

FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome

E-mail

MARIA CONCETTA STRANO

mariaconcetta.strano@crea.gov.it

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Da gennaio 2024

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

• Tipo di azienda o settore

• Principali mansioni e responsabilità

Primo Ricercatore

Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura (CREA-OFA), C.so Savoia, 190, 95024 Acireale (CT)

Ricerca nel settore post raccolta degli agrumi e di altre colture arboree.

Attività di ricerca in fase di studio e svolte recentemente:

- *early detection* delle alterazioni post raccolta come strumento per migliorare la qualità della frutta (Progetto PNRR SAMOTHRACE – Sicilian micro and nano technology research and innovation Center);
- applicazione di rivestimenti edibili (*edible coatings*) antifungini su frutti di limone di elevato valore commerciale (Progetto PSR Mis.16.1 - TOPCITRUS - Varietà, tecniche e strategie ecosostenibili per agrumi al TOP);
- impiego di biostimolanti microbici e provenienti da sostanze naturali per il miglioramento della qualità e l'estensione della shelf-life di frutta per il consumo fresco (Convenzioni MICROBIOS, SAVORY SUN e SAVORY KIWI);
- isolamento, selezione e identificazione di antagonisti microbici ad attività antifungina (Progetto AGRIVITA - Difesa degli Agrumeti Italiani dal Malsecco);
- supporto italiano all'analisi dei processi decisionali degli agricoltori in Europa nella protezione delle colture, individuando barriere e opportunità per l'adozione di tecniche di Difesa Integrata (Progetto europeo Support, Grant Agreement Number 101084527; B.2– Farm to fork, Communities Development and Climate Action);
- valutazione di trattamenti con ozono di varie specie di agrumi e varietà di pesche da destinare alla IV gamma (Progetto POFACS - Conservabilità, qualità e sicurezza dei prodotti ortofrutticoli ad alto contenuto di servizio);
- estensione della *shelf-life* di accessioni di fruttiferi e agrumi mediante nuovi sistemi di frigoconservazione (Progetto ValRiGef - Valorizzazione delle risorse genetiche frutticole siciliane);
- realizzazione di un sistema Blockchain con l'obiettivo di garantire l'intera tracciabilità nella filiera di produzione e commercializzazione dell'arancia rossa di Sicilia IGP (Progetto AGRIDIGIT, sottoprogetto AGROFILIERE - Tecnologie digitali integrate per il rafforzamento sostenibile di produzioni e trasformazioni agroalimentari);

• Da dicembre 2020

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

• Tipo di azienda o settore

• Principali mansioni e responsabilità

Passaggio alla fascia III Ricercatore III Liv.

CREA-OFA

Ricerca nel settore post raccolta degli agrumi e di altre colture arboree.

Attività di ricerca svolte:

- monitoraggio della carica microbica di *Pseudomonas savastanoi* pv. *savastanoi* (Rogna dell'olivo) e *Colletotrichum* spp. (Antracnosi o Lebbra dell'olivo), sulle differenti varietà delle collezioni di ulivo presenti in Sicilia e del grado di rischio d'insorgenza delle malattie in relazione ai cambiamenti climatici (progetto SALVAOLIVI - Salvaguardia e valorizzazione del patrimonio olivicolo italiano con azioni di ricerca nel settore della difesa fitosanitaria; Task 3.2.1);
- valutazione della suscettibilità (resistenza/tolleranza) a *Pseudomonas savastanoi* pv. *savastanoi* e *Colletotrichum* spp. delle varietà di ulivo presenti nei due campi collezione di germoplasma olivicolo dell'azienda sperimentale Arcimusa (Lentini, SR e dell'azienda "Zagaria" (Pergusa, EN), mediante saggi su foglie e frutti "distaccati" (progetto SALVAOLIVI;

Task 3.2.2);

- valutazione dell'attitudine alla frigoconservazione e al trasporto di accessioni di frutti di arance Tarocco e di ibridi di mandarino, provenienti dalla collezione di germoplasma del CREA-OFA, allo scopo di selezionare quelle con le migliori caratteristiche reometriche e qualitative, da destinare alla commercializzazione verso mercati più distanti;
- sviluppo di nuovi rivestimenti edibili antimicrobici, a base di pectina ottenuta da scarti di lavorazione degli agrumi, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze della vita, dell'Università di Modena e Reggio Emilia (UNIMORE);
- trattamento dei frutti, nella fase postraccolta, con bassi dosaggi di fungicida, utilizzando l'impianto pilota sperimentale con sistema a film sottile e ricircolo della soluzione impiegata, in collaborazione con SAFE (Scuola di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali) dell'Università degli Studi della Basilicata;
- messa a punto di un protocollo di frigoconservazione di una nuova cultivar di pesca della serie Ghiaccio, al fine di ampliare il calendario di commercializzazione di un prodotto a breve *shelf-life*;
- valutazione dell'efficacia di antimicrobici naturali impiegati in packaging biodegradabili con atmosfera modificata, in collaborazione con Dipartimento di Scienze degli alimenti dell'Università di Aarhus (Danimarca);
- trattamenti con acqua ozonizzata su olive da mensa nella fase di lavaggio delle drupe;
- impiego di metodi alternativi ai fungicidi di sintesi nel controllo delle micopatie degli agrumi, mediante valutazione dell'efficacia di trattamenti con a) agenti sanitizzanti; b) interventi termoterapici; c) estratti naturali, su diverse specie di agrumi (Progetto AGRIFOODTECH, Modelli sostenibili e nuove tecnologie per la valorizzazione delle filiere vegetali mediterranee, in collaborazione con il Dipartimento di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria; A.3.3);
- sanitizzazione nella fase di lavaggio di frutti di clementine mediante trattamento combinato di GRAS e acqua ozonizzata (Progetto AGRIFOODTECH; A.3.4);
- realizzazione di un prototipo di impianto per l'abbattimento con ozono dei componenti volatili negli ambienti di conservazione delle clementine (Progetto AGRIFOODTECH; A.3.5);
- progettazione e realizzazione di un prototipo di impianto per la prerrefrigerazione delle clementine (Progetto AGRIFOODTECH; A.3.6);
- valutazione dell'efficacia di un pool di microrganismi antagonisti nei confronti dei principali agenti patogeni dei frutti di agrumi (Convenzione ANTYMIC);
- valutazione dell'efficacia di un fungicida biologico nel controllo dei marciumi della fase postraccolta degli agrumi (Convenzione DANSTAR).

• dal 28 dicembre 2012

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Ricercatore a tempo indeterminato, III Livello

Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura (CREA-OFA), C.so Savoia, 190, 95024 Acireale (CT)

Ricerca nel settore postraccolta degli agrumi e di altre colture arboree

Ricercatore III livello

Attività di ricerca inerente al mantenimento qualitativo dei frutti di agrume nella fase postraccolta mediante lo studio di strategie ecosostenibili alternative all'impiego dei fungicidi di sintesi, l'applicazione di *coatings* di origine naturale, lo sviluppo e l'applicazione di innovazioni tecnologiche durante le fasi di lavorazione, conservazione e commercializzazione del frutto fresco. In particolare:

- linea di ricerca riguardante il contenimento delle principali malattie crittogamiche e delle alterazioni fisiologiche dei frutti di agrume mediante:
 - i) impiego di mezzi fisici quali termoterapia per immersione e per aspersione;
 - ii) impiego di composti chimici privi di effetti residui, denominati GRAS (*Generally Recognized As Safe*), quali etanolo, acido ipocloroso, acido perossiacetico, carbonati e bicarbonati, metasilicato di sodio, applicati su differenti specie di agrumi, sia singolarmente che combinati in interventi integrati;
 - iii) impiego di sostanze naturali quali estratto di buccia di melograno, su differenti tipologie di frutta (agrumi, ciliegie, etc.) da sottoporre a frigoconservazione, in collaborazione con il Dipartimento di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria;
- linea di ricerca riguardante lo studio delle proprietà funzionali di "*edible coatings*" a base di carbosimetilcellulosa (CMC), su frutti di Tarocco sottoposti a frigoconservazione, allo scopo di prolungarne la *shelf-life*;
- linea di ricerca riguardante l'impiego di elicitori quali i fosfiti allo scopo di indurre l'attivazione di meccanismi di resistenza sistemica (RIS) sia nelle piante che nei frutti di agrumi.

• dal 16 dicembre 2011 al 27 dicembre 2012

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

• da 01 marzo 2010 a giugno 2011

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

• dal 2 dicembre 2002 al 20 giugno 2004

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego

• dal 4 novembre 2002 al 30 novembre 2002

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego

• dal 17 maggio 2002 al 30 settembre 2002

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego

• dal 2 novembre 2001 al 16 maggio 2002

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego

• dal 29 marzo 2001 al 30 settembre 2001

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

Assunzione a tempo determinato

Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura- Centro di Ricerca per l'Agrumicoltura e le Colture Mediterranee (CRA-ACM) ora CREA-OFA, C.so Savoia, 190, 95024 Acireale (CT)

Ricerca nel settore degli agrumi e delle colture mediterranee

Tecnologo III livello TD

Attività di ricerca inerenti al mantenimento qualitativo dei frutti di agrume nella fase postraccolta.

Assunzione a tempo determinato

Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura- Centro di Ricerca per l'Agrumicoltura e le Colture Mediterranee (CRA-ACM), C.so Savoia, 190, 95024 Acireale (CT)

Ricerca nel settore degli agrumi e delle colture mediterranee

Ricercatore III livello TD

Attività di ricerca inerente alle problematiche degli agrumi in postraccolta.

Contratto di Collaborazione Coordinata e Continuativa (Co.Co.Co.) nell'ambito del programma "Piano Agrumicolo" finanziato dal MiPAF con D.M. 487/7624/02 del 08/11/02 – Azione 3 (Cod: C1): Problematiche del settore postraccolta.

Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura, C.so Savoia, 190, 95024 Acireale (CT)

Ricerca nel settore degli agrumi

Ha collaborato alle tematiche di ricerca inerenti alle problematiche del settore postraccolta degli agrumi, riguardanti aspetti di ordine patologico (studio dei metodi alternativi ai fungicidi di sintesi), fisiopatologico (impiego di acido gibberellico e di bassi dosaggi di fungicida a caldo) e cosmetico (applicazione e valutazione dell'effetto di diverse formulazioni cerose sulla qualità), valutati su diverse selezioni varietali di frutti di arancio "Tarocco".

Contratto di Collaborazione Coordinata e Continuativa (Co.Co.Co.) nell'ambito del programma "Piano Agrumicolo" finanziato dal MiPAF con D.M. 50989 del 04/05/01 – Azione 3 (Cod: C1): Problematiche del settore postraccolta.

Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura, C.so Savoia, 190, 95024 Acireale (CT)

Ricerca nel settore degli agrumi

Ha collaborato alle tematiche di ricerca inerenti alle problematiche del settore postraccolta degli agrumi, con particolare riguardo alla valutazione delle alterazioni causate da lesioni meccaniche su frutti di agrume.

Contratto di Collaborazione Coordinata e Continuativa (Co.Co.Co.) nell'ambito del programma "Piano Agrumicolo" finanziato dal MiPAF con D.M. 50989 del 04/05/01 – Azione 3 (Cod: C1): Problematiche del settore postraccolta.

Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura, C.so Savoia, 190, 95024 Acireale (CT)

Ricerca nel settore degli agrumi

Ha collaborato alle tematiche di ricerca inerenti alle problematiche del settore postraccolta degli agrumi, in particolare la prevenzione delle fisiopatie da raffreddamento su frutti di arancio "Tarocco".

Contratto di Collaborazione Coordinata e Continuativa (Co.Co.Co.) nell'ambito del programma "Piano Agrumicolo" finanziato dal MiPAF con D.M. 50989 del 04/05/01 – Azione 3 (Cod: C1): Problematiche del settore postraccolta.

Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura, C.so Savoia, 190, 95024 Acireale (CT)

Ricerca nel settore degli agrumi

Ha collaborato alle tematiche di ricerca inerenti alle problematiche del settore post-raccolta degli agrumi, in particolare saggi *in vitro* ed *in vivo* sulla sopravvivenza di propaguli di patogeni presenti sull'epicarpo dei frutti e nell'ambiente conservativo dopo interventi germicidi.

Contratto Professionale di Collaborazione Esterna nell'ambito del programma "POM Misura 2" finanziato dall'INEA, progetto B32 – "Gestione postraccolta e commercializzazione di agrumi per il consumo fresco".

Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura, C.so Savoia, 190, 95024 Acireale (CT)

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

Ricerca nel settore degli agrumi

Ha collaborato alle tematiche di ricerca inerenti alle problematiche del settore postraccolta, in particolare la valutazione di parametri fisico-chimici e sensoriali, l'incidenza di micopatie primarie e secondarie, l'incidenza di fisiopatie da raffreddamento e la determinazione di metaboliti gassosi in frutti di arancio.

• dal 10 dicembre 1996 al 31 maggio 1997

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

Volontariato

Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura, C.so Savoia, 190, 95024 Acireale (CT)

Ricerca nel settore degli agrumi

Ha collaborato alle tematiche di ricerca inerenti al controllo del marcio da *Penicillium digitatum*, mediante screening, con metodiche "in vitro" e "in vivo" di agenti di biocontrollo, in particolare lieviti, prendendo parte, inoltre, all'effettuazione di indagini, mediante trattamenti e controlli in campo, che prevedono l'utilizzo di alcuni fitoregolatori, allo scopo di prolungare la vitalità della buccia di frutti di agrume con particolare riguardo alla loro vita in postraccolta.

ELENCO PUBBLICAZIONI

1. Ferlito, F.; Strano, M.C.; Caruso, M., Nicolosi, E.; Trovato, S.; Alessandro, S.; Porto, M.E.; Napoli, E.; Torrìsi, B.; Allegra, M.; Las Casas, G., **2026**. Effect of a microorganism-based biostimulant on sweet orange plant behavior, fruit quality, and postharvest shelf-life. *Acta Hort.* 1448, 395-403. ISHS 2026. Proc. XV International Citrus Congress, Eds.: K.J. Song, H.B. Kim and K.-H. Boo. DOI 10.17660/ActaHortic.2026.1448.50.
2. Allegra, M.; Romeo, F.V.; Foti, P.; Licciardello, C.; Trovato, S.; Alessandro, S.; Strano, M.C., **2026**. Ozonated water as eco-friendly strategy to improve the shelf-life of ready-to-eat pigmented oranges. *Acta Hort.* 1448, 697-703. ISHS 2026. Proc. XV International Citrus Congress, Eds.: K.J. Song, H.B. Kim and K.-H. Boo. DOI 10.17660/ActaHortic.2026.1448.86.
3. Romeo, F.V.; Trovato, S.; Foti, P.; Alessandro, S.; Allegra, M.; Strano, M.C., **2026**. Extending the shelf-life of citrus and related ready-to-eat products through eco-friendly strategies. *Acta Hort.* 1448, 665-674. ISHS 2026. Proc. XV International Citrus Congress, Eds.: K.J. Song, H.B. Kim and K.-H. Boo. DOI 10.17660/ActaHortic.2026.1448.83.
4. Cortese, M.; Arlotta, C.; Porrello, D.; Russo, R.; Salonia, F.; Pietro Paolo, D.; Ciacciulli, A.; Licciardello, C.; Strano, M.C.; Scirè, M.; Trovato, A.; Russo, G.; Caruso, M., **2026**. The mandarin breeding program at CREA, Italy. *Acta Hort.* 1448, 105-111. ISHS 2026. Proc. XV International Citrus Congress, Eds.: K.J. Song, H.B. Kim and K.-H. Boo. DOI 10.17660/ActaHortic.2026.1448.13.
5. Seminara, S.; Giuffrida, A.; Russo, R.; Nicolosi, E.; Di Guardo, M.; Distefano, G.; La Malfa, S.; Strano, M.C.; Caruso, M.; Timpanaro, N.; Gentile, A., **2026**. Characterization of new late-maturing pigmented sweet orange clones. *Acta Hort.* 1448, 817-821. ISHS 2026. Proc. XV International Citrus Congress, Eds.: K.J. Song, H.B. Kim and K.-H. Boo. DOI 10.17660/ActaHortic.2026.1448.98.
6. Foti P, Romeo F V, Sciuto G, Strano M C, Allegra M, Russo N, Caggia C, **2025**. Postbiotic potential of lactic acid bacteria strains in functional minimally processed oranges. *APPLIED SCIENCES*, 15, 6736.
7. Canale, M.; Sanfilippo, R.; Moscaritolo, S.; Fiore, M.C.; Strano, M.C.; Allegra, M.; Fascella, G.; Gugliuzza, G.; Spina, A., **2025**. Qualitative Characteristics of Semolina-Pulse Flour Mixes and Related Breads. *Foods*, 14, 3720.
8. Tilenni Scaglione, F., Confalone, F., Trovato, S., Allegra, M., Foti, P., Alessandro, S., Ballistreri, G., Romeo, F.V., Strano, M.C., **2025**. Natural antifungal edible coatings as a sustainable strategy for preserving postharvest quality of citrus fruits. Book of abstract, 9th International Conference on Postharvest Management of Mediterranean Crops, September 17-19, 2025.
9. Foti, P., Sanfilippo, R.R., Strano, M.C., Licciardello, G., Modafferi, A., Campolo, O., Romeo, F.V., **2025**. Nanoformulations for in-vitro and in-vivo antifungal activity against *Plenodomus tracheiphilus*. Book of abstract, 8th International Conference on Microbial Diversity, September 23-26, 2025.
10. Trovato, S., Allegra, M., Torrìsi, B., Scirè, M., Santoro, R., Alessandro, S., Strano, M.C., **2025**. Effect of combined field and postharvest treatments with pine resin biostimulant on the quality and shelf-life of cold stored pigmented oranges. Book of abstract, 9th International Conference on Postharvest Management of Mediterranean

- Crops, September 17-19, 2025.
11. Canale, M., Gugino, I.M., Sanfilippo, R., Timpanaro, N., Allegra, M., Spina, A., Strano, M.C., Bizzini, M., Todaro, A., **2025**. Utilization of wheat malts as a replacement for improvers to enhance physicochemical, technological, nutritional, and sensory characteristics of bread, *LWT– Food Science and Technology*, <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2025.117535>.
 12. Sanfilippo, R., Canale, M., Fascella, G., Scarangella, M., Strano, M.C., Mangione, G., Natalello, A., Mammano, M.M., Spina, A., **2025**. Nutritional and technological characterization of rosehip seed flours as a functional ingredient in common wheat bread. *European Food Research and Technology*, <https://doi.org/10.1007/s00217-025-04686-1>.
 13. Canale, M., Sanfilippo, R., Timpanaro, N., Allegra, M., Todaro, A., Strano, M.C., Gugino, I.M., Spina, A., **2025**. Malted bread wheat grain as a natural and competitive alternative to commercial improver in breadmaking, *LWT – Food Science and Technology*, 229, 118150, ISSN 0023-6438, <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2025.118150>.
 14. Canale M, Sanfilippo R, Strano M C, Amenta M, Allegra M, Proetto I, Papa M, Palmeri R, Todaro A, Li Puma E, Leonardi A, Spina A, **2025**. Durum wheat bread enriched with artichoke industrial processing waste: comparison of flour preparation methods and bread quality during short-term storage, *Industrie Alimentari*, (64)666, 5-17, ISSN 0019901X.
 15. Strano, M. C., **2024**. Innovative Technologies and Shelf-Life Extension of Citrus Fruit. In *Recent Advances in Postharvest Technologies, Volume 1: Advanced and Novel Technologies* (pp. 83-126). Cham: Springer International Publishing, ISBN 978-3-031-65811-2.
 16. Sanfilippo, R.; Canale, M.; Dugo, G.; Oliveri, C.; Scarangella, M.; Strano, M.C.; Amenta, M.; Crupi, A.; Li Puma, E.; Spina, A., **2024**. Sostituzione parziale della semola di grano duro con farina integrale di fagiolo "Signuredda". Effetti sulle caratteristiche chimico-fisiche e tecnologiche degli impasti e dei pani. *Industrie Alimentari*, anno 63, n. 652, gennaio 2024.
 17. Bella, S.; Caruso, P.; Licciardello, G.; Strano, M.C., **2024**. Gli alieni degli agrumi sono già tra noi? *CREA FUTURO*, gennaio 2024, <https://creafuturo.crea.gov.it/11601/>.
 18. Allegra, M.; Sciuto, G.; Trovato, S.; Cutuli, M.; Timpanaro, N.; Strano, M.C., **2024**. The use of ozonated water to extend fresh-cut 'Pesca di Leonforte' peach shelf-life. Book of abstract, 5th International Conference on Fresh-cut Produce: Maintaining Quality and Safety, Foggia 3-6 giugno 2024.
 19. Allegra, M.; Ferlito, F.; Torrisi, B.; Trovato, S.; Cicciarello, G.; Bella, S.; Las Casas, G.; Strano, M.C., **2024**. Limoni e ulivi secolari, un modello efficace di consociazione. *Rivista di Frutticoltura e di Ortofloricoltura*, 1, 52-57.
 20. Spina, A.; Summo, C.; Timpanaro, N.; Canale, M.; Sanfilippo, R.; Amenta, M.; Strano, M.C.; Allegra, M.; Papa, M.; Pasqualone, A., **2024**. Lupin as Ingredient in Durum Wheat Breadmaking: Physicochemical Properties of Flour Blends and Bread Quality. *Foods*, 13, 807. <https://doi.org/10.3390/foods13050807>.
 21. Canale, M.; Sanfilippo, R.; Strano, M.C.; Bavaro, A.R.; Amenta, M.; Bizzini, M.; Allegra, M.; Blangiforti, S.; Spina, A., **2024**. Technological Properties of Inulin-Enriched Doughs and Breads, Influence on Short-Term Storage and Glycemic Response. *Foods* 2024, 13, 2711.
 22. L'ozono aumenta la shelf life degli agrumi. *Terra e Vita*, 10, Anno LXV, ISSN 2421-356X.
 23. Spina, A.; Summo, C.; Timpanaro, N.; Canale, M.; Sanfilippo, R.; Amenta, M.; Strano, M.C.; Allegra, M.; Papa, M.; Pasqualone, A., **2024**. Lupin as Ingredient in Durum Wheat Breadmaking: Physicochemical Properties of Flour Blends and Bread Quality. *Foods*, 13, 807.
 24. Allegra, M.; Ferlito, F.; Torrisi, B.; Trovato, S.; Cicciarello, G.; Strano, M.C. **2023**. Quality of cold stored lemon fruit from orchards consociated to ancient olive trees. *Adv. Hort. Sci.*, 2023 37(1): 41-48. <https://doi.org/10.36253/ahsc-13910>.
 25. Strano, M.C.; Allegra, M.; Arlotta, C.; Fabroni, S.; Licciardello, C.; Mangiameli, S.; Pietro Paolo, D.; Russo, G.; Salonia, F.; Timpanaro, N.; Caruso, M., **2023**. Postharvest quality and shelf-life of new mandarin hybrids under cold storage conditions. *Acta Hort.*, 1364, 383-393. DOI 10.17660/ActaHortic.2023.1364.49. XXXI IHC – Proc. IS. on Postharvest Technologies to Reduce Food Losses, Eds.: G.H.A. Teixeira and F. Charles.
 26. Ficco, D., Bianca, M.; Canale, M.; Giannone, V.; Strano, M.C.; Allegra, M.; Zingale, S.; Spina, A., **2023**. Durum Wheat Bread with a Potentially High Health Value through the Addition of Durum Wheat Thin Bran or Barley Flour. *Plants*, 12, 397.
 27. Strano M.C., Allegra M., Fabroni S., Timpanaro N., Licciardello C., Di Silvestro S.,

- Pietro Paolo D., Salonia F., Mangiameli S., Trovato S., Arlotta C., Cortese M., Caruso M., **2023**. Shelf-life più lunga, le nuove selezioni di agrumi Crea alla prova della frigoconservazione, *Agriscicilia*, 2, 12-15.
28. Strano, M.C.; Allegra, M.; Arlotta C.; Cortese, M.; Di Silvestro, S.; Fabroni, S.; Licciardello, C.; Mangiameli, S.; Pietro Paolo, D.; Russo, G.; Salonia, F.; Timpanaro, N.; Trovato, S.; Caruso, M.; **2023**. I nuovi ibridi di mandarino rispondono in modo diverso alla frigoconservazione. *Rivista di Frutticoltura e di Ortofloricoltura*, 1.
 29. Canale, M.; Spina, A.; Summo, C.; Strano, M.C.; Bizzini, M.; Allegra, M.; Sanfilippo, R.; Amenta, M.; Puma, E.; Pasqualone, A., **2023**. Use of waste from artichoke industrial processing in bread making of durum wheat. *Industrie Alimentari*, 62, (646), 5-17. ISSN 0019-901X.
 30. Sanfilippo R, Canale M, Dugo G, Oliveri C, Scarangella M, Strano M C, Amenta M, Crupi A, Spina A, **2023**. Effects of Partial Replacement of Durum Wheat Re-Milled Semolina with Bean Flour on Physico-Chemical and Technological Features of Doughs and Breads during Storage, *Plants*, 12, 1125. <https://doi.org/10.3390/plants12051125>.
 31. Licciardello, G.; Russo, M.P.; Sorrentino, G.; Strano, M.C.; Romeo, F.; Timpanaro, N.; Di Silvestro, S.; Caruso, P., **2022**. Suscettibilità di una collezione internazionale di varietà di *Olea europea* a *Pseudomonas savastanoi* pv *savastanoi*. Abstract. Libro dei riassunti - V Convegno Nazionale dell'Olio e dell'Olio, 26-28 ottobre 2022, Alghero, 1, 107.
 32. Canale, M.; Spina, A.; Summo, C.; Strano, M.C.; Bizzini, M.; Allegra, M.; Sanfilippo, R.; Amenta, M.; Pasqualone, A., **2022**. Waste from Artichoke Processing Industry: Reuse in Bread-Making and Evaluation of the Physico-Chemical Characteristics of the Final Product. *Plants*, 11, 3409.
 33. Vatrano, T.; Amenta, M.; Copetta, A.; Guardo, M.; Nunziata, A.; Strano, M.C.; Petriccione, M., **2022**. Multifunctional Role of *Acca sellowiana* from Farm Management to Postharvest Life: A Review. *Agronomy*, 12, 1802. <https://doi.org/10.3390/agronomy12081802>
 34. Strano, M.C., Altieri, G., Allegra, M., Di Renzo, G.C., Paterna, G., Matera, A., Genovese, F., **2022**. Postharvest Technologies for Fresh Citrus Fruit: Advances and Recent Developments for Loss Reduction during Handling and Storage. *Horticulturae*, 8, 612.
 35. D'Aquino, S., Strano, M.C., Gentile, A., Palma, A., **2022**. Decay Incidence and Quality Changes of Film Packaged 'Simeto' Mandarins Treated with Sodium Bicarbonate. *Horticulturae*, 8, 354.
 36. Arena, E., Giannone, V., Mazzaglia, A., Rapisarda, P., Fallico, B., Allegra, M., Strano, M.C., Canale, M., Spina, A., **2022**. Durum wheat breads low in sodium but savory. *Cereal Technology*, 2, 68-77.
 37. Caruso, P., Di Silvestro, S., Russo, G., Strano, M.C., **2022**. Agrumi: una spremuta di biodiversità. *CREAFUTURO*, 3, 89-93.
 38. Licciardello, G., Moral, J., Strano, M.C., Caruso, P., Sciara, M., Bella, P., Sorrentino, G., Di Silvestro, S., **2022**. Characterization of *Colletotrichum* strains associated with olive anthracnose in Sicily. *Phytopathologia Mediterranea* 61(1): 139-151.
 39. Strano, M.C., Allegra, M., Di Silvestro, S., Pietro Paolo, D., Russo, G., Caruso, M., **2022**. Selezionati cloni di Tarocco più adatti per un'estensione del calendario di vendita. *Rivista di Frutticoltura e di Ortofloricoltura*, 1, 26-29. ISSN 0392-954X.
 40. Strano, M.C., Timpanaro, N., Allegra, M., Foti, P., Pangallo, S., Romeo, F.V., **2021**. Effect of ozonated water combined with sodium bicarbonate on microbial load and shelf life of cold stored Clementine (*Citrus clementina* Hort. ex Tan.). *Scientia Horticulturae*, 276, 109775.
 41. Pangallo, S., Li Destri Nicosia, M.G., Scibetta S., Strano M.C., Cacciola S.O., Belgacem, I., Agosteo, G.E., Schena L., **2021**. Pre- and postharvest applications of a pomegranate peel extract to control citrus fruit decay during storage and shelf-life. *Plant Disease*, 105, 1013-1018.
 42. Timpanaro, N., Strano M.C., Allegra, M., Foti, P., Granuzzo, G., Carboni, C., Romeo, F.V., **2021**. Assessing the Effect of Ozonated Water on Microbial Load and Quality of Nocellara Etnea Table Olives. *Ozone: Science and Engineering*, 43, 6, 571-578.
 43. Caruso, M., Strano, M.C., Arlotta, C., Russo, R., Ciacciulli, A., Pietro Paolo, D., Scirè, M., Licciardello, C., Caruso, P., Russo, G., Di Silvestro, S., **2021**. Nuove tecnologie genetiche per la selezione di agrumi resistenti. *Rivista di Frutticoltura e di Ortofloricoltura*, 1, 40-43.
 44. Sorrentino, G., Guardo, M., Caruso, M., Strano, M.C., Allegra, M., di Silvestro, S., Bella, S., Catania, R., Russo, G., **2021**. Nuovi patogeni alieni, certificazione volontaria da estendere in Europa. *Rivista di Frutticoltura e di Ortofloricoltura*, 1, 48-52.

45. Rega, P., Vatrano, T., Strano, M.C., Allegra, M., Petriccione, M., **2021**. Feijoa, un occhio ai costi e uno alla redditività. *Terra e Vita*, 6, 42-44.
46. Strano, M.C., Di Silvestro, S., Allegra, M., Russo, G., Caruso, M., **2021**. Effect of cold storage on the postharvest quality of different Tarocco sweet orange clonal selections. *Scientia Horticulturae*, 285, 110167.
47. Strano, M.C., Restuccia, C., De Leo, R., Mangiameli, S., Bedin, E., Allegra, M., Quartieri, A., Cirvilleri, G., Pulvirenti, A., **2021**. Efficacy of an antifungal edible coating for the quality maintenance of Tarocco orange fruit during cold storage. *Crop Protection*, 148, 105719.
48. Di Silvestro, S., Strano, M.C., Ferlito, F., Torrisi, B., Allegra, M., Neri, D., Lodolini, E.M., Bella, S., **2021**. A new emergency for the Mediterranean fruit trees: detection and characterization of a fungal disease on fig (*Ficus carica* L.) in Sicily. *Acta Hort.* 1310. ISHS 2021. Proc. VI International Symposium on Fig, Eds.: I. Prgomet et al.
49. Genovese, F., Di Renzo, G.C., Altieri, G., Scarano L., Strano, M.C., **2020**. Effect of packaging technology on the quality of pre-cooled Clementine fruit in "Innovative Biosystems Engineering for Sustainable Agriculture, Forestry and Food production". Conference paper, International Mid-Term Conference of the Italian Association of Agricultural Engineering. Springer, 723-733.
50. Bella, S., Di Silvestro, S., Guardo M., Allegra M., Catania, R., Sorrentino, G., Strano, M.C., **2020**. Organismi alieni e gestione sostenibile del sistema agrumeto. *Rivista di Frutticoltura e di Ortofrutticoltura*, 1: 48-50. ISSN 0392-954X.
51. Sorrentino, G., Di Silvestro, S., Guardo, M., Varrica, G., Strano, M.C., **2020**. Un nuovo sistema di certificazione: cosa cambia col modello "Qualità Italia". *Rivista di Frutticoltura e di Ortofrutticoltura*, 1: 44-47. ISSN 0392-954X.
52. Arlotta, C., Ciacciulli, A., Strano, M.C., Cafaro, V., Salonia, F., Caruso, P., Licciardello, C., Russo, G., Smith, M.W., Cuenca, J., Aleza, P., Caruso, M., **2020**. Disease Resistant Citrus Breeding Using Newly Developed High Resolution Melting and CAPS Protocols for *Alternaria* Brown Spot Marker Assisted Selection. *Agronomy*, 10, 1368; doi:10.3390/agronomy10091368.
53. Vatrano, T., Amenta, M., Copetta, A., Guardo, M., Nunziata, A., Strano, M.C., Petriccione, M., **2020**. La feijoa frutto esotico con molteplici proprietà benefiche: aspetti agronomici e qualitativi. *Rivista di Frutticoltura e Ortofrutticoltura*, 8, 49-52.
54. Strano M.C., Romeo F.V., Foti P., Allegra M., Carboni C., **2019**. Effectiveness of ozonated water treatment on microbial control and storage quality of different Citrus fruit species. IOA World Congress & Exhibition, Nice, France, 20-25 ottobre, 2019.
55. Genovese F., Di Renzo G.C., Altieri G., Scarano L., Strano M.C., **2019**. Effect of packaging technology on the quality of pre-cooled clementine fruit. Book of abstract, International Mid-Term Conference AIIA, Matera, 12-13 settembre 2019, p. 195.
56. Strano M.C., Di Silvestro S., Allegra M., Sorrentino G., Bella S., **2019**. La catena del freddo per estendere la shelf-life del frutto. *Frutticoltura*, vol.83, n.1: 38-41.
57. Sorrentino G., Di Silvestro S., Strano M. C., Guardo M., **2019**. L'impatto sulla produzione italiana nel tempo del virus della Tristezza. *Rivista di Frutticoltura e di Ortofrutticoltura* 82 (1): 38-41.
58. Di Silvestro S., Strano M. C., Russo R., Sorrentino G., **2018**. L'antica battaglia del "Limone dell'Etna" contro il "Mal Secco". *Rivista di Frutticoltura e di Ortofrutticoltura* 1: 48-51.
59. Strano, M.C., Altieri, G., Admane, N., Genovese, F., Di Renzo G.C., **2017**. Chapter 7: Advance in Citrus Postharvest Management: Diseases, Cold Storage and Quality Evaluation, in *Citrus Pathology*, 139-159. <http://dx.doi.org/10.5772/66518>.
60. Strano M.C., Aloisi V., Sorrentino G., Bella S., Di Silvestro S. (2017). I fosfiti per il controllo di micopatie e fisiopatie di clementine frigoconservate. *Rivista di Frutticoltura e di Ortofrutticoltura*, 81(1/2): 50-52.
61. Strano M.C., Di Silvestro S., Bella S., Sorrentino G., Ferlito F. Improvvisa moria di piante di fico: quali le cause? (2017). *Informatore agrario* 23, 54-55.
62. Li Destri Nicosia M.G., S. Pangallo, G. Raphael, F.V. Romeo, M.C. Strano, P. Rapisarda, S. Droby, L. Schena (2016). Control of postharvest fungal rots on citrus fruits and sweet cherries using a pomegranate peel extract. *Postharvest Biology and Technology*, 114: 54-61. <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2015.11.012>.
63. Costa C., Taiti C., Strano M.C., Morone G., Antonucci F., Mancuso S., Claps S., Pallottino F., Sepe L., Bazihizina N., Menesatti P. (2016). Chapter 8: Multivariate approaches to electronic nose and PTR-TOF-MS technologies in agro-food products. In: *The Electronic Nose and Tongue in Food Science*. Rodríguez-Méndez ML (Ed), Springer, the Netherlands: 73-82. ISBN: 978-0-12-800243-8. <http://dx.doi.org/10.1016/B978-0-12-800243-8.00008-1>.
64. Sorrentino G., Guardo M., Strano M.C., Di Silvestro S. (2015). Rischi fitosanitari

- dell'agrumicoltura nell'area mediterranea. *Rivista di Frutticoltura e Ortofrutticoltura*, n.1/2: 32-37. ISSN 0016-2310.
65. Tauriello A., Di Renzo G.C., Altieri G., Strano M.C., Genovese F., Calandra M. (2015). Simulation of Cold Treatment during a Cargo Shipment of Citrus Fruit. *Proc. XIIIth Intl. Citrus Congress* Eds.: B. Sabater-Muñoz et al. *Acta Hort.* 1065, ISHS 2015: 1685-1692. ISSN 0567-7572.
 66. Strano M.C., Di Silvestro S., Coniglione M., Magnano San Lio R. (2015). Decay control of cold stored Citrus clementina Hort. ex Tan. fruit by pre- and postharvest application of potassium phosphite. *Adv. Hort. Sci.*, 29 (2-3): 39-44. ISSN 0394-6169.
 67. Strano M.C. (2015). La qualità nella fase postraccolta degli agrumi: impiego di metodi alternativi e tecnologie innovative a basso impatto ambientale. In: *Lo sviluppo partecipato in agricoltura. Alcuni esempi di Buone Prassi per la condivisione e il trasferimento di conoscenze in campo agricolo, agroalimentare e industriale*, a cura di Corrado Lamoglie. Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, Roma. ISBN:978-88-97081-77-7.
 68. Strano M.C., Di Silvestro S., Sorrentino G., Rocuzzo C., Leonardi A., Guardo M., Ferlito F. (2015). First observation on a new fungal infectious disease of fig trees (*Ficus carica*) in the East coast of Sicily. *XXI Convegno Nazionale Società Italiana di Patologia Vegetale (SiPAV)*, 21-23 settembre 2015, Torino, Book of Abstract pag. 45. ISBN 978-884674308-4.
 69. Sorrentino G., Guardo M., Strano M.C., Bella S., Massimino Cocuzza G., Ferlito F., Di Silvestro S. (2015). Current geographical distribution of Citrus Tristeza Virus (CTV) in Sicily and Citrus replanting consequences. *XXI Convegno Nazionale Società Italiana di Patologia Vegetale (SiPAV)*, 21-23 settembre 2015, Torino, Book of Abstract pag. 45. ISBN 978-884674308-4.
 70. Strano M.C. (2015). Strategie di difesa a basso impatto ambientale nella gestione postraccolta degli agrumi. *Atti del Convegno "Innovazioni tecnologiche nel settore postraccolta verso Expo 2015, CRA-ACM, Acireale (CT), 5 dicembre 2014*.
 71. Di Silvestro S., Strano M.C., Russo G. (2014). Lotta integrata contro gli insetti dannosi è obbligatoria ed è un'opportunità. *Rivista di Frutticoltura e Ortofrutticoltura*, n.3: 50-52.
 72. Strano Maria C., Calandra M., Aloisi V., Rapisarda P., Strano T., Ruberto G. (2014). Hot water dipping treatments on Tarocco orange fruit and their effects on peel essential oil. *Postharvest Biology and Technology*, 94: 26–34. ISSN: 0925-5214. IF: 2.628.
 73. Strano M.C., Di Silvestro S., Coniglione M., Magnano San Lio R. (2014). Efficacia del fosfito di potassio sul contenimento delle malattie crittogamiche in frutti di clementine frigoconservati. *Atti Convegno Postraccolta, Barletta 22-23 maggio 2014*.
 74. Pallottino F., Menesatti P., Lanza M.C., Strano M.C., Antonucci F., Moresi M. (2013). Assessment of quality-assured Tarocco orange fruit sorting rules by combined physicochemical and sensory testings. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, Vol.93, Issue 5: 1176-1183. IF: 1.879.
 75. Strano M.C., Calandra M., Aloisi V., Rapisarda P. (2013). Trattamenti e metodi di controllo per il mantenimento della qualità in frutti di agrume sottoposti a frigoconservazione. *Acta Italus Hortus* 9:41-44.
 76. Di Renzo G.C., Altieri G., Strano M.C., Calandra M., Genovese F. (2013). Ottimizzazione degli impianti per la prerrefrigerazione e per il cold treatment di frutti di agrume destinati all'esportazione. *Acta Italus Hortus* 9: 45-48.
 77. D'Aquino S., Palma A., Mura D., Strano M.C., Calandra M., Schirra M. (2013). Controllo dei penicilli degli agrumi mediante trattamenti postraccolta con fungicidi di nuova generazione. *Acta Italus Hortus* 9: 49-53.
 78. Pallottino F., Moresi M., Lanza C.M., Strano M.C., Menesatti P. (2013). Test reometrici innovativi e sensoriali per una valutazione non distruttiva della consistenza delle arance. *Acta Italus Hortus* 9:58-60.
 79. Arena E., Brighina S., Lanza C.M., Muccilli S., Rapisarda P., Spina A., Strano M.C., Fallico B., 2013. Riduzione del cloruro di sodio in pane di frumento duro: risultati di prove sperimentali e industriali di panificazione. *Atti del 9° Convegno AISTEC*.
 80. Altieri G., Di Renzo G.C., Genovese F., Calandra M., Strano M.C. (2013). A new method for the postharvest application of imazalil fungicide to citrus fruit. *Biosystems Engineering* 115: 434- 443. <https://doi.org/10.1016/j.biosystemseng.2013.04.008>. IF: 1.619.
 81. Pallottino F., Costa C., Antonucci F., Strano M. C., Calandra M., Solaini S., Menesatti P. (2012). Electronic nose application for determination of *Penicillium digitatum* in Valencia oranges. *J Sci Food Agric*; 92: 2008–2012. IF: 1.759. <https://doi.org/10.1002/jsfa.5586>.
 82. Strano M.C., Calandra M., Aloisi V., Ciccirello G., Caruso A. (2011). Detection of

- Sclerotinia rot disease on Citrus Medica in a south Italy area. *Journal of Plant Pathology*, vol. 93 (4): 54-59. ISSN:1125-4653.
83. Schena L., Strano M.C., Sanzani S.M., Ippolito A. (2011). Le malattie degli agrumi in postraccolta. *Protezione delle Colture*, Anno IV, n.9: 30-41.
 84. Strano M.C., Calandra M., Rapisarda P. (2011). La conservazione degli agrumi: problematiche in pre e postraccolta. *Protezione delle Colture*, Anno IV, n.9: 30-41.
 85. Lanza G., Strano M. C., Calandra M., Chiarenza A., Aloisi V. (2010). "Water spot" del clementine in Metodi innovativi di gestione dei frutti nella fase post-raccolta, Cap.3: 84-88, Edito da Regione Emilia-Romagna Servizio Sviluppo del Sistema Agroalimentare Assessorato Agricoltura.
 86. D'Aquino S., Schirra M., Palma A., Serrati L., Liguori R., Strano M.C., Aloisi V., Lanza G. (2010). Esperienze sull'efficacia di trattamenti post-raccolta con un formulato a base di fludioxonil nei confronti delle malattie da conservazione degli agrumi. *ATTI Giornate Fitopatologiche*, 2: 211-218.
 87. Di Renzo G.C., Altieri G., Genovese F., Lanza G., Strano M.C. (2009) – Cold treatment management during a simulated refrigerated transport of Citrus fruit at industrial scale. XXXIII CIOSTA CIGR V Conference 2009, Reggio Calabria (Italy) "Technology and management to ensure sustainable agriculture, agro-systems, forestry and safety" and IUFRO (Unit 3.06.00) Workshop: 103-107.
 88. Menesatti, P., Pallottino, F., Strano, M.C., Calandra M., Lanza G. (2009). Effetti sulla qualità delle arance Tarocco del sistema di trasporto a refrigerazione passiva (PRS)TM. *Rivista di Frutticoltura e di Ortofrutticoltura* n.1/2.
 89. Pallottino, F., Menesatti, P., Strano, M.C., Calandra, M., Lanza, G. (2009). Metodiche strumentali per la valutazione della consistenza dei frutti di agrume. *Rivista di Frutticoltura e di Ortofrutticoltura* 10: 76-81.
 90. Lanza G., Strano M.C. (2009). "Gestione post-raccolta" in *Citrus- Trattato di agrumicoltura*, Cap.16: 273- 288. Edagricole.
 91. Lanza G., di Martino Aleppo E., Strano M. C., Calandra M., Aloisi V., Privitera D. (2008) - Postharvest diseases management of citrus in Italy: current status and new strategies. 11th International Citrus Congress – Diversity and development 26-30 Ottobre 2008 Volume I Wuhan China. ISBN: 978-7-109-14884-0.
 92. Lanza G., di Martino Aleppo E., Strano M. C., Calandra M., Aloisi V., Privitera D. (2008) – Sviluppi sperimentali nella difesa post-raccolta degli agrumi in Italia. *Petria* 18 (3): 421-565.
 93. Lanza G., di Martino Aleppo E., Strano M. C., Calandra M., Aloisi V., Iacobello G. e Privitera D. (2007) - Nuove possibilità di controllo dei penicilli nella difesa postraccolta degli agrumi. *Italus Hortus* 14 (6): 41-43. ISSN: 1127-3496.
 94. Di Renzo G. C., Altieri G., Lanza G., Genovese F. e Strano M. C. (2007) – Problematiche del settore postraccolta. *Italus Hortus* 14 (6): 47-49.
 95. D'Aquino S., Schirra M., Palma A., Strano M. C. e Lanza G. (2007) - Controllo dei marciumi postraccolta degli agrumi mediante trattamenti con sostanze GRAS o fungicidi di nuova generazione a 20 o 50 °C. *Italus Hortus* 14 (6): 50-53.
 96. Lanza G., di Martino Aleppo E., Strano M.C., Aloisi V. e Privitera D. (2007) - Effectiveness of peracetic acid in integrated control strategies of *Penicillium* decay in tarocco orange fruit. COST 924 International Congress "Novel approaches for the control of postharvest diseases and disorders", 3-5 Maggio Bologna: 60-65.
 97. Lanza G., di Martino Aleppo E., Strano M. C., Aloisi V. and Calandra M. (2007) - Postharvest citrus diseases and their control. COMITE DE LIASON DE L'AGRUMICULTURE MEDITERRANEENNE ASSEMBLÉE GENERALE 2007 REGGIO CALABRIA (ITALY) Friday, October 19th 2007 AGROTECHNICAL COMMISSION.
 98. Di Renzo G.C., Altieri G., Lanza G. e Strano M.C. (2006) – Il controllo in continuo dell'ozono e dell'imazalil impiegati nel postraccolta degli agrumi. *Italus Hortus* 13 (5): 48-53.
 99. Lanza G., di Martino Aleppo E., Strano M. C., Calandra M. e Aloisi V. (2006) - Evaluation of new treatments to control postharvest decay of citrus. Proc. 12th Congress of the Mediterranean Phytopathological Union, 11-15 June 2006, Grecia: 172-174.
 100. Lanza G., Strano M. C., Calandra M. (2006) - Mantenimento della qualità dei frutti di agrume destinati all'esportazione: aspetti biologici, tecnici e fitosanitari. *Informatore Fitopatologico* 11: 15-25.
 101. Di Renzo G.C., Altieri G., D'Erchia L., Lanza G. e Strano M.C. (2005) - Effects of gaseous ozone exposure on cold stored orange fruit. Proc. 5th Int. Postharvest Symp. Acta Hort. 682, ISHS 2005: 1605-1610.
 102. Lanza G., di Martino Aleppo E. e Strano M.C. (2004). – Alternative control methods to

- minimize postharvest decay of citrus. Proc. Int. Soc. Citriculture, Vol.III, 1016-1020.
103. Lanza G., di Martino Aleppo E. e Strano M.C. (2004). - Evaluation of alternative treatments to control green mold in citrus fruit. Proc. XXVI IHC – Citrus, Subtropical and Tropical Fruit Crops. Acta Hort. 632, ISHS 2004, 343-349.
 104. Lanza G., di Martino Aleppo E., Strano M.C., Aloisi V. e Iacobello G. (2003). – Trattamenti alternativi e disinfettanti nel controllo del marciume da *Penicillium digitatum* ed *italicum*. Atti del convegno “Ricerche e sperimentazioni nel settore dell’agrumicoltura italiana – Piano Agrumicolo Nazionale” - Acireale, 8 Aprile, 83-88.
 105. Lanza G., di Martino Aleppo E., Strano M.C., Lanza C.M., Russo M. e Mazzaglia A. (2003) – Influenza del trattamento con cera sulle caratteristiche qualitative di frutti di arancio “Tarocco” frigoconservati. Atti del 6° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti – CISETA – Cernobbio (Co) 18-19 settembre, 240-246.
 106. Lanza G., di Martino Aleppo E., Strano M.C. e Galvano F. (2002). - Efficacia di trattamenti disinfettanti sull’abbattimento della carica di *Penicillium digitatum* ed *italicum*. Atti VI Giornate Scientifiche S.O.I. – Spoleto, Vol.I.
 107. di Martino Aleppo E., Lanza G., Strano M.C. (2002). – Influenza di trattamenti con acido gibberellico sulla qualità di frutti di arancio “Tarocco” nucellare. Atti VI Giornate Scientifiche S.O.I. – Spoleto, Vol.I.
 108. Lanza G., di Martino Aleppo E. e Strano M.C. (2001). - Controllo del marciume verde dei frutti di agrume in post-raccolta mediante trattamenti con acqua calda. 3° Workshop Postraccolta, Pisa, 133-139.
 109. Lanza G., di Martino Aleppo E., Strano M.C. (2001). - Interventi per migliorare la conservazione frigorifera delle arance. Frutticoltura vol.63, n.11, 9-15.
 110. Lanza G., di Martino Aleppo E., Strano M.C. (2000). - Attitudine alla conservazione frigorifera di alcune promettenti selezioni di arancio “Tarocco”. Atti V Giornate Scientifiche S.O.I., Sirmione, 28-30 Marzo, 509-510.
 111. Lanza G., di Martino Aleppo E., Strano M.C., e Reforgiato Recupero G. (2000). - Evaluation of Hot Water Treatments to Control Postharvest Green Mold in Organic Lemon Fruit. Proceedings of the International Society of Citriculture. December 2000 - Orlando, Florida U.S.A, 1167-1168.
 112. Lanza G., di Martino Aleppo E., Strano M.C. (1998). - Interventi alternativi ai fungicidi di sintesi nel controllo del marciume verde in frutti di agrume. Italus Hortus, anno 5, n.5-6, 61-66.
 113. Lanza G., di Martino Aleppo E., Strano M.C. (1997). - Evaluation of integrated strategies to control postharvest green mold of lemons. COST 914 - COST 915, Joint Workshop “Non-conventional methods for the control of postharvest disease and microbiological spoilage”, Bologna 9-11 ottobre, 111-114.
 114. Giudici P., Strano M.C., Pulvirenti A. (1997). - La sicurezza microbiologica nella preparazione casalinga delle olive verdi al naturale siciliane. Tecnica Agricola, n.1/2, 11-19.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• 11 febbraio 2009

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita

• dal 12 luglio 2004 al 12 luglio 2007 e successivi 2 anni di proroga

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Dottorato di Ricerca (Ciclo XXI)

Università degli Studi della Basilicata, Facoltà di Agraria, presso il SAFE (ex Di.T.E.C.) di Potenza

Tesi: “Innovazioni tecnologiche e impiantistiche nel post-raccolta degli agrumi”.

Durante lo svolgimento del periodo di dottorato ha collaborato alla messa a punto di un impianto per l'immissione di ozono, a ciclo discontinuo, negli ambienti di conservazione, con particolare riguardo per gli agrumi, allo scopo di sanitzare l'ambiente di conservazione e abbattere i livelli di etilene, con il notevole vantaggio del mantenimento della qualità dei frutti ed il conseguente prolungamento del periodo di conservazione e di shelf-life. È stata inoltre effettuata una prova di simulazione di pre-refrigerazione rapida, ad aria forzata, seguita da cold-treatment, in container autorefrigerato, allo scopo di valutare le caratteristiche qualitative e l'insorgenza di mico e fisiopatie di frutti di agrume da destinare all'esportazione.

Conseguimento del titolo di Dottore di Ricerca in “Economia e Ingegneria Agro-alimentari, Ambientali e Forestali.

Assegno di Ricerca

CRA – Centro di Ricerca per l’Agrumicoltura e le Colture Mediterranee

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- nel 2000
- Qualifica conseguita

- dal 2 giugno 1997 al 2 giugno 1999 e successivo 1 anno di rinnovo
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- il 4 luglio 2000
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- 1998

- 25 luglio 1996
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Tematica "Mantenimento della qualità nella fase post-raccolta".

Ha avuto la possibilità occuparsi delle problematiche inerenti all'impiego dei fungicidi, mediante lo studio sull'efficacia di nuove molecole fungicide a basso rischio per la salute dell'uomo. Si è inoltre occupata delle problematiche riguardanti la sanificazione degli ambienti di lavorazione e di conservazione mediante l'impiego di composti chimici privi di effetti residuali, e la messa a punto di impianti per il controllo delle fisiopatie da raffreddamento (sistemi di conservazione mediante refrigerazione passiva e monitoraggio degli ambienti di conservazione per impiego di atmosfere modificate). Durante tale periodo ha approfondito l'esperienza, acquisita negli anni precedenti, nell'utilizzazione della strumentazione per le analisi reologiche e qualitative dei frutti di agrume (Colorimetro Minolta, Analizzatore di struttura, Titolatore automatico, Rifrattometro digitale, Misuratore V.O.C.) e per la selezione e l'individuazione di ceppi microbici, in particolare i funghi caratteristici delle micopatie dei frutti di agrume, mediante l'impiego di Microscopio ottico con fotocamera digitale incorporata.

Concorso per l'abilitazione all'insegnamento in Scienza degli Alimenti (57/A) presso la sede di Catanzaro

Abilitazione all'insegnamento in Scienze degli Alimenti (57/A).

Borsa di studio bandita dal Ministero per le Politiche Agricole (MiPA)

Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura di Acireale, sez. Biologia e Difesa

Tematica "Metodi alternativi alla lotta chimica contro le micopatie dei frutti di agrume in post-raccolta".

Si è interessata così, in particolare, del controllo del marcio da *Penicillium digitatum* e *P. italicum* mediante: impiego di ceppi selezionati di agenti di biocontrollo; del condizionamento termogravimetrico dei frutti di agrume (curing); e della messa a punto di metodi di controllo alternativi alla lotta chimica, mediante impiego di composti chimici privi di effetti residuali.

Durante il periodo di svolgimento della borsa di studio ha avuto inoltre la possibilità di acquisire esperienza nel riconoscimento e nella valutazione delle micopatie primarie e secondarie e delle fisiopatie dei frutti di agrume, sia in campo che in post-raccolta.

Master in lingua inglese

British Institutes di Giarre (CT)

Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo alimentare conseguita presso la

Facoltà di Agraria dell'Università Federico II di Napoli

Iscrizione all'Ordine dei Tecnologi Alimentari il 12 marzo 2001 con numero di iscrizione 40.

Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari con la votazione finale di 110/110 e lode.

Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Catania

Tesi sperimentale di laurea in Microbiologia degli alimenti dal titolo: "Olive da mensa siciliane fermentate al naturale: impiego di colture starter selezionate".

PARTECIPAZIONE A CONVEGNI

- Trovato, S., Allegra, M., Torrisi, B., Scirè, M., Santoro, R., Alessandro, S., Strano, M.C. (2025). Effect of combined field and postharvest treatments with pine resin biostimulant on the quality and shelf life of cold stored pigmented oranges (*Citrus sinensis* L. Osbeck cv Tarocco orange). **Comunicazione orale**. PostharvestMed September 17-19, 2025.
- Tilenni Scaglione, F., Confalone, F., Trovato, S., Allegra, M., Foti, P., Alessandro, S., Ballistreri, G., Romeo, F.V., Strano, M.C. (2025). Natural antifungal edible coatings as a sustainable strategy for preserving postharvest quality of citrus fruits. **Poster**. PostharvestMed September 17-19, 2025.
- Foti, P., Sanfilippo, R.R., Allegra, M., Strano, M.C., Romeo, F.V. (2025). Application of cell-free supernatants from Lactic Acid Bacteria as natural biopreservatives in fresh-cut oranges. **Poster**. PostharvestMed September 17-19, 2025.
- Trovato, S., Leocata, E., Foti, P., Romeo, F.V., Allegra, M., Alessandro, S., Licciardello, G., Strano, M.C. (2025). *In vitro* preliminary evaluation of potential biological control agents against *Plenodomus tracheiphilus*. **Poster**. The 8th International Conference on Microbial Diversity September 23-26, 2025.
- Testa, M., Allegra, M., Alessandro, S., Di Silvestro, S., Licciardello, G., Strano, M.C. (2025). Field and postharvest detection and isolation of potential mycotoxigenic fungi in carob (*Ceratonia siliqua* L.). **Poster**. The 8th International Conference on Microbial Diversity September 23-26, 2025.
- Foti, P., Sanfilippo, R.R., Strano, M.C., Licciardello, G., Modafferi, A., Campolo, O., Romeo, F.V. (2025). **Poster**. The 8th International Conference on Microbial Diversity September 23-26, 2025.
- Strano M.C. (2024). Carrubo e potenziali funghi micotossigeni: monitoraggio di agenti patogeni fungini dal campo alla tavola. **Comunicazione orale**. Convegno Nazionale Valore in Campo, Roma, 11-12 dicembre 2024.
- Strano M.C. (2024). Effect of a microorganism-based biostimulant on sweet orange plant behavior, fruit quality and postharvest shelf-life. **Comunicazione orale**. The 15th International Citrus Congress, 10-15 novembre 2024, Jeju, Corea del Sud.
- Strano M.C. (2024). Extending the shelf-life of Citrus and related ready-to-eat products through eco-friendly strategies. **Comunicazione orale**. The 15th International Citrus Congress, 10-15 novembre 2024, Jeju, Corea del Sud.
- Allegra, M., Romeo, F.V., Foti, P., Licciardello, C., Trovano, S., Alessandro, S., Strano M.C. (2024). Ozonated water as eco-friendly strategy to improve the shelf-life of ready-to-eat pigmented oranges. **Poster**. The 15th International Citrus Congress, 10-15 novembre 2024, Jeju, Corea del Sud.
- Strano, M.C. The use of ozonated water to extend fresh-cut 'Pesca di Leonforte' peach shelf-life. **Comunicazione orale**. The 5th International Conference on Fresh-cut Produce: Maintaining quality and safety, 3-6-giugno 2024, Foggia (Italy).
- Strano, M.C. (2023). La gestione post-raccolta del mango. **Comunicazione orale**. Nuovi modelli di sviluppo per il territorio, 16 giugno 2023, Fiumefreddo di Sicilia (CT).
- Canale, M., Palmeri, R., Pesce, F., Todaro, A., Amenta, M., Strano, M.C., Allegra, M., Spina, A. (2022). Pani di frumento duro funzionalizzati mediante aggiunta di sfarinati di carciofo ottenuti da scarti di lavorazione. **Poster**. 12° Convegno AISTEC, Università di Napoli Federico II - Dipartimento di Agraria. Portici, 15 - 17 giugno 2022.
- Allegra, M., Ferlito, F., Torrisi, B., Trovato, S., Ciccirello, G., Strano, M.C. (2022). Effetto dell'ombreggiatura di olivi secolari consociati a limoneti sull'estensione della shelf-life di limoni frigoconservati. **Poster**. 8° Convegno nazionale postraccolta, Pescia (PT), 29-30 settembre 2022.
- Strano, M.C., Allegra, M., Arlotta, C., Fabroni, S., Licciardello, C., Mangiameli, S., Pietro Paolo, D., Russo, G., Salonia, F., Timpanaro, N., Caruso, M. (2022). Postharvest quality and shelf-life of new mandarin-hybrids under cold storage conditions. **Poster**. 31st International Horticultural Congress, 14-20 agosto 2022, Angers, Francia.
- Strano M.C., Caruso M., Di Silvestro S., Fabroni S., Licciardello C., Timpanaro N., Allegra M., Pietro Paolo D., Salonia F., Mangiameli S., Russo G. (2021). Effetto della frigoconservazione sulla qualità di arance Tarocco e nuovi ibridi di mandarino. **Comunicazione orale**. XIII Giornate Scientifiche SOI, 22-23 giugno 2021, Di3A - Università degli Studi di Catania.
- Arlotta C., Ciacciulli A., Strano M.C., Cafaro V., Salonia F., Licciardello C., Russo G., Smith M., Cuenca J., Aleza P., Caruso M. (2020). Development of High Resolution Melting and CAPS protocols for *Alternaria* brown spot marker assisted selection in citrus breeding. **Poster**. The 7th International Horticulture Research Conference. 1-30 luglio 2020, online.
- Russo T., Strano M.C. (2019). Produzione di piante certificate di nuove varietà industriali e ornamentali. **Comunicazione orale**. INNOVIA DAY: Prodotti e processi innovativi nei settori del

vivaismo ortofloricolo e agroalimentare, convegno conclusivo del progetto, CREA-OFA, Acireale (CT), 13 dicembre 2019.

- Genovese F., Di Renzo G.C., Altieri G., Scarano L., Strano M.C. (2019). Effect of packaging technology on the quality of pre-cooled clementine fruit. **Poster**. International Mid-Term Conference AIIA, Matera, 12-13 settembre 2019. Book of Abstract p. 195.
- Strano M.C., Romeo F.V., Foti P., Allegra M., Carboni C. (2019). Effectiveness of ozonated water treatment on microbial control and storage quality of different Citrus fruit species. **Comunicazione orale**. 24th World Congress and Exhibition "Ozone and advanced oxidation leading-edge science and technologies", Nice, France, 20-25 October 2019.
- Licciardello, G., Strano, M.C., Contarino, R., Caruso, P., Sorrentino, G., Di Silvestro, S. (2019). Detection of fungal species from olive fruits showing typical symptoms of anthracnose. **Poster**. Microbial Diversity, Catania, 25-27 aprile 2019. Book of abstract pag 189.
- Di Silvestro, S., Strano, M.C., Ferlito, F., Torrisi, B., Allegra, M., Neri, D., Lodolini, E.M., Bella, S. (2019). A new emergency for the Mediterranean fruit trees: detection and characterization of a fungal disease on fig (*Ficus carica* L.) in Sicily. **Poster**. International Society for Horticultural Science, VI International Symposium on Fig, 2 September 2019.
- Licciardello G., Di Silvestro S., Sciara M., Russo M.P., Sorrentino G., Strano M.C., Catara V., Caruso P. (2019). Evaluation of olive knot disease and epiphytic bacterial population in a worldwide olive germplasm collection. **Poster**. XXV National Congress Italian Phytopathological Society (SIPaV), Milan, 16-18 September 2019. Abstract J Plant Pathol 101: 829.
- Licciardello G., Strano C., Caruso P., Contarino R., Sorrentino G., Di Silvestro S. (2019). *Colletotrichum acutatum* and *C. kahawae* subsp. *ciggaro* in olive fruits affected by anthracnose in Sicily. **Poster**. XXV National Congress Italian Phytopathological Society (SIPaV), Milan, 16-18 September 2019. Abstract J Plant Pathol 101: 829.
- Strano, M.C., Di Silvestro, S., Allegra, M., Russo, G., Caruso, M. (2019). Valutazione dell'attitudine alla frigoconservazione di differenti cultivar di arance Tarocco. **Poster**. Convegno "Postraccolta dei prodotti ortoflorofrutticoli, Milano, 28-29 ottobre 2019. Book of Abstract p. 48. ISBN: 9788833850344.
- Strano, M.C., De Leo, R., Mangiameli, S., Bedin, E., Allegra, M., Pulvirenti, A. (2019). Antifungal activity of pectin-based edible coatings in controlling citrus postharvest rots. **Poster**. 33rd EFFoST International Conference - Sustainable Food Systems - Performing by Connecting, 12-14 November 2019 | WTC Rotterdam, The Netherlands. Book of abstract, P1-3-34.
- Strano, M.C., De Leo, R., Mangiameli, S., Bedin, E., Allegra, M., Pulvirenti, A. (2019). Effectiveness of antifungal pectin-based edible coatings in extending the shelf-life of blood orange fruits. **Poster**. 33rd EFFoST International Conference - Sustainable Food Systems - Performing by Connecting, 12-14 November 2019 | WTC Rotterdam, The Netherlands. Book of abstract, P1-3-33.
- Russo T., Strano M.C. (2018) "Produzione di piante certificate di nuove varietà industriali e ornamentali". **Comunicazione orale**. INNOVIA DAY: Prodotti e processi innovativi nei settori del vivaismo ortofloricolo e agroalimentare, CREA-OFA, Acireale (CT), 12 novembre 2018.
- Strano M.C., Pulvirenti A., Aloisi V., De Leo R., Parafati L., Cirvilleri G., Restuccia C. (2017). Effectiveness of antimicrobial edible coatings in controlling postharvest fungal rots on cold stored pigmented orange fruit. **Poster**. 4th International Conference on Microbial Diversity", Bari 24-26 ottobre 2017.
- Strano M.C., Di Silvestro S., Bella S., Sorrentino G. (2016). Gestione ecosostenibile della filiera agrumicola: dall'agroecosistema al frutto. **Comunicazione orale**. Incontro tecnico con UNAPROA "Offerta di ricerca del CREA nel settore dell'agrumicoltura e della frutticoltura mediterranea", 13 Dicembre 2016 Sala conferenze del CREA-OFA, Acireale.
- Caruso M, Ferlito F, Licciardello C, Allegra M, Strano MC, Di Silvestro S, Russo MP, Pietro Paolo D, Caruso P, Las Casas G, Stagno F, Torrisi B, Roccuzzo G, Reforgiato Recupero G, Russo G. (2016). Pomological diversity of the Italian blood orange germplasm. **Comunicazione orale**. International Citrus Congress, Foz do Iguazu (Brasile) 18-23 Settembre 2016.
- Strano M.C., Di Silvestro S., Bella S., Sorrentino G., Aloisi V., Varrica G. (2016). Gestione degli agrumi nella fase postraccolta: impiego di metodi alternative e tecnologie a basso impatto ambientale. **Comunicazione orale**. MACFRUIT 2016, 14-16 settembre 2016.
- Di Silvestro S., Bella S., Aloisi V., Varrica G., Sorrentino G., Strano M.C. (2016). Rischi fitosanitari dell'agrumicoltura nell'area Mediterranea. **Poster**. MACFRUIT 2016, 14-16 settembre 2016.
- Strano M.C., Di Silvestro S., Sorrentino G., Roccuzzo C., Leonardi A., Guardo M., Ferlito F. (2015). First observation on a new fungal infectious disease of fig trees (*Ficus Carica* L.) in the East coast of Sicily. **Poster**. XXI Convegno Nazionale Società Italiana di Patologia Vegetale (SIPaV), Difesa delle piante per l'alimentazione e l'energia, 21-23 settembre 2015.

- Sorrentino G., Guardo M., Strano M.C., Bella S., Massimino Cocuzza G., Ferlito F., Di Silvestro S. (2015). Current geographical distribution of Citrus Tristeza Virus (ctv) in Sicily and citrus replanting consequences. **Poster**. XXI Convegno Nazionale Società Italiana di Patologia Vegetale (SIPaV), Difesa delle piante per l'alimentazione e l'energia, 21-23 settembre 2015.
- Li Destri Nicosia M.G., Pangallo S., Romeo F.V., Strano M.C., Sanzani S.M., Rapisarda P., Schena L. (2015). Pomegranate peel extract to control postharvest rot of lemons and sweet cherries. **Poster**. III International Symposium on Postharvest Pathology, Bari, 7-11 giugno 2015.
- Strano M.C. (2014). "Strategie di difesa a basso impatto ambientale nella gestione postraccolta degli agrumi". **Comunicazione orale**. Convegno "Innovazioni tecnologiche nel settore postraccolta verso Expo 2015", CREA-OFA, Acireale (CT), 5 dicembre 2014.
- 29 novembre 2014 - Convegno "Innovazione e ricerca per aumentare la competitività della filiera agrumicola" CRA-ACM, Acireale (CT).
- Strano M.C., Di Silvestro S., Coniglione M., Magnano San Lio, R. (2014). "Efficacia del fosfito di potassio sul contenimento delle malattie crittogamiche in frutti di clementine frigoconservati". **Poster**. Convegno Postharvest 2014 "Reducing Postharvest Losses to Better Feed the World", Barletta, 22-23 maggio 2014.
- Giornata di studio "Approcci diversi di studio ad emergenze fitosanitarie in agricoltura", CRA Roma, 26 giugno 2013.
- Tauriello A., Di Renzo G.C., Altieri G., Strano M.C., Genovese F., and Calandra M.R. (2012). "Simulation of cold treatment during a cargo shipment of citrus fruit". **Poster**. International Citrus Congress", Valencia (Spagna), 18-24 novembre 2012.
- Strano M.C. (2009). "Tecnologie innovative nella fase post-raccolta". **Comunicazione orale**. Convegno Agruqual- "Innovazioni per il Raggiungimento della Qualità globale in Agrumicoltura", CRA- Centro di Ricerca per l'Agrumicoltura e le Colture Mediterranee di Acireale (CT), 11 dicembre 2009.
- Strano M.C. (2009). "Controllo delle micopatie degli agrumi in post-raccolta mediante interventi alternativi ai fungicidi di sintesi". **Comunicazione orale**. Seminario tecnico su "Aspetti tecnici ed aggiornamenti normativi in agrumicoltura biologica", CRA- Centro di Ricerca per l'Agrumicoltura e le Colture Mediterranee di Acireale (CT), 24 novembre 2009.
- Strano M.C. (2009). "Utilizzo di tecnologie del post-raccolta per la estensione della shelf-life". **Comunicazione orale**. Convegno ARSSA "Il clementine di Calabria: problemi tecnici e strategie di intervento", Sala Cong. Centro di Eccellenza di Corigliano Scalo (CS), 8 maggio 2009.
- Lanza G., di Martino Aleppo E., Strano M.C. (2007). **Comunicazione orale**. Convegno "Risultati finali del Progetto Piano Agrumicolo Nazionale" tenutosi presso il CRA - Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura di Acireale (CT) il 31 maggio – 1 giugno 2007.
- Lanza G., di Martino Aleppo E., Strano M.C. (2007). "Effectiveness of peracetic acid in integrated control strategies of Penicillium decay in tarocco orange fruit". **Comunicazione orale**. International Congress COST 924 "Novel approaches for the control of postharvest diseases and disorders", Facoltà di Agraria di Bologna, 3-5 maggio 2007.
- Lanza G., di Martino Aleppo E., Strano M.C. (2006). **Comunicazione orale**. Convegno su "Mantenimento della qualità dei frutti di agrume destinati all'esportazione", CRA - Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura di Acireale (CT), 17 gennaio 2006.
- Lanza G., di Martino Aleppo E., Strano M.C. (2004). **Comunicazione orale**. Convegno su "Qualità e Sicurezza nella Filiera Agrumicola", Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura di Acireale (CT), 4 giugno 2004.
- Lanza G., di Martino Aleppo E., Strano M.C. (2003). **Comunicazione orale**. Convegno su "Ricerche e sperimentazioni nel settore dell'agrumicoltura italiana, Piano Agrumicolo Nazionale", Istituto Sperimentale per l'Agrumicoltura di Acireale (CT), 8-9 aprile 2003.
- Lanza G., di Martino Aleppo E., Strano M.C. (1998). **Comunicazione orale**. 2° Workshop Nazionale "Postraccolta dei prodotti ortofrutticoli" tenutosi a Vallo della Lucania (Sa), 1-2 ottobre 1998.
- Lanza G., di Martino Aleppo E., Strano M.C. (1997). **Comunicazione orale**. Joint Workshop "Non conventional methods for the control of postharvest disease and microbiological spoilage", Bologna, 9-11 ottobre 1997.

PARTECIPAZIONE A CORSI E SEMINARI

- (13 novembre 2025- 15 settembre 2026) Corso “Organic Advisory Fundamentals”.
- (19 marzo 2025) Corso “Introdurre all'intelligenza artificiale”.
- (28 marzo 2025) Corso di Formazione “La Tecnologia HPP (High Pressure Processing)”.
- (febbraio-dicembre 2024) Corso FAD. Tecnologie non convenzionali nel settore alimentare.
- (16 febbraio 2023) Corso Excel avanzato.
- (09-11-2022) Corso on-line Formazione Maggiori “La discriminazione di genere e pari opportunità”. Durata 6 ore.
- (30/09/2021) Corso on-line “I metodi rapidi per le analisi nella sicurezza alimentare: risvolti applicativi e normativi”.
- (17/06/2021) Corso on-line “Food industry 4.0 per la transizione verso un'economia circolare”. Durata 6 ore.
- (12-05-2021) Corso di formazione “Horizon Europe: struttura e opportunità”. Durata 3 ore.
- (28-04-2021) Corso di formazione “Horizon Europe – Le novità implementative e gli aspetti legali e finanziari”.
- (07-01-2021) Corso on-line Formazione Maggiori “Piano Formativo Anticorruzione 2020-2021”. Durata 3 ore.
- (26-11-2020) Corso di formazione “PROGETTI DI R&I EUROPEI E GDPR. Durata 3,5 ore.
- (13-3-2020) Corso online Microsoft sull'utilizzo di “Microsoft Teams”.
- (20-3-2020) Corso online Microsoft su “Strumenti di produttività individuale di Office365”.
- (25-3-2020) Technical Webinar FAO online “Sustainable food systems and nutrition: Food Post-Harvest Losses”.
- (26-3-2020) Webinar online Sartorius “INCUCYTE”.
- (01/10/2020) Corso on-line “Sicurezza alimentare: metodi rapidi per il controllo di alimenti, acque e ambiente”.
- (30/06/2017) Giornata formativa “Gli oli essenziali: fitochimica e nuove applicazioni”. CNR, aula convegni Istituto di Biochimica Molecolare, Catania.
- (01/07/2015) Seminario “Scenari e obiettivi della ricerca scientifica applicata alle colture arboree da frutto”, Prof. P. Inglese, ordinario di “Arboricoltura Generale e Coltivazioni Arboree” Università di Palermo, CREA-OFA, Acireale (CT).
- (03/06/2015) Seminario “Nuove prospettive sulla difesa delle piante”, Prof. Piero Attilio Bianco Università degli Studi di Milano, Prof. Matteo Lorito Università degli Studi di Napoli Federico II, Di3A, Università di Catania.
- (15/01/2015) Seminario “Dalla ricerca al mercato. La valorizzazione economico-aziendale della conoscenza”, Prof. R. Faraci, Ordinario di Economia e Gestione delle Imprese dell'Università di Catania, CREA-OFA, Acireale (CT).
- (22/12/2014) Seminario della Dott.ssa A. Cultrone (Enterome bioscience, INRA; Paris) su “A metagenomic view of the Human Gut Microbiota in Health and Disease.” CRA-ACM, Acireale (CT).
- (10/10/2014) Seminario del Dr. Karim Ammar (CIMMYT) “Addressing Global Challenges to Durum Wheat Sustainability at CIMMYT” CRA-ACM, Acireale (CT).
- (28-30-05/2013) “Statistica di base; analisi della varianza uni variata (ANOVA); di analisi di regressione semplice” (CRA-ACM, Acireale, CT).
- (4-6/06/2013) “Tecniche di difesa fitosanitaria a basso impatto ambientale: gli agrofarmaci naturali” (Catania).
- (17-19/09/2013) “Tecniche analitiche di tipo biochimico” (CRA-ACM, Acireale, CT).
- (27-27/09/2013) “Analisi di regressione, analisi di serie temporali e modelli di predizione uni e multivariati” (CRA-ACM, Acireale, CT).
- (24/06/2009) Corso di Formazione su “Etichettatura aspetti vecchi e novità”, Facoltà di Agraria di Catania.
- (26/06/2008) Seminario su “Agrumicoltura Post-raccolta: presentazione primi risultati”, Mirto Crosia (CS).
- (05/06/2008) Seminario su “Marketing agroalimentare”, Ramacca (CT), tenuto dal prof. Roberto Della Casa (Università di Bologna, Polo di Forlì).
- (21/02/2006) Seminario sulle analisi multi-fisiche con il software COMSOL Multiphysics, SAFE, Potenza.
- (14-17/11/2005) Corso Internazionale su “Tecnologie postraccolta dei prodotti ortofruitticoli”, Facoltà di Agraria di Foggia.

PARTECIPAZIONE AD EVENTI VARI

- (25/02/2026) Webinar “Gestione ed uso delle collezioni di germoplasma vegetale e microbiche per la tutela e la valorizzazione economica dell’agrobiodiversità”.
- (25/07/2025) Webinar “National mango board and Nutrition-driven consumer strategies”.
- (21/03/2024) Webinar “Exploring the Microbial World: A journey through Sequencing applications”.
- (23-25/01/2024) Convegno “Innovations in Food Loss and waste management”, Ancona.
- (28/03/2023) International Workshop on Citrus Genome, Acireale (CT).
- (24/01/2020) Convegno “L’innovazione varietale in agrumicoltura: le proposte del CREA”, CREA-OFA, Acireale (CT).
- (03 giugno 2019) Convegno finale progetto ORPRAMed”, RADICEPURA, Giarre (CT).
- (15/02/2019) Giornata di studio “Sostenibilità agronomica e tracciabilità delle produzioni della filiera agrumicola”, CREA-OFA, Acireale (CT).
- (29/01/2019) Seminario “Innovazioni di prodotto e di processo nel sistema vivaistico per lo sviluppo dell’agrumicoltura siciliana”, Radice Pura, Giarre (CT).
- (28/06/2018) Prima i geni: liberiamo il futuro dell’agricoltura italiana, CREA-OFA, Acireale (CT).
- (25/06/2018) Prospettive di sviluppo dei fruttiferi tropicali e subtropicali nell’areale jonico-etneo, CREA-OFA, Acireale (CT).
- (15/06/2018) La tracciabilità delle produzioni per la valorizzazione dell’offerta agrumicola siciliana, CREA-OFA, Acireale (CT).
- (08/06/2018) Convegno Food Law, Di3A, Università di Catania.
- (13/12/2017) Strategie di miglioramento genetico e valorizzazione delle nuove varietà di agrumi, CREA-OFA, Acireale (CT).
- (27/10/2017) Convegno “Il contributo della ricerca per il settore agrumicolo”. Di3A, Università degli Studi di Catania.
- (10/07/2017) “La presentazione dell’Iniziativa PRIMA, Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area”, CREA-Roma (partecipazione in videoconferenza).
- (07/07/2017) Convegno “Applicazione delle nuove tecnologie nella lotta contro il Mal secco del limone a 100 anni dalla sua comparsa in Sicilia”, CREA-OFA, Acireale (CT).
- (16/05/2015) Convegno “Il Limone dell’Etna – Le sue tipicità verso l’Indicazione geografica Protetta”, Sala Conferenze CREDITO SICILIANO, Acireale (CT).
- (17/04/2015) Convegno “Innovazione e ricerca per aumentare la competitività della filiera cerealicola siciliana” CRA-ACM, Acireale (CT).
- (10/04/2015) Convegno “Energia dagli agrumi: un’opportunità per l’intera filiera” Azienda Agraria Sperimentale, Università degli Studi di Catania.
- (24/03/2015) “Mostra Pomologica degli Agrumi” CRA-ACM, Acireale (CT).
- (21-22/03/2015) “23a edizione Giornate FAI di primavera”, CRA-ACM, Acireale (CT).
- (13/12/2014) Convegno “Prospettive di sviluppo per la coltura del melograno nell’areale jonico-etneo: la ricerca per la filiera. CRA-ACM, Acireale (CT).
- (15/04/2014) Convegno “Agrumicoltura biologica: massa critica per i partenariati europei per l’innovazione” Azienda Sperimentale Palazzelli, Lentini (SR).
- (25/05/2012) Convegno “Innovazioni nell’Industria dei derivati agrumari”, CRA- Centro di Ricerca per l’Agrumicoltura e le Colture Mediterranee di Acireale (CT).
- (15/03/2012) Giornata tecnica sugli agrumi ornamentali e Mostra pomologica, CRA- Centro di Ricerca per l’Agrumicoltura e le Colture Mediterranee di Acireale (CT).
- (10/12/2009) Convegno S.I.Cer.Me.- “Sistema Integrato per lo sviluppo della Cerealicoltura Meridionale”, CRA- Centro di Ricerca per l’Agrumicoltura e le Colture Mediterranee di Acireale (CT).
- (29/10/2009) Workshop “Elementi tecnici di visione artificiale e applicazioni negli agro biosistemi”, CRA-ING di Monterotondo (Roma).
- (24/07/2009) Convegno “Nuovi Marker per la rintracciabilità della frutta biologica (Biomarkers)”, Hotel Orizzonte di Acireale (CT).
- (13-14/11/2008) Giornata Mondiale dell’Alimentazione: L’Italia con ONU contro la fame nel mondo”, Celebrazioni Ufficiali 2008, Aula Magna Facoltà di Agraria, Università di Catania.
- (11/07/2008) EuroMedCitrusNet, Sixth Framework Programme, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Fitosanitarie, Università di Catania.
- (27/03/2008) Convegno “Sistemi innovativi di monitoraggio e difesa in frutticoltura”, CRA-Centro di ricerca per l’Agrumicoltura e le Colture Mediterranee, Acireale (CT).

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

Inglese.
Buona conoscenza dell'inglese tecnico.
eccellente
buono
buono

**CAPACITÀ E COMPETENZE
INFORMATICHE**

In grado di utilizzare i diversi sistemi applicativi del pacchetto Office, in particolar modo Excel, Word e Power Point, in grado di utilizzare anche alcuni fra i principali programmi di Statistica.

PATENTE O PATENTI

B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Nel 2006 è risultata idonea al concorso pubblico per titoli ed esami per ricercatore III livello, bandito dal CRA, nel settore Agr.15- Scienze e Tecnologie Alimentari.

Il 9 marzo 2009 ha partecipato presso il CRA- Centro di Ricerca per l'Agricoltura e le Colture Mediterranee al concorso per titoli e colloquio finalizzata alla formazione di elenchi di personale, da assumere con contratto di lavoro a tempo determinato, per l'esercizio di funzioni ascrivibili al profilo professionale di Collaboratore Tecnico Enti di Ricerca VI livello, area omogenea di specializzazione "Patologia Vegetale", conseguendone l'idoneità.

Il 9 dicembre 2009 ha partecipato presso il CRA- Centro di Ricerca per l'Agricoltura e le Colture Mediterranee al concorso per l'assegnazione di n.1 assegno di ricerca dalla tematica: "Monitoraggio della qualità dei frutti di agrume nella fase post-raccolta mediante utilizzo di sistemi non distruttivi in grado di discriminare fenomeni di alterazione microbiologica e qualitativa del prodotto", risultandone vincitrice.

Il 19 febbraio 2010 ha partecipato presso il CRA- Centro di Ricerca per l'Agricoltura e le Colture Mediterranee al concorso per titoli e colloquio, finalizzata alla formazione di elenchi di personale, da assumere con contratto di lavoro a tempo determinato, per l'esercizio di funzioni ascrivibili al profilo professionale di ricercatore III livello, settore scientifico-disciplinare "Patologia Vegetale", conseguendone l'idoneità.

Il 12 aprile 2010 ha partecipato presso il CRA- Centro di Ricerca per l'Agricoltura e le Colture Mediterranee al concorso per titoli e colloquio, finalizzata alla formazione di elenchi di personale, da assumere con contratto di lavoro a tempo determinato, per l'esercizio di funzioni ascrivibili al profilo professionale di tecnologo III livello, settore scientifico-disciplinare "Patologia Vegetale", conseguendone l'idoneità.

Nel luglio 2010 ha partecipato al Concorso pubblico per titoli ed esami a complessivi 41 posti di ricercatore III livello del CRA (cod. concorso 03-RIC), di cui n.7 posti relativi all'Area 6 "Tecnologie alimentari", risultando vincitrice.

Negli'anni 2003 e 2015 ha fatto parte della Commissione per gli esami di abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Catania.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali.

Ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 445/2000, consapevole della responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di dichiarazioni mendaci la sottoscritta dichiara la veridicità dei dati ivi riportati.