

Dati Personali

Luogo e data di nascita: Catania (CT), 27/05/1973
Residenza: via Villafranca n. 7, 42123 Reggio Emilia
Telefono: +39 0522 522063 / 2057
E-mail: maria.gullo@unimore.it
E-mail posta certificata: mariagullo@altapec.it
ORCID: 0000-0002-9908-8254

<https://personale.unimore.it/rubrica/dettaglio/mgullo>

<https://www.umcc.unimore.it/>

Posizione Attuale

Professore Associato Settore Scientifico Disciplinare AGR/16 Microbiologia Agraria. Dipartimento di Scienze della Vita. Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia.

Istruzione e Formazione

Maturità Scientifica conseguita presso il Liceo Scientifico Leonardo da Vinci, Giarre (CT) nel 1992.
Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (votazione 110/110) conseguita presso la Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Catania nel 1998.
Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari (XVII ciclo) - Università degli Studi di Catania
Titolo tesi: "I batteri dell'aceto balsamico tradizionale: caratteristiche fenotipiche e molecolari. (Titolo conseguito il 22/02/2005).

1 - Attività Scientifica

Attività ed Esperienze di ricerca

1999-2000. Borsa di Studio. Messa a punto di colture starter per la produzione di pane di semola di grano duro), Università degli Studi di Catania. Progetto nazionale (P.O.P Mis. 10.4): "Ottimizzazione delle materie prime, del processo di lievitazione e del confezionamento della produzione industriale di pane e prodotti da forno convenzionali e dietetici". In collaborazione con il Consorzio per la Ricerca sulla Filiera cerealicola "G.P. Ballatore".

1999-2000. Incarico Professionale. Progetto Nazionale (P.O.M Mis. 2): "Biotecnologie per la valorizzazione di prodotti da forno tipici dell'Italia meridionale mediante l'individuazione dei fattori che ne determinano la specificità organolettica, biologica e nutrizionale".

2000-2001. Assegno di ricerca. "Biodiversità fenotipica e genotipica dei lieviti isolati dalle paste acide, Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia.

2001-2004. Frequenza Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari (XVII ciclo) - Università degli Studi di Catania.

01/12/2002-20/12/2003. Visiting PhD Student Lehrstuhl für Mikrobiologie, Università Tecnica di Monaco di Baviera (TUM), Germania; Tutor Doctor Wolfgang Ludwig. Esperienza: tecniche di sequenziamento di genomi batterici.

1/11/2005-oggi. Ricercatore a tempo indeterminato. Settore Scientifico Disciplinare AGR/16. Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia.

2007. Ha frequentato il corso "The DSMZ Training course. Identification" presso il Leibniz-Institut DSMZ - Deutsche Sammlung von Mikroorganismen und Zellkulturen GmbH (3 giorni).

2007. Ha frequentato il corso "Scientific Argumentation in Research Papers". Sandra Oster, Oregon Health & Science University, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e degli Alimenti, Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, (3 giorni).

1/10/2008. Ha frequentato la Giornata Nazionale per il lancio del bando IDEAS "ERC Starting Grant" 2009. 7° Programma Quadro di Ricerca e Sviluppo Tecnologico dell'Unione Europea. Università degli Studi di Verona, Aula Magna G. De Sandre.

09/06/2017. Abilitazione Scientifica Nazionale (ASN) Settore Concorsuale 07/I1 MICROBIOLOGIA AGRARIA AGR/16. BANDO D.D. 1532/2016. Valida dal 09/06/2017 al 09/06/2023.

1/09/2021. Nomina Professore Associato S.S.D. AGR/16 (Settore concorsuale 07/I1). Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia.

15/09/2021. Abilitazione Scientifica Nazionale (ASN) Settore Concorsuale 05/I2 Seconda Fascia MICROBIOLOGIA Bando D.D. 2175/2018. Valida dal 15/09/2021 al 15/09/2030.

Responsabilità scientifica e partecipazione a progetti di ricerca finanziati e bandi competitivi

Responsabilità scientifica

2008-2009. Responsabile scientifico progetto finanziato da Fondazione Manodori, Reggio Emilia, Italia. Titolo: Aceto balsamico tradizionale (ABT) e salute: caratterizzazione di composti antiossidanti e attività funzionale di batteri acetici. Fondazione Manodori. Reggio Emilia.

2013-2015. Sviluppo di aceti speciali da mosti d'uva toscani-ACETOSCANIA. Misura 124 PSR 2007-2013 Regione Toscana.

2014-2015. Produzione di un sistema di acetificazione innovativo. San Giacomo s.r.l. Bando: "Acquisizione di servizi di ricerca e sperimentazione". Interventi a favore della ricerca industriale delle imprese operanti nelle filiere maggiormente coinvolte dagli eventi sismici del maggio 2012 (art.12 D.L. n. 74. 6/6/2012, convertito dalla legge 122 del 1 agosto 2012). Regione Emilia Romagna.

2014-2016. Miglioramento trappole per il monitoraggio e valutazione di strategie di lotta innovative per il controllo di *Drosophila suzukii* nuovo moscerino del ciliegio e dei piccoli frutti. Fondazione di Vignola. Modena.

2020-2023. Implementation and sustainability of microbial resource research infrastructure for 21st Century-IS_MIRRI21-Call H2020-INFRADEV-2019-2.

2021. Risorse microbiche per applicazioni sostenibili - Batteri Acetici produttori di cellulosa in *Unimore Microbial Culture Collection* (BACELL). FAR Dipartimentale - 2020.

2021. Produzione di aceti da acque di vegetazione olearie-progetto INNOLITEC. Ente Fin: CREA; prot. 4739.

Partecipazione – Membro gruppo di ricerca

1999-2000. Progetto nazionale (P.O.P Mis. 10.4). "Ottimizzazione delle materie prime, del processo di lievitazione e del confezionamento della produzione industriale di pane e prodotti da forno convenzionali e dietetici". Università degli Studi di Catania - Consorzio per la Ricerca sulla Filiera cerealicola "G.P. Ballatore".

1999-2001. Progetto Nazionale (P.O.M Mis. 2). "Biotecnologie per la valorizzazione di prodotti da forno tipici dell'Italia meridionale mediante l'individuazione dei fattori che ne determinano la specificità organolettica, biologica e nutrizionale".

2004-2005. Progetto Regionale (Emilia Romagna) CRPV (Centro Ricerca Produzioni Vegetali). Studio e Ricerca "Ottenimento di colture starter per la produzione di Aceto Balsamico Tradizionale e messa a punto di una tecnologia per la loro produzione".

2005-2008. EU Project (FP6-European Community) CRAFT. ref:17269. Winegar: Wood solutions to excessive acetification length in traditional vinegar production.

2013-2015. Cooperative Research on improving quality and quantity of Chinese cereal vinegars. Executive programme for scientific and technological cooperation between the Italian Republic and the People's Republic of China.

Attività di ricerca e trasferimento tecnologico documentata da contratti di ricerca e consulenza

Dal 2012 ad oggi è stata responsabile scientifico di 12 convenzioni con Aziende per lo svolgimento di attività di ricerca/consulenza riguardanti la produzione degli aceti e bevande in regime di fermentazione statico e sommerso, applicazione di batteri acetici in condizioni controllate, selezione di ceppi microbici di uso enologico e produzione di cellulosa microbica per usi biomedicali.

Direzione e partecipazione alle attività di un gruppo di ricerca caratterizzato da collaborazioni a livello nazionale o internazionale

01/01/2013 – 04/12/2018. Membro UMCC (Unimore Microbial Culture Collection). Responsabile area Batteri acetici.

05/12/2018 - oggi. Responsabile Scientifico/Coordinatore della Collezione microbica Unimore Microbial Culture Collection (UMCC; <http://www.umcc.unimore.it/>). Collezione microbica del Dipartimento di Scienze della Vita-Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia specializzata nello studio ecologico, funzionale e applicativo di batteri acetici, batteri lattici e lieviti. Partner collaborativo progetto europeo MIRRI (Microbial Resource Research Infrastructure); affiliata alle seguenti organizzazioni internazionali: European Culture Collection' Organization (ECCO) e World Federation for Culture Collections (WFCC).

05/12/2018 - oggi. Membro delegato dell'Assemblea Generale della Joint Research Unit (JRU) per lo svolgimento di attività di ricerca e sviluppo nel campo della infrastruttura Microbial Resource Research Infrastructure MIRRI-IT (MIRRI-ITALIA).

Collaborazioni Scientifiche

Dal 2002 ad oggi ha collaborato con diversi enti di ricerca nazionali ed internazionali, come documentato da pubblicazioni su riviste scientifiche internazionali, comitati scientifici di convegni e attività editoriale.

Università italiane

Università degli Studi della Basilicata (Dott.ssa T. Zotta); Università degli Studi di Milano (Dott.ssa C. Picozzi); Università degli Studi di Udine (Prof.ssa L. Iacumin); Università degli Studi di Catania (Prof.ssa C. Caggia); Università degli Studi di Reggio Calabria (Prof. A. Caridi); Università degli Studi di Ancona (Dott. P. Falcone); Università degli Studi di Pisa (Prof. G. Petroni). Università degli Studi di Perugia (Prof. P. Buzzini); Università degli Studi di Torino (Prof.ssa C.G. Varese).

Università ed enti di ricerca stranieri

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang Tailandia (Prof. W. Krusong); Faculty of Oenology University Rovira i Virgili, Tarragona, Spagna (Prof.ssa MJ Torija); College of Food Science

and Technology, Huazhong Agricultural University, Wuhan, Hubei, China (Prof. F. Chen); Department of Inorganic Chemistry and Chemical Engineering, University of Cordoba, Spain (Prof. I. Garcia-Garcia). Technical University of Munich (TUM), Germania; (Dr. W. Ludwig; Prof. KH. Scheleifer).

Affiliazione a Società Scientifiche e cariche elettive

Socio Ordinario SIMTREA (Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare e Ambientale).

Eletta Consigliere in seno al Direttivo SIMTREA (Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare e Ambientale) per il triennio 2019-2021.

Ruoli editoriali e collaborazioni con riviste scientifiche

2002-oggi Attività di revisore scientifico per le riviste: Antonie van Leeuwenhoek. Systematic and Applied Microbiology. Frontiers in Microbiology. Microbial Cell Factories. Process Biochemistry. Applied Microbiology and Biotechnology, Biotechnology Progress. Annals of Microbiology. Journal of Applied Microbiology. International Microbiology. African Journal of Microbiology Research. International Journal of Food microbiology. Food Microbiology, Food review, Food Research International, Folia Microbiologica. ACS Books, International Journal of Food Science & Technology, Journal of Food Composition and Analysis, Carbohydrate Polymer, Microorganisms, Foods, Applied Sciences.

2004-2007. Collaborazione con la casa editrice Edagricole per la realizzazione di articoli divulgativi sulle riviste: "Colture Protette", "Terra e Vita", "Ortofrutta Italiana", "Rivista di "Frutticoltura ed Orticoltura"; argomenti: Innovazione in agricoltura e aspetti logistici di prodotti ortofrutticoli.

30/06/2007-30/06/2008 Guest Editor International Journal of Food Microbiology. Special Issue "Vinegar and Acetic acid bacteria". Edited by Maria Gullo, Graham H. Fleet, Sara Bover-Cid. V. 125, Issue 1, Pages 1-102 (Published 30 June 2008).

1/11/2020-30/09/2021 Guest Editor. Rivista Applied Sciences. MDPI. Advances in Food, Bioproducts and Natural Byproducts for a Sustainable Future: From Conventional to Innovative Processes. [https://www.mdpi.com/journal/applsci/special issues/Food Bioproducts Byproducts](https://www.mdpi.com/journal/applsci/special%20issues/Food%20Bioproducts%20Byproducts)

28/02/2022-31/05/2022 Guest Editor. Rivista Frontiers in Microbiology. Acetic Acid Bacteria. <https://www.frontiersin.org/research-topics/29197/acetic-acid-bacteria>.

Ruolo e partecipazione a Convegni locali, nazionali e internazionali

Membro Comitato Scientifico e Organizzazione convegni internazionali

2005. Organizzazione Convegno Internazionale: "International Symposium on Vinegars and Acetic Acid Bacteria". Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. Reggio Emilia. 8-12 Maggio 2005.

2012. Membro Comitato Scientifico Convegno Internazionale: 3rd International Conference on Acetic Acid Bacteria-Vinegar and other products to AAB-Cordoba, Spagna. 17-20 Aprile 2012.

2015. Membro Comitato Scientifico Convegno Internazionale: The 4th International Conference on Acetic Acid Bacteria (AAB 2015). Taiyuan, P.R. Cina. 15-19 Settembre 2015.

2021. Membro Comitato Scientifico ed organizzatore (Convegno online). Advances in Microbial Diversity - Microbial Diversity 2021.

Membro comitato organizzatore convegni a carattere locale

- 2002.** Evidenze Sperimentali sul processo di produzione dell'aceto Balsamico tradizionale. Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. 15/06/2002; Reggio Emilia.
- 2003.** Genuinità dell'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia; ricerca di indicatori di qualità. Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. 19/01/2003; Reggio Emilia.
- 2004.** Ricerche finalizzate alla tutela della tipicità dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia. Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. 14/02/2004; Reggio Emilia.
- 2004.** "Anche la tradizione va studiata". Parte 1. Ricerche preliminari per l'individuazione di starter per l'Aceto Balsamico Tradizionale. Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. 11/12/2004; Modena. ISBN: 88-901557-0-1.
- 2006.** "Anche la tradizione va studiata". Parte 2. Ricerche preliminari per l'individuazione di starter per l'Aceto Balsamico Tradizionale. Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. 20/05/2006; Modena. ISBN: 10: 88-902276-2-1. 13: 978-88902276-2-2.
- 2014.** I balsamici: fermentazione acetica, viscosità e parametri sensoriali. Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. 31/05/2014; Aula Magna Manodori (RE).
- 2016.** Il trasferimento della ricerca alla produzione di aceto. Modena. Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. 21/05/2016; Modena.

Presentazioni orali – Invited speaker

- 2000.** Presentazione orale. Convegno nazionale. Criteri di selezione dei lieviti per panificazione. Convegno Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali - Cereali e qualità della vita – 5-7 Ottobre 2000. Palermo.
- 2002.** Presentazione orale. Convegno locale. L'azione dei microrganismi sui costituenti maggioritari del mosto e dell'aceto. Evidenze Sperimentali sul processo di produzione dell'aceto Balsamico tradizionale. Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. 15/06/2002. Reggio Emilia.
- 2003.** Presentazione Orale. Convegno locale. La coltivabilità dei batteri acetici quale limite per lo studio e l'impiego delle colture selezionate. Genuinità dell'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia; ricerca di indicatori di qualità. Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. 19/01/2003. Reggio Emilia.
- 2004.** Presentazione orale. Convegno locale. I batteri acetici dell'Aceto Balsamico Tradizionale: caratterizzazione fenotipica e molecolare. Ricerche finalizzate alla tutela della tipicità dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia. Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. 14/02/2004. Reggio Emilia.
- 2004.** Presentazione orale. The acetic acid bacteria from traditional balsamic vinegar. 9th Workshop on the Development in the Italian PhD Research in Food Science and Technology. 8-10 Settembre 2004. Parma, Italy, Parco Area delle Scienze.
- 2004.** Presentazione Orale. Convegno locale. I batteri dell'Aceto Balsamico Tradizionale: caratteristiche fenotipiche, molecolari e tecnologiche. Atti Primo Convegno: "Anche la tradizione va studiata" Ricerche preliminari per l'individuazione di starter per l'Aceto Balsamico Tradizionale. Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, 11/12/2004. Modena.
- 2006.** Presentazione Orale. Convegno locale. Isolamento e selezione dei batteri acetici per l'aceto balsamico tradizionale. Atti Secondo Convegno: "Anche la tradizione va studiata" Ricerche preliminari per l'individuazione di starter per l'Aceto Balsamico Tradizionale. Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. 20/05/2006. Modena. ISBN: 10: 88-902276-2-1.
- 2012.** Invited speaker. Convegno Internazionale. How different carbon sources and conditions make AAB "working" strains: *Acetobacter pasteurianus* strain AB0220 in superficial acetification system

as case study. 3rd International Conference on Acetic Acid Bacteria-Vinegar and other products to AAB. 17-20 Aprile 2012. Cordoba, Spagna.

2014. Presentazione orale. Convegno locale. Il governo della fermentazione acetica: avvio, gestione, e mantenimento. I balsamici: fermentazione acetica, viscosità e parametri sensoriali. 31/05/2014. Reggio Emilia. Aula Magna Manodori. Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia.

2014. Presentazione orale. Sviluppo e gestione della fermentazione acetica in sistema statico e sommerso. Sviluppo di aceti speciali da mosti d'uva toscani ACETOSCANA. Convegno Progetto Misura 124 PSR 2007-2013 - Regione Toscana. Arezzo, 22/11/2014.

2016. Presentazione orale. Convegno locale. L'acido gluconico: l'acido del balsamico. Il trasferimento della ricerca alla produzione di aceto. Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, 21/05/2016, Modena.

2018. Invited Speaker. Convegno Nazionale. Batteri acetici produttori di cellulosa/Acetic acid bacteria producing cellulose. Bioresnova: recupero e valorizzazione di suoli e sedimenti contaminati per mezzo di biotecnologie innovative e supportate da processi chimico-fisici. 29/01/2018, Pisa. Fondazione Pisa. Università degli Studi di Pisa.

2018. Relazione orale. Convegno Internazionale. Cellulose-producing acetic acid bacteria: the organism into the process. 5th International Conference on Acetic Acid Bacteria. Technical University of Munich, TUM School of Life Sciences Weihenstephan. Freising, Germany. September, 4-7, 2018.

2 - Attività didattica

Affidamento Insegnamenti Universitari presso Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

A.A. 2005-2006. Microbiologia degli Aceti (CFU 3). Genetica dei Microrganismi (CFU 4). Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie.

A.A. 2006-2007. Microbiologia degli Aceti (CFU 3). Genetica dei Microrganismi (CFU 3). Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie.

A.A. A.A. 2008-2009, 2007-2008. Genetica dei Microrganismi (CFU 3). Microbiologia degli Aceti (CFU 3). Corso di Laurea Triennale in Viticoltura e Enologia.

A.A. 2009-2010. Insegnamento Genetica dei Microrganismi (CFU 3). Microbiologia degli Aceti (CFU 3). Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti.

A.A. 2010-2011. Microbiologia degli Aceti (CFU 3). Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti.

A.A. 2011-2012. Insegnamento Biotecnologie e genomica microbica (CFU 4). Corso di Laurea in Scienze e Biotecnologie Agroambientali. Microbiologia degli Aceti (CFU 3). Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti.

A.A. A.A. 2015-2016, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013. Microbiologia degli Aceti (CFU 3), Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti. Genetica dei Microrganismi (CFU 3), Corso di Laurea in Controllo e Sicurezza degli Alimenti.

A.A. A.A. 2017-2018, 2016-2017: Insegnamento Biologia dei microrganismi (6 CFU), Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti.

A.A. A.A. 2021-2022, 2020-2021, 2019-2020, 2018-2019. Insegnamento Microbiologia dei prodotti fermentati (6 CFU), Corso Di Laurea Magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti.

Membro Scuola di Dottorato

2006-ad oggi. Membro del collegio dei docenti della scuola di dottorato in Scienze, tecnologie e biotecnologie agro-alimentari (STEBA)-Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia.

Relatore Tesi di Laurea – Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

Dall'anno accademico 2013-2014 all'anno accademico 2019-2020. Relatore di 16 tesi di Laurea Magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti; 2 tesi di Laurea Magistrale in Biotecnologie Industriali; 1 tesi di Laurea Magistrale in Biologia Sperimentale e Applicata.

Dall'anno accademico 2010-2011 all'anno accademico 2019-2020 Relatore di 11 Tesi di Laurea Triennale Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti.

Correlatore di 5 tesi di laurea Magistrale e 3 tesi di laurea triennale.

Tutor studenti di Dottorato

Dal 2009 ad oggi ha supervisionato, in qualità di tutor scientifico, 5 studenti di Dottorato con borsa ministeriale e 4 studenti di Dottorato industriale, iscritti alla scuola di Dottorato Agri-Food Sciences, Technologies and Biotechnologies – STEBA. È stata inoltre tutor di 4 studenti di Dottorato stranieri, ospiti presso il Laboratorio di Microbiologia degli Alimenti fermentati-Dipartimento di Scienze della Vita.

Tutor di tirocini

A.A. 2019-2020. Tutor di tirocinio formativo. Liofilizzazione come metodo di conservazione a lungo termine di *Acetobacter pasteurianus*. E. Aiello. Corso di Laurea in Scienza della Nutrizione. Università degli Studi di Urbino Carlo Bo.

2016-2017. Tutor di tirocinio curriculare. Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia e Ponti S.p.a. Aspetti microbiologici di interesse in processi di produzione dell'aceto e prodotto finito (E. Cantadori).

2013. Tutor scientifico. ErasmusPlus presso Azienda Cetotec GmbH, Bad Honnef, Germania. Tecniche di fermentazione in sistema sommerso aerobico e tecnologia di produzione degli aceti in sistemi industriali. (A. Giannone; 4 mesi).

Incarichi nell'ambito di Corso di Studi

2018-oggi: Membro Gruppo Assicurazione Qualità (AQ) Laurea Magistrale Controllo e Sicurezza degli Alimenti (Verbale 26/10/2018 - Consiglio di Corso di Laurea Magistrale in Controllo e Sicurezza degli Alimenti).

Altra attività didattica

Seminari

2009. *Microbial ecophysiology and biodiversity in fermented foods: classical approach and recent biotechnological applications.* Dipartimento di Biologia, Università degli Studi di Pisa (2 ore).

29/09/2010. *Lecture on Traditional balsamic vinegar and advances in acetic acid bacteria investigation.* Master Course in Enology; University Roviri I Virgili, Tarragona, Spain (2 ore).

16/02/2012. *Lecture on Elaboration of vinegars: Technological and microbiological aspects.* 1): *Acetic acid bacteria in superficial acetification processes: the case of "traditional balsamic vinegar".* 2): *Acetic acid bacteria in superficial acetification processes: experimental and applied skills.* Master course of Oenology; Faculty of Oenology University Roviri I Virgili, Tarragona, Spagna (3 ore).

15/10/2014. *Quorum sensing regulation Bacteria*. PhD School of Agri-Food Sciences, Technologies and Biotechnologies. Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. (2 ore).

26/05/2016 *Vinegar Biotechnology*. School of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Corso di laurea magistrale "Italian Food and Wine". Laurea magistrale Italian Food and Wine. Università degli Studi di Padova. (2 ore).

13-14/10/2016. *Biotechnology of Fermented non-alcoholic beverages*. PhD School of Agri-Food Sciences, Technologies and Biotechnologies. Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. (4 ore).

3/05/2017. *Tecniche di produzione dell'aceto*. Corso di laurea magistrale "Italian Food and Wine". Laurea magistrale Italian Food and Wine. Università degli Studi di Padova. (3 ore).

15/04/2019. *Tecniche di produzione dell'aceto*. Corso di laurea magistrale "Italian Food and Wine". Laurea magistrale Italian Food and Wine. Università degli Studi di Padova. (2 ore).

03/06/2020. *Batteri Acetici e applicazioni industriali*. Corso di Laurea in Biotecnologie Agrarie. Università degli Studi di Catania (2 ore On line).

14/01/2020. *Applicazioni di batteri acetici in processi industriali nell'ambito dell'insegnamento di "Genetica Microbica"*, Corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie Industriali. Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. (2 ore).

12/05/2021. *Applicazioni industriali dei batteri acetici*. Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione, salute e benessere dell'uomo. Università degli Studi di Sassari. (2 ore On line).

10/05/2021. *Acetic acid bacteria and vinegar production-* Laurea Magistrale: Italian Food and Wine. Università degli Studi di Padova. (2 ore. On line).

06/05/2021. *Batteri Acetici e applicazioni* - Biotecnologie Microbiche Alimentari - Corso di Studio in Biosicurezza e Qualità degli Alimenti. Università degli Studi di Pisa. (2 ore On line).

22/01/2021. *Batteri acetici e applicazioni industriali*. Microbiologia Industriale Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari Scuola SAFE, Università della Basilicata. (2 ore On line).

Master, corsi, summer schools

22-04-2011-02-05-2011. Docenza. Master Alto Apprendistato – “Metodi e tecnologie per l'innovazione di prodotto e di processo. Batteri Acetici e produzione di aceto di vino”. Facoltà di Ingegneria. Università di Padova (8 ore).

28/06/2014 – 05/07/2014. Docenza. Master in Progettazione di un parco tecnologico dell'agroalimentare- Master interateneo con le Università di Bologna e Ferrara. A.A. 2013/2014. Titolo: “Batteri acetici nei processi fermentativi” (10 ore).

07/07/2016. Docenza. Acetic acid bacteria and vinegar biotechnology. Summer School University of Caen (Normandia, Francia) presso Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. (8 ore).

12/03/2019 - 05/07/2019. Docenza. Corso: Tecnico per la qualità agroalimentare per l'industry 4.0. Approvato con DGR 1675 del 15/10/2018 e co-finanziato dal Fondo sociale europeo PO 2014-2020 Regione Emilia-Romagna. Centro di Formazione Professionale “Alberto Simonini”. Filiera biotecnologie alimenti fermentati / aceto (10 ore).

Partecipazione a commissioni per concorsi pubblici

2008. Membro commissione giudicatrice procedura mobilità interna Area tecnico scientifica ed elaborazione dati Dipartimento di Scienze Agrarie e degli Alimenti. Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. (Prot. N. 5952; 14/03/2008).

17/11/2009. Membro commissione Internazionale esame di Dottorato. Università di Siviglia, Spagna. Titolo tesi: "Composición polifenólica de vinagres de vino tinto: influencia de la acetificación y la madera". A Belen Cerezo Lopez.

30/11/2010. Membro commissione Internazionale esame di Dottorato. Università Rovira I Virgili. Tarragona, Spagna, Titolo tesi: "Aplicación de métodos moleculares para el estudio de las bacterias acéticas implicadas en la elaboración de vinagre de vino tradicional". CA Vegas Pérez.

23/10/2012. Membro commissione Internazionale esame di Dottorato. Università Rovira I Virgili. Tarragona, Spagna, Titolo tesi: "Microbiological analysis and control of the fruit vinegar production process" C. Hidalgo.

11/11/2014. Membro commissione Internazionale esame di Dottorato. Università Rovira I Virgili Tarragona, Spagna. Titolo tesi: "Development of techniques for the analysis of acetic acid bacteria populations and their interaction in different food environments". M. J. Valera Martínez.

2016. Membro commissione giudicatrice concorso pubblico per titoli ed esami, a n. 1 posto per l'ammissione alla categoria C dell'area tecnico - scientifica presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e degli Alimenti, Facoltà di Agraria. Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. Decreto n. 285.

2017. Revisore esterno Scuola di Dottorato in Scienze Animali e Agroalimentari-Indirizzo: Produzioni Agroalimentari (Ciclo XXIX). Evaluation of the non-conventional yeast *Starmerella bacillaris* as biocontrol agent and selected starter for alcoholic beverages production. (PhD Student: Wilson José Fernandes Lemos Junior).

2017. Membro Commissione Ammissione Scuola di Dottorato Agri-Food Sciences, Technologies and Biotechnologies – STEBA (ciclo XXXIII).

28/01/2018. Membro commissione Internazionale esame di Dottorato. Removal of recalcitrant compounds from wastewater: new biotechnological approaches using fungi and bacteria. Research Doctorate in Biology Department of Biology University of Pisa. A. Bardi.

2021. Membro di commissione Procedura selettiva bandita con decreto del 26/01/2021 - prot. nr. 21929 - rep. nr. 114/2021 per l'attribuzione di assegno di ricerca junior presso il Dipartimento di Scienze della Vita (Tutor M. Gullo).

2021. Membro della commissione Procedura selettiva bandita con decreto 03/12/2020 - prot. nr. 253843 - rep. nr. 1521/2020 per l'attribuzione di assegno di ricerca junior presso il Dipartimento di Scienze della Vita (Tutor M. Gullo).

Incarichi esterni di rilevanza internazionale

2021. Valutazione progetti. PRIMA Foundation ('PRIMA-IS'). Partnership for research and Innovation in the Mediterranean Area.

3 - Produzione Scientifica

Articoli su riviste con Impact Factor

(*: Autore corrispondente; **: Primo nome condiviso).

1. Pothimon, R., Krusong, W., Daetae, P., Tantratian, S., **Gullo, M.** **2022.** Determination of antifungal volatile organic compounds of upland rice vinegar and their inhibition effects on *Aspergillus flavus* in dried chili pepper. Food Bioscience, 101543.
2. Brugnoli, M., Robotti, F., La China, S., Anguluri, K., Haghighi, H., Botton, S., Ferrari, A., ***Gullo, M.** Assessing effectiveness of *Komagataeibacter* strains for producing surface-microstructured cellulose via guided assembly-based biolithography. **2021.** Scientific Reports 11 (1), 1-8.

3. Gadhoumi, H., **Gullo, M.**, De Vero, L., Martinez-Rojas, E., Saidani Tounsi, M., Hayouni E.A. **2021**. Design of a New Fermented Beverage from Medicinal Plants and Organic Sugarcane Molasses via Lactic Fermentation. *Applied Sciences*. 11, 13; 6089.
4. Haghghi, H., **Gullo, M.**, La China, S., Pfeifer, F., Siesler, H.W., Licciardello, F., Pulvirenti, A. **2021**. Characterization of bio-nanocomposite films based on gelatin/polyvinyl alcohol blend reinforced with bacterial cellulose nanowhiskers for food packaging applications. *Food Hydrocolloids*. 113, 106454.
5. De Vero, L., Iosca, G., La China, S., Licciardello, F., **Gullo, M.**, Pulvirenti, A. **2021**. Yeasts and lactic acid bacteria for Panettone production: an assessment of candidate strains. *Microorganisms* 2021, 9(5), 1093; <https://doi.org/10.3390/microorganisms9051093>
6. La China, S., De Vero, L., Anguluri, K., Brugnoli, M., Mamlouk, D., **Gullo, M.** **2021**. Kombucha tea as a reservoir of cellulose producing bacteria: assessing diversity among *Komagataeibacter* isolates. *Applied Sciences*. 11 (4), 1595.
7. Becarelli, S., Chicca, I., La China, S., Siracusa, G., Bardi, A., **Gullo, M.**, Petroni, G., Levin, D.B., Di Gregorio, S. **2021**. A new *Ciboria* sp. for soil mycoremediation and the bacterial contribution to the depletion of total petroleum hydrocarbons. *Frontiers in Microbiology*. 12, 1231.
8. Ali, A.M.M., **Gullo, M.**, Rai, A.K., Bavisetty, S.C.B. **2021**. Bioconservation of iron and enhancement of antioxidant and antibacterial properties of chicken gizzard protein hydrolysate fermented by *Pediococcus acidilactici* ATTC 8042. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 101(7), 2718-2726.
9. De Vero, L., Iosca, G., **Gullo, M.**, Pulvirenti, A. **2021**. Functional and healthy features of conventional and non-conventional sourdoughs. *Applied Sciences*. 11(8), 3694.
10. Barbi, S., Taurino, C., La China, S., Anguluri, K., **Gullo, M.**, Montorsi, M. **2021**. Mechanical and structural properties of environmental green composites based on functionalized bacterial cellulose. *Cellulose*. 28(3), 1431-1442.
11. Pothimon, R., **Gullo, M.**, La China, S., Thompson, A.K., Krusong, W. **2020**. Conducting high acetic acid and temperature acetification processes by *Acetobacter pasteurianus* UMCC 2951. *Process Biochemistry*. 98, 41-50.
12. Di Donna, L., Bartella, L., De Vero, L., **Gullo M.**, Giuffrè, A.M, Zappia C, Capocasale, M, Poiana, M, D'Urso, S., Caridi, A. **2020**. Vinegar production from *Citrus bergamia* by-products and preservation of bioactive compounds. *European Food Research and Technology*. 246(10), 1981–1990.
13. La China, S., Bezzecchi, A., Moya, F., Petroni, G, Di Gregorio, S., **Gullo, M.** **2020**. Genome sequencing and phylogenetic analysis of K1G4: a new *Komagataeibacter* strain producing bacterial cellulose from different carbon sources. *Biotechnology Letters*. 42(5), 807–818.
14. Zotta, T., Solieri, L., Iacumin, L., Picozzi, C., **Gullo, M.** **2020**. Valorization of cheese whey using microbial fermentations. *Applied Microbiology and Biotechnology*. 104(7), 2749–2764.
15. Pulvirenti, A., De Vero, L., Blaiotta, G., Sidari, R, Iosca, G, **Gullo, M.**, Caridi, A. **2020**. Selection of wine *Saccharomyces cerevisiae* strains and their screening for the adsorption activity of pigments, phenolics and ochratoxin A. *Fermentation*. 6(3), 80.
16. De Vero, L., Boniotti, M.B., Budroni, M., Buzzini, P., Cassanelli, S., Comunian, R., **Gullo, M.**, Logrieco, A.F., Mannazzu, I., Musumeci, R., Perugini, I., Perrone, G., Pulvirenti, A., Romano, P., Turchetti, B., Varese, G.C. **2019**. Preservation, characterization and exploitation of microbial biodiversity: The perspective of the Italian network of culture collections. *Microorganisms*. 7(12), 685.

17. ***Gullo, M.**, La China, S., Petroni, G., Di Gregorio, S., Giudici, P. **2019**. Exploring K2G30 genome: A high bacterial cellulose producing strain in glucose and mannitol based media. *Frontiers in Microbiology*. 10, 58.
18. La China, S., Zanichelli, G., De Vero, L., ***Gullo, M.** **2018**. Oxidative fermentations and exopolysaccharides production by acetic acid bacteria: a mini review. *Biotechnology Letters*. 40(9-10), 1289-1302.
19. ***Gullo, M.**, La China, S., Falcone, P.M., Giudici, P. **2018**. Biotechnological production of cellulose by acetic acid bacteria: current state and perspectives. *Applied Microbiology and Biotechnology*. 102(16), 6885–6898.
20. ***Gullo, M.**, Sola, A., Zanichelli, G., Montorsi, M, Messori, M., Giudici, P. **2017**. Increased production of bacterial cellulose as starting point for scaled-up applications. *Applied Microbiology and Biotechnology*. 101(22), 8115–8127.
21. ***Gullo, M.**, Zanichelli, G., Verzelloni, E., Lemmetti, F., Giudici, P. **2016**. Feasible acetic acid fermentations of alcoholic and sugary substrates in combined operation mode. *Process Biochemistry*. 51(9), 1129-1139.
22. ***Gullo, M.**, Verzelloni, E., Canonico, M. **2014**. Aerobic submerged fermentation by acetic acid bacteria for vinegar production: Process and biotechnological aspects. *Process Biochemistry*. 49(10), 1571-1579.
23. Chiellini, C., Iannelli, R., Lena, R., **Gullo, M.**, Petroni, G. **2014**. Bacterial community characterization in paper mill white water. *BioResources*. 9(2), 2541–2559.
24. Mamlouk, D., ***Gullo, M.** **2013**. Acetic Acid Bacteria: Physiology and Carbon Sources Oxidation. *Indian Journal of Microbiology*. 53(4), 377–384.
25. ***Gullo, M.**, Mamlouk, D., De Vero, L., Giudici, P. **2012**. *Acetobacter pasteurianus* strain AB0220: Cultivability and phenotypic stability over 9 years of preservation. *Current Microbiology*. 64(6), 576–580.
26. Mamlouk, D., Hidalgo, C., Torija, M.J., ***Gullo, M.** **2011**. Evaluation and optimisation of bacterial genomic DNA extraction for no-culture techniques applied to vinegars. *Food Microbiology*. 28(7), 1374–1379.
27. Wu, J., ***Gullo, M.**, Chen, F., Giudici, P. **2010**. Diversity of *Acetobacter pasteurianus* strains isolated from solid-state fermentation of cereal vinegars. *Current Microbiology*. 60(4), 280-286.
28. ***Gullo, M.**, De Vero, L., Giudici, P. **2009**. Succession of selected strains of *Acetobacter pasteurianus* and other acetic acid bacteria in traditional balsamic vinegar. *Applied and Environmental Microbiology*, 75(8), 2585-2589.
29. ***Gullo, M.**, Giudici, P. **2008**. Acetic acid bacteria in traditional balsamic vinegar: phenotypic traits relevant for starter cultures selection. *International Journal of Food Microbiology*. 125(1), 46–53.
30. **Gullo, M.**, Fleet, G.H., Bover-Cid, S. **2008**. Introductory note. *International Journal of Food Microbiology*, 125(1), 1.
31. De Vero, L., Gala, E., **Gullo, M.**, Solieri, L., Landi, S., Giudici, P. **2006**. Application of denaturing gradient gel electrophoresis (DGGE) analysis to evaluate acetic acid bacteria in traditional balsamic vinegar. *Food Microbiology*. 23(8), 809-813.
32. ***Gullo, M.**, Caggia, C., De Vero, L., Giudici, P. **2006**. Characterization of acetic acid bacteria in traditional balsamic vinegar. *International Journal of Food Microbiology*. 106(2), 209-212.
33. Pulvirenti, A., Solieri, L., **Gullo, M.**, De Vero, L., Giudici, P. **2004**. Occurrence and dominance of yeast species in sourdough. *Letters in Applied Microbiology*. 38(2), 113–117.

34. De Vero, L., Pulvirenti, A., **Gullo, M.**, Medeghini Bonatti, P., Giudici, P. **2003**. Sorting of mitochondrial DNA and proteins in the progeny of *Saccharomyces* interspecific hybrids. *Annals of Microbiology*. 53(2), 219–231.
35. Solieri, L., De Vero, L., Pulvirenti, A., **Gullo, M.** **2003**. A phenotypical and molecular study of yeast species in home-made sourdoughs. *Industrie Alimentari*. 42(429), 971-978.
36. ***Gullo, M.**, Romano, A.D., Pulvirenti, A., Giudici, P. **2003**. *Candida humilis* - Dominant species in sourdoughs for the production of durum wheat bran flour bread. *International Journal of Food Microbiology*. 80(1), 55-59.
37. Pulvirenti, A., Caggia, C., Restuccia, C., **Gullo, M.**, Giudici, P. **2001**. DNA fingerprinting methods used for identification of yeasts isolated from Sicilian sourdoughs. *Annals of Microbiology*. 51(1), 107-120.

Capitoli di libro a diffusione internazionale

1. **Gullo, M.**, Zotta, T. **2022**. Probiotics in dairy products: microencapsulation and delivery. In book: *Advances in Dairy Microbial Products*. Chapter 18. Eds: Joginder Singh and Ashish Vyas.
2. Ali, A.M.M., Bavisetty, S.C.B, **Gullo, M.**, Lertsiri, S., Morris, J., Massa, S. Production of fibrinolytic enzymes during food production. **2022**. In book: *Current Developments in Biotechnology and Bioengineering. Technologies for Production of Nutraceuticals and Functional Food Products*. Eds: Rai, A.K., Pandey, A., Soccol, C.R., Singh, S., Larroche, C. Elsevier. pp. 157-187.
3. Giudici, P., De Vero, L., **Gullo, M.** *Vinegars*. **2017**. In *Acetic Acid Bacteria: Fundamentals and Food Applications*. pp. 261–287. eBook ISBN 9781315153490.
4. De Vero, L., **Gullo, M.**, Giudici, P. **2017**. *Preservation of acetic acid bacteria*. In *Acetic Acid Bacteria: Fundamentals and Food Applications*. pp. 193-209. eBook ISBN 9781315153490.
5. Solieri, L., **Gullo, M.**, Giudici, P. **2012**. *Traditional balsamic vinegar: A microbiological overview*. In Hui Y. H.; Özgül Evranuz E. *Handbook of Plant-Based Fermented Food and Beverage Technology, Second Edition, 2012*, pp. 609-630. New York: CRC Press, Taylor and Francis Group, ISBN: 9781439849040, doi: 10.1201/b12055.
6. De Vero, L., **Gullo, M.**, Giudici, P. **2010**. *Acetic acid bacteria and their biotechnological applications*. In *Encyclopedia of Industrial Biotechnology: Bioprocess, Bioseparation, and Cell Technology*, MC. Flickinger (ed), John Wiley & Sons, Inc. pp: 9-25.
7. Giudici, P., **Gullo, M.**, Solieri, L., Falcone, P.M. **2009**. *Technological and microbiological aspects of traditional balsamic vinegar and their influence on quality and sensorial properties*. *Advances in Food and Nutrition Research*. Chapter 4. 58, 137-182.
8. **Gullo, M.**, Giudici, P. **2009**. *Acetic acid bacteria taxonomy from early descriptions to molecular techniques*. In *Vinegars of the World*. 41-60. eBook ISBN 978-88-470-0866-3.
9. Giudici, P., **Gullo, M.**, Solieri, L. **2009**. *Traditional balsamic vinegar*. In *Vinegars of the World*. pp. 157-177. eBook ISBN 978-88-470-0866-3.

Articoli su riviste senza IF

1. Zanichelli, G., Giannone, A., **Gullo, M.** **2018**. La produzione industriale dell'aceto: colture indigene e selezionate. pp.5-12. *Industrie delle Bevande*. ISSN:0390-0541 vol. xlvii.
Verzelloni, E., Zanichelli, G., Bonciani, T. **Gullo, M.** **2017**. Applicazioni dei batteri acetici. *Ingredienti Alimentari XVI*.

2. Caruso, S., Vaccari, G., Lugli, S., Bellelli, S., Francati, S., Maistrello, L., **Gullo, M.**, Civolani, S., Cassanelli, S. **2017**. *Drosophila*, efficaci le reti ma servono soluzioni più convenienti. Rivista di frutticoltura e di ortofloricoltura 81 (4), 14-19.
3. Solieri, L., Gala, E., **Gullo, M.**, Giudici, P. **2008**. Applicazione della tecnica rDNA PCR-DGGE nello studio della popolazione lattica dominante in parmigiano reggiano. *Scienza e Tecnica lattiero-casearia*, 59, 395-406.
4. **Gullo, M.**, Giudici, P. **2006**. Isolamento e selezione di batteri acetici per l'aceto balsamico tradizionale. *Industrie delle Bevande*. 35, 345-350.
5. De Vero, L., **Gullo, M.**, Gala, E., Giudici, P. **2006**. Aspetti microbiologici nella gestione di una batteria di Aceto Balsamico Tradizionale. *Industrie delle Bevande*, 205, 443-448.
6. Landi, S., **Gullo, M.**, De Vero, L., Ulrici, A., Sidari, R., Giudici, P. **2005**. Acido succinico quale causa della mancata rifermentazione spontanea in bottiglia del Lambrusco. *Industrie delle Bevande*, 34, 108-114.
7. Giudici, P., De Vero, L., Landi, S., **Gullo, M.**, Solieri, L. **2005**. Colture starter per la produzione di Aceto Balsamico Tradizionale: aspetti pratici ed applicativi. *Industrie delle Bevande*, 34, 104-108.
8. Giudici, P., **Gullo, M.**, De Vero, L., Masini, G. **2004**. Modello teorico per la valutazione dell'età e della produttività massima di una batteria di aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia. *Industrie delle Bevande*. 34, 234-237.
9. De Vero, L., Taccogna, M., Solieri, L., **Gullo, M.**, Puglisi, M.L., Fava, P., Giudici, P. **2004**. Il prosciutto cotto quale sistema modello per lo studio della previsione della shelf-life. *Industrie Alimentari*, 43:1139-1143.
10. **Gullo, M.**, De Vero, L., Landi, S., Giudici, P. **2004**. Pressione selettiva del mosto cotto sull'attività biologica dell'ABT. *Industrie delle Bevande*, 34, 229-234.
11. Giudici, P., Pulvirenti, A., De Vero, L., Landi, S., **Gullo, M.** **2004**. Cristallizzazione dell'aceto balsamico tradizionale. *Industrie delle Bevande*, 34, 426-429.
12. Solieri, L., De Vero, L., **Gullo, M.**, Pulvirenti, A. **2003**. Studio molecolare e fenotipico di lieviti in paste acide tradizionali. *Industrie Alimentari*, 429, 971-978.
13. Romano, A.D., **Gullo, M.**, Caggia, C. **2001**. Le tecnologie di produzione del pane in Sicilia. *Tecnica Agricola N 1-2*.
14. Giudici, P., **Gullo, M.**, Galvano, F., Romano, D. **2000**. Interazione tra lieviti e batteri lattici delle paste acide. *Spazio Rurale*, N 12.

Articoli in atti di convegno internazionali estesi

15. Iosca, G., De Vero, L., **Gullo, M.**, Licciardello, F., Quartieri, A., Pulvirenti, A. **2020**. Exploring the microbial community of traditional sourdoughs to select yeasts and lactic acid bacteria. DOI:10.3390/proceedings2020066003. pp.3-6. In PROCEEDINGS - ISSN:2504-3900 vol. 66 (1)

Capitoli di libro a diffusione nazionale

16. Gullo, M., Giudici, P. I batteri acetici. **2018**. cap. 9. In *Microbiologia Enologica*. Casa editrice Edagricole. Curatori R. Tofalo, G. Suzzi. ISBN: 8850654561.
17. Giudici, P., **Gullo, M.** **2012**. Aceto. In GA Farris, M Gobbetti, E Neviani, M Vincenzini, *Microbiologia dei prodotti alimentari*. pp: 305-323. Casa editrice Ambrosiana. Rozzano (MI) (Italia) ISBN: 978-88-08-18246-3

18. Giudici, P., **Gullo, M.**, Solieri, L., De Vero L., Landi, S., Pulvirenti, A., Rainieri, S. **2006**. Le fermentazioni dell'aceto balsamico tradizionale. Casa Editrice Diabasis. ISBN: 888103421.
Giudici P, Gullo M, De Vero L (2004) I batteri acetici. In: Microbiologia del vino. AA.VV. Edizioni CEA - Casa Editrice Ambrosiana. ISBN 88-408-1329-2.
19. Gullo, M., Romano, D., Giudici, P. **2001**. La lievitazione: il ruolo dei microrganismi. In Atlante del pane di Sicilia. Consorzio Gian Pietro Ballatore, Grafiche Renna, Palermo, Italia.

Articoli divulgativi - grande pubblico

20. **Gullo, M. 2019**. Aronia l'insospettabile superfood. *Viversani&Belli* n. 1.
21. **Gullo, M. 2019**. Perché bisogna lavare bene la frutta. *Viversani&Belli* n. 29.

Poster presentati a Convegni nazionali e internazionali

Haghighi H, La China S, **Gullo M**, Pulvirenti A. Preparation and characterization of active chitosan/bacterial cellulose nano-whisker composite film enriched with lauroyl arginate ethyl for food packaging applications - Microbial Diversity 2019 (MD2019). September, 25-27, **2019**. Catania, Italia.

Cassanelli S, La China S, Carpi C, **Gullo M**. Genetic manipulation of a *Komagataeibacter* strain to increase bacterial cellulose production. XXXVIII annual meeting of the European culture collections' organization (ECCO2019). Giugno, **2019**. Torino, Italia.

Gullo M, Di Gregorio S, Petroni G, La China S. Genome sequencing of a new *Komagataeibacter* strain producing bacterial cellulose. 5th international conference on Microbial diversity 2019 (MD2019). September, 25-27, **2019** Catania, Italia.

La China S, Siracusa G, Becarelli S, Baderna D, Petroni G, **M. Gullo**, Di Gregorio S. Autochthonous *Ascomycetes* versus *Allochthonous Basidiomycetes* for the conversion of contaminated dredged sediments in a productive soil. 5th international conference on Microbial diversity 2019 (MD2019). September, 25-27, **2019**. Catania, Italia.

La China S, **Gullo M**, Di Gregorio S, Petroni G, Giudici P. Genome sequencing of a cellulose producing *Komagataeibacter* strain. 5th international conference on acetic acid bacteria (AAB2018). September, 4-7, **2018**. Freising, Germania.

Gullo M, Zanichelli G, Sola A, Montorsi M, Messori M, Giudici P. Acetic acid bacteria and cellulose production: strain selection and polymer characterization. XXV Congresso SILAE - 11-15 Settembre **2016**. Modena, Italia.

Gullo M, Zanichelli G, De Vero L, Giudici P. Cellulose producing acetic acid bacteria: screening towards applications. The 4th International Conference on Acetic Acid Bacteria (AAB 2015). September 15-19, **2015**. Taiyuan, P.R. China.

Kallel L, **Gullo M**, Hamdi M. Kombucha tea: A bioresource for acetic acid bacteria - Acetic Acid bacteria - Third International Conference on Acetic Acid Bacteria. Vinegar and other products, Cordoba, Spain, April 17-20, **2012**- ACETIC ACID BACTERIA - n. 1, pp. 11.

Giudici P, **Gullo M**, De Vero L. Oxidation of sugars and polyalcohols by acetic acid bacteria during surface culture fermentation - Third International Conference on Acetic Acid Bacteria. Vinegar and other products, Cordoba, Spain, April 17-20, **2012**. ACETIC ACID BACTERIA - n. 1, pp. 28.

Solieri L, Mamlouk D, Kallel L, **Gullo M**. Diversity and dynamics of cultivable population of acetic acid bacteria and yeasts in kombucha. Third International Conference on Acetic Acid Bacteria. Vinegar and other products. ACETIC ACID BACTERIA - n.1, pp. 10. April 17-20, **2012**. Cordoba, Spain.

- Mamlouk D, **Gullo M**. Detection of vinegar bacteria by a new optimised genomic DNA method. Microbial diversity 2011 Environmental stress and adaptation, October 26-28, **2011**. Milan, Italy.
- Gullo M**, De Vero L, Giudici P. Improvement of traditional vinegar production by selected acetic acid bacterium strain: *Acetobacter pasteurianus* as acetification starter. The 2nd Conference on Acetic Acid Bacteria, 11-14 November, **2008**. Nagoya, Japan.
- Solieri L, Gala E, **Gullo M**, Giudici P. Applicazione della tecnica rDNA PCR/DGGE nello studio della popolazione lattica dominante in parmigiano reggiano. 1° congresso Lattiero-Casario AITEL. Acquisizioni scientifiche e valorizzazione del latte e derivati: aspetti genetici, ambientali e tecnologici. June, 12, **2008**. Bologna, Italy.
- Gullo M**, Giudici P. Isolation and cultivation of acetic acid bacteria from high selective sources. The 11th International Conference on culture collections-Connections between collections. 7-11 October, **2007**. Goslar, Germany. ISBN/ISSN: 978-3-00022417-1. pp. 228-229, Braunschweig, (Germany).
- Gullo M**, De Vero L, Solieri L, Giudici P. Acetic acid bacteria from high selective source. 11th International Symposium on Microbial Ecology (ISME 11). August 20-25, **2006**. Vienna, Austria.
- De Vero L, **Gullo M**, Landi S, Giudici P. Detection of acetic acid bacteria in traditional balsamic vinegar by PCR-DGGE analysis. Second Symposium on I+D+I for vinegar production. April, 26-28, **2006**. Cordoba, Spain. ISBN: 84-7801-816-6.
- Gullo M**, Solieri L, Giudici P. Glucose tolerance as distinctive trait of acetic acid bacteria. Second Symposium on I+D+I for vinegar production. April, **2006**. Cordoba, Spain. ISBN: 84-7801-816-6.
- Buchholz TG, Hoschitz M, **Gullo M**. Identification of free-living nematodes from vinegar. Second Symposium on I+D+I for vinegar production. April, **2006**. Cordoba, Spain. ISBN: 84-7801-816-6.
- Landi S, **Gullo M**, Solieri L, De Vero L, Giudici P. Theoretical approach to age determination of Traditional Balsamic Vinegar. International Symposium on Vinegars and Acetic Acid Bacteria. May 8-12, **2005**, Reggio Emilia: Italy, p. 35, ISBN:88 901732-0-3.
- De Vero L, Pulvirenti A, **Gullo M**, Solieri L, Giudici P. Transmission of mt DNA and mitochondrial proteins in the progeny of *Saccharomyces* hybrids. 23rd International specialised symposium on yeasts, interactions between yeasts and other organisms, August 26-29, **2003**. Budapest, Ungheria.
- Solieri L, Pulvirenti A, **Gullo M**, De Vero L, Giudici P. Dominant yeast species in traditional sourdough. 23rd International specialised symposium on yeasts, interactions between yeasts and other Organisms. August 26-29, **2003**. Budapest, Ungheria.
- Pulvirenti A, **Gullo M**, De Vero L, Giudici P. Uniparental Mitochondrial Inheritance in *Saccharomyces* spore coniugation. In: GIM, 9th International Symposium on the Genetics of Industrial Microorganisms, p.130, 1-5 July, **2002**. Gyeongju - South Korea.

Maria Gullo
24/01/2022

