

CURRICULUM VITAE E DELL'ATTIVITÀ SCIENTIFICA E DIDATTICA LUCIA AQUILANTI



DATI PERSONALI

Nome e Cognome Lucia Aquilanti
Luogo di nascita Jesi (AN)
Data di nascita 14.02.1976
Cittadinanza Italiana
Codice Fiscale QLNLCU76B54E388S
Residenza via Gallignano 110E, Ancona 60131
Paese Italia
Contatti: e-mail: laquilanti@univpm.it
Tel. +39 071 2204959
Mobile +39 340 3380366
Stato civile Nubile

IMPIEGO ATTUALE

01/05/2020- tutt'oggi

Professore Ordinario (L. 240/10), Settore Concorsuale 07/I1 Microbiologia agraria, Settore Scientifico-Disciplinare (SSD) AGR/16 Microbiologia agraria
Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (D3A), Università Politecnica delle Marche.

ORCID: 0000-0001-8898-2886

ISTRUZIONE

- 2000** **Laurea in Scienze Matematiche fisiche e naturali, indirizzo biotecnologico** A.A. 1999/2000 presso l'Università degli Studi di Ancona con tesi dal titolo "Studio sulla biodiversità di Azotobacteraceae isolati in suoli del centro Italia". Tutor accademico: Prof.ssa Francesca Clementi. Data conseguimento titolo: 07/11/2000. Votazione 110/110 con lode e dignità di stampa.
- 2005** **Dottorato di Ricerca in Scienze Biomolecolari e Applicate, Università degli Studi di Ancona.**

REQUISITI SCIENTIFICI E PROFESSIONALI

- 2016** **Abilitazione Scientifica Nazionale alle funzioni di Professore Ordinario** per il settore concorsuale 07/I1, settore scientifico disciplinare AGR/16 – Microbiologia agraria.
- 2012** **Abilitazione Scientifica Nazionale alle funzioni di Professore Associato** per il settore concorsuale 07/I1, settore scientifico disciplinare AGR/16 – Microbiologia agraria.
- 2001** **Abilitazione all'esercizio della professione di Biologo.**

FORMAZIONE POST LAUREAM

- 2023** **Borsa di mobilità** nell'ambito del Progetto di Mobilità ERASMUS+, STAFF MOBILITY FOR TRAINING presso la Wroclaw University of Economics and Business di Wroclaw, Polonia, dal 3/07/2023 al 7/07/2023.
- 2022** **Borsa di mobilità** nell'ambito del Progetto di Mobilità ERASMUS+, STAFF MOBILITY FOR TRAINING presso la Wroclaw University of Economics and Business di Wroclaw, Polonia, dal 4/09/2022 al 11/09/2022.
- 2019** **Borsa di mobilità** nell'ambito del Progetto di Mobilità ERASMUS+, STAFF MOBILITY FOR TRAINING presso Universidad Catolica Sant'Antonio de Murcia, Campus de los Jerónimos, Guadalupe 30107 (Murcia) – Spagna, dal 19/07/2019 al 28/07/2019.
- 2007** **Corso di Formazione** di 20 ore su "Multivariate Data Analysis (MVA)", S-IN Soluzioni Informatiche, Vicenza, 23 – 26/11/2007. **Contenuti del corso:** Multivariate Data Analysis (MVA)", Design of Experiments (DOE), Statistical Process Control (SPC) and Process Analytical Technology (PAT)
- 2007** **Corso di Formazione** di 2 ore su "Tracciabilità genetica: passato e futuro" Bioasis S.r.l., Jesi (An), 30/11/2007. **Contenuti del corso:** strumenti avanzati per la quantificazione di organismi geneticamente modificati in alimenti e mangimi
- 2003** **Corso di Formazione** di 20 ore su "Bionformatics: access to data bank" Fondazione per le Biotecnologie, Villa Gualino, Torino, 3 – 4/11/2003. **Contenuti del corso:** applicazione di strumenti di statistica e informatica nel campo della biologia molecolare: utilizzo di diversi algoritmi per l'allineamento di sequenze di nucleotidi e proteine; interrogazioni su banche dati
- 2002** **Stage di Ricerca** effettuata presso il "Bristol Centre for Antimicrobial Research and Evaluation (BCARE)", University of Bristol (Bristol, UK), finanziato con fondi del Ministero degli Affari Esteri, Direzione Generale per la Promozione e Cooperazione Culturale (Roma, Italia, Progetto I22 tra la Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Perugia, Italia e la Facoltà di Veterinaria Medica, dell'Università di Pretoria, Sud Africa e dalla Fondazione CaRiVerona (2001) Progetto di ricerca: Ambiente e Sviluppo Sostenibile, Linea 2, Punto 2.1 "Strategie molecolari per la valutazione del rischio sanitario relativo alla diffusione e trasmissione dell'antibiotico-resistenza nelle filiere produttive di alimenti di origine animale", Supervisore: Prof. Peter Bennett, Department of Pathology & Microbiology, University of Bristol (Bristol, Regno Unito). Dal 01/07/2002 al 19/08/2002.
- 2001-2004** **Dottorato di Ricerca in Scienze Biomolecolari Applicate**, III Ciclo Nuova Serie – Università Politecnica delle Marche, con tesi dal titolo: "Strategie molecolari per lo studio della diffusione e trasmissione dell'antibiotico-resistenza nelle filiere produttive di alimenti di origine animale". Titolo conseguito in data 11/02/2005.

INCARICHI DI RICERCA IN AMBITO ACCADEMICO

"Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Dlgs 196 del 30 giugno 2003 e dell'art. 13 GDPR"

CV – Prof. Lucia Aquilanti PhD

30.10.2015 – 30.04.2020	Professore Associato SSD AGR/16 – Microbiologia Agraria presso il Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali, Università Politecnica delle Marche.
1.03.2005 – ad oggi	Responsabile Scientifico di Progetti annuali di Ricerca finanziati con Fondi di Ateneo attinenti al SSD AGR/16 – Microbiologia Agraria 2005 – 2015 Ricercatore Universitario SSD AGR/16 – Microbiologia Agraria presso il Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali, Università Politecnica delle Marche.
1.03.2005 al 30.10.2018	Ricercatore universitario SSD AGR/16 – Microbiologia Agraria presso il Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali, Università Politecnica delle Marche.
1.11.2004 al 28.02.2005	Titolare di Assegno di Ricerca con attività inerenti il SSD AGR/16 – Microbiologia Agraria dal titolo "Impiego di tecniche tradizionali e avanzate (molecolari) finalizzate al monitoraggio di microflora di interesse alimentare" presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti già Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari ed Ambientali, Università Politecnica delle Marche. Responsabile Scientifico Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 01/11/2004 al 28/02/2005.
2001	Responsabile della Collezione Didattica dei Microrganismi e dei Fermentatori Didattici della Facoltà di Agraria, Università Politecnica delle Marche (già Università degli Studi di Ancona), (AN) con incarico conferito mediante contratto di Collaborazione Coordinata e Continuativa. Dal 23/04/2001 al 19/02/2002.

RUOLI ISTITUZIONALI IN AMBITO ACCADEMICO

2019- ad oggi	Referente per la Qualità di Ateneo e Coordinatrice del Presidio di Qualità dell'Università Politecnica delle Marche , con D.R. n. 1486 del 20/11/2019, e D.R. n.1336 del 30.11.2022. Dal 2019 in itinere.
2016- ad oggi	Componente del Consiglio di Corso di Studio Unificato in "Scienze e Tecnologie Alimentari" e "Food and Beverage: Innovation and management" Università Politecnica delle Marche.
2013- ad oggi	Componente del Collegio dei Docenti della Scuola di Dottorato in Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali dell'Università Politecnica delle Marche, ciclo XXIX, XXX, XXXI, XXXII, XXXIII, XXXIV.
2005- ad oggi	Componente del Consiglio di Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (già Dipartimento di Scienze degli Alimenti, già Dipartimento di Scienze Alimentari, Agro-Ingegneristiche, Fisiche, Economico-Agrarie e del Territorio), Università Politecnica delle Marche.
2016-2019	Componente della Commissione di Valutazione delle attività E-learning dell'Università Politecnica delle Marche; nomina della Commissione con D.R. 52 del 21/01/2016; D.R. 891 del 14/09/2016
2016- 2019	Presidente della Commissione Paritetica Studenti-Docenti del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, dell'Università Politecnica delle Marche; nomina della Commissione con Provvedimento del Direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari ed Ambientali n. 53/NU del 04/10/2016; n. 59 del 2/11/2016; n. 21 del 16/03/2017, n. 364 del 12/11/2018.
2015- 2016	Componente della Commissione Paritetica Studenti-Docenti del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, dell'Università Politecnica delle Marche; nomina della Commissione con Provvedimento del Direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari ed Ambientali n. 53 del 30/10/2015.
2014-2019	Componente del Comitato Tecnico Scientifico dell'Università Politecnica delle Marche con D.R. 437 del 03/07/2014; D.R. 758 del 1/08/2016
2013-2019	Delegato del Rettore dell'Università Politecnica delle Marche per E-learning e Life-Long Learning. Dal 1.11.2013 al 31.10.2019.
2012-2016	Componente del Consiglio di Corso di Studio in "Scienze e Tecnologie Alimentari" Università Politecnica delle Marche.

MEMBRO DI COMMISSIONI GIUDICATRICI PER SELEZIONI PUBBLICHE

2022	Componente della Commissione di valutazione dell'attività didattica e di ricerca svolta nell'ambito del contratto stipulato con la Dott.ssa Alessia LEVANTE – Ricercatore a tempo determinato di cui all'art. 24, comma 3), lettera a) della Legge n. 240/2010 , presso l'Università degli Studi di Parma - Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, Settore Concorsuale 07/11 Microbiologia agraria - SSD AGR/16 Microbiologia agraria (D.R. n. 1892/2022 PROT. 266554 del 28.10.2022)
2021	Componente della Commissione giudicatrice per selezione pubblica di n. 1 posto di ricercatore a tempo determinato di tipo A presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente dell'Università degli Studi di Milano, Settore concorsuale 07/11 - Microbiologia agraria, Settore Scientifico Disciplinare AGR/16 - Microbiologia agraria (D.R. 3236/2021 del 23/07/2021, avviso di bando pubblicato sulla G.U. n. 59 del 27/07/2021).
2021	Componente della Commissione giudicatrice per selezione pubblica di n. 1 posto di ricercatore universitario a tempo determinato di tipo B - Settore concorsuale 07/11 - Microbiologia agraria, Settore Scientifico Disciplinare AGR/16 Microbiologia agraria, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università degli Studi di Palermo (D.R. n. 2110 del 03/05/2021 - GURI n. 40 del 21/05/2021).
2017	Componente della Commissione giudicatrice per selezione pubblica per l'assunzione di n. 1 unità di personale di categoria EP - area tecnica, tecnico-scientifica ed elaborazioni dati – con contratto di lavoro subordinato a tempo indeterminato, in regime di tempo pieno, per le esigenze del Centro Servizi Informatici dell'Università Politecnica delle Marche; bando di selezione emanato con O.D. n. 114 del 22/3/2017; nomina della Commissione con O.D. n. 319 dell'8/06/2017, Università Politecnica delle Marche.
2017	Componente della Commissione giudicatrice per selezione pubblica per l'assunzione di n. 1 unità di personale di categoria D – area amministrativa gestionale , bando di selezione emanato con O.D. n. 336 del 14/06/2017; nomina della Commissione con O.D. n. 536 del 11/09/2017 Università Politecnica delle Marche.
2017	Componente della Commissione giudicatrice per selezione pubblica, per titoli e colloquio, per il reclutamento di n. 1 ricercatore con rapporto di lavoro subordinato a tempo determinato, per la durata di anni tre, ai sensi dell'art. 24, comma 3, lett. A della L. 240/2010 per lo svolgimento di attività di ricerca, di didattica, di didattica integrativa e di servizio agli studenti, - per il settore concorsuale 07/11 Microbiologia agraria, Settore Scientifico Disciplinare AGR/16 Microbiologia agraria, Delibera n. 4 del 25/05/2017 Università degli Studi di Napoli "Federico II"; nomina della Commissione con D.R.2017/3412 del 13/10/2017, Università degli Studi di Napoli "Federico II".
2016	Componente della Commissione giudicatrice per selezione pubblica, per titoli ed esami, per l'assunzione di n. 1 unità di personale di categoria D - area tecnica, tecnico scientifica ed elaborazione dati – con contratto di lavoro subordinato a tempo indeterminato, in regime di tempo parziale al 50%, per il coordinamento e supporto tecnico di servizi didattici generali e formazione permanente, blended learning ed e-learning presso l'Università Politecnica delle Marche; bando di selezione emanato con O.D. n. 249 del 23/6/2016; nomina della Commissione con O.D. n. 366 del 16/9/2016, Università Politecnica delle Marche.
2006	Componente della Commissione giudicatrice per selezione pubblica, per titoli ed esami, per l'assunzione di n. 1 unità di personale di categoria D – posizione economica DI – area tecnica, tecnico-scientifica ed elaborazione dati , presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti- in regime di tempo pieno - con contratto di lavoro subordinato a tempo indeterminato, indetta con O.D. n. 1040 del 3/10/2005.

2005- tutt'oggi

Componente di numerose Commissioni giudicatrici di Concorsi per l'assegnazione di Assegni di Ricerca e Borse di studio e incarichi di collaborazione professionale presso l'Università Politecnica delle Marche.

ATTIVITA' DI RICERCA

COORDINAMENTO/RESPONSABILITA' DI PROGETTI DI RICERCA INTERNAZIONALI, AMMESSI AL FINANZIAMENTO SULLA BASE DI BANDI COMPETITIVI CON REVISIONE TRA PARI

- 2021-2024** **Coordinatore internazionale e Responsabile scientifico dell'Ente Capofila per l'Italia** (Università Politecnica delle Marche) **del Progetto** “*Innovative sustainable organic sea fennel (Crithmum maritimum L.) -based cropping systems to boost agrobiodiversity, profitability, circularity, and resilience to climate changes in Mediterranean small farms*” acronimo SEAFENNEL4MED selezionato per il finanziamento nell'ambito della **CALL Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area (PRIMA2021- Section 2)**. (<https://prima-med.org/results-of-prima-call-section-2-2021-multi-topic/>) Dal 31/5/2021 al 30/04/2025.
- 2019-2023** **Responsabile scientifico di Unità Operativa del Progetto Europeo** “*SUStainable INsect CHAIN*” acronimo SUSINCHAIN — (<https://cordis.europa.eu/project/rcn/225255/factsheet/en>) finanziato nell'ambito della **CALL H2020-SFS-2019-1, TOPIC LC-SFS-17-2019 - Alternative proteins for food and feed** - Grant agreement ID: 861976. Coordinatore: Prof. Teun Veldkamp, Stichting Wageningen Research (Paesi Bassi). Dal 1/10/2019 al 30/09/2023.
- 2019-2022** **Coordinatore internazionale e Responsabile scientifico dell'Ente Capofila per l'Italia** (Università Politecnica delle Marche) **del Progetto** “*Valorisation of thistle-curdled CHEESEs in MEDiterranean marginal areas*” acronimo VEGGIE-MED-CHEESES (<https://veggiemedcheeses.com/>) finanziato nell'ambito della **CALL Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area (PRIMA2018- Section 2)** Dal 01/05/2019 al 30/04/2022.

COORDINAMENTO/RESPONSABILITA' DI PROGETTI DI RICERCA NAZIONALI, AMMESSI AL FINANZIAMENTO SULLA BASE DI BANDI COMPETITIVI CON REVISIONE TRA PARI

- 2022-2025** **Responsabile di Task 6.2.3 “Development/validation of the circular systems for their capacity to reverse climate change, increase bioeconomy and protect air, water and soil and plant quality and health”**, Work Package 6.2 “Circular management models to recover and enhance value of waste materials”, Spoke 6 “Management models to promote sustainability and resilience of agricultural systems” - **Progetto Agritech** (CUP: I33C22001290007), presentato nell'ambito dell'Avviso MUR - D.D. n. 3138/2021 - Ecosistemi dell'Innovazione - **PNRR** - Missione 4 Istruzione e Ricerca - Componente 2 Dalla ricerca all'impresa - Investimento 1.4, finanziato dall'Unione Europea - Next Generation EU. Dal 1.09.2022 al 31.08.2025.
- 2020-2023** **Responsabile scientifico di Unità Operativa del Progetto** dal titolo “*Multifunzionalità della canapa nel settore agricolo*” acronimo “RECAGRI” (ID 41291) **in graduatoria utile per l'ammissione al finanziamento dalla Regione Marche nell'ambito del PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE (PSR) 2014-2020** – Misura 16.1 “Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura”, Azione 2 “Fase di gestione del G.O. e realizzazione del Piano di Attività”. In collaborazione con Trionfi Honorati Antonio Srl agricola; La Campana Soc. Coop. Agricola S.p.A.; AZIENDA AGRICOLA BEZZI LUISA; PATRIZIA GINESI –LA TELA; SPAPPERI N.T. S.R.L.; DIENPI SRL; ESISTAMPI SRL; Antica Stamperia Carpegna; JCUBE; Università degli Studi di Camerino; Confederazione Italiana Agricoltori (CIA) - Sede Provinciale di Ancona. Dal 29/09/2020 al 28/09/2023
- 2019-2022** **Responsabile scientifico di Unità Operativa del Progetto di Ricerca finanziato dalla Regione Marche nell'ambito del PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE (PSR) 2014-2020** – BANDO MISURA 16 – COOPERAZIONE, Misura 16.1 “Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura” - Azione 2 “Fase di gestione del G.O. e realizzazione del Piano di Attività” dal titolo “*Nuove conserve vegetali biologiche da varietà autoctone di finocchio marino (Crithmum maritimum L.) coltivato in biologico*” acronimo BIO_VEG_CONSERVE (ID 28913). In collaborazione con la Confederazione Italiana Agricoltori (CIA) - Sede Provinciale di Ancona, RINCI Srl (Castelfidardo, Ancona), la Camera di Commercio delle Marche - Sede di Ancona, Olive Gregori (Montalto delle Marche, Ascoli Piceno). Dal 1/03/2019 al 28/02/2022.
- 2018-2021** **Responsabile scientifico di Unità Operativa del Progetto di Ricerca finanziato dalla Regione Marche nell'ambito del PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE (PSR) 2014-2020** – BANDO MISURA 16 – COOPERAZIONE, Misura 16.1 – “Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura” - Azione 2 “Fase di gestione del G.O. e realizzazione del Piano di Attività” dal titolo “*Valorizzazione dei sottoprodotti della lavorazione di olive Piantone di Mogliano anche attraverso l'implementazione di nuovi metodi di essiccazione a raggi IR*” acronimo V.A.S.O (ID 27813). In collaborazione con Confederazione Italiana Agricoltori – CIA Provinciale di Ancona; Gastreghini Srl (Jesi, Ancona; CORRADINI CORRADO & C. SAS; AZIENDA AGRICOLA CORRADINI CORRADO; IL FARO SAS DI DI DOMENICO FRANCESCO & C. Dal 10/03/2019 al 09/03/2022.
- 2017-2020** **Responsabile scientifico di Unità Operativa del Progetto** dal titolo: “*Studio di un modello operativo per l'integrazione dei vari comparti di sanità Pubblica per il miglioramento delle attività di gestione delle indagini in caso di malattia trasmessa da alimenti*” (identificativo: IZSUM 010/16RIC) **finanziato dal Ministero della Salute** nell'ambito del bando Progetti di Ricerca Corrente Anno 2016, Area tematica “*Sicurezza Alimentare*” - Linea di Ricerca SIC 3.3 “*Epidemiologia-Studio dell'Attribuzione ed Identificazione delle fonti di trasmissione per agenti di zoonosi di origine alimentare*”. Coordinatore Dott. Stefano Fisichella, Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche. In collaborazione con Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche – Centro Riferimento Regionale Patogeni Enterici Marche; Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche – Centro Riferimento Regionale Patogeni Enterici Umbria; Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche – Osservatorio Epidemiologico Veterinario Marche; Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche – Osservatorio Epidemiologico Veterinario Umbria; Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche – Laboratorio Controllo Alimenti Sezione di Pesaro; Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche – Laboratorio Controllo Alimenti Sezione di Fermo; Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria

CV – Prof. Lucia Aquilanti PhD

e delle Marche – Laboratorio Controllo Alimenti Sezione di Ancona; Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche – Laboratorio Microbiologia Alimenti Terni. Dal 01/09/2017 a 31/08/2020.

- 2017** **Responsabile scientifico di Unità Operativa del Progetto** dal titolo *“Rete canapa: creazione di filiere multifunzionali per la rivalorizzazione della coltura della canapa nelle Marche”* **finanziato dalla Regione Marche nell'ambito del PIANO DI SVILUPPO RURALE (PSR) 2014-2020**, Misura 16 COOPERAZIONE Sottomisura 16.1 “Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura – Azione 1 “Fase di Setting-Up”. In collaborazione con l'Agenzia Nazionale Per Le Nuove Tecnologie, L'energia e lo Sviluppo Economico Sostenibile (ENEA), la Confederazione Italiana Agricoltori (CIA) Sede Provinciale di Ancona, l'Azienda Agraria Trionfi Honorati (Jesi, Ancona). Dal 17/03/2017 al 30/11/2017.
- PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA NAZIONALI AMMESSI AL FINANZIAMENTO SULLA BASE DI BANDI COMPETITIVI CON REVISIONE TRA PARI**
- 2022-2025** **Partecipazione al Progetto** dal titolo *Incrementare e migliorare gli habitat per gli impollinatori e la biodiversità attraverso la selezione di semi di piante autoctone* (acronimo: Seeds & Bees) **finanziato dalla Fondazione CARIVERONA** – Bando HABITAT 2022 - Obiettivo strategico: Protezione e Cura dell'Ambiente e Valorizzazione dei Territori. Ente Beneficiario: Ente Parco Regionale del Conero. Dal 27.12.2022 al 26.12.2025.
- 2022-2025** **Partecipazione al Progetto** dal titolo *Gestione sostenibile delle praterie secondarie per la conservazione della biodiversità vegetale e animale e la valorizzazione dei servizi ecosistemici* (2022.0228 - ID 52426) **finanziato dalla Fondazione CARIVERONA** – Bando HABITAT 2022 - Obiettivo strategico: Protezione e Cura dell'Ambiente e Valorizzazione dei Territori. Ente Beneficiario: Università Politecnica delle Marche. Dal 21.12.2022 al 20.12.2025.
- 2020-2023** **Partecipazione al Progetto** dal titolo *“Allevamento e produzione sostenibile di insetti. Processi di bio-conversione di residui della filiera agroindustriale tramite *Hermetia illucens*”* acronimo “BSFlyGreen” (ID 42668) **finanziato dalla Regione Marche nell'ambito del PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE (PSR) 2014-2020** – BANDO MISURA 16 “COOPERAZIONE”, Sottomisura 16.1 “Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura” – Azione 2 *“Fase di gestione del G.O. e realizzazione del Piano di Attività”*. In collaborazione con COLTIVATORI ORTOFRUTTICOLI VALLI DELLE MARCHE SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA; C.O.V.A.L.M. BIOGAS SCARL; ORGANIZZAZIONE REGIONALE TRASFORMATORI ORTICOLI VERDE SOC. CONSORTILE AGRICOLA PER AZIONI. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Ester Foppa Pedretti. Dal 1/1/2020 al 31/12/2022.
- 2017-2020** **Partecipazione al Progetto** dal titolo *“Processing for Healthy Cereal Foods”* **finanziato dal Ministero dell'Università, l'Istruzione e la Ricerca (MIUR) bando PRIN 2015**. Coordinatore Prof.ssa Manuela Giovannetti, Università di Pisa. In collaborazione con Università degli Studi di Bari, Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR), Università degli Studi di Milano, Università degli Studi di Torino, Università degli Studi di Firenze. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 05/02/2017 al 05/02/2020.
- 2014-2016** **Partecipazione al Progetto** dal titolo *“Uso o abuso di additivi nei prodotti a base di carne: valutazione e interpretazione dei fattori che intervengono nella trasformazione dei nitrati e dei nitriti”* **finanziato dal Ministero della Salute nell'ambito del Bando Progetti di Ricerca Corrente Anno 2013**. In collaborazione con Istituto Zooprofilattico Sperimentale (IZS) dell'Umbria e delle Marche. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 29/10/2014 al 14/09/2016.
- 2013-2016** **Partecipazione al Progetto** dal titolo *“Microorganismi negli alimenti e nell'uomo: studio del microbiota e del relativo metaboloma in funzione della dieta onnivora, vegetariana o vegana”* **finanziato dal Ministero dell'Università, l'Istruzione e la Ricerca (MIUR) bando PRIN 2010-2011**. Coordinatore Prof. Marco Gobetti, Università degli studi di Bari. In collaborazione con: Università degli Studi di Bologna, Università degli Studi di Perugia, Università degli Studi di Torino, Università degli Studi di Teramo, Università degli Studi di Napoli “Federico II”, Università degli Studi di Parma, Consiglio Nazionale delle Ricerche. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 01/02/2013 al 01/02/2016.
- 2012-2015** **Partecipazione al Progetto integrato di filiera** dal titolo *“Valorizzazione di farine di frumento tenero per la produzione di “lievito naturale”* **finanziato dalla Regione Marche nell'ambito dei Progetti integrati di filiera Misura 1.2.4a** “Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie”. In collaborazione con IL BIROCCIO. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 01/11/2012 al 31/12/2015.
- 2009-2011** **Partecipazione al Progetto n. 2.04** dal titolo *“Valorizzazione e rilancio della coltivazione del Guado (*Isatis tinctoria*) nel territorio marchigiano”* **finanziato dalla Regione Marche nell'ambito di Attività di studio ricerca e sperimentazione Reg. CE 320/2006**. In collaborazione con Confederazione Italiana Agricoltori (CIA) Marche, La Campana Soc. Cooperativa. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche, Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 23/12/2009 al 29/03/2011
- 2008-2010** **Partecipazione al Progetto** dal titolo *“Il latte bovino come alimento funzionale per l'anziano”* **finanziato dalla Regione Marche - Bando di Ricerca e Sperimentazione nell'ambito del Bando Ricerca e Sperimentazione - L.R. 37/99 DGR 1234/05** Coordinatore Prof. Carlo Renieri – Università degli Studi di Camerino. In collaborazione con: Università degli Studi di Bologna, Sede di Reggio Emilia; Istituto Nazionale di Riposo e Cura per Anziani (INRCA), Ancona; Centro Traslaazionale di Nutrizione e Invecchiamento (Ancona). Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 01/01/2008 al 31/12/2010.
- 2007-2009** **Partecipazione al Progetto** dal titolo *“Colture microbiche e strategie finalizzate a garantire sicurezza d'uso e proprietà salutistiche di prodotti lattiero caseari”* **finanziato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR) bando PRIN – 2006**. Coordinatore Prof.ssa Francesca Clementi, Università Politecnica delle Marche. In collaborazione con Università degli Studi di Bari, Università degli Studi del Molise, Università degli Studi di Sassari, Università Cattolica del Sacro Cuore. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Francesca Clementi. Progetto U.O. locale dal titolo *“Tipizzazione e monitoraggio molecolare di batteri lattici utilizzati come colture starter o funzionali in prodotti lattiero caseari”*. Dal 09/02/2007 al 31/03/2009.

CV – Prof. Lucia Aquilanti PhD

- 2006-2009** **Partecipazione al Progetto** dal titolo "*Caratterizzazione Formaggi*" **finanziato dalla Regione Marche nell'ambito del Bando di Ricerca e Sperimentazione - L.37/99**. In collaborazione con Confederazione Italiana Agricoltori (CIA) Marche, Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria e Marche. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 22/12/2006 al 21/12/2009.
- 2006-2007** **Partecipazione al Progetto** dal titolo "*Proposte di innovazione nella produzione tradizionale di pane e altri lievitati a fermentazione naturale*" **finanziato dalla Regione Marche** - delibera CIPE n.20/2004. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 10/04/2006 al 09/10/2007.
- 2004-2007** **Partecipazione alle attività del Progetto** dal titolo "*Individuazione di parametri di qualità in prodotti caseari regionali italiani*" **finanziato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR) nell'ambito del bando PRIN 2004**. Coordinatore Prof. Pier Giacomo Sarra, Università Cattolica del Sacro Cuore. In collaborazione con: Università degli Studi di Milano, Università degli Studi di Sassari, Università degli Studi di Bari, Università degli Studi di Foggia, Università degli Studi di Bologna, Università degli Studi della Basilicata, Università degli Studi del Molise, Università degli Studi di Napoli, Università Politecnica delle Marche. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Francesca Clementi. Progetto U.O. locale dal titolo "*Definizione di indicatori microbiologici di qualità nel salame Ciauscolo, mediante tecniche molecolari*". Dal 30/11/2004 al 12/01/2007.
- 2004- 2006** **Partecipazione al Progetto** dal titolo "*Strategie di impiego di colture starter di batteri lattici produttori di batteriocine nella fabbricazione di formaggi e salumi fermentati al fine di prevenire la diffusione di patogeni*" in **Convenzione di Ricerca** con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche. **Progetto finanziato dal Ministero della Salute** nell'ambito del bando Progetti di Ricerca Corrente Anno 2003. In collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, della Liguria e della Val D'Aosta, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 30/04/2004 al 29/04/2006.
- 2002-2004** **Partecipazione al Progetto** dal titolo "*Strategie molecolari per la valutazione del rischio sanitario relativo alla diffusione e trasmissione dell'antibiotico-resistenza nelle filiere produttive di alimenti di origine animale*" **finanziato dalla Fondazione CARIVERONA** (bando 2001). Coordinatore Prof. Franco Dellaglio, Università degli Studi di Verona. In collaborazione con: Università degli Studi di Verona, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, Università degli Studi di Perugia. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche (già Università degli Studi di Ancona) Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 03/04/2002 al 31/03/2004.
- 2001-2004** **Partecipazione al Progetto** dal titolo "*Valorizzazione e salvaguardia della microflora caratteristica delle produzioni casearie italiane*" **finanziato dal Ministero per le Politiche Agricole e Forestali (MIPAF DM348/7303/2000)**. Coordinatore Prof. Erasmo Neviani, Sezione Operativa di Microbiologia e Enzimologia dell'Istituto Sperimentale Lattiero Caseario (Lodi). Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche (già Università degli Studi di Ancona) Prof.ssa Francesca Clementi. Progetto U.O. locale dal titolo "*Isolamento e caratterizzazione di batteri lattici autoctoni da produzioni della tradizione casearia marchigiana*". Dal 12/01/2001 al 31/03/2004.

TUTOR ACCADEMICO DI BORSE DI DOTTORATO FINANZIATE NELL'AMBITO DI BANDI COMPETITIVI

- 2021 – 2024** **Tutor accademico della Borsa di Dottorato** dal titolo "*Nuovi tagli da cardo per la produzione di formaggi ovini tradizionali*" finanziata nell'ambito del **bando competitivo a valere sul Piano Stralcio "Ricerca e innovazione 2015-17" - "Asse Capitale Umano" del Fondo per lo Sviluppo e la Coesione - A.A. 2020/21 - XXXVI ciclo (graduatoria ANVUR approvata con Decreto Direttoriale prot. 376 del 22.12.2020 MUR)**
- 2018-2021** **Tutor accademico della Borsa di Dottorato** dal titolo "*Sviluppo di nuove conserve, salse e spezie biologiche funzionali a base di finocchio marino (Crithmum maritimum) e altri prodotti orticoli*" finanziata nell'ambito del **bando competitivo "Dottorato Innovativo - Borse di studio per Dottorato di ricerca per l'innovazione del sistema regionale" Edizione Anno Accademico 2018/2019**. In collaborazione con l'Associazione Cluster Agrifood Marche e con i co-tutor: Stefano Rea, Professore Ordinario (SSD VET/04) della Scuola di Bioscienze e Medicina Veterinaria dell'Università di Camerino; Barbara Citterio, Ricercatore Universitario (SSD BIO/19) del Dipartimento di Scienze Biomolecolari dell'Università degli Studi di Urbino "Carlo Bo". Altri soggetti che collaborano al Progetto: Istituto Zooprofilattico Umbria e Marche (IZSUM), Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria (CREA-AN) - Unità di ricerca per l'orticoltura (ORA) di Monsampolo del Tronto, Confederazione Italiana Agricoltori – Marche (CIA-Marche), RINCI Srl, Synbiotec.

RESPONSABILITA' DI CONVENZIONI DI RICERCA CON ENTI PUBBLICI/PRIVATI O IMPRESE

- 2006-tutt'oggi** A partire dal 2005, con cadenza annuale, **Responsabile scientifico** di numerosi **Progetti di Ricerca di Ateneo** finanziati dall'Università Politecnica delle Marche, su tematiche attinenti il SSD AGR/16 - Microbiologia Agraria.
- 2022** **Responsabile scientifico** delle attività di consulenza tecnico-scientifica nell'ambito dell'Incarico conferito da D+F S.r.l. al Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali Università Politecnica delle Marche - **Analisi delle proprietà fisico-chimiche e microbiologiche di impasto acido**.
- 2019** **Responsabile scientifico** delle attività di consulenza tecnico-scientifica nell'ambito dell'Incarico conferito da **Next Generation Cooking (NCG)** al Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali Università Politecnica delle Marche - Elaborazione e disseminazione dei risultati relativi a sonicazione di preparati alimentari. Dal 22/02/2019 al 08/03/2019.
- 2017-2018** **Responsabile scientifico** della **Convenzione di Ricerca** fra l'Ente Regionale per il **Diritto allo Studio Universitario (ERSU)** e il Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali Università Politecnica delle Marche, per la supervisione e consulenza tecnico scientifica in merito all'attività di lavorazione e distribuzione di alimenti del sistema di autocontrollo aziendale dell'ERSU. Dal 01/01/2017 al 31/12/2017.
- 2017-2018** **Responsabile scientifico dell'Assegno di Ricerca** attinente il SSD AGR16 – Microbiologia Agraria dal titolo "*Biotecnologie microbiche applicate al settore agro-alimentare*" cofinanziato dall'Università Politecnica delle Marche e conferito alla Dott.ssa Vesna Milanovic. Dal 01/01/2017 al 31/12/2018.

CV – Prof. Lucia Aquilanti PhD

- 2013** **Responsabile scientifico** della **Convenzione di Ricerca** tra **3M Italia S.p.A.** (Milano) e il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali, Università Politecnica delle Marche, dal titolo “*Verifica dell’igiene delle superfici della mensa universitaria gestita dall’Ente Regionale per il diritto allo studio universitario (ERSU) mediante l’utilizzo del sistema 3M Clean trace*”. Dal 01/03/2013 al 31/08/2013.
- 2011** **Responsabile scientifico** della **Convenzione di Ricerca** tra **Galassi Sementi SrL** (Gambettola, FC) e il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali (già Dipartimento di Scienze Alimentari, Agro-Ingegneristiche, Fisiche, Economico-Agrarie ed Ambientali. Università Politecnica delle Marche, per analisi microbiologiche ai fini della batterizzazione di semi di soia. Dal 31/01/2011 al 28/02/2011.
- 2007-2008** **Responsabile scientifico dell’Assegno di Ricerca** attinente il SSD AGR16 – Microbiologia Agraria dal titolo “*Tecniche molecolari avanzate per lo studio di microorganismi coltivabili e non, di interesse alimentare*” cofinanziato dall’Università Politecnica delle Marche e conferito alla Dott.ssa Sara Santarelli. Dal 01/01/2007 al 31/12/2008.
- 2006** **Responsabile scientifico** della **Convenzione di Ricerca** tra **SABELLI S.p.A. Industria Casearia** (Basso Marino, Ascoli Piceno) e il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali (già Dipartimento di Scienze degli Alimenti), Università Politecnica delle Marche, dal titolo “*Isolamento e caratterizzazione di batteri lattici da latte crudo per la selezione di uno starter per la produzione di mozzarella*”. Dal 15/09/2005 al 14/09/2008.
- PARTECIPAZIONE A CONVENZIONI DI RICERCA CON ENTI PUBBLICI/PRIVATI O IMPRESE**
- 2018-2019** **Partecipazione alle attività di ricerca** nell’ambito della **Convenzione di Ricerca** con Ente Regionale Diritto allo Studio (ERDIS) per la supervisione e consulenza tecnico-scientifica in merito all’attività di lavorazione e distribuzione di alimenti del sistema di autocontrollo aziendale dell’ERDIS. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof. Andrea Osimani. Dal 01/01/2018 a tutt’oggi.
- 2017-2019** **Partecipazione alle attività di ricerca del Progetto Strategico di Ateneo – Anno 2016** dal titolo “*BEST-LIFE Cost effectiveness of building envelope integrated energy and structural retrofit solutions considering the effective lifetime: development of technical components and experimental evaluation to quantify their service life considering energy saving, structural safety, and durability against microalgae proliferation*” (Delibera n. 321 del 23.12.2016). Responsabile scientifico Prof.ssa Francesca Stazi. Dal 10/01/2017 al 09/01/2019.
- 2015** **Partecipazione alle attività di ricerca** nell’ambito della **Convenzione di Ricerca** con **Giampaoli Industria Dolciaria** (Ancona) per la caratterizzazione microbiologica del prodotto “*Nuvola farcita con crema al cacao*” e di crema al cacao. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 15/07/2015 al 30/08/2015.
- 2014-2015** **Partecipazione alle attività di ricerca** nell’ambito della **Convenzione di Ricerca** con **Farchioni Olli** per lo studio di microrganismi alterativi nella produzione di birra non pastorizzata, non filtrata e rifermentata in bottiglia. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 01/04/2014 al 31/03/2015.
- 2012-2013** **Partecipazione alle attività di ricerca** nell’ambito della **Convenzione di Ricerca** con **Giampaoli Industria Dolciaria** (Ancona) per lo studio di una innovazione di processo per aumentare la sofficità del panettone in corso di *shelf-life*. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 23/04/2012 al 22/04/2013.
- 2010-2012** **Partecipazione al Progetto** nell’ambito della **Convenzione di Ricerca** con **Prometeo S.r.l.** - Studio di fattibilità di una bevanda fermentata a base di farro monococco (*Triticum monococcum* L.). Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 06/12/2010 al 06/04/2012.
- 2006-2016** **Partecipazione al Progetto** nell’ambito della **Convenzione di Ricerca** con l’**Ente Regionale per il Diritto allo Studio Universitario (ERSU)** - Supervisione e consulenza tecnico scientifica in merito all’attività di lavorazione e distribuzione di alimenti del sistema di autocontrollo aziendale dell’ERSU. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 01/01/2006 al 31/12/2016.
- 2006-2007** **Partecipazione al Progetto** nell’ambito della **Convenzione di Ricerca** con **Frigo Tecnica Internazionale SPA** - Progettazione, sperimentazione, sviluppo e pre-industrializzazione di un sistema di surgelazione di alta qualità di prodotti alimentari crudi o precucinati, i cosiddetti “prodotti delicati”. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 23/10/2006 al 23/02/2007.
- 2005-2008** **Partecipazione al Progetto** nell’ambito della **Convenzione di Ricerca** con **Sabelli S.p.A. Industria Casearia** (Basso Marino, Ascoli Piceno) - Isolamento e caratterizzazione di batteri lattici da latte crudo. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 15/9/2005 al 14/9/2008.
- 2004 – 2005** **Partecipazione al Progetto** dal titolo “*Bio-valorizzazione dei reflui oleari*” in **Convenzione di Ricerca** con Associazioni Provinciali di Produttori Olivicoli (APROL) Marche. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 19/11/2004 al 31/12/2005.
- 2004-2005** **Partecipazione al Progetto** dal titolo “*Prolungamento dell’efficacia delle componenti probiotiche di prodotti lattiero-caseari*” in **Convenzione di Ricerca** con il Dipartimento di Scienze Farmacologiche e Medicina Sperimentale, Università degli Studi di Camerino. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 10/06/2004 al 31/12/2005.
- 2004-2005** **Partecipazione alle attività di ricerca** nell’ambito della **Convenzione di Ricerca** con **Merloni Elettrodomestici S.p.A.** (Fabriano, Ancona) - Verifica di nuove tecniche e condizioni di conservazione alimentare applicata a frigoriferi domestici. Dal 26/05/2004 al 25/05/2005.
- 2002-2004** **Partecipazione al Progetto dal titolo** “*Studio del circuito e dei meccanismi coinvolti nella insorgenza, diffusione e trasmissione di antibiotico-resistenze nella filiera suina*” in **Convenzione di Ricerca** con l’Istituto Zooprofilattico

CV – Prof. Lucia Aquilanti PhD

dell'Umbria e delle Marche. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche (già Università degli Studi di Ancona) Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 02/05/2003 al 01/05/2005.

2002-2003 **Partecipazione al Progetto dal titolo "Fermenti autoctoni per la panificazione" in Convenzione di Ricerca** con l'Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche (ASSAM) finanziata dalla Regione Marche, nell'ambito del Reg. CE n. 1257/99 - Programma Sviluppo Rurale (P.S.R.) - MISURA M "Commercializzazione di prodotti agricoli di qualità" - Sottomisura 1 "Valorizzazione dei prodotti tradizionali di qualità". In collaborazione con Cooperativa agricola Il Biroccio (Filottrano, Ancona). Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche (già Università degli Studi di Ancona) Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 02/01/2002 al 31/12/2003.

2001-2002 **Partecipazione al Progetto No. 12/cluster C08-B dal titolo "Valorizzazione di prodotti caseari" commissionato dal Comune di Manfredonia (Foggia) e finanziato dal Ministero dell'Università e della Ricerca Scientifica e Tecnologica (MURST)** nell'ambito del Piano di potenziamento rete di ricerca scientifica e tecnologica nelle aree depresse. In collaborazione con Dipartimento di Scienze degli Alimenti – Area Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Parma. Responsabile scientifico Università Politecnica delle Marche Prof.ssa Francesca Clementi. Dal 26/02/2001 al 13/08/2003.

BREVETTI

2023 **Deposito di brevetto EU dal titolo: "PLANT EXTRACT AND METHODS COMPRISING THEREOF"** relativo ad un estratto di *Onopordum nervosum* ssp *platylepis* Murb, un metodo per la proteolisi e la coagulazione del latte utilizzando il predetto estratto e alimenti funzionali ottenuti con i predetti metodi. Deposito No. 23382522 (3) Coautori: Luis Tejada, Cindy Maria Bande de Leon, Bouthaina Dridi Al Mohandes, Ismahen Essiadi, Giorgia Rampanti, Lucia Aquilanti.

CONSEGUIMENTO DI PREMI E/O RICONOSCIMENTI PER L'ATTIVITÀ SCIENTIFICA

2018 Vincitore in qualità di Professore associato dell'importo una tantum di cui all'art. 1 comma 629 della Legge 205/2017 in applicazione del D.M. 197 del 02.03.18 per attività didattiche, di didattica integrativa e di servizio agli studenti, inclusi l'orientamento e il tutorato, nonché attività di verifica dell'apprendimento, e di ricerca, documentata dalla produzione scientifica nel quinquennio di riferimento ricompreso tra 1.01.2011 e 31.12.2015 mediante valutazione comparativa dei candidati distinti per ruolo e per fascia, secondo criteri di merito accademico e scientifico.

2017 Assegnatario del finanziamento annuale individuale di € 3.000,00 (euro tremila/00), stanziato per le attività base di Ricerca dei professori di seconda fascia e dei ricercatori in servizio a tempo pieno presso le università statali, di cui all'art. 1, commi 295 e seguenti, della Legge 232/2016, selezionati sulla base della lista delle pubblicazioni dal 2012 al 2016, in modo da soddisfare il 75% delle domande dei ricercatori e il 25% delle domande dei professori di seconda fascia.

2012 Vincitore in qualità di Ricercatore dell'incentivo una tantum di cui all'art. 29, comma 19, della Legge 240/210 mediante valutazione comparativa dei candidati distinti per ruolo e per fascia, secondo criteri di merito accademico e scientifico

2010 Vincitrice del "Premio Cavalierato Giovanile (PCG) 2010" bandito dalla Provincia di Ancona e destinato ai migliori talenti under 35 per aver dimostrato un talento autentico nel settore "Ricerca" (<http://www.cavalieratogiovanile.it/index.php/2010/06/lucia-aquilanti/>).

2010 Vincitrice del Premio di Ricerca per ricercatori assegnato dalla Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche nell'A.A. 2009-2010 per l'attività scientifica svolta nel quinquennio 2004-2008.

2008 Vincitrice del Premio di Ricerca "Ricercatore dell'anno" assegnato dall'Università Politecnica delle Marche al miglior Ricercatore della Facoltà di Agraria per l'A.A. 2007/2008.

ORGANIZZAZIONE DI CONVEGNI E WORKSHOP NAZIONALI E INTERNAZIONALI

2012 Componente del Comitato Scientifico della Conferenza Internazionale "II International Conference on Antimicrobial Research - ICAR2012", 21-23/11/2012, Lisbona, Portogallo (<http://www.formatex.org/icar2012/>).

2009 Componente del Comitato Organizzativo del Workshop "INDIVIDUAZIONE DI PARAMETRI DI QUALITÀ IN PRODOTTI CARNEI REGIONALI ITALIANI" relativo ai risultati del Progetto di Ricerca di Interesse Nazionale (PRIN 2004). Università Politecnica delle Marche, Ancona, dal 22/09/2009 al 22/09/2009.

RELATORE INVITATO A CONVEGNI/CONGRESSI INTERNAZIONALI E NAZIONALI

2010 Aquilanti L., Clementi F. Antibiotic resistance of lactic acid bacteria. Atti "XXXIII International Congress of the Society for Microbial Ecology & Disease", 6-10/09/2010, Grecia.

2009 Aquilanti L., Santarelli S., Silvestri G., Carbini A., Garofalo C., Clementi F. Molecular tools for identifying, typing, quantifying and profiling probiotic cultures. Atti "XXXII International Congress of the Society for Microbial Ecology & Disease", 29-30/10/2009, San Pietroburgo (Russia), pp. A2-A3.

2007 Aquilanti L., Carbini A., Silvestri G., Clementi F. Una anagrafe per i probiotici? Evoluzione delle tecniche di identificazione e tipizzazione. Atti "35° Congresso SIM - Società Italiana di Microbiologia", 30/09/2007 al 3/10/2007, Catania, p. 34.

2005 Aquilanti L., Garofalo C., Clementi F. Strategie attuali per la ricerca ed identificazione di microrganismi di interesse alimentare. Atti "33° Congresso SIM - Società Italiana di Microbiologia", 16-19/10/2005, Napoli, p. 71.

RELATORE SELEZIONATO A CONVEGNI/CONGRESSI INTERNAZIONALI E NAZIONALI

2018 Aquilanti L., Osimani A., Milanović V., Roncolini A., Sabbatini R., Garofalo C., Mozzon M., Clementi F. Microbiota and key technological features of naturally fermented *Crithmum maritimum* sprouts. Atti 3rd International Conference on Applied Microbiology and Beneficial Microbes, 06-07/06/2018, Osaka (Giappone).

2011 Osimani A., Aquilanti L., Baldini G., Clementi F. Vat dyeing with woad: implementation of an eco-friendly biotechnological process. Atti "IV International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology - BioMicroWorld2011", 14-16/09/2011, Torremolinos (Spagna), p. 368.

CV – Prof. Lucia Aquilanti PhD

- 2011** Garofalo C., Zannini E., Osimani A., **Aquilanti L.**, Clementi F. Biodiversity of the sourdough lactic acid bacteria from bakery products manufactured in the Marche region (Central Italy). Atti “1st International Conference on Microbial Diversity - MD 2011- Environmental Stress and Adaptation”, 26-28/10/2011, Milano, pp. 60-63
- 2006** **Aquilanti L.**, Santarelli S., Silvestri G., Osimani A., Beccaceci A., Clementi F. Combination of culture-dependent and -independent methods for the investigation of bacterial and yeast ecology of Ciauscolo, a typical Italian salami. Atti “FoodMicro 2006”, dal 29/08/2006 al 2/09/2006, Bologna, p. 392
- 2004** **Aquilanti L.**, Garofalo C., Bordoni D., Cantani M., Coacci N., Ferretti L., Pucci K., Clementi F. Studio della diffusione di microrganismi antibiotico-resistenti nelle filiere di carni suine ed avicole. Atti “32° Congresso SIM - Società Italiana di Microbiologia”, 27-29/10/2004, Milano, p. 5.
- 2004** **Aquilanti L.** Development of an amplified ribosomal DNA restriction analysis (ARDRA) method for the identification of non-starter lactic acid bacteria from Pecorino Marchigiano cheese. Atti “9th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology”, 8-10/09/2004, Parma, pp. 9-14.

PARTECIPAZIONE A COMITATI EDITORIALI DI RIVISTE, COLLANE EDITORIALI, E TRATTATI DI RICONOSCIUTO PRESTIGIO

- 2020** **Guest Editor for the Special Issue “Insects as an Innovative Source for Food Production” della rivista recensita Scopus/WoS “Foods”** (https://www.mdpi.com/journal/foods/special_issues/Insects_novel_food).
- 2015-ad oggi** **Componente del Comitato editoriale della rivista recensita Scopus/ WoS “Food Microbiology”** Elsevier, Amsterdam, The Netherlands (<https://www.journals.elsevier.com/food-microbiology/editorial-board>)
- 2019** **Componente del Comitato editoriale della Collana “The First Outstanding 50 Years of Università Politecnica Delle Marche: Research Achievements in Life Sciences”.** Editore: Springer Nature; 1st ed. 2019 edizione (17 marzo 2020), Sauro Longhi, Andrea Monteriù, Alessandro Freddi, Lucia Aquilanti, Maria Gabriella Ceravolo (Eds), ISBN-10: 3030327612, ISBN-13: 978-3030327613.

PARTECIPAZIONE A SOCIETA' SCIENTIFICHE

- 2005-ad oggi** **Socio Ordinario** della “Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale” (SIMTREA) (<http://www.simtrea.org/>).
- 2008- 2014** **Socio Ordinario** della “Society for Microbial Ecology and Disease” (SOMED) (<http://www.somed.nu>)

ATTIVITA' DI VALUTATORE TECNICO-SCIENTIFICO E/O ECONOMICO-FINANZIARIO DI PROGETTI DI RICERCA, SVILUPPO E INNOVAZIONE

- 2021** **Valutazione tecnico-scientifica e finanziaria** di n. 22 Progetti PRIN 2020. Incarico conferito dal Ministero dell'Università e della Ricerca (MUR).
- 2021** **Valutazione tecnico-scientifica e finanziaria** di n. 16 Progetti presentati nell'ambito del “Bando a favore di imprese industriali per la realizzazione di progetti di ricerca e sviluppo, nell'ambito della Strategia regionale di ricerca e innovazione per la specializzazione intelligente” – Incarico conferito dalla Regione Autonoma Valle d'Aosta Assessorato sviluppo economico, formazione e lavoro Struttura ricerca, innovazione e trasferimento tecnologico.
- 2021** **Valutazione scientifica di n. 5 Progetti di Ricerca** fondamentale e applicata, nell'ambito della “open call for Fundamental and Applied Research, 2021”. Incarico Conferito da Latvian Council of Science (Latvia).
- 2020** **Valutazione tecnico-scientifica e finanziaria** di n. 3 Progetti di Ricerca presentati nell'ambito del Programma Operativo Regionale – “Investimenti a favore della crescita e dell'occupazione” F.E.S.R. 2014/2020, Obiettivo tematico I - Ricerca, sviluppo tecnologico e innovazione Azione I.1.b.1.2 “Sostegno alle attività collaborative di R&S per lo sviluppo di nuove tecnologie sostenibili, di nuovi prodotti e servizi”, Bando PRISM-E. Incarico conferito da FINPIEMONTE S.p.A.
- 2020** **Valutazione tecnico-scientifica e finanziaria** di n.1 Progetto di Ricerca. Incarico conferito da “Czech Science Foundation” (Czech Republic).
- 2020** **Valutazione tecnico-scientifica e finanziaria** di n. 3 Progetti di Ricerca, sviluppo ed innovazione presentati nell'ambito dei bandi del POR FESR 2014-2020 finanziabili con risorse della Regione Emilia-Romagna, in qualità di **esperto indipendente, registrato nell'elenco degli esperti tecnico-scientifici REPRIS**E (Decreto Ministeriale 13 giugno 2016 n. 380 e ss.mm.ii.), gestito dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca.
- 2015** **Valutatore tecnico-scientifica** di n.2 Progetti di Ricerca per “Hungarian Scientific Research Fund” (OTKA).

COMPONENTE DELL'OSSERVATORIO DELLA RICERCA – SIMTREA

- 2013-2015** **Componente dell'Osservatorio per la Ricerca della Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale (SIMTREA).** Coordinatore dell'Osservatorio: Prof. Daniele Daffonchio, KAUST Red Sea Research Center.

COMPONENTE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE ABILITAZIONE SCIENTIFICA NAZIONALE (ASN)

- 2021-2023** Settore Concorsuale 07/11 Microbiologia agraria – Settore Scientifico Disciplinare (SSD) AGR/16 – Microbiologia Agraria – Ministero dell'Università e della Ricerca - Decreto Direttoriale n. 1664 del 2021.

ATTIVITA' DIDATTICA

ATTIVITÀ DIDATTICA FORMALE NELL'AMBITO DEI CORSI DI LAUREA

Attività di docenza ricoprendo, per incarico, diversi insegnamenti riferibili al SSD AGR/16 - Microbiologia Agraria, come di seguito dettagliato:

- **Incarico per l'insegnamento di “Microbiologia applicata alle filiere alimentari”** (54 ore – 6 crediti formativi universitari, CFU) previsto nel Corso di Laurea Specialistica in “*Scienze degli Alimenti e delle Nutrizione*”, Università Politecnica delle Marche (A.A. 2005/2006; A.A. 2006/2007; A.A. 2007/2008; A.A. 2008/2009).
- **Incarico per l'insegnamento di “Tecniche microbiologiche molecolari”** (54 ore – 6 CFU) previsto nel Corso di Laurea Specialistica in “*Scienze degli Alimenti e della Nutrizione*” Università Politecnica delle Marche (A.A. 2009/2010)
- **Incarico per l'insegnamento di “Microbiologia agraria”** (54 ore – 6 CFU) previsto nel Corso di Laurea in “*Scienze e Tecnologie Agrarie*”, Università Politecnica delle Marche (A.A. 2010/2011)
- **Incarico per l'insegnamento di “Biologia dei microrganismi”** (54 ore – 6 CFU) previsto nel Corso di Laurea in “*Scienze e Tecnologie Alimentari*”, Università Politecnica delle Marche (A.A. 2010/2011; A.A. 2011/2012)
- **Incarico per l'insegnamento di “Laboratorio di microbiologia 2”** (54 ore – 6 CFU) previsto nel Corso di Laurea in “*Scienze e Tecnologie Alimentari*”, Università Politecnica delle Marche (A.A. 2012/2013; A.A. 2016/2017)

CV – Prof. Lucia Aquilanti PhD

- **Incarico per l'insegnamento di "Microbiologia ed igiene degli alimenti"** (81 ore – 9 CFU) previsto nel Corso di Laurea in "Scienze e Tecnologie Alimentari", Università Politecnica delle Marche (A.A. 2013/2014; A.A. 2014/2015; A.A. 2015/2016, A.A. 2016/2017)
- **Incarico per l'insegnamento di "Microbiologia e biotecnologie ambientali"** (54 ore – 6 CFU) previsto nel Corso di Laurea Specialistica in "Scienze Forestali, dei Suoli e del Paesaggio", Università Politecnica delle Marche (A.A. 2015/2016; A.A. 2016/2017)
- **Incarico per l'insegnamento di "Microbiologia degli alimenti"** (54 ore – 6 CFU) previsto nel Corso di Laurea in "Scienze e Tecnologie Alimentari", Università Politecnica delle Marche (A.A. 2017/2018 ad oggi)
- **Incarico per l'insegnamento di "Beneficial microbes"** (54 ore – 6 CFU) del corso integrato "Functional foods and beverages", previsto nel Corso di Laurea Specialistica in "Food and Beverage Innovation and Management", Università Politecnica delle Marche (A.A. 2017/2018 ad oggi)

PARTECIPAZIONE AL COLLEGIO DEI DOCENTI OVVERO ATTRIBUZIONE DI INCARICHI DI INSEGNAMENTO NELL'AMBITO DI DOTTORATI DI RICERCA ACCREDITATI DAL MINISTERO

- **Incarico di insegnamento** (12 ore, 2 CFU) nell'ambito del **Corso di Dottorato in Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali**, anno 2016-2017 (XXXII ciclo), 2017-2018 (XXXIII ciclo), 2018-2019 (XXXIV ciclo), 2019-2020 (XXXV ciclo) Università Politecnica delle Marche, Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali. Corso dal titolo "The QPS (Qualified Presumption of Safety) approach: an overview".
- **Componente del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali**, Università Politecnica delle Marche, per il XXIX, XXX, XXXI, XXXII, XXXIII, XXXIV, XXXV ciclo.

COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ DI RICERCA E DI REDAZIONE DI TESI DI DOTTORATO, IN QUALITÀ DI TUTOR O CO-TUTOR:

- **Tutor** delle attività svolte nell'ambito della borsa di Dottorato di ricerca in "Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali", XXXVIII Edizione, del Dott. **Andrea Marcelli**, dal titolo "Studio, monitoraggio e valorizzazione del microbiota di agrosistemi e ecosistemi naturali" [*Investigation, monitoring and valorization of the microbiota of agrosystems and natural ecosystems*]. Università Politecnica delle Marche. Co-tutor: Dott.ssa Vesna Milanovic. Dottorato in corso.
- **Tutor** delle attività svolte nell'ambito della borsa di Dottorato di ricerca in "Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali", XXXVII Edizione, del Dott. **Valerio Marcelli**, dal titolo "Uso di microrganismi protettivi e/o protecnologici in prodotti a base di carne per il miglioramento della qualità microbiologica e/o sensoriale" [*Protective and Protecnological cultures in meat-based products to improve quality and/or sensory traits*], Università Politecnica delle Marche. Co-tutor: Prof. Andrea Osimani. Dottorato in corso.
- **Tutor** delle attività svolte nell'ambito della borsa di Dottorato di ricerca in "Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali", XXXVII Edizione, della Dott.ssa **Maryem Kraouia**, dal titolo "Sviluppo di nuovi prodotti alimentari a base di finocchio marino" [*Development of new food products with sea fennel*], Università Politecnica delle Marche. Dottorato in corso.
- **Tutor** delle attività svolte nell'ambito della borsa di Dottorato di ricerca in "Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali", XXXVI Edizione, della Dott.ssa **Giorgia Rampanti**, dal titolo "Nuovi coagulanti da cardo per la produzione di formaggi ovisi tradizionali" [*New thistle rennets for the manufacture of traditional ovine cheeses*], Università Politecnica delle Marche. Dottorato in corso.
- **Tutor** delle attività svolte nell'ambito della borsa di Dottorato di ricerca in "Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali", XXXV Edizione, della Dott.ssa **Cristiana Cesaro**, dal titolo "Insetti edibili e sicurezza alimentare: vecchie sfide per nuovi alimenti" [*Edible insects: old challenges for new foods*], Università Politecnica delle Marche. Co-tutor: Prof. Andrea Osimani. Dottorato in corso.
- **Tutor** delle attività svolte nell'ambito della borsa di Dottorato di ricerca in "Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali", XXXIV Edizione, della Dott.ssa **Antonietta Maoloni**, dal titolo "Nuove conserve vegetali biologiche a base di finocchio marino" [*New vegetable organic preserves from autochthonous sea fennel organic crop (Crithmum maritimum L.)*], Università Politecnica delle Marche. Data conseguimento titolo: 22.03.2018.
- **Tutor** delle attività svolte nell'ambito della borsa di Dottorato di ricerca in "Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali", XVI ciclo, della Dott.ssa **Federica Cardinali**, dal titolo "Fermented foods: from tradition to innovation", Università Politecnica delle Marche. SSD AGR/16 – Microbiologia agraria. Data conseguimento titolo: 22.03.2018. **La tesi di Dottorato della Dott.ssa Federica Cardinali è stata insignita dal Rotary Club Ancona del premio di € 2.500,00 come miglior Tesi di Dottorato di Ricerca per l'anno 2018, svolto presso l'Università Politecnica delle Marche, nell'ambito del Corso di Dottorato in Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali.**
- **Co-Tutor** delle attività svolte nell'ambito della borsa di Dottorato di ricerca in "Scienze Biomolecolari", XXVII ciclo, della Dott.ssa **Ilaria Carafa**, dal titolo "In vitro and in vivo activities of lactic acid bacteria from Italian mountain cheeses and their exploitation in dairy productions", Università Politecnica delle Marche e Fondazione Edmund Mach. SSD AGR/16 – Microbiologia agraria. Data conseguimento titolo: 17.02.2016.
- **Tutor** delle attività svolte nell'ambito della borsa di Dottorato di ricerca in "Scienze Agrarie" curriculum "Alimenti e Salute", XXIV ciclo, della Dott.ssa **Sara Santarelli**, dal titolo "Caratterizzazione formaggi", Università Politecnica delle Marche. S.S.D. AGR/16 – Microbiologia agraria. Data conseguimento titolo: 14.03.2012.
- **Tutor** delle attività svolte nell'ambito della borsa di Dottorato di ricerca in "Alimenti e Salute", XX ciclo, della Dott.ssa **Gloria Silvestri**, dal titolo "Il fingerprinting molecolare: un potente strumento per la caratterizzazione di alimenti fermentati della tradizione italiana", Università Politecnica delle Marche. SSD AGR/15 – SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI. Data conseguimento titolo: 11.02.2008

ATTIVITÀ DI TUTORAGGIO NELL'AMBITO DI TESI DI LAUREA E TIROCINIO DI FORMAZIONE ED ORIENTAMENTO

- **Relatore e Correlatore** di più di 70 **Tesi di Laurea Triennali, Magistrali o a Ciclo Unico**
- **Tutor accademico** di più di 30 **Titorcini di Formazione e Orientamento**

PARTECIPAZIONE A COMMISSIONI DI ESAMI DI PROFITTO, COMMISSIONI DI ESAME FINALE, COMMISSIONI DI DOTTORATO:

- **Commissioni di esame di profitto** in veste di **Presidente o Componente**, previste nell'ambito degli insegnamenti del SSD AGR/16, per i Corsi di Laurea del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università Politecnica delle Marche.
- **Componente di Commissioni di esame finale** per i Corsi di Laurea del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università Politecnica delle Marche.
- **Componente** della Commissione giudicatrice del concorso per l'ammissione al corso di Dottorato di Ricerca – XXXIX ciclo in Scienze Agrarie, Alimentari, e Ambientali – Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università Politecnica delle Marche, nominata con D.R. n. 735 del 14/07/2023.

ATTIVITÀ DIDATTICA IN AMBITO DI MASTER UNIVERSITARI POST-LAUREA

- **Componente del Comitato ordinatore del Master Universitario di I livello a Distanza (on-line)** dal titolo "Qualità e sicurezza nelle filiere alimentari", Università Politecnica delle Marche. Coordinatore Prof.ssa Francesca Clementi.
- **Co-autore e docente supervisore del Modulo "Filiere di alimenti di origine animale: carne, uova e ovoprodotti, prodotti della pesca e molluschi bivalvi vivi"** (6 CFU) del Master Universitario di I livello a Distanza (on-line) dal titolo "Qualità e sicurezza nelle filiere alimentari", Università Politecnica delle Marche. Coordinatore Prof.ssa Francesca Clementi.
- **Co-autore e docente supervisore del Modulo "Filiere di alimenti di origine vegetale: ortofrutta, vino"** (6 CFU) del Master Universitario di I livello a Distanza (on-line) dal titolo "Qualità e sicurezza nelle filiere alimentari", Università Politecnica delle Marche. Coordinatore Prof.ssa Francesca Clementi.
- **Componente del Comitato ordinatore del Master Universitario di I livello a Distanza (on-line)** dal titolo "Gestione qualità e HACCP nelle filiere alimentari", Università Politecnica delle Marche. Coordinatore Prof. Andrea Osimani.

"Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Dlgs 196 del 30 giugno 2003 e dell'art. 13 GDPR"

- **Co-autore e docente supervisore del Modulo “Filieri di alimenti di origine animale: carne, uova e ovoprodotti, prodotti della pesca e molluschi bivalvi vivi” (7 CFU) del Master Universitario di I livello a Distanza (on-line) dal titolo “Gestione qualità e HACCP nelle filiere alimentari”,** Università Politecnica delle Marche. Coordinatore Prof. Andrea Osimani.
- **Co-autore e docente supervisore del Modulo “Filieri di alimenti di origine vegetale: ortofrutta, vino” (6 CFU) del Master Universitario di I livello a Distanza (on-line) dal titolo “Gestione qualità e HACCP nelle filiere alimentari”,** Università Politecnica delle Marche.
- **Tutor della Tesi di Master Universitario di I livello a Distanza (on-line) in “Gestione qualità e HACCP nelle filiere alimentari” (on line),** Università Politecnica delle Marche, dal titolo “Qualità e sicurezza nelle filiere alimentari”. Tesi di Master della Dott.ssa Stefania Scala.
- **Componente del Comitato ordinatore e Vice-Coordinatore del Master Universitario di I livello a Distanza (on-line) dal titolo “Prodotti agroalimentari italiani di qualità e marketing territoriale”,** Università Politecnica delle Marche. Coordinatore Prof.ssa Cristiana Garofalo.
- **Co-autore e docente supervisore del Modulo “Filieri di alimenti di origine vegetale: ortofrutta (e IV gamma), vino (materie prime; processi di trasformazione; valutazione del rischio microbiologico e implementazione del piano HACCP; bibliografia)” (9 CFU) del Master Universitario di I livello a Distanza (on-line) dal titolo “Prodotti agroalimentari italiani di qualità e marketing territoriale”,** Università Politecnica delle Marche. Coordinatore Prof.ssa Cristiana Garofalo.

ATTIVITÀ DIDATTICA IN AMBITO INTERNAZIONALE

- **Co-tutor della Tesi di Laurea Magistrale (Master Thesis)** della studentessa Laura Vroom (KU LEUVEN University, Belgio) dal titolo “*Production of a Yogurt-like, Einkorn-Based Fermented Beverage Using Selected Lactic Acid Bacteria Starter Cultures*”. Tutor: Prof.ssa Jessa Stoops, KU LEUVEN University e **Membro della Commissione giudicatrice** dell’esame di Laurea. Data della dissertazione: 29/06/2023.
- **Co-tutor della Tesi di Laurea Magistrale (Master Thesis)** della studentessa Anse Van Buitenen (KU LEUVEN University, Belgio) dal titolo “*The Use of Mealworm (Tenebrio molitor L.) Powder in Bread-Making*”. Tutor: Prof.ssa Leen Vancampenhout, KU LEUVEN University
- **Co-tutor della Tesi di Laurea Magistrale (Master Thesis)** della studentessa Lore Mennes (KU LEUVEN University, Belgio) dal titolo “*Protein Fortification of Wheat Bread Using Lesser Mealworm Powder*”. Tutor: Prof.ssa Leen Vancampenhout, KU LEUVEN University.
- **Componente della Commissione giudicatrice** della Tesi di Dottorato in “*Engineering Technology*” del Dott. Dries Vandemeyer, KU LEUVEN University, Belgio. Tutor: Prof. Leen Vancampenhout, KU LEUVEN University. Data della dissertazione: 27/11/2018.
- **Autore del Seminario “Molecular techniques to assess the microbial quality of insects and insect-based foods”** su invito della Prof.ssa Leen Vancampenhout, KU LEUVEN University, Belgio, Data del seminario 28/11/2018 (<https://iivw.kuleuven.be/onderzoek/Lab4Food/201cmeet-the-jury201d-seminar-prof-lucia-aquilanti-universita-politecnica-delle-marche-ancona-italy>)

ATTIVITÀ DI FORMATORE DOCENTI SCUOLE SECONDARIE DI II LIVELLO, IN COLLABORAZIONE CON UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE - MARCHE

- **Responsabile del corso di formazione** teorico-pratico dal titolo “*Impasti acidi, madre acida e lievitazione naturale*” nell’ambito dell’Incarico conferito da D+F S.r.l. al Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali Università Politecnica delle Marche e **destinato a professionisti del settore dei lievitati dolci. Dal 7 al 8/04/22.**
- **Responsabile del corso di formazione** teorico-pratico dal titolo “*Food orienteering! Punti cardinali per orientarsi con sicurezza nel mondo della nutrizione e del benessere dell’uomo e del suo “microbiota”*” nell’ambito dell’Incarico conferito da Ufficio Scolastico Regionale per le Marche all’Università Politecnica delle Marche. **Gennaio-febbraio 2022**
- **Responsabile del corso di formazione** teorico-pratico dal titolo “*Appunti (e spunti!) di Microbiologia Molecolare e Genomica Microbica*»” nell’ambito dell’Incarico conferito da Ufficio Scolastico Regionale per le Marche all’Università Politecnica delle Marche, destinato ad insegnanti delle scuole secondarie di II grado. **Novembre-dicembre 2021**

ELENCO PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

ARTICOLI SU RIVISTE INDICIZZATE IN SCOPUS O WOS (* autore per corrispondenza)

- 1] Bande-De León C., Delgado D., Fernández D., Mozzon M., Abellán A., **Aquilanti L.**, Tejada L. (2024). Optimization of milk-clotting and rheological properties characterization of *Onopordum platylepis* Murb. in ewe’s milk. *Journal of Dairy Science*, under review.
- 2] Ritota M, Di Costanzo M.G., Rampanti G., Aquilanti L., Bande-De León C.M., Tejada L, Psomas A., Al Mondes B.D., Manzi P. (2024). Innovative thistle-curdled cheeses from the Mediterranean area: nutritional evaluation of some relevant compounds. *J Dairy Research*. under review.
- 3] Rocha, C., Ribeiro, J.C., Barbosa B., Lima R.C., Osimani A., **Aquilanti L.**, Cesaro C., Costa, A., Roos, N., Cunha, L.M. (2024). Improving formulation of innovative edible insect-based crispbread containing *Tenebrio molitor* or *Acheta domesticus* through sensory profiling and liking. *Journal of Insects as Food and Feed*, under review.
- 4] Rampanti G., Cardinali F., Bande de Leon C.M., Ferrocino I, Franciosa I, Milanović V, Foligni R, Portero L.T., Garofalo C, Osimani A, **Aquilanti L.** (2024). *Onopordum platylepis* Murb. as a novel source of thistle rennet: first application to the manufacture of traditional Italian raw ewe's milk cheese. *Food Research International*, under review.
- 5] Cardella, V., Garofalo, C., **Aquilanti, L.**, Osimani, A., Ferrocino I, Cocco, S., Corti, G., Milanovic, V., Serrani, D., Rogeiro, R. (2024). Soil fungal communities under slash-and-burn system in Mozambique: A metataxonomic approach. *Soil Use and Management*, under review.
- 6] Rampanti G., Cantarini A., Cardinali F., Milanović V., Garofalo C, **Aquilanti L.**, **Osimani A.** (2024). Technological and enzymatic characterization of autochthonous lactic acid bacteria isolated from viili natural starters. *Foods*, In press.
- 7] Casavecchia S., Giannelli F., Giovannotti M., Trucchi E., Carducci F, Quattrini G, Lucchetti L, Barucca M, Canapa A, Biscotti M.A., **Aquilanti L.**, Pesaresi S. (2024). Morphological and genomic differences in the Italian populations of *Onopordum tauricum* Willd., a new source of vegetable rennet. *Plants*, 13(5), 654; <https://doi.org/10.3390/plants13050654>.
- 8] Garofalo, C., Cesaro, C., Milanović, V., Pasquini, M., Trombetta, M.F. (2024). Search for carbenem-resistant bacteria and carbenem resistance genes along swine food chains in Central Italy. *PLoS ONE* 19, e0296098
- 1] Cardinali, F., Garofalo, C., Taccari, M., Rampanti, G., **Aquilanti, L.** (2024). Development of sourdough bread from roll-milled and stone-ground soft (*Triticum aestivum*) wheat flours milled to different extraction rates. *European Food Research and Technology*, 250(2), pp. 581–591.
- 2] Cardinali F., Belleggia L., Reale A., Cirlini M., Boscaino F., Di Renzo T., Del Vecchio L., Cavalca N., Milanović V., Garofalo C., Cesaro C., Rampanti G., Osimani A., **Aquilanti L.** (2024). Exploitation of black olive (*Olea europaea* L. cv. Piantone di Mogliano) pomace for the production of high-value bread. *Foods*, 13 (3), 460.
- 3] Belleggia L, Ferrocino, I., Reale, A., Franciosa, I., Milanovic, V., Garofalo, C., Cardinali, F., Boscaino, F., Cesaro, C., Rampanti, G., Cocolin, L., **Aquilanti, L.**, Osimani, A. (2024). Spotlight on autochthonous microbiota, morpho-textural characteristics, and volatilome of traditional Polish raw cold-smoked sausage. *Food Research International*, 175, 113754.
- 4] Maoloni A., Cardinali F., Milanović V., Reale A., Boscaino F., Di Renzo T., Ferrocino I., Rampanti G., Garofalo C., Osimani A., **Aquilanti L.** (2023). Impact of different drying methods on the microbiota, volatilome, color, and sensory traits of sea fennel (*Crithmum maritimum* L.) leaves. *Molecules*, 28(20):7207.

- 5] Rampanti G, Raffo A., Melini V, Moneta E., Nardo N, Saggia Civitelli E, Bande-De Leon C, Tejada Portero L, Ferrocino I, Franciosa I, Cardinali F, Osimani A, **Aquilanti L.** (2023). Chemical, microbiological, textural, and sensory characteristics of pilot-scale Caciofiore cheese curdled with commercial *C. cardunculus* rennet and crude extracts from spontaneous and cultivated *Onopordum tauricum*. *Food Research International*, 173(1):113459.
- 6] Maoloni, A., Pirker, T., Pferschy-Wenzig, E.M., **Aquilanti, L.**, Bauer, R. (2023). Characterization of potentially health-promoting constituents in sea fennel (*Crithmum maritimum*) cultivated in the Conero Natural Park (Marche region, Central Italy). *Pharmaceutical Biology* 61(1), 1030-1040.
- 7] Mannozi, C., Foligni, R., Mozzon, M., **Aquilanti, L.**, Cesaro, C., Isidoro, N., Osimani, A. (2023) Nonthermal technologies affecting techno-functional properties of edible insect-derived proteins, lipids, and chitin: a literature review. *Innovative Food Science and Emerging Technologies* (88), 103453.
- 8] Milanovic, V; Cardinali, F; Boban, A; Gajdoš Kljusurić, J; Osimani, A; **Aquilanti, L.**; Garofalo, C; Budić-Leto, I. (2023). White grape variety Maraština as a promising source of non-*Saccharomyces* yeasts intended as starter cultures. *Food Bioscience*, 103033.
- 9] Milanović, V., Maoloni, A., Belleggia, L., **Aquilanti, L.**, Osimani, A. (2023). Tetracycline resistance genes in the traditional Swedish sour herring surströmming as revealed using qPCR. *Genes*, 14(1), 56.
- 10] Belleggia, L., Foligni, R., Ferrocino, I., Biolcati, F., Mozzon, M., **Aquilanti, L.**, Osimani, A., Harasym, J. (2023). Morphotextural, microbiological, and volatile characterization of flatbread containing cricket (*Acheta domesticus*) powder and buckwheat (*Fagopyrum esculentum*) flour. *European Food Research and Technology*, 249(11), pp. 2777–2795.
- 11] Zucchini M, Maoloni A, Lodolini E.M., Ferrocino I, **Aquilanti L**, Neri D. (2023). Knot formation and spread along the shoot stem in 13 olive cultivars inoculated with an indigenous pathobiome of 7 species of *Pseudomonas* including *Pseudomonas savastanoi*. *PlosOne*, 18(8): e0289875.
- 12] Kraouia M, Nartea A, Maoloni A, Osimani A, Garofalo C, Fanesi B, Ismaiel L, Aquilanti L, Pacetti D. (2023). Sea Fennel (*Crithmum maritimum* L.) as an emerging crop for the manufacturing of innovative foods and nutraceuticals. *Molecules*, 28(12), 4741.
- 13] Bande-De León, C., Buendía-Moreno, L., Abellán, A., Manzi P, Al Mohandes Dridi B., Essaidi I, **Aquilanti, L.**, Tejada, L. (2023). Clotting and proteolytic activity of freeze-dried crude extracts obtained from wild thistles *Cynara humilis* L. and *Onopordum platylepis* Murb. *Foods*, 12(12), 2325
- 14] Coccitto, S.N., Cinthi, M., Simoni, S., Garofalo C., **Aquilanti L.**, Brenciani, A., Giovanetti, E. (2023). Identification of plasmids co-carrying cfr(D)/optrA and cfr(D2)/poxA linezolid resistance genes in two Enterococcus avium isolates from swine brain. *Veterinary Microbiology*, 282, 109749.
- 15] Cesaro, C., Rampanti, G., Cardinali, F., Osimani, A., **Aquilanti, L.** (2023). Cheeses curdled with vegetable rennet: high quality dairy productions from Italy and beyond | Formaggi a caglio vegetale: produzioni lattiero-casearie di pregio italiane e non solo [Vegetable rennet cheeses: prestigious dairy productions from Italy and beyond]. *Industrie Alimentari*, 62(645), 5–12.
- 16] Serrani D, Ferrocino I, Garofalo C, Osimani A, Corvaglia MR, Milanović V, **Aquilanti L**, Cocco S, Cardelli V, Rafael Rogério Borguete A, Franciosi E, Tuohy K, Clementi F, Corti G. (2023) Soil bacterial communities under slash and burn in Mozambique as revealed by a metataxonomic approach. *Pedosphere*, 33 (3), 508-520.
- 17] Osimani A, Belleggia L, Botta C, Ferrocino I, Milanović V, Cardinali F, Haouet M. N, Garofalo C, Mozzon M, Foligni R, **Aquilanti L** (2023). Journey to the morpho-textural traits, microbiota, and volatilome of Ciauscolo PGI salami. *Food Bioscience*, 53, 102582.
- 18] Rampanti G, Belleggia L., Cardinali F, Milanović V, Osimani A, Garofalo C., Ferrocino I, **Aquilanti L.** (2023) Microbial dynamics of a specialty Italian raw ewe’s milk cheese curdled with extracts from spontaneous and cultivated *Onopordum tauricum* Willd. *Microorganisms*, 11(1), 219.
- 19] Rampanti G, Ferrocino I, Harasym J, Foligni R, Cardinali F, Orkusz A, Milanović V, Franciosa I, Garofalo C, Mannozi C, Mozzon M, Osimani A, **Aquilanti L.** (2023). Queijo Serra da Estrela PDO Cheese: Investigation into Its Morpho-Textural Traits, Microbiota, and Volatilome. *Foods*. 12(1):169.
- 20] Cardinali F, Foligni R, Ferrocino I, Orkusz A, Milanović V, Franciosa I, Garofalo C, Mannozi C, Mozzon M, Cocolin L, Aquilanti L, Osimani A. (2022). Microbiological, morpho-textural, and volatile characterization of Portuguese Queijo de Nisa PDO cheese *Food Research International*, 162, Part A, 112011.
- 21] Cesaro C, Cardinali F, Milanovic V, Ruschioni S, Riolo P., Isidoro N., Cocolin L., Ferrocino I., Petruzzelli A., Belleggia L., Mannozi C., Lepre A., Savelli D., Corsi L., Garofalo C, **Aquilanti L.**, Osimani A, (2022). *Staphylococcus aureus* artificially inoculated in mealworm larvae rearing chain for human consumption: long-term investigation into survival and toxin production. *Food Research International*, 162, Part B, 112083.
- 22] Maoloni, A., Cardinali F., Milanovic V, Osimani A., Garofalo C., Ferrocino I., Corvaglia MR, Cocolin L., **Aquilanti L.** (2022). Microbial dynamics and key sensory traits of laboratory-scale co-fermented green olives (*Olea europaea* L. cv. Ascolana tenera) and sea fennel (*Crithmum maritimum* L.). *Food Bioscience*, 50, Part A, 102077.
- 23] Garofalo C., Norici A., Mollo L., Osimani A., **Aquilanti L.** (2022). Microalgae fermentation for innovative food production. *Microorganisms*, 10, 2069.
- 24] Milanović, V., Cardinali, F., Ferrocino, I., ...Garofalo, C., Budić-Leto, I. (2022). Croatian white grape variety Maraština: First taste of its indigenous mycobiota. *Food Research International* 162, 111917.
- 25] Maoloni, A., Cardinali, F., Milanović, V., ...Coman, M.M., **Aquilanti, L.** (2022). Exploratory study for probiotic enrichment of a sea fennel (*Crithmum maritimum* L.) preserve in brine. *Foods*, 11(15), 2219
- 26] Cardinali, F., Garofalo, C., Reale, A., ...Taccari, M., **Aquilanti, L.** (2022). Liquid sourdough from stone-ground soft wheat (*Triticum aestivum*) flour: Development and exploitation in the breadmaking process. *Food Research International*, 2022, 161, 111796
- 27] Milanović, V., Cardinali, F., **Aquilanti, L.**, ...Cardinaletti, G., Osimani, A. (2022). Quantification of antibiotic resistance genes in Siberian sturgeons (*Acipenser baerii*) fed *Hermetia illucens*-based diet. *Aquaculture*, 2022, 560, 738485.
- 28] Zenobi S, Fiorentini M, Ledda L, Deligios P, **Aquilanti L.**, Orsini R. (2022). *Crithmum maritimum* L. biomass production in Mediterranean environment. *Agronomy*, 12(4), 926.
- 29] Cardinali F, Garofalo C, Reale A, Boscaino F, Osimani A, Milanović V, Taccari M, **Aquilanti L.** (2022). Liquid sourdough from stone-ground soft wheat (*Triticum aestivum*) flour: Development and exploitation in the breadmaking process. *Food Research International*, 161, 111796.
- 30] Belleggia, L., Ferrocino, I., Rita Corvaglia, M., ...**Aquilanti, L.**, Osimani, A. (2022). Profiling of autochthonous microbiota and characterization of the dominant lactic acid bacteria occurring in fermented fish sausages. *Food Research International*, 154, 110990
- 31] Belleggia, L., Ferrocino, I., Reale, A., ...Cocolin, L., Osimani, A. (2022). Unravelling microbial populations and volatile organic compounds of artisan fermented liver sausages manufactured in Central Italy. *Food Research International*, 154, 111019
- 32] Belleggia, L., Ferrocino, I., Reale, A., ...Cocolin, L., Osimani, A. (2022). Unfolding microbiota and volatile organic compounds of Portuguese Painho de Porco Preto fermented sausages. *Food Research International*, 155, 111063
- 33] Bruni, L., Milanović, V., Tulli, F., **Aquilanti, L.**, Parisi, G. (2022). Effect of diets containing full-fat *Hermetia illucens* on rainbow trout microbiota: A dual cultivation-independent approach with DGGE and NGS. *Aquaculture*, 553, 738109.
- 34] Osimani, A., Garofalo, C., Harasym, J., **Aquilanti, L.** (2022). Use of essential oils against foodborne spoilage yeasts: advantages and drawbacks. *Current Opinion in Food Science*, 45, 100821.
- 35] Cardinali, F., Foligni, R., Ferrocino, I., ...Osimani, A., **Aquilanti, L.** (2022). Microbial diversity, morpho-textural characterization, and volatilome profile of the Portuguese thistle-curdled cheese Queijo da Beira Baixa PDO. *Food Research International*, 157, 111481
- 36] Maoloni A., Cardinali F., Milanovic V., Garofalo C., Osimani A., Mozzon M., **Aquilanti L.** (2022). Microbiological safety and stability of novel green sauces made with sea fennel (*Crithmum maritimum* L.). *Food Research International*, 157, 111463
- 37] Cesaro C., Belleggia L., Milanović V., Garofalo C., Cardinali F., **Aquilanti L.**, Osimani A. (2022) Fate of *Escherichia coli* artificially inoculated in *Tenebrio molitor* L. larvae rearing chain for human consumption. *Food Research International*. 157, 111269
- 38] Foligni R., Mannozi C., Mozzon M., Gasparini M., Raffaelli N., Zamporlini F., Tejada L., Bande-De-León, Manzi P., Di Costanzo M. G., Ritota M., **Aquilanti L.** (2022). Potentialities of aqueous extract from cultivated *Onopordum tauricum* (Willd.) as milk clotting agent for cheesemaking. *Food Research International*, 158, 111592

- 39] Maoloni, A., Cardinali, F., Milanović, V., ...Coman, M.M., **Aquilanti, L.** (2022). Exploratory study for probiotic enrichment of a sea fennel (*Crithmum maritimum* L.) preserve in brine. *Foods*, 11(15), 2219
- 40] Serrani D, Ferracino I, Garofalo C, Osimani A, Corvaglia M. R., Milanović V, **Aquilanti L**, Cocco S, Cardelli V, Borguete A. R. R., Franciosi E, Tuohy K, Clementi F, Corti G. (2022) Bacterial metataxonomic diversity on soils under slash and burn from Mozambique. *Pedosphere*, IN PRESS.
- 41] Milanović, V., Cardinali, F., **Aquilanti, L.**, ...Cardinaletti, G., Osimani, A. (2022). Quantification of antibiotic resistance genes in Siberian sturgeons (*Acipenser baerii*) fed *Hermetia illucens*-based diet. *Aquaculture*, 560, 738485
- 42] Cremonesi P, Garofalo C., Picozzi C, Castiglioni B, Mangieri N, Milanović V, Osimani A, Aquilanti L. (2022) Development of quantitative real-time PCR and digital droplet-PCR assays for rapid and early detection of *Saccharomyces fibuligera* and *Wickerhamomyces anomalus* in bread. *Food Microbiol* 101:103894.
- 43] Gurmessa B., Milanović V., Foppa Pedretti E., **Aquilanti L.**, Corti G., Cocco S., Ashworth A. J., Ferracino I., Corvaglia M. R. (2021). Post-digestate composting shifts microbial composition and degrades antimicrobial resistance genes. *Bioresource Technology* 340, 125662.
- 44] Gaglio R, Barbera M, Tesoriere L., Osimani A, Busetta G, Matraxia M, Attanzio A., Restivo I., **Aquilanti L**, Settanni L. (2021) Sourdough “ciabatta” bread enriched with powdered insects: Physicochemical, microbiological, and simulated intestinal digesta functional properties. *Innovative Food Science & Emerging Technologies* 72(1):102755.
- 45] Cardinali F, Ferracino I, Milanović V, Belleggia L, Corvaglia M.R., Garofalo C, Foligni R, Mannozi C, Mozzon M, Cocolin L, Osimani A, **Aquilanti L.** (2021) Microbial communities and volatile profile of Queijo de Azeitão PDO cheese, a traditional Mediterranean thistle-curdled cheese from Portugal. *Food Research International* 147, 110537.
- 46] Belleggia L, Milanović V, Cesaro C, Cardinali F, Garofalo C, **Aquilanti L**, Osimani A. (2021). Exploratory study on histamine content and histidine decarboxylase genes of Gram-positive bacteria in hákarl. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, DOI: 10.1080/10498850.2021.1948478.
- 47] Milanović V, Cardinali F, Belleggia L, Garofalo C, Riolo P, Ruschioni S, Isidoro N, Clementi F, Osimani A., **Aquilanti L.** (2021). Exploitation of *Tenebrio molitor* larvae as biological factories for human probiotic *Bacillus clausii*. *Journal of Functional foods*, 82, 104490.
- 48] Zenobi S, Fiorentini M, Zitti S, Aquilanti L, Foligni R, Mannozi C, Mozzon M, Orsini R. (2021). *Crithmum maritimum* L.: first results on phenological development and biomass production in Mediterranean areas. *Agronomy*, 11(4), 773.
- 49] Garofalo C, Sabbatini R, Zamporlini F, Minazzato G, Ferracino I, **Aquilanti L**, Raffaelli N, Osimani A. (2021) Exploratory study on the occurrence and dynamics of yeast-mediated nicotinamide riboside production in craft beers. *LWT - Food Science and Technology* 147, 111605.
- 50] Milanović V, **Aquilanti L**, Maoloni A, Garofalo C, Zarantoniello M, Olivotto I, Riolo P, Ruschioni S, Isidoro N, Cattalani M, Cardinaletti G, Clementi F, Osimani A. (2021). Quantitative assessment of transferable antibiotic resistance in zebrafish (*Danio rerio*) fed *Hermetia illucens*-based feed. *Animal Feed Science and Technology* 277(2):114978.
- 51] Milanović V, Roncolini A, Cardinali F, Garofalo C, **Aquilanti L**, Riolo P, Ruschioni S, Corsi L, Isidoro N, Zarantoniello M, Olivotto I, Ceccobelli S, Tavoletti S, Clementi F, Osimani A. (2021). Occurrence of antibiotic resistance genes in *Hermetia illucens* larvae fed coffee silverskin enriched with *Schizochytrium limacinum* or *Isochrysis galbana* microalgae. *Genes*, 12(2), 213.
- 52] Cardinali F, Osimani A, Milanović V, Garofalo C, Foligni R, Mozzon M, Clementi F, **Aquilanti L.** (2021) Innovative fermented yogurt-like beverages made with red rice, barley, and buckwheat. *Foods*, 10, 613.
- 53] Maoloni A, Milanović V, Osimani A, Cardinali F, Garofalo C, Foligni R, Mozzon M, Cirlini M, Spaggiari M, Reale A, Boscaino F, Di Renzo T, Haouet M. N., Staccini B, Di Bella S, **Aquilanti L.** (2021). Exploitation of sea fennel (*Crithmum maritimum* L.) for manufacturing of novel high-value fermented preserves. *Food and Bioprocess Technology* 127, 174-197.
- 54] Milanović V, Sabbatini R, Garofalo C, Cardinali F, Pasquini M, **Aquilanti L.**, Osimani A. (2021). Evaluation of the inhibitory activity of essential oils against spoilage yeasts and their potential application in yogurt. *Int J Food Microbiol*, 341, 109048.
- 55] Zenobi, S., Fiorentini M., **Aquilanti L.**, Foligni, R., Mannozi, C., Mozzon M., Zitti S., Casavecchia, S., Al Mohandes Dridi B., Orsini R. (2021). Effect of planting density in two thistle species used for vegetable rennet production in marginal Mediterranean areas. *Agronomy*, 11, 135.
- 56] Zitti, S., Di Cecco, V., Casavecchia, S., Martino, L.D., **Aquilanti, L.** (2021). Seed germination reports for *Onopordum tauricum* (Asteraceae), *Flora Mediterranea*, 30, pp. 421-423.
- 57] Osimani A., Ferracino I., Corvaglia M. R., Roncolini A., Milanović V., Garofalo C., **Aquilanti L.**, Riolo P., Ruschioni S., Jamshidi E., Isidoro N., Zarantoniello M., Cocolin L., Olivotto I., Clementi F. (2021). Microbial dynamics in rearing trials of *Hermetia illucens* larvae fed coffee silverskin and microalgae. *Food Research International*, 140, 110028.
- 58] Osimani A., **Aquilanti L.** (2021). Spore-forming bacteria in insect-based foods. *Current Opinion in Food Science*. 2021, 37, pp. 112–117. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2020.10.011>.
- 59] Belleggia L., Milanović V., Cardinali F., Garofalo C., Clementi F., **Aquilanti L.**, Osimani A. (2021). Prevalence of histidine decarboxylase genes of Gram-positive bacteria in Surströmming as revealed by qPCR. *Indian J Microbiol*, 61 (1), 96-99.
- 60] Maoloni A, Ferracino I, Milanović V, Cocolin L, Corvaglia M R, Ottaviani D, Bartolini C, Talevi G, Belleggia L, Cardinali F, Clementi F, Marabini R, **Aquilanti L**, Osimani A. (2020). The microbial diversity of non-Korean kimchi as revealed by viable counting and metataxonomic sequencing. *Foods*, 9(11), 1568.
- 61] Milanović V, **Aquilanti L**, Tavoletti S., Garofalo C, Osimani A, Ercolini D, Ferracino I, Di Cagno R, Turrone S, Lazzi C, Pellegrini N, Clementi F. (2020). Distribution of antibiotic resistance genes in the saliva of healthy omnivores, ovo-lacto vegetarians, and vegans. *Genes*, 11, 1088.
- 62] Belleggia L, Ferracino I, Reale A, Boscaino F, Di Renzo T, Corvaglia M R, Cocolin L, Milanović V, Cardinali F, Garofalo C, Clementi F, **Aquilanti L**, Osimani A. (2020). Portuguese cacholeira blood sausage: a first taste of its microbiota and volatile organic compounds, *Food Research Int.*, 136, 109567.
- 63] Milanović V, Osimani A, Garofalo C, Belleggia L, Maoloni A, Cardinali F, Mozzon M, Foligni R, **Aquilanti* L**, Clementi* F. (2020). Selection of cereal-sourced lactic acid bacteria as candidate starters for the baking industry. *PLoS One*, 15(7), e0236190.
- 64] Marcelli V., Maoloni* A., Cardinali F., Milanovic V., Garofalo C., Osimani A., Clementi F., **Aquilanti L.** (2020). Selection of starter cultures for manufacturing of new fermented preserves with sea fennel (*Crithmum maritimum* L.) [Selezione di starter per la produzione di nuove conserve fermentate a base di finocchio marino (*Crithmum maritimum* L.)]. *Industria Alimentari*, LIX, 614, pp 4-10.
- 65] Garofalo C, Ferracino I, Reale A, Sabbatini R, Milanovic V, Alkić-Subašić M, Boscaino F., **Aquilanti L**, Pasquini M, Trombetta M F, Tavoletti S, Coppola R, Cocolin L, Blesić M, Sarić Z, Clementi F, Osimani A (2020). Study of kefir drinks produced by back-slopping method using kefir grains from Bosnia and Herzegovina: microbial dynamics and volatile profile. *Food Research Int.*, 137, 109369.
- 66] Mozzon M, Foligni* R, Mannozi* C, Zamporlini F, Raffaelli N, **Aquilanti L.** (2020). Clotting properties of *Onopordum tauricum* (Willd.) aqueous extract in milk of different species. *Foods*, 9(6), 692.
- 67] Belleggia L, Milanović V, Ferracino I, Cocolin L, Haouet M. N, Scuota S, Maoloni A, Garofalo C, Cardinali F, **Aquilanti L**, Mozzon M, Foligni R, Pasquini M, Trombetta M F, Clementi F, Osimani A. (2020). Discovering microbiota and volatile compounds of surströmming, the traditional Swedish sour herring. *Food Microbiology Food Microbiology* 91, 103503.
- 68] Belleggia L, Milanović V, Ferracino I, Cocolin L, Haouet M. N, Scuota S, Maoloni A, Garofalo C, Cardinali F, **Aquilanti L**, Mozzon M, Foligni R, Pasquini M, Trombetta M F, Clementi F, Osimani A. (2020). Is there any still undisclosed biodiversity in *Ciauscolo* salami? A new glance into the microbiota of an artisan production as revealed by high-throughput sequencing. *Meat Science*, 165, 108128.
- 69] Maoloni A, Blaiotta G, Ferracino I, Mangia* N. P., Osimani* A, Milanović V, Cardinali F, Cesaro C, Garofalo C, Clementi F, Pasquini M, Trombetta M F, Cocolin L, **Aquilanti L.** (2020). Microbiological characterization of Gioddu, an Italian fermented milk. *International Journal of Food Microbiology* 323, 108610.
- 70] Ruschioni S, Loreto N, Foligni R, Mannozi C, Raffaelli N, Zamporlini F, Pasquini M, Roncolini A, Cardinali F, Osimani A, **Aquilanti L**, Isidoro N, Riolo P., Mozzon M. (2020) Addition of olive pomace to feeding substrate affects growth performance and nutritional value of mealworm (*Tenebrio molitor* L.) larvae. *Foods* 9(3):317.
- 71] Belleggia L, Milanović V, Cardinali F, Garofalo C, Pasquini M, Tavoletti S, Riolo P, Ruschioni S, Isidoro N, Clementi F, Ntoumos A, **Aquilanti L**, Osimani A. (2020) *Listeria* dynamics in a laboratory-scale food chain of mealworm larvae (*Tenebrio molitor*) intended for human consumption. *Food Control*, 114, 107246.

- 72] Roncolini A., Milanović V., **Aquilanti* L.**, Cardinali F., Garofalo C., Sabbatini R., Belleggia L., Clementi F., Pasquini M., Mozzon M., Foligni R., Trombetta M.F., Haouet N. M., Altissimi M. S., Di Bella S., Piersanti A., Griffoni F., Reale A., Niro S., Osimani* A. (2020). Lesser mealworm (*Alphitobius diaperinus*) powder as a novel baking ingredient for the manufacturing of high-protein mineral-dense snacks. *Food Research International*, 131, 109031.
- 73] Milanovic V, Cardinali F, **Aquilanti* L.**, Garofalo C, Roncolini A, Sabbatini R, Clementi F, Osimani* A (2019). A Glimpse into the microbiota of marketed ready-to-eat crickets (*Acheta domesticus*). *Indian Journal Microbiology*, 60(1), 115-118 (DOI: 10.1007/s12088-019-00817-x).
- 74] Osimani A, Milanović V, Roncolini A, Riolo P, Ruschioni S, Isidoro N, Loreto N, Franciosi E, Tuohy K, Olivetto I, Zarantonello M, Cardinali F, Garofalo C, **Aquilanti* L.**, Clementi F (2019). *Hermetia illucens* in diets for zebrafish (*Danio rerio*): A study of bacterial diversity by using PCR-DGGE and metagenomic sequencing. *PLoS ONE* 14(12): e0225956.
- 75] Milanović, V., Osimani, A., Cardinali, F., Taccari, M., Garofalo, C., Clementi, F., Ashoor, S., Mozzon, M., Foligni, R., Canonico, L., Ciani, M., **Aquilanti*, L.** (2019). Effect of inoculated azotobacteria and *Phanerochaete chrysosporium* on the composting of olive pomace: microbial community dynamics and phenols evolution. *Scientific Reports* 9 (1), 16966.
- 76] Maoloni, A., Milanović, V., Cardinali, F., Mangia, N.P., Murgia, M.A., Garofalo, C., Clementi, F., Osimani, A., **Aquilanti*, L.** (2019). Bacterial and fungal communities of Gioddu as revealed by PCR–DGGE analysis. *Indian Journal of Microbiology*, in press (DOI: 10.1007/s12088-019-00838-6)
- 77] Milanović, V., Osimani, A., Cardinali, F., Litta-Mulondo, A., Vignaroli, C., Citterio, B., Mangiaterra, G., **Aquilanti*, L.**, Garofalo, C., Biavasco, F., Coccolin, L., Ferrocino, I., Cagno, R.D., Turroni, S., Lazzi, C., Pellegrini, N., Clementi, F. (2019). Erythromycin-resistant lactic acid bacteria in the healthy gut of vegans, ovo-lacto vegetarians and omnivores. *PLoS ONE* 14 (8), e0220549.
- 78] Roncolini, A., Cardinali, F., **Aquilanti*, L.**, Milanović, V., Garofalo, C., Sabbatini, R., Abaker, M.S.S., Pandolfi, M., Pasquini, M., Tavoletti, S., Clementi, F., Osimani, A. (2019). Investigating antibiotic resistance genes in marketed ready-to-eat small crickets (*Acheta domesticus*). *Journal of Food Science* 84 (11), 3222-3232.
- 79] Garofalo C., Milanović V, Cardinali F, **Aquilanti L.**, Clementi F, Osimani A. (2019). Current knowledge on the microbiota of edible insects intended for human consumption: A state-of-the-art review. *Food Research International* 125, 108527.
- 80] Osimani A., Ferrocino I, Agnolucci M, Coccolin L, Giovannetti M, Cristani C, Palla M, Milanović V, Roncolini A, Sabbatini R, Garofalo C, Clementi F, Cardinali F, Petruzzelli A, Gabucci C, Tonucci F, **Aquilanti L.** (2019). Unveiling hákarl: A study of the microbiota of the traditional Icelandic fermented fish. *Food Microbiology*, 82, 560-572.
- 81] Roncolini, A., Milanović, V., Cardinali, F., Osimani, A., Garofalo, C., Sabbatini, R., Clementi, F., Pasquini, M., Mozzon, M., Foligni, R., Raffaelli, N., Zamporlini, F., Minazzato, G., Trombetta, M.F., Van Buitenen, A., Van Campenhout, L., **Aquilanti*, L.** (2019) Protein fortification with mealworm (*Tenebrio molitor* L.) powder: Effect on textural, microbiological, nutritional, and sensory features of bread. *PLoS ONE* 14 (2), e0211747.
- 82] Sabbatini, R., Milanović, V., Garofalo, C., Roncolini, A., **Aquilanti, L.**, Clementi, F., Conettoni, C., Belleggia, L., Mozzon, M., Foligni, R., Osimani, A. (2019) Antifungal activity of essential oils on yeast isolates from filling creams [Attività antifungina di oli essenziali su isolati di lievito da creme di farcitura]. *Industrie Alimentari*, 58 (599), 3-9.
- 83] Tazioli, A., **Aquilanti, L.**, Clementi, F., Marcellini, M., Nanni, T., Palpacelli, S., Roncolini, A., Vivalda, P.M. (2019). Flow parameters in porous alluvial aquifers evaluated by multiple tracers. *Rendiconti Online Societa Geologica Italiana* 47, 126-132.
- 84] Lloha I, Peculi A, Basha E, Zejnelhoxha S, Mamocia E, Milanovic V, Sabbatini R, Osimani A, Garofalo C, Clementi F, Agarbati A, Ciani M, **Aquilanti L** (2019). *Brettanomyces* spoilage in Albanian wines assessed by culture-dependent and culture-independent methods. *Journal of Food Science*, 84(3), 564-571.
- 85] Quagliarini E., Gianangeli A, D’Orazio M, Gregorini B, Osimani A., **Aquilanti L.**, Clementi F. (2019). Effect of temperature and relative humidity on algae biofouling on different fired brick surfaces. *Construction and Building Materials*, 199, 396-405.
- 86] Vandeweyer D., Milanović V., Garofalo C., Osimani A., Clementi F., Van Campenhout L., **Aquilanti L.** (2019). Real-time PCR detection and quantification of selected transferable antibiotic resistance genes in fresh edible insects from Belgium and the Netherlands. *International Journal of Food Microbiology* 290, 288-295.
- 87] Milanović V., Osimani A., Roncolini A., Garofalo C., **Aquilanti L.**, Pasquini M., Tavoletti S., Vignaroli C., Canonico L., Ciani M., Clementi F. (2018). Investigation of the dominant microbiota in ready-to-eat grasshoppers and mealworms and quantification of carbapenem resistance genes by qPCR. *Frontiers in Microbiology*, 9:3036.
- 88] Osimani, A., Milanović, V., **Aquilanti*, L.**, Polverigiani, S., Garofalo, C., Clementi, F. (2018) Hygiene auditing in mass catering: a 4-year study in a university canteen. *Public Health* 159, 17-20.
- 89] Osimani, A., Milanović V., Cardinali, F., Garofalo, C., Clementi, F., Pasquini, M., Riolo, P., Ruschioni, S., Isidoro, N., Loreto, N., Franciosi, E., Tuohy, K., Petruzzelli, A., Fogliani, M., Gabucci, C., Tonucci, F., **Aquilanti*, L.** (2018) The bacterial biota of laboratory-reared edible mealworms (*Tenebrio molitor* L.): From feed to frass. *International Journal of Food Microbiology* 272, 49-60.
- 90] Osimani, A., **Aquilanti, L.**, Clementi, F. (2018) *Bacillus cereus* foodborne outbreaks in mass catering. *International Journal of Hospitality Management* 72, 145-153.
- 91] Osimani, A., Milanović, V., Garofalo, C., Cardinali, F., Roncolini, A., Sabbatini, R., De Filippis, F., Ercolini, D., Gabucci, C., Petruzzelli, A., Tonucci, F., Clementi, F., **Aquilanti, L.** (2018) Revealing the microbiota of marketed edible insects through PCR-DGGE, metagenomic sequencing and real-time PCR. *International Journal of Food Microbiology* 276, 54-62.
- 92] Milanović, V., Osimani, A., Garofalo, C., De Filippis, F., Ercolini, D., Cardinali, F., Taccari, M., **Aquilanti, L.**, Clementi, F. (2018) Profiling white wine seed vinegar bacterial diversity through viable counting, metagenomic sequencing and PCR-DGGE. *International Journal of Food Microbiology* 286, 66-74.
- 93] Osimani, A., Milanović, V., Cardinali, F., Roncolini, A., Garofalo, C., Clementi, F., Pasquini, M., Mozzon, M., Foligni, R., Raffaelli, N., Zamporlini, F., **Aquilanti*, L.** (2018) Bread enriched with cricket powder (*Acheta domesticus*): A technological, microbiological and nutritional evaluation. *Innovative Food Sciences and Emerging Technologies* 48, 150-163.
- 94] Roncolini A, Osimani A, Garofalo C, **Aquilanti L.**, Milanovic V, Sabbatini R, Clementi F (2018). The potential of edible insects: microbiological features [II potenziale degli insetti edibili: aspetti microbiologici]. *Industrie Alimentari*, 592, 3-14.
- 95] Cardinali, F., Milanović, V., Osimani, A., **Aquilanti, L.**, Taccari, M., Garofalo, C., Polverigiani, S., Clementi, F., Franciosi, E., Tuohy, K., Mercuri, M.L., Altissimi, M.S., Haouet, M.N. (2018) Microbial dynamics of model Fabriano-like fermented sausages as affected by starter cultures, nitrates, and nitrites. *International Journal of Food Microbiology* 278, 61-72.
- 96] Osimani A, Milanović V, Cardinali F, Garofalo C, Clementi F, Ruschioni S, Riolo P, Isidoro N, Loreto N, Galarini R, Moretti S, Petruzzelli A, Micci E, Tonucci F, **Aquilanti* L.** (2018). Distribution of transferable antibiotic resistance genes in laboratory-reared edible mealworms (*Tenebrio molitor* L.). *Frontiers in Microbiology*, 9:2702.
- 97] Osimani, A. Milanović, V., Taccari, M., Cardinali, F., Pasquini, M., **Aquilanti, L.**, Clementi, F. (2017). The occurrence of spoilage yeasts in cream-filled bakery products. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 97 (6), 1819-1827.
- 98] Garofalo, C., Osimani*, A., Milanović, V., Taccari, M., Cardinali, F., **Aquilanti, L.**, Riolo, P., Ruschioni, S., Isidoro, N., Clementi, F. (2017). The microbiota of marketed processed edible insects as revealed by high-throughput sequencing. *Food Microbiology* 62, 15-22.
- 99] Osimani, A., Garofalo, C., Milanović, V., Taccari, M., Cardinali, F., **Aquilanti*, L.**, Pasquini, M., Mozzon, M., Raffaelli, N., Ruschioni, S., Riolo, P., Isidoro, N., Clementi, F. (2017). Insight into the proximate composition and microbial diversity of edible insects marketed in the European Union. *European Food Research and Technology*, 243(7), 1157-1171
- 100] Osimani, A., Cardinali, F., **Aquilanti*, L.**, Garofalo, C., Roncolini, A., Milanović, V., Pasquini, M., Tavoletti, S., Clementi, F. (2017) Occurrence of transferable antibiotic resistances in commercialized ready-to-eat mealworms (*Tenebrio molitor* L.) *International Journal of Food Microbiology* 263, 38-46
- 101] Milanović, V., Osimani, A., **Aquilanti*, L.**, Tavoletti, S., Garofalo, C., Polverigiani, S., Litta-Mulondo, A., Coccolin, L., Ferrocino, I., Di Cagno, R., Turroni, S., Lazzi, C., Pellegrini, N., Clementi, F. (2017). Occurrence of antibiotic resistance genes in the fecal DNA of healthy omnivores, ovo-lacto vegetarians and vegans. *Molecular Nutrition & Food Research* 61(9) 1601098.
- 102] Milanović, V., Osimani, A., Taccari, M., Garofalo, C., Butta, A., Clementi, F., **Aquilanti*, L.** (2017). Insight into the bacterial diversity of fermentation woad dye vats as revealed by PCR-DGGE and pyrosequencing. *Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology*, 44 (7), 997-1004.
- 103] Garofalo, C., Bancalari, E., Milanović, V., Cardinali, F., Osimani, A., Sardaro, M.L.S., Bottari, B., Bemini, V., **Aquilanti, L.**, Clementi, F., Neviani, E., Gatti, M. (2017). Study of the bacterial diversity of foods: PCR-DGGE versus LH-PCR. *International Journal of Food Microbiology* 242, 24-36
- 104] Osimani, A., **Aquilanti, L.**, Pasquini, M., Clementi, F. (2017) Prevalence and risk factors for thermotolerant species of *Campylobacter* in poultry meat at retail in Europe. *Poultry Science* 96(9), 3382-3391.
- 105] Osimani, A., Garofalo, C., **Aquilanti*, L.**, Milanović, V., Cardinali, F., Taccari, M., Pasquini, M., Tavoletti, S., Clementi, F. (2017). Transferable antibiotic resistances in marketed edible grasshoppers (*Locusta migratoria migratorioides*). *Journal of Food Science* 82 (5) 1184-1192.

- 106] Cardinali, F., Osimani, A., Taccari, M., Milanović, V., Garofalo, C., Clementi, F., Polverigiani, S., Zitti, S., Raffaelli, N., Mozzon, M., Foligni, R., Franciosi, E., Tuohy, K., **Aquilanti*, L.** (2017). Impact of thistle rennet from *Carlina acanthifolia* All. subsp. *acanthifolia* on bacterial diversity and dynamics of a specialty Italian raw ewes' milk cheese. *International Journal of Food Microbiology* 255, 7-16.
- 107] Osimani, A., Garofalo*, C., Milanović, V., Taccari, M., **Aquilanti, L.**, Polverigiani, S., Clementi, F. (2016). Indoor air quality in mass catering plants: Occurrence of airborne eumycetes in a university canteen. *International Journal of Hospitality Management*, 59, 1-10.
- 108] **Aquilanti, L.**, Santarelli, S., Babini, V., Osimani*, A., Garofalo, C., Polverigiani, S., Clementi, F. (2016). PCR-DGGE for the profiling of cheese bacterial communities: strengths and weaknesses of a poorly explored combined approach. *Dairy Science & Technology*, 96 (5), 747-761.
- 109] Taccari, M., **Aquilanti*, L.**, Polverigiani, S., Osimani, A., Garofalo, C., Milanović, V., Clementi, F. (2016). Microbial diversity of type I sourdoughs prepared and back-slopped with wholemeal and refined soft (*Triticum aestivum*) wheat flours. *Journal of Food Science*, 81 (8), M1996-M2005.
- 110] Cardinali, F., Taccari, M., Milanović, V., Osimani, A., Polverigiani, S., Garofalo, C., Foligni, R., Mozzon, M., Zitti, S., Raffaelli, N., Clementi, F., **Aquilanti*, L.** (2016). Yeast and mould dynamics in Caciofiore della Sibilla cheese coagulated with an aqueous extract of *Carlina acanthifolia* All. *Yeast*, 33 (8), 403-414.
- 111] Milanović, V., Osimani*, A., Pasquini, M., **Aquilanti, L.**, Garofalo, C., Taccari, M., Cardinali, F., Riolo, P., Clementi, F. (2016). Getting insight into the prevalence of antibiotic resistance genes in specimens of marketed edible insects. *Int J Food Microbiol*, 227, 22-28.
- 112] **Aquilanti, L.**, Clementi, F., Nanni, T., Palpacelli, S., Tazioli*, A., Vivalda, P.M. (2016). DNA and fluorescein tracer tests to study the recharge, groundwater flowpath and hydraulic contact of aquifers in the Umbria-Marche limestone ridge (central Apennines, Italy). *Environ Earth Sci*, 75 (7), 626.
- 113] Osimani, A., **Aquilanti, L.**, Clementi, F. (2016). Salmonellosis associated with mass catering: A survey of European Union cases over a 15-year period. *Epidemiology and Infection*, 144 (14), 3000-3012.
- 114] **Aquilanti, L.**, Garofalo, C., Osimani, A., Clementi*, F. (2016). Ecology of lactic acid bacteria and coagulase negative cocci in fermented dry sausages manufactured in Italy and other Mediterranean countries: An overview. *Int Food Res J*, 23 (2), 429-445.
- 115] Osimani, A., Garofalo*, C., **Aquilanti, L.**, Milanović, V., Clementi, F. (2015). Unpasteurised commercial boza as a source of microbial diversity. *International Journal of Food Microbiology*, 194, 62-70.
- 116] Osimani, A., **Aquilanti*, L.**, Clementi, F. (2015). Evaluation of HACCP System Implementation on the Quality of Mixed Fresh-Cut Salad Prepared in a University Canteen: A Case Study. *J Environ Health*, 77 (6), 78-84.
- 117] Osimani, A., **Aquilanti*, L.**, Clementi, F. (2015). Microbiological quality of meat-based meals and operation of control systems within a food service environment. *International Food Research Journal* 22 (4), 1692-1698.
- 118] Garofalo, C., Osimani*, A., Milanović, V., Taccari, M., **Aquilanti, L.**, Clementi, F. (2015). The occurrence of beer spoilage lactic acid bacteria in craft beer production. *Journal of Food Science*, 80 (12), M2845-M2852.
- 119] Garofalo, C., Osimani*, A., Milanović, V., **Aquilanti, L.**, De Filippis, F., Stellato, G., Di Mauro, S., Turchetti, B., Buzzini, P., Ercolini, D., Clementi, F. (2015). Bacteria and yeast microbiota in milk kefir grains from different Italian regions. *Food Microbiology*, 49 (1), 123-133.
- 120] Osimani, A., Garofalo, C., Clementi, F., Tavoletti, S., **Aquilanti*, L.** (2014). Bioluminescence ATP monitoring for the routine assessment of food contact surface cleanliness in a university canteen. *International Journal of Environmental Research and Public Health* 11 (10), 10824-10837.
- 121] **Aquilanti, L.**, Taccari*, M., Bruglieri, D., Osimani, A., Clementi, F., Comitini, F., Ciani, M. (2014). Integrated biological approaches for olive mill wastewater treatment and agricultural exploitation. *International Biodeterioration & Biodegradation*, 88, 162-168.
- 122] Graziani, L., Quagliarini, E., Osimani, A., **Aquilanti, L.**, Clementi, F., D'Orazio, M. (2014). The influence of clay brick substratum on the inhibitory efficiency of TiO₂ nanocoating against biofouling. *Building and Environment*, 82, 128-134.
- 123] D'Orazio, M., Cursio, G., Graziani, L., **Aquilanti, L.**, Osimani, A., Clementi, F., Yéprémian, C., Lariccia, V., Amoroso, S. (2014). Effects of water absorption and surface roughness on the bioreceptivity of ETICS compared to clay bricks. *Building and Environment*, 77, 20-28.
- 124] Osimani, A., Garofalo*, C., **Aquilanti, L.**, Milanović, V., Scibè, C., Sarra, S., Turchetti, B., Clementi, F. (2014). The biological potential of Kefir: Preliminary studies of the microbiota of Italian kefir grains [Il potenziale biologico del Kefir: Studi preliminari del microbiota di grani di Kefir Italiani]. *Industrie Alimentari*, 53 (547), pp. 12-20.
- 125] Osimani A., **Aquilanti L.**, Clementi* F. (2014). Impiego del luminometro nella valutazione dello stato di pulizia delle superfici: il caso studio di una mensa universitaria. *Industrie Alimentari* 53 (545), 12-18.
- 126] Mariotti, M., Garofalo*, C., **Aquilanti, L.**, Osimani, A., Fongaro, L., Tavoletti, S., Hager, A.-S., Clementi, F. (2014). Barley flour exploitation in sourdough bread making: A technological, nutritional, and sensory evaluation. *LWT - Food Science and Technology*, 59 (2P1), 973-980.
- 127] Osimani, A., **Aquilanti*, L.**, Clementi, F. (2013). Monitoring of the HACCP system in mass catering: a case study [La verifica del sistema HACCP nella ristorazione collettiva: Un caso studio]. *Industrie Alimentari*, 52 (541), 18-25.
- 128] **Aquilanti, L.**, Clementi, F., Landolfo, S., Nanni, T., Palpacelli, S., Tazioli*, A. (2013). A DNA tracer used in column tests for hydrogeology applications. *Environmental Earth Sciences*, 70 (7), 3143-3154.
- 129] Osimani, A., **Aquilanti*, L.**, Tavoletti, S., Clementi, F. (2013). Microbiological monitoring of air quality in a university canteen: An 11-year report. *Environmental Monitoring and Assessment*, 185 (6), 4765-4774.
- 130] Graziani, L., Quagliarini, E., Osimani, A., **Aquilanti, L.**, Clementi, F., Yéprémian, C., Lariccia, V., Amoroso, S., D'Orazio, M. (2013). Evaluation of inhibitory effect of TiO₂ nanocoatings against microalgal growth on clay brick façades under weak UV exposure conditions. *Building and Environment*, 64, 38-45.
- 131] Osimani, A., **Aquilanti*, L.**, Tavoletti, S., Clementi, F. (2013). Evaluation of the HACCP system in a university canteen: Microbiological monitoring and internal auditing as verification tools. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 10 (4), 1572-1585.
- 132] **Aquilanti*, L.**, Santarelli, S., Babini, V., Osimani, A., Clementi, F. (2013). Quality evaluation and discrimination of semi-hard and hard cheeses from the Marche region (Central Italy) using chemometric tools. *International Dairy Journal*, 29 (1), 42-52.
- 133] Orsini*, R., **Aquilanti, L.**, Osimani, A., Serrani, L., Baldini, G., Seddaiu, G., De Sanctis, G., Santilocchi, R. (2012). *Isatis tinctoria* L.: Biomass production and indigo dye yield as influenced by mineral or organic nitrogen fertilization. *Agrochimica*, 56 (6), 292-308.
- 134] Osimani, A., **Aquilanti*, L.**, Baldini, G., Silvestri, G., Butta, A., Clementi, F. (2012). Implementation of a biotechnological process for vat dyeing with woad. *Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology*, 39 (9), 1309-1319.
- 135] Garofalo, C., Zannini*, E., **Aquilanti, L.**, Silvestri, G., Fierro, O., Picariello, G., Clementi, F. (2012). Selection of sourdough lactobacilli with antifungal activity for use as biopreservatives in bakery products. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 60 (31), 7719-7728.
- 136] **Aquilanti, L.**, Kahraman*, O., Zannini, E., Osimani, A., Silvestri, G., Ciarrocchi, F., Garofalo, C., Tekin, E., Clementi, F. (2012). Response of lactic acid bacteria to milk fortification with dietary zinc salts. *International Dairy Journal*, 25 (1), 52-59.
- 137] Clementi, F., **Aquilanti*, L.** (2011). Recent investigations and updated criteria for the assessment of antibiotic resistance in food lactic acid bacteria. *Anaerobe*, 17 (6), 394-398.
- 138] **Aquilanti*, L.**, Babini, V., Santarelli, S., Osimani, A., Petruzzelli, A., Clementi, F. (2011). Bacterial dynamics in a raw cow's milk Caciotta cheese manufactured with aqueous extract of *Cynara cardunculus* dried flowers. *Letters in Applied Microbiology*, 52 (6), 651-659.
- 139] Vignaroli, C., Zandri, G., **Aquilanti, L.**, Pasquaroli, S., Biavasco, F. (2011). Multidrug-resistant enterococci in animal meat, faeces, and co-transfer of resistance from an *Enterococcus durans* to a human *Enterococcus faecium*. *Current Microbiology*, 62 (5), 1438-1447.
- 140] Osimani, A., **Aquilanti*, L.**, Babini, V., Tavoletti, S., Clementi, F. (2011). An eight-year report on the implementation of HACCP in a university canteen: Impact on the microbiological quality of meals. *International Journal of Environmental Health Research*, 21 (2), 120-132.
- 141] Babini, V., Santarelli, S., **Aquilanti*, L.**, Garofalo, C., Osimani, A., Clementi, F. (2010). Relationships between cheese-making technique and the chemical and microbiological traits of some traditional Italian cheeses. *Australian Journal of Dairy Technology*, 65 (3), 135-138.
- 142] Trani, A., Gambacorta, G., Loizzo, P., Alvitii, G., Schena, A., Faccia, M., **Aquilanti, L.**, Santarelli, S., Di Luccia, A. (2010). Biochemical traits of ciauscolo, a spreadable typical Italian dry-cured sausage. *Journal of Food Science*, 75 (6).
- 143] Petruzzelli, A., Blasi, G., Masini, L., Calza, L., Duranti, A., Santarelli, S., Fisichella, S., Pezzotti, G., **Aquilanti, L.**, Osimani, A., Tonucci, F. (2010). Occurrence of *Listeria monocytogenes* in Salami manufactured in the Marche region (Central Italy). *Journal of Veterinary Medical Science*, 72 (4), 499-502.
- 144] **Aquilanti*, L.**, Carbinì, A., Strappati, R., Santarelli, S., Silvestri, G., Garofalo, C., Clementi, F. (2010). Characterization of *Lactobacillus helveticus* strains producing antihypertensive peptides by RAPD and inverse-PCR of IS elements. *Beneficial Microbes* 1 (3), 229-242.
- 145] Osimani, A., Zannini, E., **Aquilanti*, L.**, Mannazzu, I., Comitini, F., Clementi, F. (2009). Lactic acid bacteria and yeasts from wheat sourdoughs of the Marche region. *Italian Journal of Food Science*, 21 (3), 269-286.

- 146] Zannini, E., Garofalo, C., **Aquilanti*, L.**, Santarelli, S., Silvestri, G., Clementi, F. (2009). Microbiological and technological characterization of sourdoughs destined for bread-making with barley flour. *Food Microbiology*, 26 (7), 744-753.
- 147] D'Orazio*, M., Palladini, M., **Aquilanti, L.**, Clementi, F. (2009). Experimental evaluation of the growth rate of mould on finishes for indoor housing environments: Effects of the 2002/91/EC directive. *Building and Environment*, 44 (8), 1668-1674.
- 148] Clementi*, F., **Aquilanti, L.**, Garofalo, C. (2009). Quality and safety of traditional foods: The role of microbiology [Qualità e sicurezza dei prodotti tipici: Il ruolo della microbiologia agraria]. *Italian Journal of Agronomy*, 4 (3 SUPPL.), 101-118.
- 149] Garofalo, C., Silvestri, G., **Aquilanti*, L.**, Clementi, F. (2008). PCR-DGGE analysis of lactic acid bacteria and yeast dynamics during the production processes of three varieties of Panettone. *Journal of Applied Microbiology*, 105 (1), 243-254.
- 150] Silvestri, G., Garofalo, C., **Aquilanti, L.**, Zannini, E., Bottega, G., Fongaro, L., Clementi, F. (2008). Softness of panettone: The results of an applied study [Sofficità del panettone: I risultati di una ricerca applicata]. *Industrie Alimentari*, 47 (479), 349-354.
- 151] **Aquilanti*, L.**, Santarelli, S., Silvestri, G., Osimani, A., Petruzzelli, A., Clementi, F. (2007). The microbial ecology of a typical Italian salami during its natural fermentation. *International Journal of Food Microbiology*, 120 (1-2), 136-145.
- 152] Silvestri, G., Santarelli, S., **Aquilanti*, L.**, Beccaceci, A., Osimani, A., Tonucci, F., Clementi, F. (2007). Investigation of the microbial ecology of Ciauscolo, a traditional Italian salami, by culture-dependent techniques and PCR-DGGE. *Meat Science*, 77 (3), 413-423.
- 153] **Aquilanti*, L.**, Silvestri, G., Zannini, E., Osimani, A., Santarelli, S., Clementi, F. (2007). Phenotypic, genotypic and technological characterization of predominant lactic acid bacteria in Pecorino cheese from central Italy. *Journal of Applied Microbiology*, 103 (4), 948-960.
- 154] **Aquilanti*, L.**, Zannini, E., Zocchetti, A., Osimani, A., Clementi, F. (2007). Polyphasic characterization of indigenous lactobacilli and lactococci from PDO Canestrato Pugliese cheese. *LWT - Food Science and Technology* 40 (7), 1146-1155.
- 155] Santarelli, S., **Aquilanti*, L.**, Silvestri, G., Osimani, A., Clementi, F., Petruzzelli, A. (2007). Microbial dynamics in the Ciauscolo salami during ripening [Evoluzione delle comunità microbiche nel corso della maturazione del Ciauscolo]. *Industrie Alimentari*, 46, 744-748.
- 156] Gambacorta, G., Schemi, A., Pati, S., Lamacchia, C., Baiano, A., Santarelli, S., **Aquilanti, L.** (2007). Changes of free fatty acids and diglycerides during maturation of Ciauscolo [Evoluzione degli acidi grassi liberi e dei digliceridi nel corso della maturazione del Ciauscolo]. *Industrie Alimentari*, 46 (470).
- 157] **Aquilanti*, L.**, Garofalo, C., Osimani, A., Silvestri, G., Vignaroli, C., Clementi, F. (2007). Isolation and molecular characterization of antibiotic-resistant lactic acid bacteria from poultry and swine meat products. *Journal of Food Protection*, 70 (3), 557-565.
- 158] Garofalo, C., Vignaroli, C., Zandri, G., **Aquilanti, L.**, Bordon, D., Osimani, A., Clementi, F., Biavasco, F. (2007). Direct detection of antibiotic resistance genes in specimens of chicken and pork meat. *International Journal of Food Microbiology*, 113 (1), 75-83.
- 159] **Aquilanti*, L.**, Dell'Aquila, L., Zannini, E., Zocchetti, A., Clementi, F. (2006). Erratum: Resident lactic acid bacteria in raw milk Canestrato Pugliese cheese [Letters in Applied Microbiology 43, (161-167)]. *Letters in Applied Microbiology*, 43 (5), 582.
- 160] **Aquilanti*, L.**, Dell'Aquila, L., Zannini, E., Zocchetti, A., Clementi, F. (2006). Resident lactic acid bacteria in raw milk Canestrato Pugliese cheese. *Letters in Applied Microbiology*, 43 (2), 161-167.
- 161] Ciarocchi, F., Natale, V., **Aquilanti*, L.**, Clementi, F. (2006). Autochthonous lactic acid bacteria in the production of mozzarella cheese. *Australian Journal of Dairy Technology*, 61 (2), 210.
- 162] **Aquilanti*, L.**, Favilli, F., Clementi, F. (2004). Comparison of different strategies for isolation and preliminary identification of *Azotobacter* from soil samples. *Soil Biology and Biochemistry*, 36 (9), 1475-1483.
- 163] **Aquilanti, L.**, Mannazzu, I., Clementi, F. (2004). Development of molecular tools for the identification of free nitrogen-fixing bacteria: A contribution to the disclosure of soil microbial biodiversity. *Fitosociologia* 41(1), 193-196.
- 164] **Aquilanti*, L.**, Mannazzu, I., Papa, R., Cavalca, L., Clementi, F. (2004). Amplified ribosomal DNA restriction analysis for the characterization of Azotobacteraceae: A contribution to the study of these free-living nitrogen-fixing bacteria. *Journal of Microbiological Methods*, 57 (2), 197-206.
- 165] Cenci Goga*, B.T., **Aquilanti, L.**, Osimani, A., Miraglia, D., Aloisio, F. (2003). Identification with multiplex PCR assay of *Enterococcus* species isolated from dairy products in Umbria, Italy. *Veterinary Research Communications*, 27 (SUPPL. 1), 671-674.

CAPITOLI DI LIBRO

- 1] **Aquilanti L.**, Garofalo C., Osimani A., Clementi F. (2012). Survey of Traditional Italian Salami, Their Manufacturing Techniques, and Main Chemical and Microbiological Traits In: Handbook of Animal-Based Fermented Foods and Beverage Technology (Second Edition), Y. H. Hui and E. Özgül. Evranuz, CRC Press 2012, Taylor & Francis Group, LLC, UK. pp. 565-592.
- 2] Garofalo C., **Aquilanti L.**, Clementi F. (2011). The biodiversity of the microbiota of traditional Italian sourdoughs. In: Wheat: Genetics, Crops and Food Production. Nova Science Publishers, Inc., Hauppauge, NY (USA), pp. 363-391.
- 3] **Aquilanti L., Osimani* A.**, Cardinali F., Clementi F., Foligni R., Garofalo C., Loreto N., Mandolesi S., Milanović V., Mozzon M., Naspetti S., Pasquini M., Roncolini A., Ruschioni S., Sabbatini R., Solfanelli F., Trombetta M F, Vairo D, Zanolì R. (2019). Valorization of Foods: From Tradition to Innovation. In: The First Outstanding 50 Years of Università Politecnica delle Marche: Research Achievements in Life Sciences. Editore: Springer Nature; S. Longhi, A. Monteriù, A. Freddi, L. Aquilanti, M.G. Ceravolo (Eds), ISBN-10: 3030327612, ISBN-13: 978-3030327613.

CAPITOLI DI LIBRO A SCOPO DIDATTICO UNIVERSITARIO

- 1] Garofalo, C., Clementi, F., Aquilanti, L., Osimani, A. (2023). I prodotti dolciari lievitati italiani. In: Biotecnologia dei prodotti lievitati da forno. Marco Gobbetti, Carlo Giuseppe Rizzello (Eds). Casa Editrice Ambrosiana. ISBN: 8808920062, Capitolo 15, pp. 310-333.
- 2] Osimani A., Garofalo C., **Aquilanti L.** (2022). Prodotti fermentati a base di pesce. In: Microbiologia alimentare applicata di Cocolin L., Gobbetti M., Neviani E. Casa editrice Ambrosiana, ISBN: 9788808120076, Capitolo 30, pp. 439-452.
- 3] Osimani A., **Aquilanti L.**, Clementi F. (2008). Isolamento di microrganismi. In: Laboratorio didattico di Microbiologia. A. Vaughan, P. Buzzini, F. Clementi (Eds). Casa Editrice Ambrosiana, Milano, ISBN 978-88-08-18322-4, Capitolo 6, pp. 87-94.
- 4] **Aquilanti L.**, Vaughan A., Clementi F. (2008). Tecniche di identificazione dei microrganismi. In: Laboratorio didattico di Microbiologia. A. Vaughan, P. Buzzini, F. Clementi (Eds). Casa Editrice Ambrosiana, Milano, ISBN 978-88-08-18322-4, Capitolo 7, pp. 95-137.
- 5] **Aquilanti L.**, Vaughan A., Buzzini P. (2008). Batteri azotofissatori liberi e simbiotici. In: Laboratorio didattico di Microbiologia. A. Vaughan, P. Buzzini, F. Clementi (Eds). Casa Editrice Ambrosiana, Milano, ISBN 978-88-08-18322-4, Appendix A1, pp. 247-249.

PARTECIPAZIONE A CONVEGNI INTERNAZIONALI CON CONTRIBUTO ORALE (* Relatore selezionato o invitato)

- 1] Milanović*, V., Cardinali, F., Boban, A., Gajdoš Kljusurić, J., Mucalo, A., Osimani, A., **Aquilanti, L.**, Garofalo, C., Budić-Leto, I. Oenological characterization of non-*Saccharomyces* yeasts isolated from Croatian white grape variety Maraština. In Atti "10th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists", 30.11/02.12/2022, Zagreb, Croatia
- 2] Rampanti G., Cardinali F., Belleggia L., Milanovic V., Garofalo C., Osimani A., Ferrocino I., **Aquilanti* L.** Microbial dynamics of Caciocione cheese coagulated with crude extract from *Onopordum tauricum* Willd. ACN- International Conference on Environment, Agriculture and Biotechnology (ICEABT), In Atti The IIER INTERNATIONAL CONFERENCE 05/07/2022 (<https://worldresearchlibrary.org/proceeding.php?pid=4912>). Bangkok (Tailandia).
- 3] Maoloni* A., Milanović, V., Cardinali, F., Garofalo, C., Reale, A., Boscaino, F., Di Renzo, T., Osimani, A., **Aquilanti L.** Development of new dried spices from sea fennel (*Crithmum maritimum* L.). In Atti: "2022 International Conference on Agricultural and Food Science" (6th ICAFS). 28-30/09/2022 (online).
- 4] Cardinali F., Garofalo C., Reale A., Boscaino F., Osimani A., Milanovic V., Taccari M., **Aquilanti L.** Development, and exploitation of liquid sourdough from stone-ground soft wheat (*Triticum aestivum*) flour in breadmaking. In Atti: "VIII International Symposium on Sourdough". 14-17 /06/2022, Bolzano, Italy. p 99.
- 5] Belleggia L., Ferrocino I., Corvaglia MR, Cesaro C, Milanovic V, Cardinali F, Garofalo C, Cocolin L, **Aquilanti L.**, Osimani A. Characterization of the microbiota of fermented fish sausages produced in Southern Italy. In Atti "6th International Conference on Microbial Diversity 2021, Advances in Microbial Diversity MD2021". 14-15/12/2021 (online), p 45.
- 6] Cesaro C, Belleggia L, Matricardi T, Garofalo C, Milanovic V, Osimani A, **Aquilanti L.**, Simoni S, Vignaroli C, Trombetta MF. Incidence of carbapenemase-producing

CV – Prof. Lucia Aquilanti PhD

- Enterobacteriaceae and carbapenem resistance genes along the swine food chain of the Marche Region (Italy). In Atti: “6th International Conference on Microbial Diversity 2021, Advances in Microbial Diversity MD2021”. 14-15/12/2021 (online), p 56.
- 7] Cesaro C, Lepre A, Mannozi C, Belleggia L, **Aquilanti L**, Garofalo C, Riolo P, Ruschioni S, Corsi L, Osimani A. Risk related to the presence of *Escherichia coli* during rearing of mealworm (*Tenebrio molitor*) larvae. In Atti: “6th International Conference on Microbial Diversity 2021, Advances in Microbial Diversity MD2021”. 14-15/12/2021 (online), p 93.
 - 8] Osimani* A, Roncolini A, Cardinali F, Garofalo C, Milanović V, Clementi F, Pasquini M, Raffaelli N, Zamporlini F, Mozzon M, Foligni R, **Aquilanti L**. Breadmaking Potential of Wheat Flour Enriched with Mealworms (*Tenebrio molitor* L.) Started with Sourdough and Baker’s Yeast. Atti 3rd International Conference on Applied Microbiology and Beneficial Microbes, 06-07/06/2018, Osaka (Giappone).
 - 9] Roncolini*, A., Cardinali, F., Osimani, A., Garofalo, C., Milanović, V., Clementi, F., Pasquini, M., Raffaelli, N., Zamporlini, F., Mozzon, M., Foligni, R., **Aquilanti, L**. Cricket Powder-Based Bread: A Real Opportunity for Dietary High Quality Nutrients Intake? Atti “World Conference on Prebiotics and Probiotics (WCP-2017)”, 20-22/11/2017, Ginevra (Svizzera), p. 23.
 - 10] Milanović*, V., **Aquilanti, L.**, Osimani, A., Garofalo, C., Tavoletti, S., Ercolini, D., Ferrocino, I., Di Cagno, R., Turrone, S., Lazzi, C., Pellegrini, N., Clementi, F. The Effect of a Long-term Vegan, Ovo-Lacto Vegetarian and Omnivore Diet on the Prevalence of the Antibiotic Resistant Genes in Human Saliva. Atti “World Conference on Prebiotics and Probiotics (WCP-2017)”, 20-22/11/2017, Ginevra (Svizzera), p. 13.
 - 11] Babini V., Santarelli S., **Aquilanti L.**, Garofalo C., Osimani A., Clementi* F. Relationships between the cheese-making technique and the chemical and microbiological traits of some traditional Italian cheeses. Atti “IDF World Dairy Summit”, 08-11/11/2010, Auckland (Nuova Zelanda), pp. 135-138.
 - 12] Zannini* E., Garofalo C., **Aquilanti L.**, Silvestri G., Ciavotta V., Sparvoli V., Lasca F., Clementi F. Selection of sourdough lactic acid bacteria with antifungal activity as biopreservative agents in baked goods. Atti “Cereals and Europe: 4th International Symposium on Sourdough”, 14-17/10/2009, Freising (Germania), p. 82.
 - 13] Garofalo* C., **Aquilanti L.**, Zannini E., Santarelli S., Silvestri G., Sparvoli V., Clementi F. Microbiological and technological aspects of sourdoughs for bread-making with barley flour. Atti “Cereals and Europe: 4th International Symposium on Sourdough”, 14-17/10/2009, Freising (Germania), p. 67.
 - 14] Garofalo* C., Zannini E., **Aquilanti L.**, De Pasquale M., Sargentoni T., Silvestri G., Clementi F. DGGGE analysis of yeast and lactic acid bacteria populations during the production process of Panettone. Atti “Cereals and Europe: 3rd International Symposium on Sourdough”, dal 25/10/2006 al 28/10/2006, Bari p. 24.

PARTECIPAZIONE A CONVEGNI NAZIONALI CON CONTRIBUTO ORALE

- 1] Tazioli* A, **Aquilanti L**, Clementi F, Nanni T, Palpacelli S, Roncolini A, Vivalda P. Parameters of flow in porous alluvial aquifers evaluated by tracers. Atti “3rd National Meeting on Hydrogeology” 14-16/06/2017, Cagliari.
- 2] Garofalo* C., Zannini E., Osimani A., **Aquilanti L.**, Clementi F. Characterization, and exploitation of sourdough lactic acid bacteria from bakery products manufacturing in the Marche region (Central Italy). Atti “III Convegno Nazionale Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale (SIMTREA)”, 26-28/06/2012, Bari, p. 33.
- 3] Santarelli* S., Babini V., **Aquilanti L.**, Garofalo C., Osimani A., Clementi F. Valorizzazione di formaggi tradizionali della Regione Marche. Atti “XIX Congresso Nazionale SIPAOC - Società Italiana di Patologia ed Allevamento degli Ovini e dei Caprini”, 22-25/10/2010, Pesaro.
- 4] Mannazzu* L., Ciani M., **Aquilanti L.**, Clementi F. Studio della biodiversità di microrganismi associati ai processi fermentativi: il caso di *Saccharomyces cerevisiae*. Atti “1° Convegno SIMTREA - Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare e Ambientale”, 18-19/06/2006, Bologna, p. 11.

Ancona 18/09/2023

In fede

