

INFORMAZIONI PERSONALI

Marco Gobbetti

[Sesso](#) | [Data di nascita](#) | [Nazionalità](#)

OCCUPAZIONE PER LA QUALE SI CONCORRE Professore ordinario dal 01.11.2000. Attualmente ricopre tale incarico presso la Facoltà di Scienze e Tecnologie della Libera Università di Bolzano.

POSIZIONE RICOPERTA

OCCUPAZIONE DESIDERATA 1988 Dottore di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti (III ciclo – sede amministrativa Università degli Studi di Bologna).

TITOLO DI STUDIO

1988 - 1997 Ricercatore presso le Facoltà d'Agraria dell'Università degli Studi del Molise e dell'Università degli Studi di Perugia.

1998 – 2000 Professore associato presso la Facoltà d'Agraria dell'Università degli Studi di Foggia.

2000 – 2016 Professore ordinario presso l'Università degli Studi di Bari Aldo Moro.

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Sostituire con date (da - a)

2016 ad oggi: membro del Comitato Nazionale per la Biosicurezza, Biotecnologie e Scienze della Vita istituito dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri;

2015 ad oggi: membro del Consiglio Universitario Nazionale (CUN) in rappresentanza dei Professori Ordinari di Scienze Agrarie e Veterinarie (Area 07);

2016 ad oggi: membro del Nucleo di Valutazione dell'Università degli Studi di Perugia;

2016 ad oggi: GEV per il settore scientifico-disciplinare AGR/16; coordinatore del gruppo di lavoro delle Scienze Agrarie sulle Professioni e Professionalità e valutatore di progetti di dottorato di ricerca presso ANVUR;

2013 ad oggi: membro del Board di Consultazione del Ministro dell'Istruzione, Università e Ricerca per Horizon 2020 SC2 in rappresentanza delle Scienze Agrarie;

2014 - 2016: Delegato del Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro per l'Internazionalizzazione;

2013 - 2016: Delegato del Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro per la Cooperazione Internazionale verso i Paesi in via di sviluppo;

2011 - 2016: Delegato del Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro per il Consorzio Universitario Italo-Argentino;

2001 - 2016: Direttore della Scuola di Dottorato di Ricerca Nazionale "Scienze del Suolo e Degli Alimenti" e Coordinatore del Dottorato di Ricerca in "Microbiologia, Sanità e Chimica degli Alimenti" dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro;

2014 - 2016: Coordinatore dei Mentors della Libera Università degli Studi di Bolzano (2014 ad oggi);

2011- 2016: Membro del Mentoring Group per la Facoltà di Scienze e Tecnologie della Libera Università degli studi di Bolzano;

2011- 2016: Presidente del Consiglio Interclasse dei Corsi di Laurea Magistrale L26 e LM70 in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro;

2013- 2015: Coordinatore Nazionale dei Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (COSTAL);

2001 - 2009: Coordinatore della Laurea Specialistica in "Scienze, Tecnologie e Gestione del Sistema Agro-Alimentare" dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro;

[Inserire separatamente i corsi frequentati iniziando da quelli più recenti.]

ULTERIORI INFORMAZIONI PUBBLICAZIONI

A partire dall'attività svolta nell'ambito del Dottorato di Ricerca e fino ad oggi, pur con gli innegabili progressi delle tecniche e le acquisizioni scientifiche, l'attività di ricerca ha avuto come matrice comune gli aspetti legati all'impiego di microrganismi starter, in particolare la proteomica dei batteri lattici, per il miglioramento e la standardizzazione delle caratteristiche sensoriali, igieniche, nutrizionali e funzionali degli alimenti. Oggetto delle ricerche sono stati, in particolare, gli alimenti con particolare vocazione tradizionale e tipica. Connotati che hanno da sempre caratterizzato l'attività della ricerca sono stati la propensione al trasferimento tecnologico (circa 1.000.000 di Euro è stato finanziato da aziende del settore alimentare nazionali e internazionali nell'ultimo quinquennio) e la collaborazione con ricercatori di istituzioni internazionali (circa 80 delle pubblicazioni recensite su WoS sono in collaborazione con almeno un autore straniero).

Le linee di ricerca sviluppate nell'ultimo quinquennio hanno interessato maggiormente le seguenti tematiche: [i] biologia molecolare e biotecnologia dei batteri lattici impiegati nella produzione di lieviti da forno, formaggi e vegetali/frutti fermentati; [ii] proteomica dei batteri lattici in risposta agli stress ambientali e ai meccanismi di quorum sensing; [iii] sintesi di composti biogenici da parte di batteri lattici; e [iv] composizione e assemblaggio del microbioma intestinale umano in risposta a patologie e intolleranze alimentari.

PRESENTAZIONI

E' incluso nell'elenco "Top Italian Scientists" realizzato dalla "VIA Academy". E' attualmente in nona posizione per la sezione "Environmental and Natural Sciences".

SCOPUS e Web of Science (WoS) recensiscono (ottobre 2017), rispettivamente, 308 e 307 pubblicazioni per l'intera carriera con un numero di citazioni superiore a ca. 10.000. Come riportato da WoS e SCOPUS, rispettivamente, il valore di H index per l'intera carriera è pari a 58 e 51.

Di seguito sono riportate le pubblicazioni degli ultimi tre anni (2015 – 2017).

- 1) Curiel J.A., Coda R., Centomani I., Summo C., **Gobbetti M.**, Rizzello C.G. 2015. Exploitation of the nutritional and functional characteristics of traditional Italian legumes: the potential of sourdough fermentation. *Intern. J. Food Microbiol.* 196:51-61.
- 2) Pontonio E., Nionelli L., Curiel J.A., Sadeghi A., Di Cagno R., **Gobbetti M.**, Rizzello C.G. 2015. Iranian wheat flours from rural and industrial mills: exploitation of the chemical and technology features, and selection of autochthonous sourdough starters for making breads. *Food Microbiol.* 47:99-110.
- 3) Guarcello R., Diviccaro A., Barbera M., Giacippoli E., Settanni L., Minervini F., Moschetti G., **Gobbetti M.** 2015. A survey of the main technology, biochemical and microbiological features influencing the concentration of biogenic amines of twenty Apulian and Sicilian (Southern Italy) cheeses. *Intern. Dairy J.* 43:61-69.
- 4) Filannino P., Bai Y.P., Di Cagno R., **Gobbetti M.**, Ganzle, M.G. 2015. Metabolism of phenolic compounds by *Lactobacillus* spp. during fermentation of cherry juice and broccoli puree. *Food Microbiol.* 46:272-279.
- 5) Piccolo M., De Angelis M., Lauriero G., Montemurno E., Di Cagno R., Gesualdo L., **Gobbetti M.** 2015. Salivary microbiota associated with immunoglobulin A nephropathy. *Microb. Ecol.* DOI 10.1007/s00248-015-0592-9.
- 6) Corte L., Di Cagno R., Groenewald M., Roscini L., Colabella C., **Gobbetti M.**, Cardinali G. 2015. Phenotypic and molecular diversity of *Meyerozyma guilliermondii* strains isolated from food and other environmental niches, hints for an incipient speciation. *Food Microbiol.* 48:206-215.
- 7) Rizzello C.G., Cavoski I., Turk J., Ercolini D., Nionelli L., Pontonio E., De Angelis M., De Filippis F., **Gobbetti M.**, Di Cagno R. 2015. Organic cultivation of *Triticum turgidum* subsp. *durum* is reflected in the flour-sourdough fermentation-bread axis. *Appl. Environ. Microbiol.* 81:3192-3204.
- 8) **Gobbetti M.** 2015. Editorial overview: Food microbiology: the complexity of food microbial consortia: from diversity to function. *Curr. Opin. Food Sci.* <http://dx.doi.org/10.1016/j.cofs.2015.03.005>.
- 9) Rizzello C.G., Lavecchia A., Gramaglia V., **Gobbetti M.** 2015. Long-term fungal inhibition by *Pisum sativum* flour hydrolysate during storage of wheat flour bread. *Appl. Environ. Microbiol.* 81:4195-4206.
- 10) De Angelis M., Francavilla R., Piccolo M., De Giacomo A., **Gobbetti M.** 2015. Autism spectrum disorders and intestinal microbiota. *Gut Microbes.* 6:207-213.
- 11) Curiel J.A., Pinto D., Marzani B., Filannino P., Farris G.A., **Gobbetti M.**, Rizzello C.G. 2015. Lactic acid fermentation as a tool to enhance the antioxidant properties of *Myrtus communis* berries. *Microbial Cell Factories.* 10.1186/s12934-015-0250-4.
- 12) Calasso M., Mancini L., Di Cagno R., Cardinali G., **Gobbetti M.** 2015. Microbial cell-free extracts as sources of enzyme activities to be used for enhancement flavor development of ewe milk cheese. *J. Dairy Sci.* 9:5874-5889.
- 13) Minervini F., Celano G., Lattanzi A., Tedone L., De Mastro G., **Gobbetti M.**, De Angelis M. 2015. Lactic acid bacteria in durum wheat flour are endophytic components of the plant during its entire life cycle. *Appl. Environ. Microbiol.* 81:6736-6748.

- 14) Minervini F., Lattanzi A., De Angelis M., Celano G., **Gobbetti M.** 2015. House microbiotas as sources of lactic acid bacteria and yeasts in traditional Italian sourdoughs. *Food Microbiol.* 52:66-76.
- 15) **Gobbetti M.**, De Angelis M., Di Cagno R., Mancini L. 2015. Pros and cons for using non-starter lactic acid bacteria (NSLAB) as secondary/adjunct starters for cheese ripening. *Trends Food Sci. Technol.* 45:167-178.
- 16) Di Cagno R., Filannino P., **Gobbetti M.** 2016. Fermented Foods: Fermented Vegetables and Other Products. In: Caballero, B., Finglas, P., and Toldrá, F. (eds.) *The Encyclopedia of Food and Health* vol. 2, pp. 668-674. Oxford: Academic Press.
- 17) De Angelis M., Montemurno E., Vannini L., Cosola C., Cavallo N., Gozzi G., Maranzano V., Di Cagno R., **Gobbetti M.**, Gesualdo L. 2015. Effect of whole-grain barley on the human fecal microbiota and metabolome. *Appl. Environ. Microbiol.* 81:6736-6748. 81:
- 18) De Filippis F., Pellegrini N., Vannini L., Jeffery I.B., La Stora A., Laghi L., Serrazanetti D.I., Di Cagno R., Ferrocino I., Lazzi C., Turrone S., Cocolin L., Brigidi P., Neviani E., **Gobbetti M.**, O'Toole P.W., Ercolini D. 2015. High-level adherence to a Mediterranean diet beneficially impacts the gut microbiota and associated metabolome. *Gut.* 2015;0:1–10. doi:10.1136/gutjnl-2015-309957.
- 19) De Angelis M., Siragusa S., Campanella D., Di Cagno R., **Gobbetti M.** 2015. Comparative proteomic analysis of biofilm and planktonic cells of *Lactobacillus plantarum* DB200. *Proteomics*, 15: 2244-2257.
- 20) Rizzello C.G., Hernandez-Ledesma B., Fernandez-Tome S., Curiel J.A., Pinto D., Marzani B., Coda R., **Gobbetti M.** 2015. Italian legumes: effect of sourdough fermentation on lunasin-like polypeptides. *Microbial Cell Factories.* 10.1186/s12934-015-0358-6.
- 21) Lhomme E., Lattanzi A., Dousset X., Minervini F., De Angelis M., Lacaze G., Onno B., **Gobbetti M.** 2015. Lactic acid bacterium and yeast microbiotas of sixteen French traditional sourdoughs. *Intern. J. Food Microbiol.* 215:161-170.
- 22) Ercolini D., Francavilla R., Vannini L., De Filippis F., Capriati T., Di Cagno R., Iacono G., De Angelis M., **Gobbetti M.** 2015. From an imbalance to a new imbalance: Italian-style gluten-free diet alters the salivary microbiota and metabolome of African celiac children. *Scientific reports* 5: 10.1038/srep18571.
- 23) Rizzello C.G., Lorusso A., Montemurro M., **Gobbetti M.** 2016. Use of sourdough made with quinoa (*Chenopodium quinoa*) flour and autochthonous selected lactic acid bacteria for enhancing the nutritional, textural and sensory features of white bread. *Food Microb.* 56:1-13.
- 24) Calasso M., Ercolini D., Mancini, L., Stellato G., Minervini F., Di Cagno R., De Angelis, M., **Gobbetti M.** 2016. Relationships among house, rind and core microbiotas during manufacture of traditional Italian cheeses at the same dairy plant. *Food Microbiol.* 54:115-126.
- 25) Mamhoud, A., Nionelli, L., Bouzaine, T., Hamdi, M., **Gobbetti, M.**, Rizzello, C. G. 2016. Selection of lactic acid bacteria isolated from Tunisian cereals and exploitation of the use as starters for sourdough fermentation. *Intern. J. Food Microbiol.* 225:9-19.
- 26) Filannino, P., Cavoski, I., Thlien, T., Vincentini, O., De Angelis, M., Silano M., Gobbetti, M., Di Cagno, R. 2016. Lactic acid fermentation of cactus cladodes (*Opuntia ficus-indica* L.) generates flavonoid derivatives with antioxidant and anti-inflammatory properties. *PLoS ONE* 11(3): e0152575. doi:10.1371/journal.
- 27) De Pasquale, I., Di Cagno, R., Buchin, S., De Angelis, M., **Gobbetti, M.** 2016. Spatial distribution of the metabolically active microbiota within Italian PDO ewes' milk cheeses. *PLoS ONE* 11(4): e0153213. doi:10.1371/journal.
- 28) De Angelis, M., Calasso, M., Cavallo, N., Di Cagno, R., **Gobbetti, M.** 2016. Functional proteomics within the genus *Lactobacillus*. *Proteomics*. 16:946-962.
- 29) Pontonio, E., Mahony, J., Di Cagno, R., Motherway, M.O., Lugli, G.A., O'Callaghan, A., De Angelis, M., Ventura, M., **Gobbetti, M.**, van Sinderen, D. 2016. Cloning, expression and characterization of a beta-D-xylosidase from *Lactobacillus rossiae* DSM 15814(T). *Microbial Cell Factories.* 10.1186/s12934-016-0473-z.
- 30) Filannino, P., Di Cagno, R., Crecchio, C., De Virgilio, C., De Angelis, M., **Gobbetti, M.** 2016. Transcriptional reprogramming and phenotypic switching associated with the adaptation of *Lactobacillus plantarum* C2 to plant niches. *Scientific Reports.* 10.1038/srep27392.
- 31) Minervini, F., Celano, G., Lattanzi, A., De Angelis, M., **Gobbetti, M.** 2016. Added ingredients affect the microbiota and biochemical characteristics of durum wheat type-I sourdough. *Food Microbiol.* 60:112-123.
- 32) Papadimitriou, K., Alegría, A., Bron, P.A., De Angelis, M., **Gobbetti, M.**, Kleerebezem, M., Lemos, J.A., Linares, D.M., Ross, P., Stanton, C., Turrone, F., van Sinderen, D., Varmanen, P., Ventura, M., Zúñiga, M., Tsakalidou, E., Kok, J. 2016. Stress Physiology of Lactic Acid Bacteria. *Microbiol. Mol. Biol. Rev.* 80:837-890.
- 33) Rizzello, G.C., Coda, R., **Gobbetti, M.** 2016. Use of sourdough fermentation and nonwheat flours for enhancing nutritional and healthy properties of wheat-based foods. In: *Fermented Foods in Health and Disease Prevention.* <http://dx.doi.org/10.1016/B978-0-12-802309-9.00018-2> Pp 433-452.
- 34) Cocolin, L., **Gobbetti, M.**, Neviani, E., Daffonchio D. 2016. Ensuring safety in artisanal food microbiology. *Nature Microbiol.* Article Number: 16171 DOI: 10.1038/NMICROBIOL.2016.171.
- 35) Di Cagno, R., Filannino, P., Vincentini, O., Lanera, A., Cavoski, I., **Gobbetti, M.** 2016. Exploitation of *Leuconostoc mesenteroides* strains to improve shelf life, rheological, sensory and functional features of prickly pear (*Opuntia ficus-indica* L.) fruit puree. *Food Microb.* 59:176-189.
- 36) Rizzello, C.G., Losito, I., Facchini, L., Katina, K., Palmisano, F., **Gobbetti, M.**, Coda, R. 2016. Degradation of vicine, convicine and their aglycones during fermentation of faba bean flour. *Scientific Reports.* 10.1038/srep32452.

- 37) Rizzello, C.G., Montemurro, M., **Gobbetti, M.** 2016. Characterization of the bread made with durum wheat semolina rendered gluten free by sourdough biotechnology in comparison with commercial gluten-free products. *J. Food Sci.* DOI: 10.1111/1750-3841.13410.
- 38) De Filippis, F., Pellegrini, N., Laghi, L., **Gobbetti, M.**, Ercolini, D. 2016. Unusual sub-genus associations of faecal *Prevotella* and *Bacteroides* with specific dietary patterns. *Microbiome*. DOI: 10.1186/s40168-016-0202-1.
- 39) Filannino, P., Di Cagno, R., Addante, R., Pontonio, E., **Gobbetti, M.** 2016. Metabolism of fructophilic lactic acid bacteria isolated from the *Apis mellifera* L. Bee gut: phenolic acids as external electron acceptors. *Appl. Environ. Microbiol.* 82:6899-6911.
- 40) Guarcello, R., De Angelis, M., Settanni, L., Formiglio, S., Gaglio, R., Minervini, F., Moschetti, G., **Gobbetti, M.** 2016. Selection of amine-oxidizing dairy lactic acid bacteria and identification of the enzyme and gene involved in the decrease of biogenic amines. *Appl. Environ. Microbiol.* 82:6870-6880.
- 41) Celano, G., De Angelis, M., Minervini, F., **Gobbetti, M.** 2016. Different flour microbial communities drive to sourdoughs characterized by diverse bacterial strains and free amino acid profiles. *Frontiers Microbiol.* DOI: 10.3389/fmicb.2016.01770.
- 42) Pontonio, E., Rizzello, C.G., Di Cagno, R., Dousset, X., Clement, H., Filannino, P., Onno, B., **Gobbetti, M.** 2016. How organic farming of wheat may affect the sourdough and the nutritional and technological features of leavened baked goods. *Intern. J. Food Microbiol.* 239:44-53.
- 43) **Gobbetti, M.**, Minervini, F., Pontonio, E., Di Cagno, R., De Angelis, M. 2016. Drivers for the establishment and composition of the sourdough lactic acid bacteria biota. *Intern. J. Food Microbiol.* 239:3-18.
- 44) Onno, B., **Gobbetti, M.** 2016. Special Issue: 6th Sourdough Symposium: Understanding natural complexity. *Intern. J. Food Microbiol.* 239:1-2.
- 45) De Angelis, M., Vannini, L., Di Cagno, R., Cavallo, N., Minervini, F., Francavilla, R., Ercolini, D., **Gobbetti, M.** 2016. Salivary and fecal microbiota and metabolome of celiac children under gluten-free diet. *Intern. J. Food Microbiol.* 239:125-132.
- 46) Rizzello, C.G., Lorusso, A., Russo, V., Pinto, D., Marzani, B., **Gobbetti, M.** 2017. Improving the antioxidant properties of quinoa flour through fermentation with selected autochthonous lactic acid bacteria. *Intern. J. Food Microbiol.* 241:252-261.
- 47) Cosola, C., De Angelis, M., Rocchetti, M.T., Montemurro, E., Maranzano, V., Dalfino, G., Manno, C., Zito, A., Gesualdo, M., Ciccone, M.M., **Gobbetti, M.**, Gesualdo, L. 2017. Beta-Glucans supplementation associates with reduction in p-cresyl sulfate levels and improved endothelial vascular reactivity in healthy individuals. *PLoS ONE* DOI:10.1371/journal.pone.0169635.
- 48) Di Cagno, R., Filannino, P., Cavoski, I., Lanera A., Mamdouh, B.M., **Gobbetti, M.** 2017. Bioprocessing technology to exploit organic palm date (*Phoenix dactylifera* L. cultivar Siwi) fruit as a functional dietary supplement. *J. Functional Foods.* 31:9-19.
- 49) Campanella, D., Rizzello, C.G., Fasciano, C., Gambacorta, G., Pinto, D., Marzani, B., Scarano, N., De Angelis, M., **Gobbetti, M.** 2017. Exploitation of grape marc as functional substrate for lactic acid bacteria and bifidobacteria growth and enhanced antioxidant activity. *Food Microb.* 65:25-35.
- 50) Rizzello, C.G., Verni, M., Koivula, H., Montemurro, M., Seppa, L., Kemell, M., Katina, K., Coda, R., **Gobbetti, M.** 2017. Influence of fermented faba bean flour on the nutritional, technological and sensory quality of fortified pasta. *Food and Function.* 8:860-871.
- 51) Lorusso, A., Verni, M., Montemurro, M., Coda, R., **Gobbetti, M.**, Rizzello, C.G. 2017. Use of fermented quinoa flour for pasta making and evaluation of the technological and nutritional features. *LWT - Food Science and Technology.* 78:215-221.
- 52) Coda, R., Kianjam, M., Pontonio, E., Verni, M., Di Cagno R., Katina, K., Rizzello, C.G., **Gobbetti, M.** 2017. Sourdough-type propagation of faba bean flour: Dynamics of microbial consortia and biochemical implications. *Intern. J. Food Microbiol.* 248:10-21.
- 53) Di Cagno, R., Filannino, P., **Gobbetti, M.** 2017. Lactic acid fermentation drives the optimal volatile flavor-aroma profile of pomegranate juice. *Intern. J. Food Microbiol.* 248:10-21.
- 54) Rizzello, C.G., Verni, M., Bordignon, S., Gramaglia, V., **Gobbetti, M.** 2017. Hydrolysate from a mixture of legume flours with antifungal activity as an ingredient for prolonging the shelf-life of wheat bread. *Food Microbiol.* 64:72-82.
- 55) Pontonio, E., Di Cagno, R., Mahony, J., Lanera, A., De Angelis, M., Van Sinderen, D., **Gobbetti, M.** 2017. Sourdough authentication: quantitative PCR to detect the lactic acid bacterial microbiota in breads. *Scientific Reports.* DOI: 10.1038/s41598-017-00549-2.
- 56) **Gobbetti, M.**, Pontonio, E., Filannino, P., Rizzello, C.G., De Angelis, M., Di Cagno, R. 2017. How to improve the gluten-free diet: the state of the art from a food science perspective. *Food Res. Intern.* DOI: 10.1016/j.foodres.2017.04.010.
- 57) Calasso, M., Mancini, L., De Angelis, M., Conte, A., Costa, C., Del Nobile, M.A., **Gobbetti, M.** 2017. Multiple microbial cell-free extracts improve the microbiological, biochemical and sensory features of ewes' milk cheese. *Food Microbiol.* 66:129-140.
- 58) Cavallo N., De Angelis M., Calasso M., Quinto M., Mentana A., Minervini F., Cappelle S., **Gobbetti M.** 2017. Microbial cell-free extracts affect the biochemical characteristics and sensorial quality of sourdough bread. *Food Chem.* 237:159-168.
- 59) **Gobbetti, M.**, Di Cagno R. 2017. Extra-hard varieties. In: Cheese Chemistry, Physics & Microbiology, Fourth Edition. Eds: McSweeney, P.L.H., Fox P.F., Cotter, P.D., Everett, D.W. Academic Press (Elsevier). Vol. II, 809-826.
- 60) Mandile, R., Picascia, S., Parrella, C., Camarca, A., **Gobbetti, M.**, Greco, L., Troncone, R., Gianfrani, C., Aunccchio, R. 2017. Lack of immunogenicity of hydrolysed wheat flour in patients with coeliac disease after a short-term oral challenge. *Aliment. Pharmacol. Ther.* 00:1-7. <https://doi.org/10.1111/apt.14175>.

- 61)** Francavilla, R., De Angelis, M., Rizzello, C.G., Cavallo, N., Dal Bello, F., **Gobbetti, M.** 2017. Selected probiotic lactobacilli have the capacity to hydrolyze gluten peptides during simulated gastrointestinal digestion. *Appl. Environ. Microbiol.* 83:1-12. e00376-17.
- 62)** Rosi, A., Mena, P., Pellegrini, N., Turroni, S., Neviani, E., Ferricino, I., Di Cagno, R., Ruini, L., Ciati R., Angelino, D., Maddock, J., **Gobbetti, M.**, Brighenti, F., Del Rio, Scazzina, F.D. 2107. Environmental impact of omnivorous, ovo-lacto-vegetarian, and vegan diet. *Scientific Reports*. DOI:10.1038/s41598-017-06466-8.
- 63)** Pontonio, E., Lorusso, A., **Gobbetti, M.**, Rizzello, C.G. 2017. Use of fermented milling by-products as functional ingredient to develop a low-glycaemic index bread. *J. Cereal Sci.* 77:235-242.
- 64)** Yang, C., Pinart, M., Kolsteren, P., Van Camp, J., De Cock, N., Nimptsch, K., Pischon, T., Laird, L., Perozzi, P., Canali, R., Hoge, A., Stelmach-Mardas, M., Ove Dragsted, L., Palombi, S.M., Dobre, I., Bouwman, J., Clarys, P., Minervini, F., De Angelis, M., **Gobbetti, M.**, Tafforeau, J., Coltell, O., Corella, D., De Ruyck, H., Walton, J., Kehoe, L., Matthys, C., De Baets, B., De Tré, G., Bronselaer, A., Rivellese, A., Giacco, R., Lombardo, R., De Clercq, S., Hulstaert, N., Lachat, C. 2017. Perspective: essential study quality descriptors for data from nutritional epidemiologic research. *Adv. Nutr.* 8:639–51.
- 65)** Filannino, P., Di Cagno, R., Trani, A., Cantatore, V., Gambacorta, G., **Gobbetti, M.** 2017. Lactic acid fermentation enriches the profile of biogenic compounds and enhances the functional features of common purslane (*Portulaca oleracea* L.). *J. Funct. Foods.* 39:175-185.
- 66)** Minervini, F., Conte, A., Del Nobile, M.A., **Gobbetti, M.**, De Angelis, M. 2017. Dietary fibers and protective lactobacilli drive burrata cheese microbiome. *Appl. Environ. Microbiol.* 83: DOI: 10.1128/AEM.01494-17.

Progetti

È stato ed è coordinatore di rilevanti progetti di ricerca. Di seguito sono elencati alcuni dei più recenti e rilevanti non descritti nella sezione 2, in cui è stata svolta attività di coordinamento dell'intero progetto.

- Programma Operativo Nazionale "Ricerca, Sviluppo Tecnologico, Alta Formazione (MIUR), titolo del Progetto: "Pasta alimentare: miglioramento della qualità tecnologica e riduzione dell'intolleranza alimentare al glutine" (QUALITECH) (2007-2009). Partecipanti 2 enti di ricerca pubblici e 1 azienda del settore agro-alimentare; importo totale del progetto Euro 1.886.930.
- Industria 2015 - Nuove Tecnologie per il Made in Italy (Ministero dello Sviluppo Economico), titolo del progetto "Innovazione nei sistemi di produzione e nei prodotti alimentari senza glutine per il miglioramento della salute – "GLUTEN FREE" (2010-2012). Partecipanti 4 enti di ricerca pubblici e 9 aziende del settore agro-alimentare; importo totale del progetto Euro 6.414.260.
- Sviluppo/potenziamento di Distretti ad Alta Tecnologia e di Laboratori pubblico-privati" ai sensi dell'art 13 D.M. 593/2000 (MIUR), titolo del progetto "Sviluppo di prodotti alimentari innovativi mediante soluzioni biotecnologiche, impiantistiche e tecnologiche" (PRO_INNOBIT) (2012 – 2014). Partecipanti 8 enti di ricerca pubblici e 17 aziende del settore agro-alimentare; importo totale del progetto Euro 7.543.392.
- Progetti di ricerca per PMI agricole (MIPAF), titolo del progetto "Vellutate di frutta e ortaggi a base di succo d'uva fermentate con batteri lattici ad elevato valore nutrizionale e sensoriale" (SMOOTHIESLAB) (2012). Partecipanti 1 ente di ricerca pubblico e 1 azienda del settore agro-alimentare; importo totale del progetto Euro 190.298. In qualità di responsabile dell'Unità di ricerca ha partecipato a progetti per la realizzazione delle seguenti Reti di Laboratori.
- Programma per il finanziamento di progetti pilota finalizzati al trasferimento tecnologico dal sistema della ricerca alle PMI (Ministero delle Attività Produttive) (2005-2006). Titolo del progetto "Trasferimento di innovazioni biotecnologiche al sistema agro-alimentare pugliese (AGRIDIT).
- Reti di Laboratori Pubblici di Ricerca. PO Puglia FESR 2007-2013, Asse I, Linea 1.2 (Fondo Sociale Europeo). Titolo del Progetto "Rete di Laboratori per l'Innovazione nel Campo degli Alimenti Funzionali (LAIFF). - Reti di Laboratori Pubblici di Ricerca. PO Puglia FESR 2007-2013, Asse I, Linea 1.2 (Fondo Sociale Europeo). Titolo del progetto "Biodiversità per la Valorizzazione e Sicurezza delle Produzioni Alimentari Tipiche Pugliesi (BioNet-PTP).
- Programma Operativo Nazionale Ricerca e Competitività 2007-2013 - Asse I Sostegno ai mutamenti strutturali, Azione I "Interventi di rafforzamento strutturale". Titolo del progetto Bioscienze & Salute (B&H). Piattaforma Tecnologica: potenziamento di un laboratorio di proteomica e metabolomica microbica per lo studio del microbiota umano, in risposta alle intolleranze alimentari, e la produzione di alimenti e preparati funzionali.
- Biotecnologie degli alimenti per l'innovazione e la competitività delle principali filiere regionali: estensione della conservabilità e aspetti funzionali (BIOTECA), Regione Puglia FSC 2007-2013 (2.674.969,61 Euro).
- Joint Italian Network for a Nutritional phenotype DATasharing infrastructure in support of nutrigenomics studies: integration of in vivo/in vitro mechanistic studies on dietary needs and health maintenance (JINN-DAT) (European Union, 312.000 Euro).
- Novel multifunctional plant protein ingredients with bioprocessing (BIOPROT) (European Union, 243.000 Euro)

In data 2008, le aziende Barilla, Giuliani, Puratos, Interpan e Tandoi-Pellegrino hanno stipulato con l'Università degli Studi di Bari una convenzione per il finanziamento di un posto da ricercatore a tempo indeterminato da destinare al settore AGR/16, Microbiologia Agraria.

8.1 Progetti di ricerca con industrie ed esperienze d'incentivazione del trasferimento tecnologico dei risultati

È stato ed è responsabile di oltre 120 progetti di trasferimento tecnologico finanziati direttamente da aziende del settore alimentare e farmaceutico, nazionali ed internazionali. Di seguito sono elencate le aziende, la durata del rapporto di collaborazione ed il numero orientativo di progetti finanziati nel corso degli anni.

- Puratos (Brussels, Belgio) (1997 ad), ca. 30 progetti.
- Barilla (Parma, Italia) (1998 ad oggi), ca. 40 progetti.
- Interpan (Terni, Italia) (2002 ad oggi), ca. 15 progetti.
- Giuliani (Milano, Italia) (2004 ad oggi), ca. 20 progetti.
- Ferrero (Torino, Italia) (2011 ad oggi), 4 progetti.
- Fattorie Chiarappa (Bari, Italia) (2011 ad oggi), 2 progetti.
- Barry Callebaut (Brussels, Belgio) (2011 ad oggi), 1 progetto.
- Valle Fiorita (Brindisi, Italia) (2011 ad oggi), 1 progetto.
- VSL Pharmaceutical (Roma, Italia) (2002-2003), 3 progetti.
- Divella (Bari, Italia) (2004), 1 progetto.
- Caseificio Sanguedolce (Andria, Italia) (2010), 1 progetto.
- Caseificio di Corato (Corato, Italia) (2001), 1 progetto.
- ITEL (Bari, Italia) (2003), 1 progetto.
- EMITECH (Bari, Italia) (2005), 1 progetto.
- Kron-Morelli (Brescia, Italia) (2009-2010), 1 progetto.
- Biotecnologie BT (Perugia, Italia) (2004), 1 progetto.
- D+F (Firenze, Italia) (2002), 1 progetto.
- Sammontana (Empoli, Italia) (2015 ad oggi), 1 progetto.
- Pepsico (London, United Kingdom) (2015-2016), 1 progetto.

Conferenze

È stato membro del Comitato Scientifico di diversi convegni internazionali. Gli ultimi dei quali sono stati: Food-Micro 2006 (Bologna, Italy, 2006); Cheese Science (Sidney, Australia, 2006), III International Symposium on Sourdough (Bari, Italia, 2006); I International Symposium on Gluten Free Products (Cork, Irlanda, 2007); IV International Symposium on Sourdough (Munich, Germany, 2009), Cheese Science 2010 (Auckland, New Zealand); 1st International Conference on Microbial Diversity: Environmental Stress Adaptation (Milano, Italy, 2011); V International Symposium on Sourdough (Tampere, Finland, 2012); 2nd International Conference on Microbial Diversity: Microbial Interactions on Complex Ecosystems (Torino, Italy, 2013); VI International Symposium on Sourdough (Nantes, France, 2015); 3rd International Conference on Microbial Diversity: The challenge of Complexity (Perugia, Italy, 2015); VII International Symposium on Sourdough (Cork, Ireland, 2018); 4th International Conference on Microbial Diversity: The Drivers for Microbial Diversity (Bari, Italy, 2017).

È frequentemente invitato (in media 2 – 4 volte all'anno, come relatore, a Convegni Internazionali aventi per oggetto la microbiologia degli alimenti.

È coinvolto nel comitato editoriale delle seguenti riviste internazionali: Food Microbiology (2007 ad oggi); International Dairy Journal (2006 ad oggi); International Journal of Microbiology (2011 ad oggi); Fermentation Technology (2012 ad oggi); Current Opinion in Food Science (2013 ad oggi); International Journal of Biochemistry Research & Review (2013 ad oggi); International Journal of Food Microbiology (2010 - 2012); Italian Journal of Food Science (2010 - 2013); Guest Editor della rivista Food Microbiology per lo Special Issue on "Third International Symposium on Sourdough: From Tradition to Innovation" (2006); Guest Editor della rivista Current Opinion in Food Science per lo Special Issue on "The Complexity of Food Microbial Consortia: From Diversity to Function" (2015); Guest Editor della rivista International Journal of Food Microbiology per lo Special Issue on "Sourdough and Cereal Fermentation: Understanding Natural Complexity" (2016).

Riconoscimenti e premi

Ha ricevuto i premi Costantino Gorini (Accademia di Lettere e Scienze di Milano, 1991) e Sima-Tessier (Società Italiana di Microbiologia Applicata, 1992), quali riconoscimenti per le ricerche svolte nell'ambito della microbiologia degli alimenti.

Usufruendo di borse di studio CNR, Nato ed offerte dall'Istituzione ospitante ha frequentato per circa due anni i laboratori del Department of Food Microbiology e del Department of Food Chemistry, University College Cork, Ireland (1991 – 1992), e del Department of Food Science, Agricultural Faculty of Norway, Aas, Norway (1994 – 1995), conducendo ricerche sulla biologia molecolare ed enzimologia dei batteri lattici. Come testimoniato dalle pubblicazioni più recenti, ha tuttora in corso collaborazioni con diverse e prestigiose istituzioni straniere.