

CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM

DATI ANAGRAFICI

Nome	Pasquale
Cognome	Filannino
E-mail	pasquale.filannino1@uniba.it

FORMAZIONE

- (2011 - 2014) - Dottorato di ricerca con borsa in “Microbiologia, Tecnologia, Sanità e Chimica degli Alimenti” presso l’Università degli Studi di Bari. Coordinatore: Prof. Marco Gobbetti.
- (Maggio 2013 - Ottobre 2013) – Attività di ricerca e perfezionamento all’estero presso il *Department of Agricultural, Food and Nutritional Science - University of Alberta*, Edmonton (Canada). Supervisore: Prof. Michael Gänzle.
- (2008 – 2010) - Laurea magistrale in “Scienze e Tecnologie alimentari” con votazione 110/110 con lode. Titolo tesi: “Effetto di starter autoctoni sulle proprietà nutrizionali e sensoriali di smoothies fermentati a base di frutta e ortaggi”. Relatore: Prof.ssa Raffaella Di Cagno.
- (2009) - Corso di perfezionamento in “Logistica integrata per prodotti ortofrutticoli” (Politecnico di Bari e ISPA-CNR).
- (2005 – 2008) - Laurea di Primo Livello in “Tecnologie delle Trasformazioni e Qualità dei Prodotti agro-alimentari” con votazione 110/110 con lode. Titolo tesi: “Produzione, conservazione e qualità di specie ortive per la IV gamma”. Relatore: Prof. Vito V. Bianco.

ESPERIENZE PROFESSIONALI

- (Marzo 2018 ad oggi) – Ricercatore *tenure track* presso il Dipartimento di Scienze del Suolo, delle Piante e degli Alimenti dell’Università di Bari.
- (2017 ad oggi) – Incarico d’insegnamento presso il Dipartimento di Scienze del Suolo, delle Piante e degli Alimenti dell’Università di Bari per l’insegnamento “Selezione degli starter e microbiologia predittiva” nell’ambito del corso di laurea magistrale “Scienze e Tecnologie Alimentari” (LM70).
- (Dicembre 2017 – febbraio 2018) – Contratto di Collaborazione Coordinata e Continuativa con il Dipartimento di Scienze del Suolo, delle Piante e degli Alimenti dell’Università di Bari per il *set-up* di processi fermentativi con l'utilizzo di starter selezionati.
- (Novembre 2017) – Contratto di Collaborazione Coordinata e Continuativa con il Dipartimento di Scienze del Suolo, delle Piante e degli Alimenti dell’Università di Bari per l’isolamento, l’identificazione e la selezione di batteri lattici e lieviti da matrici alimentari.
- (Maggio 2014 – maggio 2017) – Assegno per la collaborazione all’attività di ricerca del Dipartimento di Scienze del Suolo, delle Piante e degli Alimenti dell’Università di Bari.
- (Marzo – Aprile 2017) – *Visiting researcher* presso l’*Institute of Food Chemistry – University of Hamburg*, Amburgo (Germania).
- (2014) – Docenza per il modulo “Casi di studio per la quantificazione di composti bioattivi” (AGR/16; 1 CFU) nell’ambito del Master Universitario di I livello dal titolo “Tecnico Esperto in formulazione di prodotti e gestione di processi innovativi nell’industria alimentare” (P.O.N. RICERCA E COMPETITIVITA' 2007-2013 - Avviso n. 713/Ric. del 29/10/2010).

ATTIVITÀ DI RICERCA

- Ha condotto ricerche presso il Dipartimento di Scienze del Suolo, delle Piante e degli Alimenti dell'Università di Bari (Di.S.S.P.A.) nel campo delle tecnologie alimentari e della microbiologia degli alimenti, con particolare riguardo alle implicazioni biotecnologiche dei batteri lattici nell'innovazione di processo e di prodotto. Autore di 18 pubblicazioni su riviste internazionali recensite dall'ISI (Institute for Scientific Information of Philadelphia, USA) e di 4 contributi in volume. L'attività scientifica é, inoltre, documentata dalle letture e comunicazioni scientifiche presentate a congressi nazionali ed internazionali (l'elenco dettagliato delle pubblicazioni è riportato nel seguito). E' membro dell'*editorial board* delle riviste internazionali *Cell Science and Nutrition and Food Science Journal*, e *Journal of Advances in Plant Biology*. È consultato in qualità di *referee* da riviste internazionali su articoli di microbiologia degli alimenti (*American Journal of Enology and Viticulture*, *Food Microbiology*, *Frontiers in Microbiology*, *Journal of Functional Foods*, *International Journal of Molecular Sciences*, *Archives of Microbiology*, *Annals of Microbiology*, *Process Biochemistry*, *AMB Express*, *Foods*, *Microorganism*, *Molecules*, *Beverages*, *Italian Journal of Food Science*).

COLLABORAZIONI CON INDUSTRIE DEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE ED ISTITUTI DI RICERCA

- Presso il Di.S.S.P.A. ha collaborato a progetti di trasferimento tecnologico ad industrie del settore agro-alimentare-farmaceutico e cooperato con istituti di ricerca internazionali e nazionali, quali:
 - Barilla G. e R. F.lli S.p.A. (Parma);
 - Giuliani S.p.A. (Milano);
 - Puratos NV (Groot-Bijgaarden, Belgio);
 - University of Alberta (Canada);
 - INRA, Technologie et Analyses Laitières (Francia);
 - Istituto Superiore di Sanità (Roma);
 - Istituto Agronomico del Mediterraneo (Bari).

PREMI E RICONOSCIMENTI

- (2016) – Premio SIMTREA 2016 per la migliore pubblicazione nel campo della Microbiologia Alimentare per la pubblicazione “Filannino et al., 2016, Scientific reports, 6:27392”.
- (2017) – Borsa di ricerca della Federazione delle Società Europee di Microbiologia (FEMS) per il progetto “*Metabolism of phenolics by lactic acid bacteria: a comprehensive snapshot*”.

SOCIETÀ SCIENTIFICHE

Membro della Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare ed Ambientale (SIMTREA) dal 2015.

CONOSCENZA DELLE LINGUE

- Inglese: buona conoscenza parlata e scritta.
- Francese: conoscenza scolastica.

LAVORI PUBBLICATI SU RIVISTE A DIVULGAZIONE INTERNAZIONALE

1. Pontonio, E., Di Cagno, R., Tarraf, W., **Filannino, P.**, De Mastro, G., & Gobbetti, M. (2018). Dynamic and Assembly of Epiphyte and Endophyte Lactic Acid Bacteria during the Life Cycle of *Origanum vulgare* L. *Frontiers in Microbiology*, 9, 1372. doi: 10.3389/fmicb.2018.01372.

2. **Filannino, P.**, Di Cagno, R., Gobbetti, M. (2018). Metabolic and functional paths of lactic acid bacteria in plant foods: get out of the labyrinth. *Current Opinion in Biotechnology*, 49:64–72. (Q1)
3. **Filannino, P.**, Di Cagno, R., Trani A., Cantatore, V., Gambacorta, G., Gobbetti, M. (2017). Lactic acid fermentation enriches the profile of biogenic compounds and enhances the functional features of *Portulaca oleracea* L. *Journal of Functional Foods*, 39:175–185. (Q1)
4. Gobbetti, M., Pontonio, E., **Filannino, P.**, Rizzello, C. G., De Angelis, M., & Di Cagno, R. (2017). How to improve the gluten-free diet: The state of the art from a food science perspective. *Food Research International*. (Q1)
5. R. Di Cagno, **P. Filannino**, M. Gobbetti. (2017). Lactic acid fermentation drives the optimal volatile flavor-aroma profile of pomegranate juice. *International Journal of Food Microbiology*, 248:56–62. (Q1)
6. Di Cagno, R., **Filannino, P.**, Cavoski, I., Lanera, A., Mohamed Hassanin, B.M., Gobbetti, M. (2017). Bioprocessing technology to exploit organic palm date (*Phoenix dactylifera* L. cultivar Siwi) fruit as a functional dietary supplement. *Journal of Functional Foods*, 31:9-19. (Q1)
7. **Filannino, P.**, Di Cagno, R., Addante, R., Pontonio, E., & Gobbetti, M. (2016). Metabolism of fructophilic lactic acid bacteria isolated from *Apis mellifera* L. bee-gut: a focus on the phenolic acids as external electron acceptors. *Applied and Environmental Microbiology*, 82(23):6899-6911. (IF 3,807 – Q1)
8. Pontonio, E., Rizzello, C. G., Di Cagno, R., Dousset, X., Clément, H., **Filannino, P.**, Bernard Onno, Gobbetti, M. 2016. How organic farming of wheat may affect the sourdough and the nutritional and technological features of leavened baked goods. *International Journal of Food Microbiology*, 239:44-53. (IF 3,339 – Q1)
9. R. Di Cagno, **P. Filannino**, O.Vincentini, A. Lanera, I. Cavoski, M. Gobbetti. 2016. Exploitation of *Leuconostoc mesenteroides* strains to improve shelf life, rheological, sensory and functional features of prickly pear (*Opuntia ficus-indica* L.) fruit puree. *Food Microbiology*, 59:176-189. (IF 3,759 – Q1)
10. **P. Filannino**, R. Di Cagno, C. Crecchio, C. De Virgilio, M. De Angelis, M. Gobbetti 2016. Transcriptional reprogramming and phenotypic switching associated with the adaptation of *Lactobacillus plantarum* C2 to plant niches. *Scientific reports*, 6:27392. (IF 4,259 – Q1)
11. **P. Filannino**, I. Cavoski, N. Thligene, O. Vincentini, M. De Angelis, M. Silano, M. Gobbetti, R. Di Cagno. 2016. Lactic acid fermentation of cactus cladodes (*Opuntia ficus-indica* L.) generates flavonoid derivatives with antioxidant and anti-inflammatory properties. *PloS one*, 11(3), e0152575. (IF 2,806 – Q1)
12. J. A. Curiel, D. Pinto, B. Marzani, **P. Filannino**, G. A. Farris, M. Gobbetti, C. G. Rizzello. 2015. Lactic acid fermentation as a tool to enhance the antioxidant properties of *Myrtus communis* berries. *Microbial Cell Factories*, 14:67. (IF 3,744 – Q1)
13. **P. Filannino**, Y. Bai, R. Di Cagno, M. Gobbetti, M. G. Gänzle. 2015. Metabolism of phenolic compounds by *Lactobacillus* spp. during fermentation of cherry juice and broccoli puree. *Food Microbiology*, 46:272–279. (IF 3,682 – Q1)
14. **P. Filannino**, M. Gobbetti, M. De Angelis, R. Di Cagno. 2014. Hydroxycinnamic acids used as external acceptors of electrons: an energetic advantage for strictly hetero-fermentative lactic acid bacteria. *Applied and Environmental Microbiology*, 80:7574-7582. (IF 3,668 – Q1)
15. **P. Filannino**, G. Cardinali, C. G. Rizzello, S. Buchin, M. De Angelis, M. Gobbetti, R. Di Cagno. 2014. Metabolic responses of *Lactobacillus plantarum* strains during fermentation

- and storage of vegetable and fruit juices. *Applied and Environmental Microbiology*, 80:2206–2215. (IF 3,668 – Q1)
16. C.G. Rizzello, **P. Filannino**, R. Di Cagno, M. Calasso, M. Gobbetti. 2014. Quorum-sensing regulation of constitutive plantaricin by *Lactobacillus plantarum* strains under a model system for vegetables and fruits. *Applied and Environmental Microbiology*, 80:777–787. (IF 3,668 – Q1)
 17. C.G. Rizzello, R. Coda, D. Sánchez Macías, D. Pinto, B. Marzani, **P. Filannino**, G. Giuliani, V. M. Paradiso, R. Di Cagno, and M. Gobbetti. 2013. Lactic acid fermentation as a tool to enhance the functional features of *Echinacea* spp. *Microbial Cell Factories*, 12:44. (IF 4,25 - Q1)
 18. **P. Filannino**, L. Azzi, I. Cavoski, O. Vincentini, C.G. Rizzello, M. Gobbetti, R. Di Cagno. 2013. Exploitation of the health-promoting and sensory properties of organic pomegranate (*Punica granatum* L.) juice through lactic acid fermentation. *International Journal of Food Microbiology*, 163:184–192. (IF 3,155 - Q1)

CONTRIBUTI IN VOLUME

1. R. Di Cagno, **P. Filannino**, M. Gobbetti. 2015. Vegetable and Fruit Fermentation by Lactic Acid Bacteria. In: *Biotechnology of Lactic Acid Bacteria: Novel applications*, pp. 216-230, 2nd edition (Eds. F. Mozzi, R. R. Raya, G. M. Vignolo). John Wiley & Sons, Ltd, Chichester, UK. ISBN: 978-1-118-86840-9. DOI: 10.1002/9781118868386.ch14.
2. R. Di Cagno, **P. Filannino**, M. Gobbetti. 2016. Fermented Foods: Fermented Vegetables and Other Products. In: *The Encyclopedia of Food and Health*, vol. 2, pp. 668-674, 3rd edition (Eds. Benjamin Caballero, Paul Finglas, Fidel Toldrá). Oxford, Academic Press. ISBN: 978-0-12-384953-3. DOI: 10.1016/B978-0-12-384947-2.00284-1.
3. R. Di Cagno, **P. Filannino**, M. Gobbetti. 2016. Lactic acid fermentation of smoothies and juices . In: S. Paramithiotis (Ed.) *Lactic Acid Fermentation of Fruits and Vegetables*, pp. 269-284. CRC Press , ISBN 9781498726900.
4. R. Di Cagno, **P. Filannino**, M. Gobbetti. 2016. Novel fermented fruit and vegetable based products. In: K. S. Ojha, B. K. Tiwari (Eds.). *Novel Food Fermentation Technologies*, pp. 279-291. Springer International Publishing, ISBN: 9783319424552.

CONTRIBUTI IN ATTI DI CONVEGNO

1. **P. Filannino**, G. Cardinali, C. G. Rizzello, S. Bouchin, M. De Angelis, M. Gobbetti, R. Di Cagno. Understanding the adaptive growth and survival strategies of *Lactobacillus plantarum* during plant fermentation and storage. Proceedings of the 2nd International Conference on Microbial Diversity 2013 – Microbial Interactions in Complex Ecosystems (MD2013), pp. 236-237. Torino, Italy, 23-25 October 2013. ISBN 978-88-908636-5-3.
2. R. Di Cagno, **P. Filannino**, M. Gobbetti. Bacterial transcriptional adaptation to niches: molecular and metabolic responses of *Lactobacillus plantarum* C2 in plant substrates. 6th Congress of European Microbiologist (FEMS). Maastricht, The Netherlands, 7-11 June 2015.
3. N. Thligene, **P. Filannino**, I. Cavoski, A. Lanera, M. Gobbetti, R. Di Cagno. Taxonomic structure of the microbiota of Tunisian Organic Prickly Pear (*Opuntia ficus indica* Mill) cladodes and fruits and their exploitation through lactic acid fermentation. 12th European Nutrition Conference (FENS), p. 552. Berlin, Germany, 20-23 October 2015. Ann Nutr Metab 2015; 67(suppl 1). DOI: 10.1159/000440895.

4. **P. Filannino**, R. Di Cagno, M. Gobbetti. A comprehensive snapshot of plant niche environments sensing and adaptive regulation models for *Lactobacillus plantarum* C2 through whole transcriptome and phenotypic microarray. Proceedings of the 3rd International Conference on Microbial Diversity 2015 – The Challenge of Complexity (MD2015), pp. 160-161. Perugia, Italy, 27-29 October 2015. ISBN 979-12-200-0499-2.
5. R. Di Cagno, **P. Filannino**, G. Cardinali, I. Cavoski, N. Thligene, A. Lanera, L. Corte, C. Colabella, M. Gobbetti. Bacterial and fungal communities associated with fresh fruits and cladodes of Mediterranean *Opuntia ficus-indica* (L.) cultivars. Proceedings of the 3rd International Conference on Microbial Diversity 2015 – The Challenge of Complexity (MD2015), pp. 224-225. Perugia, Italy, 27-29 October 2015. ISBN 979-12-200-0499-2.

PRESENTAZIONI ORALI SU INVITO O SELEZIONATE DOPO VALUTAZIONE DA PARTE DEL COMITATO SCIENTIFICO

P. Filannino. A comprehensive snapshot of plant niche environments sensing and adaptive regulation models for *Lactobacillus plantarum* C2 through whole transcriptome and phenotypic microarray. 3rd International Conference on Microbial Diversity 2015 – The Challenge of Complexity (MD2015), pp. 160-161. Perugia, Italy, 27-29 October 2015.

Autorizzo il trattamento e la comunicazione dei miei dati ai sensi del D. Lgs. 196/2003.

Firma



Pasquale Filannino