russo, Agni Hadjilouka, Vittorio Capozzi, Luciano Beneduce, Spiros Paramithiotis, Eleftherios H. Drosinos and **Giuseppe Spano** (2018) Effect of different conditions on *Listeria monocytogenes* biofilm formation and release. *Czech Journal of Food Sciences*, 36, 2018 (3): 208–214. DOI: 10.17221/199/2017-CJFS.

139. Ghezeil C., Russo P., Arena MP., **Spano, G.**, Ouzari I., Khreoua O., Saidi D., Fiocco D., Kaddouri H., Capozzi V (2018). Evaluating the probiotic potential of *Lactobacillus plantarum* strains from Algerian infant's faeces: toward to design of probiotic starter cultures tailored for developing countries. *Probiotics and Antimicrobial Proteins*. DOI: 10.1007/s12602-018-9396-9).

140. Carmela Garofalo, Carmen Berbegal, Francesco Grieco, Maria Tufariello, **Giuseppe Spano** and Vittorio Capozzi (2018) Selection of yeast strains for the production of sparkling wines from Apulian autochthonous grape varieties. *International Journal of Food Microbiology*, 285, 7-17 doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2018.07.004.

141. Tufariello M., Maiorano G., Rampino P., **Spano G.**, Perrotta C., Capozzi V., Grieco F. (2019) Selection of an autochthonous yeast starter culture for industrial production of Primitivo "Gioia del Colle" PDO/DOC in Apulia (Southern Italy). *LWT Food Science and Technology*, 99,188–196. DOI: 10.1016/j.lwt.2018.09.067.

142. Alba Yépez, Pasquale Russo, **Giuseppe Spano**, Iuliia Khomenko, Franco Biasoli, Vittorio Capozzi and Rosa Aznar (2019) *In situ* riboflavin fortification of different kefir-like cereal-based beverages using selected Andean LAB strains. *Food Microbiology*, 77-61-68. DOI: 10.1016/j.fm.2018.08.008.

143. Daniela Fiocco, Angela Longo, Mattia Pia Arena, Pasquale Russo, **Giuseppe Spano**, Vittorio Capozzi (2020) How probiotics face food stress: they get by with a little help. *Critical Review in Food Science and Nutrition* 2020, VOL. 60, NO. 9, 1552–1580 <https://doi.org/10.1080/10408398.2019.1580673>.

144. Ludovic Roudil, Pasquale Russo, Carmen Berbegal, Warren Albertin, **Giuseppe Spano**, Vittorio Capozzi (2019) *Non-Saccharomyces* commercial starter cultures: scientific trends, recent

patents and innovation in the wine sector. *Recent Patents on Food, Nutrition & Agriculture* doi: 10.2174/2212798410666190131103713.

145. Mattia Pia Arena, Vittorio Capozzi, Pasquale Russo, Djamel Dridier, **Giuseppe Spano** and Daniela Fiocco (2018) Immunobiosis and probiosis: the antiviral and antifungal activity of lactic acid bacteria. *Applied Microbiology and Biotechnology*, DOI: 10.1007/s00253-018-9403-9. 102(23):9949-9958.

146. Mattia Pia Arena, Vittorio Capozzi, Angela Longo, Pasquale Russo, Stephanie Weidmann, Aurélie Rieu, Jean Guzzo, **Giuseppe Spano**, Daniela Fiocco (2019) The phenotypic analysis of *Lactobacillus plantarum* shsp mutants reveals a role for *hsp1* in cryotolerance. *Frontiers in Microbiology* (doi: 10.3389/fmicb.2019.00838).

147. Pasquale Russo, Carmen Berbegal, Cristina De Ceglie, Francesco Grieco, **Giuseppe Spano** and Vittorio Capozzi (2019). Pesticide Residues and Stuck Fermentation in Wine: New Evidences Indicate the Urgent Need of Tailored Regulations. *Fermentation* 2019, 5, 23; <https://doi.org/10.3390/fermentation5010023>.

148. Karim Naghmouchi, Yanath Belguesmia, Farida Bendali, **Giuseppe Spano**, Bruce S. Seal, Djamel Dridier (2019) *Lactobacillus fermentum* a bacterial species with potential for food preservation and biomedical applications. *Critical Review in Food Science and Nutrition* <https://doi.org/10.1080/10408398.2019.1688250>

149. Vittorio Capozzi, Carmen Berbegal, Maria Tufariello, **Giuseppe Spano**, Francesco Grieco (2019) Impact of co-inoculation of *Saccharomyces cerevisiae*, *Hanseniaspora uvarum* and *Oenococcus oeni* autochthonous strains in controlled multi starter grape must fermentations. *LWT - Food Science and Technology* 109 (2019) 241–249.

150. Maria Luz Mohedano, Sara Hernández-Recio, Alba Yépez, Teresa Requena, M. Carmen Martínez-Cuesta, Carmen Peláez, Pasquale Russo, Jean Guy LeBlanc, **Giuseppe Spano**, Rosa Anzar and Paloma Lopez (2019) Real-time detection of riboflavin production by *Lactobacillus plantarum* strains and tracking of their gastrointestinal survival and functionality *in vitro* and *in vivo* using mCherry labelling. *Frontiers in Microbiology*; doi:10.3389/fmicb.2019.01748.

151. Carmen Berbegal, Luigimaria Borruso, Mariagiovanna Fragasso, Maria Tufariello, Pasquale Russo, Lorenzo Brusetti, **Giuseppe Spano**, Vittorio Capozzi (2019) A metagenomic-based approach for the characterization of bacterial diversity associated with spontaneous malolactic fermentations in wine. *International Journal of Molecular Science* 2019, 20, 3980; doi:10.3390/ijms20163980.

152. Carmen Berbegal, Mariagiovanna Fragasso, Pasquale Russo, Francesco Bimbo, Francesco Grieco, **Giuseppe Spano** and Vittorio Capozzi (2019) Climate changes and food quality: the potential of microbial activities as mitigating strategies in the wine sector. *Fermentation*, 2019, 5, 85; doi:10.3390/fermentation5040085.
153. Mattia Pia Arena, Pasquale Russo, **Giuseppe Spano**, Vittorio Capozzi (2019) Exploration of the microbial biodiversity associated to North-Apulian sourdoughs and the effect of the increasing number of inoculated LAB strains on the biocontrol potential against fungal spoilage: *Fermentation*, 5, 97; doi:10.3390/fermentation5040097.
154. Zhaojun Wei Yun-Yang Zhu; Kiran Thakur; Jing-Yu Feng; Jia-Shen Cai; Jian-Guo Zhang; Fei Hu; Pasquale Russo; **Giuseppe Spano** (2020) Riboflavin enriched fermented soy milk: Insights into improved nutritional and functional attributes. *Applied Microbiology and Biotechnology* (<https://doi.org/10.1007/s00253-020-10649-1>).
155. Pasquale Russo, Daniela Fiocco, Marzia Albenzio, **Giuseppe Spano**, Vittorio Capozzi Dynamic of the microbial populations of fresh and cold stored donkey milk by high-throughput sequencing. *Applied Sciences* 2020, 10, 2314; doi:10.3390/app10072314
156. Carmen Berbegal, Iuliia Khomenko, Pasquale Russo, **Giuseppe Spano**, Mariagiovanna Fragasso, Franco Biasioli, Vittorio Capozzi (2020). PTR-ToF-MS monitoring of VOCs associated with fermentative processes in commercial grape juice and in real grape must: evaluating the effect of different combinations of *Saccharomyces*/non-*Saccharomyces* strains and the impact of an increasing diversity. *Fermentation* (accepted).
157. Mattia Pia Arena, Pasquale Russo, **Giuseppe Spano** and Vittorio Capozzi (2020) From microbial ecology to innovative applications in food quality improvements: the case of sourdough as a model matrix. *J — Multidisciplinary Scientific Journal* (3(1), 9-19; doi:10.3390/j3010003).
158. Pasquale Russo, Vasileios Englezos, Vittorio Capozzi, Matteo Pollon, Susana Rio Segade, Kalliopi Rantsiou, **Giuseppe Spano**, Luca Cocolin (2020) Yeast-lactic acid bacteria interactions and management of malolactic fermentation. *Food Reserach International*, 134, 109246. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109246>
159. Maria Tufariello, Vittorio Capozzi, **Giuseppe Spano**, Giovanni Cantele, Pasquale Venerito, Giovanni Mita, Francesco Grieco (2020) Effect of co-inoculation of *Candida zemplinina*, *Saccharomyces cerevisiae*, and *Lactobacillus plantarum*: the case of autochthonous starter

cultures for the industrial production of Negroamaro wine in Apulia (Southern Italy). *Microorganisms* (in press).

160. Rosa Aznar, Patricia Ruas-Madiedo, Jean Guy LeBlanc, Manolo Mazariegos, Hugo S García-Galindo, Adrián Hernández-Mendoza, Janet Alejandra Gutierrez-Urbe, Nilda D. Montes-Villanueva, Lesbia L. Hernández-Somarrriba, Francia E. Valencia-García, **Giuseppe Spano** and Pier Sandro Cocconcelli (2020) Latin American vegetable matrices as source for the isolation of autochthonous lactic acid bacteria with probiotic potential intended for application in malnourished children populations: ProInfant-CYTED project. *Frontiers in Microbiology* (submitted).

161. Nicola De Simone, Bernardo Pace, Francesco Grieco, Michela Chimienti, Viwe Tyibilika, Vincenzo Santoro, Vittorio Capozzi, Giancarlo Colelli, Giuseppe Spano, Pasquale Russo (2020) *Botrytis cinerea* and table grapes postharvest: a review of the main physical, chemical, and bio-based control treatments (*Food*, submitted).

Pubblicazioni European EFSA Journal

1. Sara Bover Cid, Sava Buncic, James McLaughlin, Miguel Prieto Maradona, Elke Rauscher-Gabernig and **Giuseppe Spano** (2011) Scientific Opinion on risk based control of biogenic amine formation in fermented foods. EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). *EFSA Journal* 2011;9(10):2393. doi:10.2903/j.efsa.2011.2393. Available online: (www.efsa.europa.eu/efsajournal).

Pubblicazioni riviste internazionali con referee senza I.F.

1. Altieri, C., **Spano, G.**, Novelli, A., Beneduce, L. and Massa, S. (2002) Presence of *Staphylococcus aureus* in fresh pasta and fresh egg pasta. *Advances in Food Science* 24, 37-39.

2. **Spano, G.**, Losito, S., Beneduce, L., Dupuy, A., Tarantino, D. and Massa S. (2002) The effect of pH and temperature on survival of *Shigella flexneri* strains. *Advances in Food Science*, 24, 69-72.

3. Natola, K., Goffredo, E., La Salandra, G., **Spano, G.** and Massa, S. (2002) Microbial community dynamics during ripening of fermented sausage produced in Apulia region (Italy). *Advances in Food Science*, 24, 62-65.

4. Natola, K., Beneduce, L., **Spano, G.**, Goffredo, E., Pedarra, C. and Massa, S. (2003) Relation between genetic types and production of enterotoxins in *Staphylococcus aureus* isolated from traditional salami of Apulia region, Italy. *Advances in Food Sciences*, 25, 107-111.

5. Beneduce, L., **Spano, G.**, Tarantino, D., Petruccioli, M., Trovatelli D. L. and Massa, S. (2003). Glucose oxidase/glucose system and growth inhibition of *Staphylococcus aureus* and *Bacillus cereus*. *Avances in Food Science*, **25**, 15-20.
6. Anna Vernile, **Giuseppe Spano**, Luciano Beneduce and Salvatore Massa (2004) Influence of freezing temperature on survival of *Escherichia coli* O157:H7. *Advances in Food Science*, **26**, 75-78.
7. Vernile, A., **Spano, G.**, A. Lecce, Beneduce, L. and Massa, S. (2006). Microbiological and chemical characteristics of Caciocavallo of “Monti Dauni Meridionali” cheese. *Advances in Food Science*, **28**, 2-6.
8. Anna Vernile, L. Beneduce, **G. Spano** and S. Massa (2010) Survival of *Staphylococcus aureus* in bottled natural mineral water. *Advances on Food Science*, 32, 137-141.
9. Nabi, A., Ferrara, P., Al-Mustafa M. A., Vernile, A., Colelli, G., Amodio M. L., Massa, S. and **G. Spano** (2010) Microbiological Safety of Minimally Processed Vegetables from retail market in Apulia Region. *Italus Hortus* 17, 60-64.

Pubblicazioni riviste nazionali con referee senza I.F.

1. Treglia, A.S., Mita, G., Rapanà, P., **Spano, G.**, Rampino, P., Platani, C., Ronga, G., Marmiroli, N. and Perrotta, C (1995) “Expression of wheat storage protein genes: the effect of high temperature during grain ripening”. *Minerva biotecnologica*, **7**, 84-87.
2. Romina Beleggia, Cristiano Platani, **Giuseppe Spano**, Massimo Monteleone, Luigi Cattivelli (2009) Profilo metabolico e analisi della composizione volatile della semola e della pasta. *Tecnica Molitoria*, **4**, 416 – 425.
3. **Giuseppe Spano** (2016) La microbiologia enologica, la ‘fermentazione’ malolattica e le colture starter dedicate, OICCE times Rivista di Enologia Edizioni OICCE - numero 69 Anno XVII. Inverno 2016.
4. **Giuseppe Spano** (2017) Starter Malolattici per la degradazione di ammine biogene (OICCE times Rivista di Enologia Edizioni OICCE - numero 72 Anno XVIII. Autunno 2017.

Capitoli di Libri

1. **Spano, G.**, De Vita, P., Perrotta, C., Trono, D., Platani, C., Shewry, P.R. and Di Fonzo, N. (2003). "Regulation of leaf senescence" In *Recent Research Developments in Plant Biology*” S.G. Pandalaied eds., Vol 2, Research Signpost, Trivandrum (India), pp. 353-364.
2. Luciano Beneduce, Daniela Fiocco and **Giuseppe Spano** (2007) Development of molecular tools for the detection of food- and water-borne pathogenic bacteria. In *Communicating Current*

- Research and Educational Topics and Trends in Applied Microbiology*, Microbiology book series, Editor: A. Mendez Vilàs, 569-576.
3. D. Fiocco, I. Pardo, C. Palermo, S. Massa and **G. Spano** (2007) Biogenic amines formation in fermented beverages: Targets, Tools and Triumphs. *Food*, Microbiology book series, Editor: A. Mendez Vilàs, 1, 49-55.
 4. V. Capozzi, D. Fiocco and **G. Spano** (2011) Cold stress response in Lactic Acid Bacteria (Chapter 5) pag 96-110. In “*Stress responses of Lactic Acid Bacteria*”, eds K. Papadimitriou and E. Tsakalidou, Food Microbiology and Food Safety, Springer Science-Business Media, LLC 2011, New York.
 5. P. Russo, **G. Spano**, M.P. Arena, V. Capozzi, D. Fiocco, F. Grieco and L. Beneduce (2011). Are consumers aware of the risks related to Biogenic Amines in food? *Current Research, Technology and Education Topics in Applied Microbiology and Microbial Biotechnology* Microbiology book series, Editor: A. Mendez Vilàs. Publisher: Formatex Research Center, 2 (13): 1087-1095
 6. Bove, P., D. Fiocco, A. Gallone, C. Perrotta, F. Grieco, **G. Spano** and Capozzi, V. (2012) Abiotic Stress Responses in Lactic Acid Bacteria in "Stress Responses in Foodborne Microorganisms", 355-403. Nova Science Publishers, Inc. Editor H. Wong. *Advances in Food Safety and Food Microbiology* (Series Editors: Dr. Anderson de Souza Sant'Ana and Dr. Bernadette D.G.M. Franco).
 7. Giuseppe Botticella, Pasquale Russo, Vittorio Capozzi, Maria Luisa Amodio, Salvatore Massa, **Giuseppe Spano** and Luciano Beneduce (2013) *Listeria monocytogenes*, biofilm formation and fresh cut produce. In *Microbial pathogens and strategies for combating them: science, technology and education*, Microbiology book series, Editor: A. Mendez Vilàs. Publisher: Formatex Research Center. 1, 114-123. ISBN 978-84-939843-9-7.
 8. Pasquale Russo, María de la Luz Mohedano, **Giuseppe Spano** and Paloma López (2015) Controlling the formation of biogenic amines and other toxic compounds in fermented foods. In: *Advances in fermented foods and beverages. Improving quality, technologies and health benefits*, pp. 273-310. Woodhead Publishing Series in Food Science Ed. Wilhelm Holzapfel. ISBN: 978-1-78242-015-6.
 9. Vittorio Capozzi, Mattia Pia Arena, Daniela Fiocco, Pasquale Russo and **Giuseppe Spano** (2015) Probiotics and tolerance to food stress. In: *Bioactive Foods in Promoting Health: Probiotics, Prebiotics, and Synbiotics*, chapter 16. 2nd Edition, Editors: Ronald Ross Watson and Victor R. Preedy. Elsevier.

10. Mattia Pia Arena, Daniela Fiocco, Pasquale Russo, Vittorio Capozzi and **Giuseppe Spano** (2015) Beta-glucans and synbiotics. In: *Bioactive Foods in Promoting Health: Probiotics, Prebiotics, and Synbiotics*, chapter 28. 2nd Edition, Editors: Ronald Ross Watson and Victor R. Preedy. Elsevier.
11. Pasquale Russo, **Giuseppe Spano** and Vittorio Capozzi (2015) Starter cultures and food safety: a millenary tale in humankind history. In: *Starter cultures in food production*. ISBN: 9781118933763 Life Sciences Books John Wiley & Sons. Editor(s): Barbara Speranza, Antonio Bevilacqua, Maria Rosaria Corbo, Milena Sinigaglia.
12. Pasquale Russo, Graziano Caggianiello, Mattia Pia Arena, Daniela Fiocco, Vittorio Capozzi and **Giuseppe Spano** (2015) The lactic acid bacteria of fermented fruits and vegetables. *CRC Food Biology Series*. Editor Spiros Paramithiotis, AUA, Athens, Greece.
13. Mattia Pia Arena, Pasquale Russo, Daniela Fiocco and **Giuseppe Spano** (2015) Industrial microorganisms: tolerance to antibiotics and application of antimicrobial agents. Chapter 10, pag 195-210. *Microbial Applications: Current Developments and Future Challenges*, De Gruyter, Germany. ISBN 9-783-110-240-429.
14. Vittorio Capozzi, Salim Makhoul, Andrea Romano, Luca Cappellin, **Giuseppe Spano**, Matteo Scampicchio and Franco Biasioli (2016) Monitoring of Microbial Volatile Organic Compounds in Traditional Fermented Foods: The Importance of Tailored Approaches to Optimize VOC Contribution to Consumer Acceptance. *Fermented food: sources, consumption and health benefits*. Arnold E. Morton eds. Nova Publishers, New York. Chapter 6, pag 147-157.
15. V. Alexandraki, M. Kazou, A. Angelopoulou, MP Arena, V. Capozzi, P. Russo, D. Fiocco, **G. Spano**, K Papadimitriou and E. Tsakalidou (2016) The Microbiota of Non-cow Milk and Products. In *Non bovine milk and milk products*. Edited by E. Tsakalidou and K. Papadimitriou. Academic Press, Elsevier, ISBN: 978-0-12-803361-6. Chapter 6, pag 117-158.
16. Mattia Pia Arena, Pasquale Russo, **Giuseppe Spano**, Vittorio Capozzi, Daniela Fiocco (2017) Exopolysaccharides produced by lactic acid bacteria and their role in food industry. Chapter 2, Pag. 20-29. In *Microbial Cell factories: Recent trends and Sustainable Progress*. CRC Press. Edited by Deepansh Sharma, Baljeet Singh Saharan. ISBN 9781351668057.
17. Angela Longo and Giuseppe **Spano** (2019) Stress responses of LAB. In “Food Molecular Microbiology”. Chapter 9, 164-181. *CRC Food Biology Series press, Taylor & Francis Group*. Edited by Spiros Paramithiotis and Jayanta Kumar Patra (eds.) ISBN 978-1-138-08808-5.
18. Pasquale Russo, Mariagiovanna Fragasso, Carmen Berbegal, Francesco Grieco, **Giuseppe Spano**, Vittorio Capozzi (2019) Microorganisms able to produce biogenic amines and factors affecting their activity. Chapter 2, *Biogenic Amines in Food: Analysis, Occurrence and Toxicity*

Edited by Bahruddin Saad and Rosanna Tofalo - Food Chemistry, Function and Analysis Royal Society of Chemistry, www.rsc.org vii. Pag 18-40.

19. Pasquale Russo, Vittorio Capozzi, **Giuseppe Spano** (2020). *La qualità e la sicurezza alimentare*. Pag. 25-30, Capitolo 1. In *Gestione della qualità e conservazione dei prodotti ortofrutticoli*, a cura di Giancarlo Colelli e Paolo Inglese. Edagricole (in press).

Editor

1. **G. Spano** and G. Colelli (2009) *Survival and Control of Pathogens in Fresh Cut Vegetables* ISBN 978-81-7895-404-2 Transworld Research Network. Trivandrum, Kerala, India
2. **G. Spano** and S. Torriani (2017) *Microbiota of grapes: positive and negative role on wine quality*". *Frontiers in Microbiology, section Food Microbiology*. ISBN: 9782889451210.
3. P. Lopez, **G. Spano** and D. Dridier (2018) *Industrial and Health Applications of Lactic Acid Bacteria and Their Metabolites*. *Frontiers in Microbiology, section Food Microbiology*.

Proceeding Conferenze Internazionali

1. N. Di Fonzo, **G. Spano**, A. Troccoli, P. De Vita Z. Flagella, J. Napier, D. Lawlor and P.R. Shewry. "Stay green phenotype in durum wheat: is it time to increase the sink?" (1999) *SEB meeting, Heriot-Watt University, Edinburgh. March 1999, Journal of Experimental Botany, 8-10*.
2. **Spano, G.**, De Vita, P. Troccoli, A. Di Fonzo, N. Perrotta, C. Lawlor, D. Napier J. and Shewry. P.R (1999). *Physiological characterisation of 'stay green' mutants in durum wheat* *Biotechnology of Cereals: Tools, Targets and Triumphs*. 13-15 Settembre 1999, 16th IACR Long Ashton International Symposium (Long Ashton, Bristol, UK).
3. Di Fonzo, N., Flagella, Z., Campanile, R.G., Stoppelli, M.C., **Spano, G.**, Rascio, A., Russo, M., Trono, D., Padalino, L., Laus, M., De Vita, P., Shewry, P.R., Lawlor, D. and Troccoli, A. (2000). "Resistance to abiotic stresses in durum wheat: which ideotype?" *Options Mediterraneennes (2000) Series A/ No. 40: "Durum wheat improvement in the Mediterranean region: New Challenges"*, Zaragoza, CIHEAM, Centre Udl-IRTA, CIMMYT, ICARDA. Royo, C. Nachit, M.M., Di Fonzo N., J.L. Araus eds. pp 215-225.
5. Treglia, A.S., D. Colonna, **G. Spano**, P. Rampino, E. Giangrande, G. Mita e C. Perrotta. "Risposta allo shock termico in semi di grano duro" (2000). *VI Giornate Internazionali sul Grano Duro. Prospettive di una moderna cerealicoltura alle porte del terzo millennio*. pp. 127-135 (Di Fonzo N., Troccoli A., and De Vita P., eds).

6. Di Fonzo N. e **Spano, G.** (2001) Miglioramento genetico e biotecnologie: aspetti teorici ed applicativi. Atti del Convegno “*Desertificazione, la nuova emergenza del bacino del Mediterraneo*”, 22-25 Maggio 2001, Catania, 109-116.
7. D. Trono, **G. Spano**, C. Platani, D. Pastore and N. Di Fonzo (2002) Antioxidant enzymes and leaf senescence in stay green mutants of durum wheat. Eucarpia, Cereal Section Meeting, “*From biodiversity to Genomics: Breeding strategies for small grain cereals in the third millennium*”, eds by C. Marè, P. Faccioli and A.M. Stanca, Salsomaggiore (Italy), 231-233.
8. Rampino, P., **Spano, G.**, Trono, D., Di Fonzo, N., Shewry P.R., Napier J.A. and Perrotta, C. (2003). Molecular analysis of "stay green" mutants in durum wheat. *Proceedings of the Tenth International Wheat Genetics Symposium*, 1-6 September, Paestum (Italy), 905-906.
9. Trono, D., **Spano, G.**, Platani, C., Pastore, D. and Di Fonzo N. (2003) Thiol groups content and catalase activity during senescence are higher in durum wheat stay green mutants than in parental genotype. *Proceedings of the Tenth International Wheat Genetics Symposium*, 1-6 September, Paestum (Italy), 911-912.
- 10 P. De Vita, O. Li Destri, F. Nigro, C. Platani, E. De Stefanis, D. Sgrulletta, C. Refolo, **G. Spano** and N. Di Fonzo (2003) Genetic Improvement of durum wheat (*Triticum durum* Desf) in Italy during the 20th century. *Proceedings of the Tenth International Wheat Genetics Symposium*, 1-6 September, Paestum (Italy), 133-134.
11. **Spano, G.**, Capozzi, V., Vernile, A. and Massa, S. (2004) Cloning, molecular characterization and expression analysis of two small heat shock genes isolated from wine *Lactobacillus plantarum*. *Dairy and Food Microbiology, challenges and opportunity SfAM Summer Conference*, 12-15 Luglio 2004, Cork, Irlanda.
12. **Spano, G.**, Vernile, A. Capozzi, V., Rinaldi A. Ugliano, M and Massa, S. (2004) A β glucosidase gene isolated from wine *Lactobacillus plantarum* is down regulated by abiotic stresses. *Dairy and Food Microbiology, challenges and opportunity SfAM Summer Conference*, 12-15 Luglio 2004, Cork, Irlanda.
13. **Spano, G.**, Beneduce, L., Rinaldi, A., Ugliano, M., Moio, L. and Massa, S. (2004) *Lactobaccillus plantarum* and *Oenococcus oeni* beta glucosidase genes are differently regulated by abiotic stresses. OIV Congress, 2004, 4-9 Luglio. Hfburg-Vienna, Austria.
14. **Spano, G.**, Vernile, A., Beneduce, L. and Massa, S. (2004) The heat shock response of wine *Lactobacillus plantarum* is differently regulated by sulphite stress. Society of General Microbiology, 155th Meeting 6–9 September 2004 Trinity College Dublin, Ireland.
15. Beneduce, L., **Spano, G.**, Baldassarre, S., Terzi, V., La Salandra, G., and Massa S. (2004). Real-Time PCR method as a powerful tool to detect *Escherichia coli* O157:H7 in wastewater

produced from mozzarella cheese factories. Veterinary Public Health and Food Safety. FAO, Roma, 22-23 Ottobre 2004.

16. V. Capozzi, Daniela Fiocco, P. Hols, J. Guzzo and **Giuseppe Spano** (2007) Small Heat Shock Proteins: Genetic characterization and Improved Adaptation to Heat, Cold, Low pH and Solvent Tolerance in *Lactobacillus*. *International Conference on Functional Genomics of Gram-Positive Microorganisms* June 24 – 28, Green Park Hotel, Tirrenia (Pisa).

17. Daniela Fiocco, D. Pepe, P. Hols, Margherita Sacco, Lidia Muscariello, T. Msadek and **Giuseppe Spano** (2007) The *ftsH* gene of *Lactobacillus plantarum*: characterization, regulation in response to abiotic stresses and identification of a putative CtsR box which is able to bind the CtsR repressor. *International Conference on Functional Genomics of Gram-Positive Microorganisms* June 24 – 28, Green Park Hotel, Tirrenia (Pisa).

18. Daniela Fiocco, Vittorio Capozzi, Anna Vernile, Daniele Pepe, Pascal Hols, and **Giuseppe Spano** (2007) Regulation of stress response in *Lactobacillus*. *International Congress on Stress, August 23-26, 2007 Budapest, Hungary Centennial anniversary of Hans Selye, the founder of the stress concept*.

19. V. Capozzi and **G. Spano** (2007) Overexpression and deletion of three small heat shock genes in *Lactobacillus plantarum*: survival during stress conditions. *Oral communication, BioMicroWorld - II International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology*, 28 November – 1 December 2007, Seville (Spain).

20. V. Capozzi, A. Giannone, L. Beneduce, P. Bove, U. Della Vella, J. Guzzo, G. D'Alfonso del Sordo and **G. Spano** (2008) Genetic characterization and biodiversity of *Oenococcus oeni* strains isolated from Nero di Troia wines. OIV Congress, 2008, 6-9 Giugno. Verona, Italy.

21. V. Capozzi, J. Guzzo, S. Weidmann and **G. Spano** (2008) Effects of membrane fluidification in *Lactobacillus plantarum* strains overproducing Small Heat Shock Proteins. *Ninth Symposium on Lactic Acid Bacteria – Health, Evolution and Systems Biology*. Zeeweg Egmond aan Zee, The Netherlands.

22. D. Fiocco, V. Capozzi, M. Kleerebezem, P. Hols, Michael Collins and **G. Spano** (2008) *CtsR* (Class three Stress genes Repressor) regulon in *Lactobacillus plantarum*. *Ninth Symposium on Lactic Acid Bacteria – Health, Evolution and Systems Biology*. Zeeweg Egmond aan Zee, The Netherlands.

23. R. Beleggia, P. Russo, S. Ferrè, I. Pardo, **G. Spano** and L. Cattivelli (2008) A polyphasich approach in order to identify dominant lactic acid bacteria and their evolution during pasta

manufacturing. *International Durum Wheat Symposium "From Seed to Pasta: The Durum Wheat Chain"*, June 30 - July 8, 2008, Bologna, Italy.

24. Coton, M., Romano, A., **Spano, G.**, Ziegler, K., Vetrana, C., Lonvaud, F., Lucas, P. and Coton, E. (2009) Prevalence and biodiversity of biogenic amine forming lactic acid bacteria from wine and cider. 16e Colloque du CLUB des BACTERIES LACTIQUES. Toulouse (FR), 28 et 29 Mai.

25. P. Russo, C. Vetrano, V. Capozzi, L. Beneduce, F. Grieco, G. Mita and **G. Spano** (2009) *Oenococcus oeni* strains isolated from typical southern italian wines: *i*) genetic characterization and biodiversity and *ii*) biogenic amines production. FEMS 2009 – 3rd Congress of European Microbiologist Gothenburg, Sweden, June 28 - July 2, 2009.

26. D. Fiocco, **G. Spano**, G. Colelli and A. Gallone (2009) Antibiotic resistance genes delivered by lactic Acid Bacteria isolated from ready to eat (RTE) food. FEMS 2009 – 3rd Congress of European Microbiologist Gothenburg, Sweden, June 28 - July 2, 2009.

27. D. Fiocco, V. Capozzi, S. Wesmann, J. Guzzo and **G. Spano** (2009) Deletion of the *FtsH* gene of *Lactobacillus plantarum* WCFS1: effects on growth, oxidative stress and biofilm formation. FEMS 2009 – 3rd Congress of European Microbiologist Gothenburg, Sweden, June 28 - July 2, 2009.

28. **G. Spano**, Juke S. Lolkema and the BIAMFOOD consortium (2009) Controlling biogenic amines in traditional food fermentations in European regions. 3rd International EuroFIR Congress European Food Composition Data for Better Diet, Nutrition and Food Quality 8-10 September 2009, University of Vienna, Austria.

29. Pasquale Russo, Vivian de los Ríos, M Laura Werning, Pilar Fernández de Palencia, Paloma López and **Giuseppe Spano** (2009) Proteome analysis of *Oenococcus oeni* ATCC BAA-1163. 2° International Symposium "MICRO SAFETY WINE" Martina Franca (TA), Italy, 2009, pag. 97.

30. Mennuni R., **Spano G.**, M. Lagatta, Gambacorta G. and La Notte E. (2009) A fast and reliable preparation method of template DNA from must and wine suitable for PCR analysis in order to differentiate grape (*Vitis vinifera* L.) cultivars. 2° International Symposium "MICRO SAFETY WINE" Martina Franca (TA), Italy, 2009, pag. 92.

31. M.P. Arena, V. Capozzi, P. Russo, L. Beneduce, and **G. Spano** (2009) Different regulation of the tyrosine decarboxylase and the agmatine deiminase genes in *Lactobacillus brevis* IOB 9809. 2° International Symposium "MICRO SAFETY WINE" Martina Franca (TA), Italy, 2009, pag. 99.

35. Hervé Klebanowski, Stéphane La Guerche, Luciano Beneduce, **Giuseppe Spano**, Marie-Laure Murat, Patrick Lucas (2011) High-throughput and inexpensive method for routine analysis of

biogenic amines in wines. *Oeni 2011*, pag 967-970. IXth International Symposium of Oenology Villenave d'Ornon, March 15th 2011, ISBN 978-2-10-057596-1.

36. V. Capozzi, L. Beneduce, F. Grieco, G. d'Alfonso del Sordo, L. Barnavon and **G. Spano** (2011) Co-inoculation of selected *Saccharomyces cerevisiae* and *Oenococcus oeni* starter cultures may reduce biogenic amines content in regional wines. *Oeni 2011*, pag 508-511. IXth International Symposium of Oenology Villenave d'Ornon, March 15th 2011, ISBN 978-2-10-057596-1.

37. Capozzi, V., F. Grieco and **G. Spano** (2011) Biodiversity, robustness and technological properties of *on demand Oenococcus oeni* strains. *Oeni 2011*, pag 504-507. IXth International Symposium of Oenology Villenave d'Ornon, March 15th 2011, ISBN 978-2-10-057596-1.

38. Capozzi, V., D. van Sideren and **Spano G.** (2011) Production of Vitamin B2-Enriched Bread and Pasta using Lactic Acid Bacteria. *10th Symposium on Lactic Acid Bacteria 2011, held from August 28 to September 1, Egmond aan Zee, the Netherlands.*

39. Capozzi, V., Russo, P. and **Spano G.** (2011) Degradation of biogenic amine in wine by a selected mix of lactic acid bacteria (LAB). *10th Symposium on Lactic Acid Bacteria 2011, held from August 28 to September 1, Egmond aan Zee, the Netherlands.*

40. Capozzi, V., Fiocco, D., Weidmann, S., Guzzo J. and **Spano G.** (2011) Increasing membrane protection in *Lactobacillus plantarum* cells overproducing small heat shock proteins. *10th Symposium on Lactic Acid Bacteria 2011, held from August 28 to September 1, Egmond aan Zee, the Netherlands.*

41. Capozzi, V., Russo, P., Fiocco, D. and **Spano G.** (2011) Microbial Starter Cultures for Geographical Indications. *10th Symposium on Lactic Acid Bacteria 2011, held from August 28 to September 1, Egmond aan Zee, the Netherlands*

42. Capozzi, V., Russo, P., Bove, P., Gallone, A., **Spano, G.** and Fiocco, D. (2011) Interacting *Lactobacillus plantarum* and human intestinal epithelial cells: potential effects on host immune response. *10th Symposium on Lactic Acid Bacteria 2011, held from August 28 to September 1, Egmond aan Zee, the Netherlands.*

43. Vivian de los Ríos, M Laura Werning, Pasquale Russo, M. L. Mohedano, Pilar Fernández de Palencia, Paloma López and **Giuseppe Spano** (2011) Analysis of *Oenococcus oeni* ATCC BAA-1163 proteome. *New Trends in Proteomics*, 8-11 Febbraio 2011, Segovia, Spain.

44. Bove, P., Gallone, A., Capozzi, V., Russo, P., Fiocco, D. and **Spano, G.** (2011) Interaction between *Lactobacillus plantarum* mutant strains and intestinal human epithelial cells: potential effects on adaptative and innate immunity of the host. *1st International Conference on Microbial Diversity 2011, Environmental Stress and Adaptation*, pag 87-89, 26-28/10/2011, Milan, Italy.

45. Capozzi V., Russo, P., Grieco, F. and **Spano G.** (2011) Stress responsive genes as biomarkers to trace technological properties of selected *Oenococcus oeni*. *1st International Conference on Microbial Diversity 2011, Environmental Stress and Adaptation*, pag 87-89, 26-28/10/2011, Milan, Italy.
46. Pasquale Russo, Mohedano, M. L., Capozzi, V., Lopez, P., Fernández de Palencia, P., Fiocco, D. and **Giuseppe Spano** (2011) Proteomic analysis of CtsR-dependent proteins of *Lactobacillus plantarum* under physiological and stress conditions. *1st International Conference on Microbial Diversity 2011, Environmental Stress and Adaptation*, pag 87-89, 26-28/10/2011, Milan, Italy.
47. Russo, P., **G. Spano**, G. Colelli and M.L. Amodio (2011) Quantification of *Listeria monocytogenes* in ready to eat vegetables using MPN method associated to quantitative Real-Time PCR. <http://www.freshcut2011.org/>. ISHS - Fresh Cut 2011, *International Conference Quality Management of Fresh Cut Produce*, 17-21 Luglio, Torino, Italy.
48. Ibarburu, I. Duenas, M.T., Puertas, A. I., Irastorza, A., **Spano, G.**, Prieto, A., Lopez, P. (2012) Survival under gastro-intestinal stress of Exopolysaccharide-producing *Lactobacillus* strains isolated from Cider and prebiotic potential of these biopolymers. *International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics - IPC2012 12th - 14th June 2012, Kosice, Slovakia*.
49. Maria Luz Mohedano, Pasquale Russo, Vivian de los Rios, Pilar Fernández de Palencia, **Giuseppe Spano**, Paloma López (2012) Análisis proteómico de *Oenococcus oeni*; ATCC-BAA1163 y *Lactobacillus plantarum* WCFS1. *6a Reunión de la Red Temática BAL Libro de Resúmenes Tarragona*, 28-29 junio 2012 Edición: Manuel Zúñiga Cabrera and Albert Bordons de Porrata-Doria.
50. Vittorio Capozzi, **Giuseppe Spano**, Daniela Fiocco, Stefania Moccia, Maria Grazia Volpe (2013) Improving viability and colonization of probiotic microorganisms. ICFSN 2013, *International Conference on Food Science and Nutrition*, London 08-09, 2013 July 2013.
51. Di Toro Maria Rosaria, Salma Mohammad, Alexander Hervè, Grieco Francesco, **Spano Giuseppe**, Capozzi Vittorio (2013) Biodiversity and VBNC state of *Brettanomyces bruxellensis* isolated from Apulian wineries. *2nd International Conference on Microbial Diversity 2011, Environmental Stress and Adaptation*, Torino, October 23-25, 2013.
52. Garofalo Carmela, El Khoury Mariette, Patrick Lucas, Beneduce Luciano, Grieco Francesco, **Spano Giuseppe**, Capozzi Vittorio (2013) Biodiversity of *Oenococcus oeni* strains isolated from Apulian wines. *2nd International Conference on Microbial Diversity 2013, Environmental Stress and Adaptation*, Torino, October 23-25, 2013.

53. Arena Mattia Pia, Russo Pasquale, Capozzi Vittorio, Lopez Paloma, **Spano Giuseppe**, Fiocco Daniela (2013) Probiotic activity of riboflavin-overproducing *Lactobacillus* strains. *2nd International Conference on Microbial Diversity 2013, Environmental Stress and Adaptation*, Torino, October 23-25, 2013.
54. Iturria Iñaki, Russo Pasquale, Mohedano M^aLuz, Ranieri Sandra, Caggianiello Graziano, Fiocco Daniela, Lòpez Paloma, **Spano Giuseppe**, Pardo Miguel Ángel (2013) Exploring the colonization ability of probiotic Lactic Acid Bacteria strains in Zebrafish: an *in vivo* model. *2nd International Conference on Microbial Diversity 2013, Environmental Stress and Adaptation*, Torino, October 23-25, 2013.
55. Caggianiello Graziano, Puertas Ana, Capozzi Vittorio, Russo Pasquale, Peña Nuria, **Spano Giuseppe**, Dueñas Maria Teresa, Lopez Paloma, Fiocco Daniela (2013) Ropy phenotype of *Lactobacillus plantarum* confers higher tolerance to acidic and bile stress. *2nd International Conference on Microbial Diversity 2013, Environmental Stress and Adaptation*, Torino, October 23-25, 2013.
56. Russo Pasquale, Capozzi Vittorio, Fiocco Daniela and **Spano Giuseppe** (2013) Variability of riboflavin overproduction in *Lactobacillus plantarum*. *2nd International Conference on Microbial Diversity 2013, Environmental Stress and Adaptation*, Torino, October 23-25, 2013.
57. Garofalo Carmela, Bely Marina, Grieco Francesco, **Spano Giuseppe** and Capozzi Vittorio (2013) Yeast microflora during spontaneous fermentations of ‘Nero di Troia’ wines. *2nd International Conference on Microbial Diversity 2013, Environmental Stress and Adaptation*, Torino, October 23-25, 2013.
58. Beneduce Luciano, Brusetti Lorenzo, Borruso Luigimaria, **Spano Giuseppe**, Botticella Giuseppe, Gatta Giuseppe, Libutti Angela, Tarantino Emanuele (2013) Effect of reuse of agro-industrial wastewaters on the agricultural soil microbial community, product safety and product yield in tomato cropping. *2nd International Conference on Microbial Diversity 2013, Environmental Stress and Adaptation*, Torino, October 23-25, 2013.
59. P. Russo, G. Botticella, M.L. Amodio, G. Colelli, M. Cavaiuolo, A. Ferrante, S. Massa, **G. Spano** and L. Beneduce (2013) Detection and Enumeration of *Listeria monocytogenes* in Fresh Cut Vegetables Using MPN-Real-Time PCR. *XI International Controlled & Modified Atmosphere Research Conference (CAMA)*, Trani, Italy, June 3-7.
60. Cavaiuolo, M., Paramithiotis, S., Botticella, G., Beneduce, L., **Spano G.**, Drosinos E.H. and Ferrante A. (2013) Evaluation of an ELISA method to detect *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* in fresh vegetables. *XI International Research Conference on Controlled and Modified Atmosphere. Trani (Italy) 3-7 June 2013*.

61. Iturria Iñaki, Russo Pasquale, Mohedano M^aLuz, Rainieri Sandra, **Spano Giuseppe**, Caggianiello Graziano, Lopez Paloma, Pardo Miguel Ángel (2013) Explorando la capacidad colonizadora de bacterias lácticas probióticas en el modelo in vivo pez cebra. 7 reunion de la red tematica BAL. RedBal, Madrid 4-5 luglio 2013.
62. Hugo Campbell-Sills, Mariette El Khoury, Marion Favier¹, Andrea Romano, **Giuseppe Spano**, David Sherman, Olivier Bouchez, Marguerite Dols-Lafargue, Patrick Lucas (2013) Phylogenetic relationships and genetic characteristics of *Oenococcus oeni* strains from diverse origins as revealed by comparative genomics. CBL2013, 19eme colloque du Club des Bacteries Lactiques, Bordeaux, France, 16-18 Ottobre.
63. Capozzi Vittorio, Russo Pasquale and **Giuseppe Spano** (2013). LAB and food fermentations: into the wild. CBL2013, 19eme colloque du Club des Bacteries Lactiques Bordeaux, France. 16-18 Ottobre.
64. P. Russo, **G. Spano**, D. Fiocco, V. Capozzi, M.P. Arena (2013) Intraspecific riboflavin overproduction variability in lactic acid bacteria. CBL2013, 19eme colloque du Club des Bacteries Lactiques, Bordeaux, France. 16-18 Ottobre
65. M.P. Arena, P. Russo, V. Capozzi, P. López, **G. Spano**, D. Fiocco (2013). Potential probiotic properties of riboflavin-overproducing Lactic Acid Bacteria. CBL2013, 19eme colloque du Club des Bacteries Lactiques, Bordeaux, France.
66. G. Caggianiello, P. Russo, A. Puertas, V. Capozzi, N. Peña, **G. Spano**, M.T. Dueñas, P. López, D. Fiocco (2013) Exopolysaccharides increase tolerance to acidic and bile stress in *Lactobacillus plantarum*. CBL2013, 19eme colloque du Club des Bacteries Lactiques, Bordeaux, France.
67. C. Garofalo, M. Bely, M.R. Di Toro, F. Grieco, P. Lucas, **G. Spano**, V. Capozzi (2013) Autochthonous microbial resources for Apulian Nero di Troia wines. CBL2013, 19eme colloque du Club des Bacteries Lactiques Bordeaux, France. 16-18 Ottobre.
68. Alessia Franza, Fabio Ferdinando Console, Pasquale Russo, **Giuseppe Spano**, Vittorio Capozzi (2013) Lactic Acid Bacteria to produce cereal-based riboflavin-enriched foods. CBL2013, 19eme colloque du Club des Bacteries Lactiques Bordeaux, France. 16-18 Ottobre.
69. Monica Gelzo, Anna Lamberti, **Giuseppe Spano**, Antonio Dello Russo, Gaetano Corso, Mariorosario Masullo (2013). *In vitro* evaluation of products from cholesterol metabolism in *Pseudoalteromonas haloplanktis*. 3rd MS Food Day, Trento, October 8-11, 2013.
70. Salim Makhoul, Andrea Romano, Luca Cappellin, **Giuseppe Spano**, Vittorio Capozzi, Elisabetta Benozzi, Eugenio Aprea, Flavia Gasperi, Hanna El-Nakat and Franco Biasioli (2013)

Proton-transfer-reaction mass spectrometry for the study of the aromatic potential of Bakery starter strains. 3rd MS Food Day, Trento, October 8-11, 2013.

71. Paola Melendez, Mattia Pia Arena and **Giuseppe Spano** (2013) Inducción de crecimiento de *L. casei* 393 después del proceso digestivo *in vitro*. Congreso Internacional Inocuidad Alimentaria, Universidad Autonoma de Nuevo Leon, Mexico. 2-4 Ottobre.

72. Omar Mendoza-Llerenas E., Vrani Ibarra-Junquera, Pilar Escalante-Minakata, Juan A. Osuna-Castro, **Giuseppe Spano**, Daniela Fiocco (2013) Structure and Biochemical Characterization of *Lactobacillus plantarum* β -fructosidase. 4^o Congreso de la Rama de Fisicoquímica, Estructura y Diseño de Proteínas de la SMB” and “3rd USA-México Workshop in Biological Chemistry: Protein Folding, Dynamics and Function”, 5-9 November.

73. Marina Cavaiuolo, Antonio Ferrante, Pasquale Russo, Luciano Beneduce, **Giuseppe Spano**, Spiros Paramithiotis, Eleftherios H. Drosinos (2014) Validation of innovative methods for human pathogen bacteria in fresh cut vegetables. 3rd International Conference on “Effects of Pre- and Post-harvest Factors on Health Promoting Components and Quality of Horticultural Commodities”, Skierniewice, Poland, March 24-25, 2014.

74. Elisa Salvetti, Luigi Cattivelli, Giovanna Felis, Vittorio Capozzi, Alessia Martina, Luigi Orrù, **Giuseppe Spano**, Sandra Torriani (2014) Draft genome sequence of *Bacillus coagulans* GB1-30 (BC30), a widely used sporeforming probiotic strain (20124) IPC2014: *International Scientific Conference Probiotics and Prebiotics*, Budapest (24th-26th June 2014).

75. M.P. Arena, Caggianiello G, P. Russo, V. Capozzi, P. López, D. Fiocco **G. Spano** (2014) Antimicrobial activity of *Lactobacillus plantarum* strains and antimicrobial properties of *L. plantarum* small heat shock proteins. *11th Symposium on Lactic Acid Bacteria 2014, held from August 30 to September 4, Egmond aan Zee, the Netherlands*.

76. Caggianiello, G Lamontanara, AL Orrù, L Capozzi, V, Renckens, B Vania, M Bayjanov, JR Van Hijum, SV, Cattivelli, L and **Spano G** (2014) Draft genome sequence and annotation of *Lactobacillus plantarum* strain Lp90 isolated from Apulian (Italy) wine. *11th Symposium on Lactic Acid Bacteria 2014, held from August 30 to September 4, Egmond aan Zee, the Netherlands*.

77. Russo, P., Hadjilouka, A., Capozzi, V., Arena, MP. Paramithiotis, S., Drosinos, E and **G. Spano** (2014). Antimicrobial activity of Lactic Acid Bacteria on biofilm formed by *Listeria monocytogenes*. *11th Symposium on Lactic Acid Bacteria 2014, held from August 30 to September 4, Egmond aan Zee, the Netherlands*.

78. Garofalo, C., Capozzi, V., Lucas, P., El Khoury, M. and **Spano G.** (2014) Biodiversity of autochthonous *Oenococcus oeni* strains isolated from Apulian wines. *11th Symposium on Lactic Acid Bacteria 2014, held from August 30 to September 4, Egmond aan Zee, the Netherlands*.

79. Arena, M., Fiocco, D., and Capozzi, V., Russo, P., and **Spano G** (2014) Probiotic attributes of riboflavin over-producing lactic acid bacteria strains. *11th Symposium on Lactic Acid Bacteria 2014, held from August 30 to September 4, Egmond aan Zee, the Netherlands.*
80. Caggianiello, Fiocco, D., G., Russo, P., Arena MP., Orrù, L., Lamontanara, A., Capozzi, V. Van Hijum, S. and **Spano G.** (2014) Comparative genome analysis reveals strains specific gene clusters involved in exopolysaccharides biosynthesis in *Lactobacillus plantarum*. *11th Symposium on Lactic Acid Bacteria 2014, held from August 30 to September 4, Egmond aan Zee, the Netherlands.*
81. Caggianiello, Fiocco, D., G., Russo, P., Arena MP., Parisi, F., Capozzi, V. Van Hijum, S. and **Spano G.** (2014) Probiotic survival in symbiotic yogurt-like cereal-based beverage. *11th Symposium on Lactic Acid Bacteria 2014, held from August 30 to September 4, Egmond aan Zee, the Netherlands.*
82. Adrian Pérez-Rámos, M^a Laura Werning, M^a Luz Mohedano, **Giuseppe Spano**, Paloma López (2014) Sorbitol utilization by *Pediococcus parvulus* 2.6 (2014). *11th Symposium on Lactic Acid Bacteria 2014, held from August 30 to September 4, Egmond aan Zee, the Netherlands.*
83. Elisabetta Benozzi, **Giuseppe Spano**, Andrea Romano, Tilmann Märk, Vittorio Capozzi, Luca Cappellin, Franco Biasioli (2014). Online monitoring of Lactic Acid Fermentation by means of Proton-Transfer-Reaction Mass Spectrometry. *11th Symposium on Lactic Acid Bacteria 2014, held from August 30 to September 4, Egmond aan Zee, the Netherlands.*
84. Elisabetta Benozzi, Andrea Romano, **Giuseppe Spano**, Tilmann Märk, Vittorio Capozzi, Luca Cappellin, Franco Biasioli (2014) Proton Transfer Reaction - Mass Spectrometry for the study of the aromatic impact of yogurt starter cultures. *International Mass Spec Conference, Geneva, 24-29 August.*
85. Russo P., de Chiara M.L.V., Vernile A., Amodio M.L., Arena M.P., Capozzi V., Spano G. (2014). Ananas di IV gamma come alimento funzionale per veicolare batteri lattici probiotici. *XII International Controlled & Modified Atmosphere Research Conference (CAMA), Trani, Italy, June 3-7.*
86. Pasquale Russo, Tiziana Nardi, Nathalie Sieczkowski, **Giuseppe Spano**, Vittorio Capozzi (2015) Residual fungicides compromise the beginning of alcoholic fermentation in grape juice with a considerable impact on wine quality and safety. *Xth International Symposium of Oenology Villenave d'Ornon, Oeno 2015, 29/06/2015-01/07/2015.*
87. Carmela Garofalo, Pasquale Russo, Luciano Beneduce, Salvatore Massa, **Giuseppe Spano** and Vittorio Capozzi (2015) Non-*Saccharomyces* biodiversity in Nero di Troia wine. *Xth International Symposium of Oenology Villenave d'Ornon, Oeno 2015, 29/06/2015-01/07/2015.*

88. Mattia Pia Arena, Graziano Caggianiello, Giovanni Normanno, Daniela Fiocco and **Giuseppe Spano** (2015) *Lactobacillus plantarum* as bio-control strategy against foodborne pathogenic microorganisms 20^{ème} CBL, 17-19 Juin 2015 - LILLE GRAND PALAIS - LILLE, France.
89. Graziano Caggianiello, Mattia Pia Arena, Pasquale Russo, Daniela Fiocco, Vittorio Capozzi and **Giuseppe Spano** (2015) Exopolysaccharides and riboflavin producing strain of *Lactobacillus plantarum* for novel functional dairy foods. 20^{ème} CBL, 17-19 Juin 2015 - LILLE GRAND PALAIS - LILLE, France.
90. Pasquale Russo, Vittorio Capozzi and **Giuseppe Spano** (2015) *Lactobacillus plantarum* with broad antifungal activity: a promising approach to increase safety and shelf-life of cereal-based products. 20^{ème} CBL, 17-19 Juin 2015 - LILLE GRAND PALAIS - LILLE, France.
91. Capozzi V, Makhoul S, Romano A, **Spano G**, Aprea E, Cappellin L, Märk TD, El-Nakat H, Guzzo J, Gasperi F, Scampicchio M, Biasioli F (2015) PTR-ToF-MS and food bioprocesses: potential in monitoring VOCs release by starter cultures during food fermentation. 2nd FABE 2015. 2nd conference on Food and Biosystem Engineering. 28-31 May 2015. Mykonos Island, Greece.
92. Iñaki Iturria, Pasquale Russo, **Giuseppe Spano**, Sandra Rainieri, Miguel Angel Pardo, Paloma López (2015) Zebrafish as a promising model to evaluate the efficacy of probiotics. International Conference on Probiotics and Prebiotics (IPC), Budapest, 23-25 Giugno. (Oral presentation).
93. Mariana Tristezza, Corallo Daniela, Giovanni Cantele, Maria Tufariello, Giovanni Mita, **Giuseppe Spano**, Francesco Grieco (2015) Influence of a selected *Hanseniaspora uvarum* strain in multistarter grape must fermentations with *Saccharomyces cerevisiae*. ISSY32, International Specialized Symposium on Yeasts, Yeasts biodiversity and Biotechnology in the Twenty-first Century. 13-17/09/2015, Perugia, Italy.
94. Adrián Pérez-Ramos, Nuria Vieco, Alicia Prieto, **Giuseppe Spano**, Paloma López y M^a Luz Mohedano (2015) Utilización del sorbitol por *Pediococcus parvulus* 2.6. IX reunion de la Red Espanola De Bacterias Lacticas (RedBal) Madrid 4-5 luglio 2015.
95. Iñaki Iturria, Pasquale Russo, Montserrat Nacher-Vázquez, M^a Luz Mohedano, **Giuseppe Spano**, Rosa Aznar, Miguel Angel Pardo (2015). El modelo de pex cebra para evaluar la capacidad probiotica de BAL. IX reunion de la Red Espanola De Bacterias Lacticas (RedBal) Madrid 4-5 luglio 2015.
96. Ana Isabel Puertas, Graziano Caggianiello, Goretti Llamas, Pasquale Russo, Miguel Angel Pardo, Iñaki Iturria, Alicia Prieto, M^a Luz Mohedano, Víctor Jiménez, Paloma López, **Giuseppe Spano** and María Teresa Dueñas (2015). Caracterización de lactobacilos productores de

heteropolisacáridos aislados de bebidas alcohólicas. IX reunion de la Red Espanola De Bacterias Lacticas (RedBal) Madrid 4-5 luglio 2015.

97. Capozzi, V., Romano, A., Scampicchio, M., Biasoli, F. and **Spano G** (2015) PTR-TOF-MS as a new strategy to monitor microbial volatome: culturable media, food niches, and microbial interactions. III International Conference on Microbial Biodiversity, The Challenge of Complexity Perugia- Italy. OCTOBER 27-29, 2015.

98. Capozzi, V., Russo P., De Ceglie M.C., Capozzi, V., Sieczkowski N. and **Spano G** (2015) Fungicides and wine fermentations: evidences of complex effect on the wine microbiota. III International Conference on Microbial Biodiversity, The Challenge of Complexity Perugia- Italy. OCTOBER 27-29, 2015.

99. Vittorio Capozzi, Salim Makhoul, Luca Cappellin, Andrea Romano, **Giuseppe Spano**, Eugenio Aprea, Tilmann D. Märk, Flavia Gasperi, Matteo Scampicchio, Franco Biasoli (2015) PTR-ToF-MS and Bioprocesses: Potential in Monitoring VOCs Release by Eukaryotic Microbes. *Yeast*. 32, S247. Abstract of *27th International Conference on Yeast Genetics and Molecular Biology* (ICYGMB). Levico Terme, Trentino, Italy, from 6th to 12th September, 2015.

100. Pasquale Russo, Vittorio Capozzi, Annarita Lovino, Maria Lucia Valeria de Chiara, Maria Luisa Amodio, Maria Teresa Duenas, Paloma Lopez and **Giuseppe Spano**. Cepas de *Lactobacillus plantarum* para la formulacion de una nueva bebida multifuncional basada en avena. IX reunion de la Red Espanola De Bacterias Lacticas (RedBal) Madrid 4-5 luglio 2015.

101. Iñaki Iturria, Pasquale Russo, Montserrat Nacher-Vázquez, **Giuseppe Spano**, Paloma López, Miguel Angel Pardo (2016) *In vivo* evaluation of LAB probiotic potential with the Zebrafish animal model. *ICLAB 2016:18th International Conference on Lactic Acid Bacteria, Istanbul, Turkey June 1 – 2*.

102. Vittorio Capozzi, Pasquale Russo, **Giuseppe Spano** (2016) The importance of tailored starter cultures to ensure the quality and safety of “wild”, organic, biodynamic and typical wines. Pag. 58-59. European Symposium on Food Safety, 11-13 Maggio, Athens, Greece (presentazione orale).

103. Carmen Berbegal, Nuria Peña, Pasquale Russo, Francesco Grieco, Isabel Pardo, Sergi Ferrer, **Giuseppe Spano** and Vittorio Capozzi (2016) Propiedades tecnológicas de cepas de *Lactobacillus plantarum* aisladas de vinos de Apulia, Italia. *XX Congreso Nacionalde Microbiologia de los Alimentos de la Sociedad Espanola de Microbiologia (SEM)*. Leon, Spain.

104. V. Capozzi, L. Cappellin, F. Gasperi, A. Sanchez-Jimena, M. Scampicchio, **G. Spano**, F. Biasoli (2016) Fast, direct and high-sensitivity profiling of microbe volatome: the potential of

PTR-ToF-MS for on-line determination, automatized analysis, and massive screenings. 29th Yeast conference. 19.-20. April 2016, Marienfeld, Germany.

105. Carmen BERBEGAL, Vittorio CAPOZZI, Anna VERNILE, Francesco GRIECO, **Giuseppe Spano** (2017) Study of the inoculation time of apulian autochthonous *Oenococcus oeni* in a multi-strain starter. *International Conference WAC 2017 "Sustainable practices, wine active compounds & quality"*. 29-31 March, 2017. Beaune, France.

106. Carmen BERBEGAL, Vittorio CAPOZZI, Luciano BENEDEUCE, Francesco GRIECO, **Giuseppe Spano** (2017) Study of the inoculation time of *Lactobacillus plantarum* in combination with different yeasts. *International Conference WAC 2017 "Sustainable practices, wine active compounds & quality"*. 29-31 March, 2017. Beaune, France.

107. Vittorio CAPOZZI, Marianna DE GIOIA, Pasquale RUSSO, **Giuseppe Spano** (2017) Interactions among microorganisms and potential limitation of biogenic amines accumulation in wine. *International Conference WAC 2017 "Sustainable practices, wine active compounds & quality"*. 29-31 March, 2017. Beaune, France.

108. Vittorio CAPOZZI, Pasquale RUSSO, **Giuseppe Spano** (2017) Autochthonous microbial diversity in wine, threats and opportunities for wine product and process innovation. *International Conference WAC 2017 "Sustainable practices, wine active compounds & quality"*. 29-31 March, 2017. Beaune, France.

109. Carmela GAROFALO, Vittorio CAPOZZI, Mattia Pia ARENA, Francesco GRIECO, **Giuseppe Spano** (2017) Autochthonous Apulian yeasts, primary fermentation of base wine, and re-fermentation of sparkling apulian wines. *International Conference WAC 2017 "Sustainable practices, wine active compounds & quality"*. 29-31 March, 2017. Beaune, France.

110. Carmela GAROFALO, Vittorio CAPOZZI, Mattia Pia ARENA, Francesco GRIECO, **Giuseppe Spano** (2017) *Brettanomyces bruxellensis* and volatile phenols control during winemaking process using microbial resources. *International Conference WAC 2017 "Sustainable practices, wine active compounds & quality"*. 29-31 March, 2017. Beaune, France.

111. Hugo CAMPBELL-SILLS, Mariette EL KHOURY, Marine GAMMACURTA, Cecile MIOT-SERTIER, Lucie DUTILH, Olivier CLAISSE, Gilles DE REVEL, Jochen VESTNER, David SHERMAN, **Giuseppe SPANO**, Patrick LUCAS (2017) *Oenococcus oeni* strains from Burgundy are genitically distinct and contribute differently to wine volatiles. *International Conference WAC 2017 "Sustainable practices, wine active compounds & quality"*. 29-31 March, 2017. Beaune, France.

112. A. Yépez, A. Algarra Alarcón, P. Russo, F. Biasioli, R. Aznar, V. Capozzi, **G. Spano** (2017) Proton transfer reaction-time of flight-mass spectrometry characterization of volatile organic

compounds associated with kefir and kefir-like cereal-based beverages. *The 7th Congress of European Microbiologists (FEMS), Valencia, Spain, from 9-13 July, 2017.*

113. A. Yépez, P. Russo, R. Aznar, V. Capozzi, **G. Spano** (2017) Development of kefir-like cereal-based beverage naturally bio-fortified in riboflavin. *The 7th Congress of European Microbiologists (FEMS), Valencia, Spain, from 9-13 July, 2017.*

114. Carmen Berbegal, Luciano Beneduce, Anna Vernile, Francesco Grieco, **Giuseppe Spano**, Vittorio Capozzi (2017) Investigation of the inoculation time of Apulian autochthonous *Oenococcus oeni* and *Lactobacillus plantarum* strains in multi-starter wine fermentations. *The 7th Congress of European Microbiologists, Valencia, Spain, from 9-13 July, 2017.*

115. Angela Longo, Mattia Pia Arena, Daniela Fiocco, Carmen Berbegal, Vittorio Capozzi, **Giuseppe Spano** (2017) Oxidative and Acidic Stress response of exopolysaccharides-producing *Lactobacillus plantarum* Lp90. *The 7th Congress of European Microbiologists, Valencia, Spain, from 9-13 July, 2017.*

116. Fatma, A., Bettache, G., **Spano, G.**, and Capozzi, V. (2017) Cacterisation phenotypique et genotypique des lactobacilles des produits de fermentation traditionnelle. V Congres International de Biotechnologie et Valorisation des Bio Ressources (AT-BVBR), Tabarka, Tunisie, 22-25 Mars 2017.

117. Carmen BERBEGAL, Iuliia KHOMENKO, Pasquale RUSSO, Vittorio CAPOZZI, Franco BIASIOLI, **Giuseppe SPANO** (2017) PTR-ToF-MS for the study of VOCs associate with different interactions between *Saccharomyces* and non-*Saccharomyces* strains in commercial grape juice and in grape must. 2nd MS-Wine Day. 09-10 Maggio, 2017. Susegana (TV), Italy.

118. Pasquale Russo, Marzia Albenzio, **Giuseppe Spano** and Vittorio Capozzi (2017). Dynamic of the microbial populations of fresh and stored donkey milk by high-throughput sequencing and conventional approaches. *International Conference on Microbial Diversity (MD)*, Ottobre 2017, Bari, Italy.

119. Angela Longo and **Giuseppe Spano** (2017) Comparative genome analysis of *Lactobacillus plantarum* strains and identification of common and/or unique technological traits. *International Conference on Microbial Diversity (MD)*, Ottobre 2017, Bari, Italy.

120. Carmen Berbegal, Vittorio Capozzi, Anna Vernile, Francesco Grieco, **Giuseppe Spano** and Vittorio Capozzi (2017) Autochthonous yeasts and *Oenococcus oeni* strains: different inoculation time and enological significance. *International Conference on Microbial Diversity (MD)*, Ottobre 2017, Bari, Italy.

121. Carmela Garofalo, Francesco Grieco, **Giuseppe Spano** and Vittorio Capozzi (2017) Autochthonous *Saccharomyces cerevisiae* for Apulian sparkling wine: from diversity to enological exploitation. *International Conference on Microbial Diversity* (MD), Ottobre 2017, Bari, Italy.
122. Carmen Berbegal, Luciano Beneduce, Francesco Grieco, **Giuseppe Spano**, Vittorio Capozzi (2017). Inoculation time of *Saccharomyces cerevisiae*, *Hanseniaspora uvarum* and *Lactobacillus plantarum*: effects on fermentation dynamics in Apulian wine. *International Conference on Microbial Diversity* (MD), Ottobre 2017, Bari, Italy.
123. Carmen Berbegal, Pasquale Russo, **Giuseppe Spano**, Vittorio Capozzi (2017). Interactions among microorganisms of enological interest and potential limitation of biogenic amines content in wine. *International Conference on Microbial Diversity* (MD), Ottobre 2017, Bari, Italy.
124. Vittorio Capozzi, Iuliia Khomenko, Carmen Berbegal, Pasquale Russo, Franco Biasioli, **Giuseppe Spano** (2017) Different interactions between *Saccharomyces* and *non-Saccharomyces* strains in commercial grape juice and in grape must: on-line volatile monitoring using PTR-ToF-MS. *International Conference on Microbial Diversity* (MD), Ottobre 2017, Bari, Italy.
125. Alba Yepez, Sara Hernández Recio, Pasquale Russo, Vittorio Capozzi, María De La Luz Mohedano, **Giuseppe Spano**, Paloma López, Rosa Aznar Novella (2018) Vitamin B2 over-producing LAB and their application in bio-fortified cereal-based functional food. SEPYP 2018 - IX Workshop Sociedad Española de Probióticos y Prebióticos, Zaragoza, Spain.
126. Mari Luz Mohedano, Sara Hernandez, Alba Yepez, Teresa Requena, Sandra Pardo-Valencia, M. Carmen Martínez-Cuesta, Carmen Peláez, Pasquale Russo, Jean Guy LeBlanc, **Giuseppe Spano**, Rosa Aznar, Paloma López (2019) Detección de la producción de riboflavina en estirpes de *Lactobacillus plantarum* en tiempo real durante su crecimiento y supervivencia en modelos *in vitro* e *in vivo*. *XIII reunion de la Red Espanola De Bacterias Lacticas (RedBal) Madrid, 22-24 Giugno 2019*.
127. Nicola De Simone, Inés Ripa, José Ángel Ruiz-Masó, MariLuz Mohedano, Vittorio Capozzi, Paloma López, Gloria del Solar, **Giuseppe Spano**, Pasquale Russo (2019). Producción de riboflavina y marcaje fluorescente de cepas de *Lactobacillus plantarum*. *XIII reunion de la Red Espanola De Bacterias Lacticas (RedBal) Madrid, 22-24 Giugno 2019*.
128. Inés Ripa, José Ángel Ruiz-Masó, Nicola De Simone, Pasquale Russo, **Giuseppe Spano**, Gloria del Solar (2019) Studies on the regulation of the expression of genes involved in the synthesis of vitamin B2 in a potentially probiotic strain of *Lactobacillus plantarum*. *Young Bachelor & Master European Biosciences Students Congress 2019 Madrid*.

129. Maria Tufariello, Vittorio Capozzi, **Giuseppe Spano**, Giovanni Cantele, Pasquale Venerito, Giovanni Mita, Francesco Grieco (2020) Effect of co-inoculation of *Candida zemplinina*, *Saccharomyces cerevisiae*, and *Lactobacillus plantarum* for the industrial production of Negroamaro wine in Apulia (Southern Italy). *Macrowine 2020*, Verona (Italy) 22-24 June.

Proceeding Conferenze Nazionali

1. Treglia, A.S., **Spano, G.**, Colonna, D., Mita, G., Rampino, P., Ronga, G., Di Fonzo, N. and Perrotta (1995) Espressione dei geni per le proteine di riserva nei semi di grano sottoposto a differenti regimi termici. Atti delle V Giornate Internazionali sul Grano Duro, Foggia, 2-4 Maggio, N. Di Fonzo & G. Ronga eds. pp 152-163.
2. Russo M., Platani C., Rascio A., **Spano G.**, Perrotta C., Di Fonzo N. "Aspetti fisiologici e molecolari in mutanti di frumento duro con alterato accumulo di ioni K⁺" (1996). Atti del XL Convegno Annuale Società Italiana di Genetica Agraria (SIGA), Perugia, 18-21 Settembre 1996.
3. Rampino P., **Spano G.**, Fasano P., Perrotta C., Platani C., Russo M and Rascio A. "Analisi genetica ed espressione genica dei sistemi di trasporto del potassio in mutanti di frumento duro" (1997). *Atti del XLI Convegno Annuale Società Italiana di Genetica Agraria (SIGA), Tolentino (MC) 24-27 Settembre 1997.*
4. **G. Spano**, P. Rampino, G. Valè, C. Perrotta, P. De Vita, A. Del Vecchio e N. Di Fonzo. "Studi preliminari su mutanti di frumento duro con caratteristiche fenotipiche *stay green*" (1997). *Atti del XLI Convegno Annuale Società Italiana di Genetica Agraria (SIGA), Tolentino (MC) 24-27 Settembre 1997.*
5. Treglia, A.S., **Spano, G.**, Colonna, D., Mita, G., Rampino, P., Ronga, G., Di Fonzo, N. e Perrotta, C. "Espressione dei geni per le proteine di riserva nei semi di grano sottoposto a differenti regimi termici" (1997). *V Giornate Internazionali sul Grano Duro "Produzione di qualità, ricerca di base e divulgazione nella filiera cerealicola", (Di Fonzo N. & G. Ronga, eds): pp. 152-163, 1997.*
6. Di Fonzo, N., Fares, C., De Vita, P., Borrelli, G.M., Russo, M., **Spano, G.**, Lamacchia, C., Mastrangelo, A., Troccoli, A., Ciavarella, M., Lioce, G., Giovanniello, V., De Ninno, M. (2002). Miglioramento genetico ed innovativo del frumento duro. Innovation Focus Day. Le opportunità a

sostegno dell'innovazione tecnologica per la valorizzazione della filiera del frumento. 3 Aprile, 2002, Matera.

7. Vernile, A., Beresford, T.P., **Spano, G.**, Beneduce, L., Fox, P.F. and Massa, S. (2003). Studio sulle caratteristiche chimiche del Pecorino Siciliano durante la maturazione. Atti del 6° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (CISETA), 18-19 Settembre 2003, Cernobbio (CO).
8. Beneduce, L., **Spano, G.**, Baldassarre, S., Terzi, V., La Salandra, G., Massa, S. (2005) Studi preliminari sulla realizzazione di una metodica Real-Time PCR per la ricerca di *Helicobacter pylori* nell'ambiente. Atti del 3° Convegno AISSA, Reggio Emilia, 6-7 Dicembre 2005, pag 49-50.
9. **G. Spano**, F. Lamacchia, D. Fiocco, L. Beneduce, S. Massa (2006) Identificazione e caratterizzazione del gene codificante per la tirosina decarbossilasi in *Lactobacillus plantarum*. Atti del I Convegno SIMTREA, Bologna, 17-18 Luglio, pag 106.
10. della Vella U., D. Fiocco, A. Vernile, S. Massa, **G. Spano** (2006) I geni codificanti per small heat shock proteins sono essenziali per la crescita di *Lactobacillus plantarum*. Atti del I Convegno SIMTREA, Bologna, 17-18 Luglio, pag 106.
11. Beneduce, L., Lamacchia F. Pellicani, L., Head, M. I., Consiglio, F., Massa S. e **Spano, G.** (2006) Valutazione della diversità microbica in un impianto di depurazione di acque reflue ad elevata salinità mediante PCR-DGGE. Atti del IV° Convegno AISSA, Termoli, 6-7 Dicembre 2006, pag 49-50.
12. Lamacchia, F., Beneduce, L. and **Spano G.** (2007) Evaluation of microbial diversity in a bioreactor treating high salinity wastewater by PCR-DGGE. "12th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science and Technology" Mediterranean University of Reggio Calabria; 12-14 settembre 2007.
13. Beleggia, R. and **Spano G.** (2007) Aromatic flavours in pasta: effect of cultivars, transformation process and microorganisms. "12th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science and Technology" Mediterranean University of Reggio Calabria; 12-14 settembre 2007.
14. Beneduce, L., Lamacchia, F., Massa S. e **Spano, G.** (2007) PCR-DGGE e costruzione di librerie di cloni per lo studio della microflora ammonio-ossidante nei fanghi della depurazione biologica. Atti del V° Convegno AISSA, Foggia, 10 – 12 dicembre 2007.
15. Romina Beleggia, Cristiano Platani, **Giuseppe Spano**, Daniela Trono, Clara Fares, Luigi Cattivelli (2007) Analisi di composti volatili in frumento duro: effetto delle varietà e del processo di trasformazione. Atti del 7° Convegno AISTEC Cereali tra dizione e innovazione: il contributo della Scienza, Campobasso 3-5 ottobre 2007.

16. V. Capozzi and **G. Spano** (2008) Regulation, overexpression and knockout of three genes encoding for three small heat shock proteins in *Lactobacillus plantarum*. 13th Workshop on the *Developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology*, University of Turin, 10-12 September, 2008.
17. Fiocco D., Capozzi V., **Spano G.** e Gallone A. (2009) Analisi dei meccanismi di tolleranza agli stress in un microrganismo probiotico modello. XI Congresso Nazionale AIBG (Associazione Italiana di Biologia e Genetica generale e molecolare). Palermo, 08-10/10/2009.
18. Vittorio Capozzi, Paquale Bove, Daniela Fiocco, Cardone S, Anna Gallone and **Giuseppe Spano** (2010) Novel hypotheses on the regulation of a small heat shock gene in *Lactobacillus plantarum* WCFS1. XII Congresso Nazionale AIBG (Associazione Italiana di Biologia e Genetica generale e molecolare). Trento, 8-9/10/2010, pag. 22.
19. Bove P., Russo P., Capozzi V., **Spano G.**, Albenzio M., Gallone A. and Fiocco D. (2010) Stress tolerance of probiotic microorganisms in a simulated human gastro-intestinal system. XII Congresso Nazionale AIBG (Associazione Italiana di Biologia e Genetica generale e molecolare). Trento, 8-9/10/2010. Pag. 51.
20. P. Bove, A. Gallone, **G. Spano**, D. Fiocco (2011). Interaction between probiotics and intestinal human epithelial cells: adhesion and induction of immune genes. XIII Congresso Nazionale AIBG (Associazione Italiana di Biologia e Genetica generale e molecolare). Padova, 30 Settembre – 01 Ottobre, 2011.
21. P. Bove , P. Russo, V. Capozzi, **G. Spano**, A. Gallone. and D. Fiocco (2012) Carrier matrix effect and transcriptional analysis of genes associated to stress and probiosis in *Lactobacillus plantarum* WCFS1 during passage through an in vitro human gastro intestinal tract model. XIV Congresso Nazionale AIBG (Associazione Italiana di Biologia e Genetica generale e molecolare). Assisi. XIV CONGRESSO A.I.B.G. ASSISI-PERUGIA 28 – 29 SETTEMBRE 2012
22. Russo Pasquale, Vernile Annalisa, Beneduce Luciano, Amodio Maria Luisa, Colelli Giancarlo, Lasalandra Giovanna, **Spano Giuseppe**, Massa Salvatore (2012) Prevalence of *Listeria* spp., *Listeria monocytogenes*, *Esherichia coli* O157:H7 and *Esherichia coli* O104:H4 in mixed lettuce and rocket leaves sold in Apulian markets. III CONVEGNO NAZIONALE Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale (SIMTREA), BARI, 26-28 GIUGNO 2012.
23. Capozzi Vittorio, Fiocco Daniela, Caggianiello Graziano, Russo Pasquale, Lopez Paloma, De Palencia Pilar Fernández, Duenas María Teresa, **Spano Giuseppe** (2012) Beta-glucans improve growth, viability and colonization of probiotic microorganisms. III CONVEGNO NAZIONALE Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale (SIMTREA), BARI, 26-28 GIUGNO 2012.

24. Capozzi Vittorio, Garofalo Carmela, Di Toro M.R., Acconciaioco Annalisa, Massa Salvatore, Beneduce Luciano, **Spano Giuseppe** (2012) Management of microbial resources for autochthonous winegrape varieties. III CONVEGNO NAZIONALE Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale (SIMTREA), BARI, 26-28 GIUGNO 2012.
25. Russo Pasquale, Vernile Annalisa, Amodio Maria Luisa, Colelli Giancarlo, Massa Salvatore, **Spano Giuseppe** (2012) MPN-qRT-PCR method and quantification of *Listeria monocytogenes* in Ready to Eat vegetables. III CONVEGNO NAZIONALE Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale (SIMTREA), BARI, 26-28 GIUGNO 2012.
26. Valeria Terzi, Caterina Morcia, Giorgio Tumino, Paolo Laino, Diego Breviario, **Giuseppe Spano** (2013) Il ruolo della genetica per l'autenticità di prodotto nelle filiere pane e pasta. Autenticità delle produzioni agricole e degli alimenti: il caso degli alimenti, 28 Novembre. ACCADEMIA DEI GEORGOFILI, Logge Uffizi Corti 50122 FIRENZE (presentazione orale).
27. Antonella Lamontanara, Luigi Orru, Graziano Caggianiello, Vittorio Capozzi, Vania Michelotti, Luigi Cattivelli, **Giuseppe Spano** (2014) Draft genome sequence of *Lactobacillus plantarum* strain Ip90 isolated from apulian (italy) wine. 58th Annual Congress Società Italiana di Genetica Agraria, Alghero - 15 / 18 september 2014.
28. Basanisi M.G., Nobili G., La Bella G., Russo R., **Spano G.**, Normanno G., La Salandra G. (2014) Caratterizzazione molecolare di *Staphylococcus aureus* isolato da prodotti lattiero caseari ovicaprini provenienti dalla provincia di Foggia.. pp.113. In XXI congresso nazionale SIPAOC. In *Large Animals Review* - issn:1124-4593.
29. Tristezza M., Garofano M, Grieco F. , Tufariello M., Capozzi V. , **Spano G.** , Grieco F. (2016) Caratterizzazione molecolare e tecnologica di lieviti vinari autoctoni appartenenti alla specie *candida zemplinina*. XI° Convegno Nazionale sulla Biodiversità, Matera 9/10 Giugno 2016. www.biodiversita2016.it.
30. Vittorio Capozzi, Pasquale Russo, Francesco Grieco, **Giuseppe Spano** (2016) Microbiodiversità e “terroir”: evidenze, problematiche ed opportunità. XI° Convegno Nazionale sulla Biodiversità, Matera 9/10 Giugno 2016. www.biodiversita2016.it.
31. Carmen Berbegal, Francesco Grieco, Luciano Beneduce, **Giuseppe Spano**, Vittorio Capozzi (2018) Inoculation Time of *Saccharomyces cerevisiae*, non-*Saccharomyces* and Malolactic Bacteria: Effect on Fermentation Dynamics in Apulian Wine. XII° Convegno Nazionale sulla Biodiversità, Teramo 13/14/15 Giugno 2018. www.biodiversita2018.it.
32. Maria Tufariello, Gabriele Maiorano, Patrizia Rampino, **Giuseppe Spano**, Carla Perrotta, Vittorio Capozzi, Francesco Grieco (2018) Production and Application Of Autochthonous Starter

Cultures For The Industrial Production Of Primitivo PDO Wine In Apulia (Southern Italy). XII° Convegno Nazionale sulla Biodiversità, Teramo 13/14/15 Giugno 2018. www.biodiversita2018.it.

33. Carmen Berbegal, Marianna De Gioia, Pasquale Russo, **Giuseppe Spano**, Vittorio Capozzi (2018) Wine and ‘microbiodiversity’: safety, quality, and bioprotection. XII° Convegno Nazionale sulla Biodiversità, Teramo 13/14/15 Giugno 2018. www.biodiversita2018.it.

34. Mattia Pia Arena, Pasquale Russo, **Giuseppe Spano**, Vittorio Capozzi (2018) Bread and ‘microbiodiversity’: safety, quality, and bioprotection. XII° Convegno Nazionale sulla Biodiversità, Teramo 13/14/15 Giugno 2018. www.biodiversita2018.it.

35. Carmela Garofalo, Pasquale Russo, **Giuseppe Spano**, Vittorio Capozzi (2018) Cheese and ‘microbiodiversity’: safety, quality, and bioprotection. XII° Convegno Nazionale sulla Biodiversità, Teramo 13/14/15 Giugno 2018. www.biodiversita2018.it.

36. Mattia Pia Arena, Angela Longo, Vittorio Capozzi, **Giuseppe Spano**, Daniela Fiocco (2018) Small heat shock proteins characterization in a probiotic model. XVIII Congresso Nazionale AIBG, 21-22/09/2018, Ferrara.

37. Berbegal C, Borruso L, Fragasso M, Russo P, Brusetti L, Grieco F, **Spano G** and Capozzi V Approccio metatassonomico per la caratterizzazione della biodiversità batterica associate a fermentazioni malolattiche spontanee in vino. *workshop ASBM 10 maggio 2019 "Sulla stato dell'arte della filiera della biodiversità viti-vinicola"*. Valenzano, Bari.

Foggia, 12/05//2020

Consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate all’art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiaro che quanto sopra corrisponde a verità. Ai sensi del D. Lgs. n. 196 del 30/06/2003 dichiaro, altresì, di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell’ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e che a riguardo competono al sottoscritto tutti i diritti previsti all’art. 7 della medesima legge