Prot. n. 0069630 del 17/11/2025 - [UOR: 00013 - Classif. II/6]

INFORMAZIONI PERSONALI

Rosanna Tofalo

OCCUPAZIONE PER LA QUALE SI CONCORRE
POSIZIONE RICOPERTA
OCCUPAZIONE DESIDERATA
TITOLO DI STUDIO
OBIETTIVO PROFESSIONALE

Professore Ordinario in AGRI 08-A presso l'Università degli Studi di Teramo

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Ha tenuto e tiene i seguenti corsi

A.A. 2016/2017-oggi Microbiologia enologica (CdS Viticoltura ed Enologia)

A.A. 2016/2017-oggi Microbiologia degli Alimenti (CdS Biotecnologie)

A.A. 2007/2016 Microbiologia industriale e biochimica delle fermentazioni (CdS Scienze e Tecnologie Alimentari magistrale)

A.A.2005/2016 Gestione e controllo della qualità (CdS Viticoltura ed Enologia)

Attività di docenza presso altre Università

A.A. 2008-2009 Professore a contratto per il corso Microbiologia alimentare-Università de L'Aquila

2016 Incarico di docenza Master Universitario II (Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria) Livello Nuovi prodotti e processi per la filiera tradizionale e funzionale dei prodotti da forno

Attività di docenza per master, corsi di formazione e di aggiornamento

A.A. 2006-2007 Manager di I livello Manager della Filiera Cerealicola - Identificazione dei lieviti presenti negli impasti acidi mediante metodi fenotipici e molecolari

A.A. 2007-2008 Master di primo livello Manager della filiera Agroalimentare-Monitoraggio dei microrganismi negli alimenti mediante metodi coltura-dipendenti e coltura-indipendenti

A.A. 2014-2015 TFA - Tirocinio Formativo Attivo della Classe A057 (Università di Teramo) - Cause di alterazioni microbiologiche, criteri di qualità e sicurezza degli alimenti

A.A. 2019-2020 Corso obbligatorio di formazione in materia di salite e sicurezza sul lavoro per gli studenti della Facoltà di Bioscienze e Tecnologie agro alimentari e ambientali (Università di Teramo). Rischio biologico

A.A. 2022-2023 Corso di formazione professionale Biotecnologie Agroambientali-Sostenibili Microrganismi per la valorizzazione delle produzioni sostenibili.

A.A. 2022-2023 Corso aggiornamento Guide del gusto lento. Verso una narrazione sostenibile del territorio - Lieviti autoctoni-Analisi sensoriale

Attività di docenza come esperto formatore

A.A. 2005-2006 Corso di formazione IFTS "Tecnico della produzione, trasformazione e commercializzazione prodotto vitivinicolo. Istituto di Istruzione Superiore E. Marino (Teramo)

A.A. 2006 2007 Corso Biennale Post-Qualifica dell'Istituto Professionale di Stato per i servizi alberghieri, commerciali e turistici "L. di Poppa (Teramo)

A.A. 2008-2009 Corso IFTS "Tecnico superiore della trasformazione dei prodotti agro-industriali" presso Istituto Tecnico agrario Statale -Cosimo Ridolfi Scerni (Chieti)

A.A. 2015-2016 Progetto Sinergie Innovative- Linea intervento 1-Scuole aperte- Azione 1.1.B - Liceo Statale Marie Curie (Giulianova)

A.A. 2019-2020 Modulo "Dall'uva al vino". Programma operativo nazionale FSE -Per la scuola, competenze e ambiente per l'apprendimento 2014-2020- Istituto Superiore Di Poppa Rozzi (Teramo)

A.A. 2023-2024 Piano Nazionale Di Ripresa E Resilienza - Missione 4: Istruzione E Ricerca Liceo Statale Marie Curie (Giulianova)

Partecipazione a Commissioni di laurea triennale e magistrale

Dall'A.A. 2005/2006 a tutt'oggi è stata componente e/o presidente, in diverse sessioni nelle commissioni degli esami di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze e Tecnologie Alimentari magistrale, Viticoltura ed Enologia e Biotecnologie e Food Science and Technology della Facoltà (oggi Dipartimento) di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari ed Ambientali dell'Università degli Studi Teramo.

Partecipazione a commissioni d'esame di profitto

Dall'A.A. 2005/2006 ad oggi oltre ad aver presieduto le Commissioni relative agli insegnamenti di cui è stata titolare, è stata componente delle commissioni d'esame di insegnamenti affini.

Attività integrativa e di servizio agli studenti

L'attività didattica integrativa e di servizio agli studenti svolta è stata indirizzata complessivamente agli studenti iscritti ai corsi di studio triennale in Biotecnologie, Scienze e Tecnologie Alimentari triennale, Scienze e Tecnologie Alimentari magistrale, Viticoltura ed Enologia, Scienze e culture gastronomiche per la sostenibilità e al corso magistrale Food Science and Technology.

Attività orientamento

Ha svolto attività di docenza e attività di laboratorio nell'ambito dell'orientamento in entrata e in itinere e ha partecipato alle attività dei progetti Piano lauree scientifiche (PLS), Piano Orientamento e Tutoraggio (POT, SISSA3EFG) e PNRR UniAbruzzo Orienta-UNITE -2023/2024.

Tutor di studenti e dottorandi

Ha svolto attività di tutoraggio e relatore/correlatore di tesi di laurea/relazioni di tirocinio ai CdS triennale in Biotecnologie, Scienze e Tecnologie Alimentari, Viticoltura ed Enologia, Scienze e culture gastronomiche per la sostenibilità e al corso magistrale Scienze e Tecnologie Alimentari e Food Science and Technology e Master della Filiera Agro-Alimentare (155 tesi di laurea/relazioni di tirocinio dal 2006 ad oggi).
Ha svolto attività di tutor a 10 dottorandi, 4 borsisti presso l'Università di Teramo e di 10 studenti stranieri studenti in mobilità presso il Dipartimento di Bioscienze.

Partecipazione al collegio dei docenti nell'ambito di dottorato di ricerca accreditati dal Ministero

Partecipazione continuativa al collegio dei docenti del Dottorato in Scienze degli alimenti (DOT13A842) Università degli Studi di Teramo nei cicli che vanno dal XXV ciclo (2009) all'anno in corso (XL ciclo). Membro della Giunta di Dottorato Scienze degli alimenti dal 28/6/2022 ad oggi

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Dal 1 /5/2015 al 29/10/24	Professore Associato in Microbiologia Agraria (AGRI 08-A)
Dal 1/2/2005 al 30/04/2015	Ricercatore in Microbiologia Agraria (AGRI 08-A)
20/2/2003	Dottore di ricerca in Biotecnologia degli alimenti (Università degli Studi della Basilicata)
21/7/1999	Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (Università degli Studi della Basilicata)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	B2	B1	B1	B2

Competenze comunicative

Ha vinto il concorso regionale sulla Ricerca Enologica in Abruzzo, con uno studio sull'isolamento e la selezione di ceppi *Saccharomyces cerevisiae* da Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane D.O.C.G (Premio Istituito dall'Assessorato all'Agricoltura e ARSSA, 17 luglio 2008).
Ha ottenuto il premio come miglior poster al 14th International Congress on Yeast (14/9/2016) con un poster dal titolo "Variation in adhesion properties and surface hydrophobicity of wine *Pichia manshurica* strains".
È stata Invited speaker alla Qatar University (Doha) per la conferenza "Public Health Implications of Dietary Amines" (9-10 maggio 2018).

Competenze organizzative e gestionali

- Membro della commissione per la redazione del Regolamento del CdL in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Teramo
- Membro della commissione didattica del CdL in Viticoltura ed Enologia (2006-presente)
- Rappresentante dei ricercatori nel Consiglio della Facoltà di Agraria per il q.a. 2006/2007-2009/2010 (Università degli Studi di Teramo, D.R. n. 571 del 30/11/2006)
- Rappresentante del personale docente nel Comitato Pari Opportunità per il Bienno Accademico 2007/2008-2008/2009 (Università degli Studi di Teramo, D.R. n. 569 del 12/12/2007) e per il Bienno Accademico 2009/2010-2010/2011 (Università degli Studi di Teramo, D.R. n. 521 del 10/11/2009)
- Responsabile gestione laboratorio di Biologia Molecolare presso la Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari ed Ambientali (ex Facoltà) (dal 2010- 2017)
- Membro Commissione Assicurazione Qualità del CdS magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentare (dal 2013- 2015)
- Membro Commissione Assicurazione Qualità del CdS in Viticoltura ed Enologia (dal 2015 ad oggi)
- Presidente del CdS Viticoltura ed Enologia a decorrere dal 1/10/2017- fino al termine dell'anno accademico 2017/2018 (Università di Teramo, D.R. n. 318 del 26/9/2017)
- Presidente del CdS Viticoltura ed Enologia per il triennio accademico 2018/2019-2020/2021 (Università di Teramo, DR n.328/2018 del 9/10/2018)
- Presidente del CdS Viticoltura ed Enologia a decorrere dal 1/10/2017- fino al termine

dell'anno accademico 2017/2018 (Università di Teramo, D.R. n. 318 del 26/9/2017)
- Presidente della Commissione Assicurazione Qualità del CdS Viticoltura ed Enologia, Dipartimento di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali (dal 2017 al 2021)
- Delegata all' Internazionalizzazione per il Dipartimento (ex Facoltà) Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari ed Ambientali (da aprile 2014 aprile 2025)
- Delegata per il Dipartimento Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari ed Ambientali all'Erasmus italiano (maggio 2024-aprile 2025)
- Componente del comitato scientifico del corso di aggiornamento Wine business (per AA 2019-2020 e A.A. 2021-2022)
- Componente del comitato scientifico del corso di aggiornamento Biotecnologie Agroambientali Sostenibili (A.A. 2022-2023)
- Referente Unite POT (Piano per l'Orientamento e il Tutorato) SISSA3EFG (Sistema Integrato per gli Studenti di Scienze Agrarie, Alimentari, Animali, Enologiche, Forestali e Gastronomiche) Classi L-26-L38-LGASTR-L-P02)
- Presidente del CdS Viticoltura ed Enologia per il triennio accademico 2024/2025 – 2026/2027 (Università di Teramo, D.R. n. 677 del 4/12/2024)
- Delegata alla didattica del Dipartimento di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali (dal 12/11/2025)

Competenze professionali

È ed è stata responsabile scientifico dei seguenti progetti di ricerca:

- 2005 Partecipazione al progetto di ricerca dell'Università di Teramo "Valutazione dell'attività antimicrobica di oli essenziali di salvia e rosmarino nei confronti di *Staphylococcus* spp."(Responsabile scientifico Prof. A. Paparella).
- 2006 Collaborazione Progetto di ricerca di Ateneo 2006 "Caratterizzazione chimico-fisica e microbiologica degli impasti acidi della regione Abruzzo ed allestimento di una ceppoteca di colture autoctone per la conservazione della biodiversità". (Responsabile scientifico Prof. A. Corsetti.
- 2005-2007 Partecipazione al progetto AgroScopeAmpelos "Caratterizzazione e selezione dei lieviti per il Montepulciano d'Abruzzo "Colline Teramane DOCG". Finanziato dalla Cassa di Risparmio della Provincia di Teramo
- 2005-2007 Partecipazione al progetto di ricerca ARSSA 2005-2007 "Selezione di lieviti autoctoni su uve di vitigni abruzzesi e croati".
- 2006-2008 Partecipazione al progetto CIPE 2006-2008- Valorizzazione di prodotti tipici abruzzesi mediante il miglioramento della qualità degli alimenti" Progetto "Le tecnologie di ottimizzazione di processi e di prodotti per migliorare la qualità e la sicurezza degli alimenti". Ministero delle Attività Produttive – DL 27 luglio 1999 – n. 297-PRA4 – DM28498). 2008 Partecipazione al progetto Innovazione nella tecnologia dei prodotti a base di carne stagionati -Ministero delle Attività Produttive
- 2008 Partecipazione al progetto olive Copar 2008 "Selezione di batteri autoctoni per la deamarizzazione di olive provenienti da cultivar Tonda di Cagliar e Pizz'è Carroga".
- 2011 Partecipazione al Progetto Speciale Ricerca di Eccellenza - Ricercatori 2011 "Microbiota enologico: selezione e sviluppo per l'identità territoriale e competitività del vino Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane" (Finanziato dalla Cassa di Risparmio della Provincia di Teramo).
- 2011 Responsabile Progetto Speciale Ricerca di Eccellenza - Ricercatori 2011 "Determinazione e quantificazione della tiramina mediante metodi rapidi applicati ai prodotti lattiero-caseari abruzzesi" (Finanziato dalla Cassa di Risparmio della Provincia di Teramo). - Accordo Quadro 2011-2013.
- 2012-2014 Responsabile progetto Produzione di vini spumanti di qualità a partire dai vitigni autoctoni abruzzesi metodo charmat (Finanziato dalla Regione Abruzzo nell'ambito del PSR 2007-2013 Misura 124).
- 2012 - 2015 Partecipazione al progetto di ricerca Caratterizzazione e miglioramento degli indici salutistici e sicurezza alimentare delle produzioni ovine tipiche abruzzesi a marchio di origine" (IprOv) - finanziato dalla Regione Abruzzo nell'ambito del PSR 2007-2013 Misura 124.
- 2014-2016 Partecipante al progetto Recupero e valorizzazione del suino nero d'Abruzzo, modello di allevamento suinicolo sostenibile in termini di conservazione della biodiversità, di rispetto ambientale e di qualità delle produzioni tipiche in aree interne e svantaggiate" acronimo SuNAB, Domanda N. 94752104847 PSR 2007-13 Misura 1.2.4
- 2018-2020 Responsabile scientifico del progetto MIUR DM61315 "Miglioramento qualità delle produzioni vitivinicole abruzzesi
- 2013 -2017 Partecipante al progetto nazionale di Ricerca "PROSIT" Finanziato dal

MIUR nell'ambito dei progetti CLUSTER per l'Attività 1.3– Sperimentazione per l'innovazione delle caratteristiche nutritive del latte e dei prodotti lattiero caseari.

- 2017-2020 Responsabile scientifico del progetto "Processo innovativo industriale per la fermentazione malolattica in vini Montepulciano d'Abruzzo biologici" POR FESR ABRUZZO 2014-20 POR FESR - Linea di Azione 1.1.4. " - (Dominio AgriFood della RIS3 Abruzzo).
- 2019-2022 Partecipante al progetto Macrofiliera denominato "Aumento della competitività della filiera lattiero casearia abruzzese attraverso il miglioramento delle rese quali quantitative e la diversificazione dei prodotti" (COMPETILATTE) - CUP C25B18002160009 Finanziato dalla Regione Abruzzo a valere su PSR 2014-2020 – Misura 16.2. Finanziamento concesso con Det. DPD 018/71 del 05/03/2019 sulla base di un bando competitivo.
- 2019 Responsabile scientifico Progetto di Ricerca di Ateneo - FARDIB 2019.
- 2019 Responsabile scientifico Progetto Vino cooperativo"- VIN.CO nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale 2014/2020 della Regione Abruzzo
- 2022 Responsabile scientifico Sostegno per la costituzione e la gestione dei Gruppi Operativi del PEI (Partenariato Europeo per l'Innovazione) Fase 1. PSR 2014-2022 Misura 16 Cooperazione Sottomisura 16.1
- 2023 Responsabile scientifico del progetto "Vigne e vini di Pretalucente" GAL Maiella verde - sotto intervento 19.2.1.1.4 "Sapori da salvare" Fase 3.
- 2023-2025 Responsabile scientifico Spoke 1. Ecosistema dell'Innovazione dal titolo "Innovation, digitalisation and sustainability for the diffused economy in central Italy"- codice identificativo ECS00000041 -VITALITYWP1. Enhancement of food quality via microbiome. Spoke 1.TASK 1.1. Microbial selection
- 2023 Responsabile Unite POT (Piano per l'Orientamento e il Tutorato) SISSA3EFG (Sistema Integrato per gli Studenti di Scienze Agrarie, Alimentari, Animali, Enologiche, Forestali e Gastronomiche) Classi L-26-L38-LGASTR-L-P02).
- 2024 Responsabile scientifico Vino Cooperativo Sostenibile VIN.CO SO"PSR 2014-2020 Misura 16 Cooperazione Sottomisura 16.1 Sostegno per la costituzione e la gestione dei Gruppi Operativi del PEI (Partenariato Europeo per l'Innovazione) in materia di produttività e sostenibilità in agricoltura Fase 2.

E' responsabile scientifico/partecipante di progetti di ricerca finanziati da aziende private (consorzi) per la selezione caratterizzazione di colture starter per alimenti fermentati.

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
UTENTE AVANZATO	UTENTE AVANZATO	UTENTE AVANZATO	UTENTE AVANZATO	UTENTE AVANZATO

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

L'attività di ricerca scientifica, ha riguardato temi legati alla microbiologia e biotecnologia degli alimenti. Ha acquisito un'ampia esperienza occupandosi di ricerche riguardanti l'ecologia, la fisiologia, la genetica e le potenzialità applicative dei microrganismi di interesse alimentare. Ampia attenzione è dedicata all'impiego e allo sviluppo di nuovi metodi innovativi di analisi per il rilevamento, l'identificazione e la caratterizzazione di microrganismi coinvolti nella produzione di alimenti e bevande fermentati e la selezione di peculiari microrganismi da impiegare come colture starter nell'industria alimentare.

È autore/co-autore di 139 lavori indicizzati in Scopus (4693 citazioni, h-index: 39, aggiornato al 15/11/2025).

Pubblicazioni su riviste internazionali (dal 2012 ad oggi)

1. Granchi L., Patrignani F., Bianco A, Braschi G, Budroni M, Canonico L, Capece A, Cauzzi A, Ciani M., Chinnici F, Civa V., Cocolin L., Domizio P., Englezos V., Francesca N., Gerardi C, Grieco F., Lanciotti R., Mangani S., Montanini C., Naselli V., Perpetuini G., Pietrafesa R., Racioppo A., Siesto G., **Tofalo R**., Bevilacqua A. Romano P. 2025. Comparison between *Metschnikowia pulcherrima* and *Torulaspora delbrueckii* used in sequential wine fermentations with Saccharomyces cerevisiae. Front. Microbiol. 16:1590561.

2. Perpetuini G., Rossetti A.P., Rapagnetta A., **Tofalo, R**. 2025. A functional approach to cheese production: Boosting gamma-aminobutyric acid content with *Kluyveromyces marxianus*. LWT, 224, 117824.
3. Sidari R., **Tofalo R**. 2024. Dual role of yeasts and filamentous fungi in fermented sausages. Foods,13(16), 2547.
4. Rossetti, A. P., Perpetuini, G., **Tofalo, R**. 2024. Sniffing the wine differences: The role of *Starmerella bacillaris* biofilm-detached cells. Heliyon, 10(15).
5. Perpetuini, G., Rossetti, A. P., Rapagnetta, A., Arfelli, G., Prete, R., **Tofalo, R**. 2024. Wine barrel biofilm as a source of yeasts with non-conventional properties. Microorganisms, 12(5), 880.
6. Rossetti, A. P., Perpetuini, G., Valbonetti, L., Zulli, C., Perla, C., Sidari, R., Tofalo, R. 2024. Shaping the chromatic characteristics of red wines by using biofilm-detached cells of *Starmerella bacillaris* strains. Food Bioscience, 57, 103396.
7. Perpetuini, G., Rossetti, A. P., Rapagnetta, A., **Tofalo, R**. 2024. Unlocking the potential of *Kluyveromyces marxianus* in the definition of aroma composition of cheeses. Frontiers in Microbiology, 15, 1464953.
8. Perpetuini, G., Rossetti, A. P., Quadrani, L., Arfelli, G., Piva, A., Suzzi, G., **Tofalo, R**. 2023. Sequential Inoculation of *Metschnikowia pulcherrima* and *Saccharomyces cerevisiae* as a biotechnological tool to increase the terpenes content of Pecorino White Wines. Fermentation, 9(9), 785.
9. Perpetuini, G., Nzobouh Fossi, P. A., Kwak, S., Namessi, O., Petchkongkaew, A., **Tofalo, R.,** Waché, Y. 2023. Pesticides in foods: towards bioremediation biocatalysts? Catalysts, 13(7), 1055.
10. Rossetti, A.P., Perpetuini, G., Battistelli, N., Zulli, C., Arfelli, G., Suzzi, G., Cichelli, A., **Tofalo, R**. 2023. Capturingthe fungal community associated with conventional and organic Trebbiano Abruzzese grapes and its influence on wine characteristics. Food Bioscience, 52, 102382.
11. Perpetuini, G., Rossetti, A. P., Battistelli, N., Zulli, C., Piva, A., Arfelli, G., Corsetti, A., **Tofalo, R**. 2023. Contribution of *Starmerella bacillaris* and oak chips to Trebbiano d'Abruzzo wine volatile and sensory diversity. Foods (Basel, Switzerland), 12(5), 1102.
12. Perpetuini, G., Rossetti, A.P., Giordano, L., Pulcini, M., Dufrusine, B., Battistelli, N., Zulli, C., Arfelli, G., Palliotti, A., Dainese, E., **Tofalo, R**. 2023. Characterization of Nero Antico di Pretalucente wine and grape fungal microbiota: An expression of Abruzzo Region cultivar heritage. Fermentation, 9, 150.
13. De Bellis D, Di Stefano A, Simeone P, Catitti G, Vespa S, Patruno A, Marchisio M, Mari E, Granchi L, Viti C, Chiacchiaretta P, Cichelli A, **Tofalo R.,** Lanuti P. 2022. Rapid detection of *Brettanomyces bruxellensis* in wine by polychromatic flow cytometry. Int J Mol Sci. 23, 15091.
14. Perpetuini, G., Tittarelli, F., Perla, C., **Tofalo, R**. 2022. Influence of different aggregation states on volatile organic compounds released by dairy *Kluyveromyces marxianus* strains. Foods (Basel, Switzerland), 11(18), 2910.
15. Tofalo R., Perpetuini G., Rossetti A.P., Gaggiotti S., Piva A., Olivastri L., Cichelli A., Compagnone D., Arfelli G. 2022. Impact of *Saccharomyces cerevisiae* and non-*Saccharomyces* yeasts to improve traditional sparkling wines production. Food Microbiology, 108, 104097.
16. Perpetuini G., Rossetti A.P., Battistelli N., Zulli C., Cichelli A., Arfelli G., **Tofalo R**. 2022. Impact of vineyard management on grape fungal community and Montepulciano d'Abruzzo wine quality. Food Research International, 158, 111577.
17. Giraldo C, Chaves-López C, **Tofalo R**., Angrisani R, Rodrigues A, Montoya-Lerma J. 2022. Yeasts associated with the worker caste of the leaf-cutting and Atta cephalotes under experimental conditions in Colombia. Archives of Microbiology, 204, 284.
18. **Tofalo R**., Suzzi G., Perpetuini G. 2021. Discovering the influence of microorganisms on wine color. Frontiers in Microbiology, 12: 790935.
19. Perpetuini G., Rossetti A.P., Tittarelli F., Battistelli N., Arfelli G., Suzzi, G., **Tofalo, R**. 2021. Promoting *Candida zemplinina* adhesion on oak chips: A strategy to enhance esters and glycerol content of Montepulciano d'Abruzzo organic wines Food Research International, 150: 110772
20. Perpetuini G., Battistelli N., Tittarelli F., Suzzi G., **Tofalo R.** 2021. Influence of *FLO*1 and *FLO*5 genes on aroma profile of sparkling wines. LWT - Food Science and Technology, 146: 111407.
21. **Tofalo R**. 2021. Microbial dynamics in wine production. Microorganisms, 9: 700.
22. Perpetuini G., Rossetti A.P., Battistelli N., Arfelli G., Tofalo R. 2021. Adhesion properties, biofilm forming potential, and susceptibility to disinfectants of contaminant wine yeasts. Microorganisms, 9: 654.
23. Battistelli N., Perpetuini G., Piva A., Pepe A., Sidari R., Wache Y., **Tofalo R**. 2021. Cultivable microbial ecology and aromatic profile of "mothers" for Vino cotto wine production. Food Research International, 143: 110311.
24. Perpetuini G., Chuenchomrat P., Pereyron V., Haure M., Lorn D., Quan L-H, Ho P-H, Nguyen T-T., Do T-Y., Phi Q.-T, Nguyen T.K.C., Licandro H., Chu-Ky S., **Tofalo R**., Kasikonsunthonchai W., Adunphatcharaphon S., Petchkongkaew A., Waché Y. 2021. Microorganisms, the ultimate tool for clean label foods? Inventions, 6(2): 31.
25. Anil Kumar Anal, Perpetuini G., Petchkongkaew A., Tan R., Avallone S., **Tofalo R.,** Hai Van Nguyen, Chu-Ky S., Phu Ha Ho, Thanh Tam Phan, Waché Y. 2020. Food safety risks in traditional fermented food from South-East Asia. Food Control, 109:

106922.

26. Perpetuini G., Tittarelli F., Battistelli N., Suzzi G., **Tofalo R.** 2020. Contribution of *Pichia manshurica* strains to aroma profile of organic wines. European Food Research and Technology 246: 1405-1417.

27. Battistelli N., Perpetuini G., Perla C., Zulli C., Arfelli G., Rossetti A.P., **Tofalo R**. 2020. Characterization of natural *Oenococcus oeni* strains for Montepulciano d'Abruzzo organic wine production. European Food Research and Technology, 246: 1031-1039.

28. Perpetuini G., Tittarelli F., Battistelli N., Suzzi G., **Tofalo R**. 2020. γ-aminobutyric acid production by *Kluyveromyces marxianus* strains. Journal of Applied Microbiology, 29: 1609-1619.

29. **Tofalo R.,** Perpetuini G., Battistelli N., Tittarelli F., Suzzi G. 2020. Correlation between *IRC*7 gene expression and 4-mercapto-4-methylpentan-2-one production in *Saccharomyces cerevisiae* strains. Yeast, 37: 487-495.

30. **Tofalo R.,** Fusco V., Böhnlein C., Kabisch J., Logrieco A.F., Habermann D., Cho G.S., Benomar N., Abriouel H., Schmidt-Heydt M., Neve H., Bockelmann W., Franz C.M.A.P. 2020. The life and times of yeasts in traditional food fermentations. Critical Review Food Science Nutrition 26: 1-30.

31. Modesto M., Satti M., Watanabe K., Puglisi E., Morelli L., Huang C.H., Liou J.S., Miyashita M., Tamura T., Saito S., Mori K., Huang L., Sciavilla, P., Sandri C., Spiezio C., Vitali F., Cavalieri D., Perpetuini G., **Tofalo R.,** Bonetti A., Arita, M., Mattarelli P. 2019. Characterization of *Bifidobacterium* species in feaces of the Egyptian fruit bat: Description of *B. vespertilionis* sp. nov. and *B. rousetti* sp. nov. Systematic and Applied Microbiology, 42(6): 126017.

32. **Tofalo R**., Perpetuini G., Battistelli N., Pepe A, Ianni A., Martino G., Suzzi G. 2019. Accumulation γ-aminobutyric acid and biogenic amines in a traditional raw milk ewe's cheese. Foods, 8(9): 401.

33. **Tofalo R**., Cocchi S., Suzzi G. 2019. Polyamines and gut microbiota. Frontiers Nutrition, 6: 16.

34. Perpetuini G., Tittarelli F., Suzzi G., **Tofalo R**. 2019. Cell wall surface properties of *Kluyveromyces marxianus* strains from dairy-products. Frontiers Microbiology 10: 79.

35. Schirone M., Visciano P., **Tofalo R**., Suzzi G. 2019. Editorial: Foodborne pathogens: hygiene and safety. Frontiers Microbiology, 10: 1974.

36. Tittarelli F., Perpetuini G., Di Gianvito P., Tofalo R. 2019. Biogenic amines producing and degrading bacteria: A snapshot from raw ewes' cheese. LWT-Food Science and Technology, 101: 19.

37. Ianni A., Di Maio G., Pittia P., Grotta L., Perpetuini G., **Tofalo R**., Cichelli A., Martino G. 2019. Chemical-nutritional quality and oxidative stability of milk and dairy products obtained from Friesian cows fed with a dietary supplementation of dried grape pomace. Journal Science Food Agriculture, 99(7): 3635-3643.

38. Sidari R., **Tofalo R**. 2019. A comprehensive overview on microalgal-fortified/based food and beverages. Food Reviews International, 35(8): 778-805.

39. Di Gianvito P., Tesnière C., Suzzi G., Blondin B., **Tofalo R.** 2018. Different genetic responses to oenological conditions between a flocculent wine yeast and its *FLO*5 deleted strain: Insights from the transcriptome. Food Research International, 114: 178-186.

40. Perpetuini G., Tittarelli F, Mattarelli P., Modesto M., Cilli E, Suzzi G., **Tofalo R**. 2018. Intraspecies polymorphisms of *Kluyveromyces marxianus* strains from Yaghnob valley. FEMS Microbiology Letters, 365(6): 1.

41. Tittarelli F., Varela J.A., Gethins L., Stanton C., Ross R.P., Suzzi G., Grazia L., **Tofalo R**., Morrissey J.P. 2018. Development and implementation of multilocus sequence typing to study the diversity of the yeast *Kluyveromyces marxianus* in Italian cheeses. Microbial Genomics, 4(2): e000153.

42. Schirone M., **Tofalo R**., Perpetuini G., Manetta AC., Di Gianvito P., Tittarelli F., Battistelli N., Corsetti A., Martino G. 2018. Influence of iodine feeding on microbiological and physico-chemical characteristics and biogenic amines content in a raw ewes' milk cheese. Foods, 7(7): 108.

43. Tittarelli, F., Perpetuini, G., Di Gianvito, P., **Tofalo, R**. 2019. Biogenic amines producing and degrading bacteria: A snapshot from raw ewes' cheese. LWT, 101, 1-9.

44. Perpetuini, G., Tittarelli F, Mattarelli, P., Modesto, M., Cilli E, Suzzi, G., **Tofalo, R**. 2018. Intraspecies polymorphisms of *Kluyveromyces marxianus* strains from Yaghnob valley. FEMS Microbiology Letters, 365(6), 1

45. Schirone M., **Tofalo R.,** Perpetuini G., Manetta AC., Di Gianvito P., Tittarelli F., Battistelli N., Corsetti A., Martino G. 2018. Influence of iodine feeding on microbiological and physico-chemical characteristics and biogenic amines content in a raw ewes' milk cheese. Foods, 7(7), 108.

46. Perpetuini, G., Caruso, G., Urbani, S., Schirone, M., Esposto, S., Ciarrocchi, A., Prete, R., Garcia-Gonzalez, N., Battistelli, N., Gucci, R., Servili, M., **Tofalo, R**., Corsetti, A. 2018. Changes in polyphenolic concentrations of table olives (cv. Itrana) produced under different irrigation regimes during spontaneous or inoculated fermentation. Frontiers in Microbiology, 9, 1287.

47. Di Gianvito, P., Perpetuini, G., Tittarelli, F., Schirone, M., Arfelli, G., Piva, A., Patrignani, F., Lanciotti R., Olivastri L., Suzzi G., **Tofalo, R.** 2018. Impact of *Saccharomyces cerevisiae* strains on traditional sparkling wines production. Food Research International, 109, 552-560.

48. Luciani, M., Schirone, M., Portanti, O., Visciano, P., Armillotta, G., **Tofalo, R**., Suzzi, G., Sonsini, L., Di Febo, T. 2018. Development of a rapid method for the detection of *Yersinia enterocolitica* serotype O:8 from food. Food Microbiology 73, 85-92.

49. Schirone M., Visciano P., Di Serafino G., **Tofalo R**., Ciccarelli A., Suzzi G. 2018. Assessment of knowledge and applications of hygiene practices in the food service sector. Journal of Food Safety, doi.org/10.1111/jfs.12457.

50. Schirone, M., Berti, M., Visciano, P., Chiumiento, F., Migliorati, G., **Tofalo, R**., Suzzi, G., Di Giacinto, F., Ferri, N. 2018. Determination of lipophilic marine biotoxins in mussels harvested from the Adriatic Sea by LC-MS/MS. Frontiers in Microbiology, 9, 152.

51. Teslić, N., Patrignani, F., Ghidotti M., Parpinello, G.P., Ricci, A., **Tofalo, R.,** Lanciotti, R., Versari, A. 2018. Utilization of 'early green harvest' and non-*Saccharomyces cerevisiae* yeasts as a combined approach to face climate change in winemaking. European Food Research and Technology, https://doi.org/10.1007/s00217-018-3045-0.

52. Perpetuini, G., Tittarelli, F., Schirone, M., Di Gianvito, P., Corsetti, A., Arfelli, G., Suzzi, G., **Tofalo, R.** 2018. Adhesion properties and surface hydrophobicity of *Pichia manshurica* strains isolated from organic wines. LWT - Food Science and Technology, 87, 385-392.

53. Di Gianvito, P., Tesnière, C., Suzzi, G., Blondin, B., Tofalo, R. 2017. *FLO*5 gene controls flocculation phenotype and adhesive properties in a *Saccharomyces cerevisiae* sparkling wine strain. Scientific Reports, 7, 10786.

54. Coloretti, F., Chiavari, C., Luise, D., **Tofalo, R**., Fasoli, G., Suzzi, G., Grazia, L. 2017. Detection and identification of yeasts in natural whey starter for Parmigiano Reggiano cheese-making International Dairy Journal, 66, 13-17.

55. Modesto, M., Michelini, S., Perpetuini, G., **Tofalo, R**., Andlid, T., Mattarelli, P. 2017. In silico RFLP Analysis of 16S rRNA Genes: a helpful application for distinguishing Bifidobacteria from human and animal source. Microbiology Research Journal International, 20, 1-13.

56. Schirone, M., Visciano, P., **Tofalo, R**., Suzzi, G. 2017. Editorial: Biological hazards in food Frontiers in Microbiology, 7, 2154.

57. Fasoli, G., Barrio, E., **Tofalo, R.,** Suzzi, G., Belloch, C. 2016. Multilocus analysis reveals large genetic diversity in *Kluyveromyces marxianus* strains isolated from Parmigiano Reggiano and Pecorino di Farindola cheeses. International Journal of Food Microbiology, 233, 1-10.

58. Perpetuini, G., Di Gianvito, P., Arfelli, G., Schirone, M., Corsetti, A., **Tofalo, R**., Suzzi, G. 2016. Biodiversity of autolytic ability in flocculent *Saccharomyces cerevisiae* strains suitable for traditional sparkling wine fermentation. Yeast, 33, 303-312.

59. **Tofalo, R**., Perpetuini, G., Di Gianvito, P., Arfelli, G., Schirone, M., Corsetti, A., Suzzi, G. 2016. Characterization of specialized flocculent yeasts to improve sparkling wine fermentation. Journal of Applied Microbiology, 120, 1574-1584.

60. Lanzone, V., **Tofalo, R**., Fasoli, G., Perpetuini, G., Suzzi, G., Sergi, M., Corrado, F., Compagnone, D. 2016. Food borne bacterial models for detection of benzo[a] pyrene-DNA adducts formation using RAPD-PCR. Microbial Biotechnology, 9, 400-407.

61. **Tofalo, R**., Patrignani, F., Lanciotti, R., Perpetuini, G., Schirone, M., Di Gianvito, P., Pizzoni, D., Arfelli, G., Suzzi, G. 2016. Aroma profile of Montepulciano d'Abruzzo wine fermented by single and co-culture starters of autochthonous *Saccharomyces* and non-*Saccharomyces* yeasts Frontiers in Microbiology, 7, 610.

62. Manetta, A.C., Di Giuseppe, L., **Tofalo, R**., Martuscelli, M., Schirone, M., Giammarco, M., Suzzi, G. 2016. Evaluation of biogenic amines in wine: Determination by an improved HPLC-PDA method. Food Control, 62, 351-356.

63. Perpetuini, G., Pham-Hoang, B.N., Scornec, H., **Tofalo, R**., Schirone, M., Suzzi, G., Cavin, J.F., Waché, Y., Corsetti, A., Licandro-Seraut, H. 2016. In *Lactobacillus pentosus*, the olive brine adaptation genes are required for biofilm formation International Journal of Food Microbiology, 216, 104-109.

64. Fasoli, G., **Tofalo, R**., Lanciotti, R., Schirone, M., Patrignani, F., Perpetuini, G., Grazia, L., Corsetti, A., Suzzi, G. 2015. Chromosome arrangement, differentiation of growth kinetics and volatile molecule profiles in *Kluyveromyces marxianus* strains from Italian cheeses International Journal of Food Microbiology, 214, 151-158.

65. Suzzi, G., Sacchetti, G., Patrignani, F., Corsetti, A., **Tofalo, R**., Schirone, M., Fasoli, G., Gardini, F., Perpetuini, G., Lanciotti, R. 2015.Influence of pig rennet on fatty acid composition, volatile molecule profile, texture and sensory properties of Pecorino di Farindola cheese. Journal of the Science of Food and Agriculture, 95, 2252-2263.

66. **Tofalo, R**., Schirone, M., Fasoli, G., Perpetuini, G., Patrignani, F., Manetta, A.C., Lanciotti, R., Corsetti, A., Martino, G., Suzzi, G. 2015. Influence of pig rennet on proteolysis, organic acids content and microbiota of Pecorino di Farindola, a traditional Italian ewe's raw milk cheese Food Chemistry, 175, 121-127.

67. Schirone, M., Visciano, P., Olivastri, A.M.A., **Tofalo, R.,** Perpetuini, G., Suzzi, G. 2015. A one-year survey on aflatoxin M1 in raw milk. Italian Journal of Food Science, 27, 143-148.

68. **Tofalo, R**., Fasoli, G., Schirone, M., Perpetuini, G., Pepe, A., Corsetti, A., Suzzi, G. 2014.The predominance, biodiversity and biotechnological properties of *Kluyveromyces marxianus* in the production of Pecorino di Farindola cheese. International Journal of Food Microbiology, 187, 41-49.

69. **Tofalo, R**., Perpetuini, G., Di Gianvito, P., Schirone, M., Corsetti, A., Suzzi, G. 2014. Genetic diversity of *FLO*1 and *FLO*5 genes in wine flocculent *Saccharomyces cerevisiae* strains. International Journal of Food Microbiology, 191, 45-52.

70. Visciano, P., Schirone, M., **Tofalo, R**., Suzzi, G. 2014. Histamine poisoning and control measures in fish and fishery products. Frontiers in Microbiology, 5, 500.

71. **Tofalo, R**., Perpetuini, G., Schirone, M., Ciarrocchi, A., Fasoli, G., Suzzi, G., Corsetti, A. 2014. *Lactobacillus pentosus* dominates spontaneous fermentation of Italian table olives. LWT - Food Science and Technology, 57, 710-717.

72. **Tofalo, R**., Perpetuini, G., Fasoli, G., Schirone, M., Corsetti, A., Suzzi, G. 2014. Biodiversity study of wine yeasts belonging to the "terroir" of Montepulciano d'Abruzzo "Colline Teramane" revealed *Saccharomyces cerevisiae* strains exhibiting atypical and unique 5.8S-ITS restriction patterns. Food Microbiology, 39, 7-12.

73. Chaves-López, C., Serio, A., Paparella, A., Martuscelli, M., Corsetti, A., **Tofalo, R**., Suzzi, G. 2014. Impact of microbial cultures on proteolysis and release of bioactive peptides in fermented milk. Food Microbiology, 42, 117-121.

74. Stagnari, F., Perpetuini, G., **Tofalo, R**., Campanelli, G., Leteo, F., Della Vella, U., Schirone, M., Suzzi, G., Pisante, M. 2014. Long-term impact of farm management and crops on soil microorganisms assessed by combined DGGE and PLFA analyses Frontiers in Microbiology, 5, 644.

75. Visciano, P., Pomilio, F., **Tofalo, R**., Sacchini, L., Saletti, M.A., Tieri, E., Schirone, M., Suzzi, G. 2014. Detection of methicillin-resistant *Staphylococcus aureus* in dairy cow farms. Food Control, 46, 532-538.

76. Perpetuini, G., Scornec, H., **Tofalo, R**., Serror, P., Schirone, M., Suzzi, G., Corsetti, A., Cavin, J.F., Licandro-Seraut, H. 2013. Identification of critical genes for growth in olive brine by transposon mutagenesis of *Lactobacillus pentosus* C11. Applied and Environmental Microbiology, 79, 4568-4575.

77. Schirone, M., **Tofalo, R**., Fasoli, G., Perpetuini, G., Corsetti, A., Manetta, A.C., Ciarrocchi, A., Suzzi, G. 2013. High content of biogenic amines in Pecorino cheeses. Food Microbiology, 34, 137-144.

78. **Tofalo, R**., Perpetuini, G., Schirone, M., Suzzi, G., Corsetti, A. 2013. Yeast biota associated to naturally fermented table olives from different Italian cultivars. International Journal of Food Microbiology, 161, 203-208.

79. Visciano, P., Schirone, M., **Tofalo, R**., Berti, M., Luciani, M., Ferri, N., Suzzi, G. 2013. Detection of yessotoxin by three different methods in Mytilus galloprovincialis of Adriatic Sea, Italy. Chemosphere, 90, 1077-1082.

80. Schirone, M., Visciano, P., Luciani, M., Ciarelli, A., Berti, M., **Tofalo, R**., Suzzi, G. 2013. Yessotoxin determination in Mytilus galloprovincialis revealed by an in vitro functional assay Environmental Science and Pollution Research, 20, 1189-1192.

81. **Tofalo, R**., Perpetuini, G., Schirone, M., Fasoli, G., Aguzzi, I., Corsetti, A., Suzzi, G. 2013. Biogeographical characterization of *Saccharomyces cerevisiae* wine yeast by molecular methods. Frontiers in Microbiology, 4, 166.

82. Chaves-López, C., **Tofalo, R**., Serio, A., Paparella, A., Sacchetti, G., Suzzi, G. 2012. Yeasts from Colombian Kumis as source of peptides with Angiotensin I converting enzyme (ACE) inhibitory activity in milk. International Journal of Food Microbiology, 159, 39-46.

83. **Tofalo, R**., Schirone, M., Corsetti, A., Suzzi, G. 2012. Detection of *Brettanomyces* spp. in red wines using Real-Time PCR. Journal of Food Science, 77, M545-M549.

84. **Tofalo, R**., Schirone, M., Perpetuini, G., Angelozzi, G., Suzzi, G., Corsetti, A. 2012. Microbiological and chemical profiles of naturally fermented table olives and brines from different Italian cultivars Antonie van Leeuwenhoek, International Journal of General and Molecular Microbiology, 102, 121-131.

85. Suzzi, G., Arfelli, G., Schirone, M., Corsetti, A., Perpetuini, G., **Tofalo, R**. 2012. Effect of grape indigenous Saccharomyces cerevisiae strains on Montepulciano d'Abruzzo red wine quality Food Research International, 46, 22-29.

86. Rantsiou, K., Dolci, P., Giacosa, S., Torchio, F., **Tofalo, R**., Torriani, S., Suzzi, G., Rolle, L., Cocolin, L. 2012. *Candida zemplinina* can reduce acetic acid produced by Saccharomyces cerevisiae in sweet wine fermentations. Applied and Environmental Microbiology, 78, 1987-1994.

87. Trotta, F., Caldini, G., Dominici, L., Federici, E., **Tofalo, R**., Schirone, M., Corsetti, A., Suzzi, G., Cenci, G. 2012. Food borne yeasts as DNA-bioprotective agents against model genotoxins. International Journal of Food Microbiology, 153, 275-280.

88. **Tofalo, R**., Schirone, M., Perpetuini, G., Suzzi, G., Corsetti, A. 2012. Development and application of a real-time PCR-based assay to enumerate total yeasts and *Pichia anomala, Pichia guillermondii* and *Pichia kluyveri* in fermented table olives. Food Control, 23, 356-362.

89. **Tofalo, R.,** Schirone, M., Torriani, S., Rantsiou, K., Cocolin, L., Perpetuini, G., Suzzi, G. 2012. Diversity of *Candida zemplinina* strains from grapes and Italian wines. Food Microbiology, 29, 18-26.

90. Visciano, P., Schirone, M., Tofalo, R., Suzzi, G. 2012. Biogenic amines in raw and processed seafood. Frontiers in Microbiology, 3, 188.

91. Corsetti, A., Perpetuini, G., Schirone, M., **Tofalo, R**., Suzzi, G. Application of starter cultures to table olive fermentation: An overview on the experimental studies (2012) Frontiers in Microbiology, 3, 248.

92. Schirone, M., **Tofalo, R**., Visciano, P., Corsetti, A., Suzzi, G. Biogenic amines in Italian Pecorino cheese 2012. Frontiers in Microbiology, 3, 171.

93. Suzzi, G., Schirone, M., Sergi, M., Marianella, R.M., Fasoli, G., Aguzzi, I., **Tofalo, R**. 2012. Multistarter from organic viticulture for red wine Montepulciano d'Abruzzo production) Frontiers in Microbiology, 3, 135.

Libri

Ha curato 4 libri
1) Suzzi G., Tofalo R. (Eds) 2014. Microbiologia enologica. Edagricole. Edizioni Agricole di New Business Media srl.
È anche autore di 3 capitoli:
-Suzzi G., **Tofalo R.** 2014. *Saccharomyces cerevisiae*. In: Microbiologia enologica-Suzzi G., Tofalo R. (Eds). 15-33. Edagricole, Bologna.
-Suzzi G., **Tofalo R.** 2014. La rifermentazione dei vini. In: Microbiologia enologica-Suzzi G., Tofalo R. (Eds). 73-83. Edagricole, Bologna.
-**Tofalo R.**, Rantsiou K. 2014. Ricerca, identificazione e caratterizzazione dei lieviti vinari. In: Microbiologia enologica-Suzzi G., Tofalo R. (Eds). 151-168. Edagricole, Bologna.

2) Suzzi G., **Tofalo R.** (a cura di) 2018. (2 Eds). Microbiologia enologica. Edizioni Agricole di New Business Media srl ISBN 978-88-506-5557-1.
E' anche autore di 3 capitoli
-Suzzi G., **Tofalo R.**, Cavalieri D. 2018.Saccharomyces cerevisiae. In: Suzzi G., Tofalo R. (a cura di). Microbiologia enologica, 15-40. (2 Ed). Edizioni Agricole of New Business Media
-Suzzi G., Perpetuini G., **Tofalo R.** 2018. La rifermentazione dei vini. In: Suzzi G., Tofalo R. (a cura di). Microbiologia enologica, 77-89. (2 Ed). Edizioni Agricole of New Business Media
-**Tofalo R**., Rantsiou K. 2018. Ricerca, identificazione e caratterizzazione dei lieviti vinari. In: Suzzi G., Tofalo R. (a cura di). Microbiologia enologica, 155-174. (2 Ed). Edizioni Agricole of New Business Media

3) Saad B., Tofalo R. (Eds.) 2020. Biogenic amines in food: analysis, occurrence and toxicity. The Royal Society of Chemistry. ISBN-978-1-78801-436-6
É anche autore di 3 capitoli
-Battistelli N., Tittarelli F., Perpetuini G., Suzzi G., **Tofalo R.** 2020. Occurrence of biogenic amines in fermented and non fermented soybean products. In: Biogenic amines in food: analysis, occurrence and toxicity. Editors Saad B., Tofalo R. The Royal Society of Chemistry, 173–186.
-Paparella A., **Tofalo R.** 2020. Fermented sausages: A potential source of biogenic amines. In: Biogenic amines in food: analysis, occurrence and toxicity. Editors Saad B.,Tofalo R. The Royal Society of Chemistry 103–118.
-Perpetuini G., Tittarelli, F., Battistelli N. Arfelli G. Suzzi G., **Tofalo R.** 2020. Biogenic amines in global beverages In: Biogenic amines in food: analysis, occurrence and toxicity. Editors Saad B., Tofalo R. The Royal Society of Chemistry, The Royal Society of Chemistry 133–156.

4) Tofalo R., Alexandre H. 2024 New Frontiers in Sparkling Wine Production. Nova Science Publishers- ISBN: 979-8-89113-562-8 È' anche autore di 4 capitoli
-**Tofalo R.**, Sidari R., Perpetuini G. 2024. Saccharomyces cerevisiae. In: New Frontiers in Sparkling Wine Production. Editors: Tofalo R., Hervé A. Nova Science Publishers- ISBN: 979-8-89113-562-8.
-Perpetuini G., Rossetti A.P., Arfelli G., **Tofalo R.** 2024. Non-Saccharomyces yeasts for sparkling wine production. In: New Frontiers in Sparkling Wine Production. Editors: Tofalo R., Hervé A. Nova Science Publishers- ISBN: 979-8-89113-562-8.
-**Tofalo R**., Perpetuini G. 2024 Yeast flocculation. In: New Frontiers in Sparkling Wine Production. Editors: Tofalo R., Hervé A. Nova Science Publishers- ISBN: 979-8-89113-562-8.
-Perpetuini G., Chiodo E., Rossetti A.P., **Tofalo R.** 2024. Sparkling wine in the world. In: New Frontiers in Sparkling Wine Production. Editors: Tofalo R., Hervé A. Nova Science Publishers- ISBN: 979-8-89113-562-8.

Capitoli a diffusione internazionale

É autore di 6 capitoli di libri a diffusione internazionale
-Corsetti A., Perpetuini G., **Tofalo R.** 2014. Biopreservation effects in fermented foods. In: Holzapfel, W.H. (Ed.). Advances in fermented foods and beverages. Improving Quality, Technologies and Health Benefits. Woodhead Publishing Limited, 311-33. ISBN: 9781782420156 (doi.org/10.1016/B978-1-78242-015-6.00013-X).
-Schirone M., Visciano P., **Tofalo R.**, Suzzi G. 2016. Histamine food poisonong. Handbook of Experimental Pharmacology ISBN 978-3-319-58192-7 (DOI: 10.1007/164_2016_54)
-**Tofalo R**., Corsetti A. 2017. RAPD-PCR as a rapid approach for the evaluation of genotoxin-induced damage to Bacterial DNA. Methods Molecular Biology. 1644:195-201. ISBN 978-1-4939-7185-5 (DOI 10.1007/978-1-4939-7187-9_18)
-Di Gianvito P., Arfelli G., Suzzi G., **Tofalo R.** 2019. New trends in sparkling wine production: yeast rational selection in alcoholic Beverages Ed.1st Volume 7: The Science of Beverages. Alexandru Grumezescu Alina-Maria Holban (Eds):. Woodhead Publishing. ISBN 9780128152690 (doi.org/10.1016/B978-0-12-815269-0.00011-8)

-Perpetuini, G., Waché, Y., **Tofalo R.** 2022. Yeasts as probiotics and their functional roles In Parmjit Singh Panesar, Anil Kumar Anal (Eds.). Probiotics, prebiotics and synbiotics: technological advancements towards safety and industrial applications pp 103-121. John Wiley & Sons Ltd. ISBN:9781119701200
-**Tofalo, R.,** Rossetti, A.P., Perpetuini, G. 2023. Climate Change and Wine Quality. In: Hasanuzzaman, M. (eds) Climate-Resilient Agriculture, Vol 1. Springer, Cham. ISBN 978-3-031-37424-1

Capitoli di libri a diffusione nazionale

-Turchetti B., **Tofalo R.**, Lanciotti R., Buzzini P. 2023. Tassonomia, caratterizzazione fenotipica e identificazione molecolare dei lieviti In: M. Gobbetti e Carlo Giuseppe Rizzello (a cura di) Biotecnologia dei prodotti da forno, 157-169. Casa Editrice Ambrosiana, Milano. ISBN: 9788808920065.
-Corsetti A., Paparella A., **Tofalo R**. 2022, Il ruolo dei microrganismi negli alimenti In Cocolin L.S., Gobbetti M., Neviani E. Microbiologia alimentare applicata, 3-19. Casa Editrice Ambrosiana Milano. ISBN:9788808120076.
-Tofalo R*, Suzzi G. 2014. Ricerca di patogeni di interesse alimentare. In: Schirone M., Visciano P. Igiene degli alimenti, 277-298. Edagricole, Bologna. ISBN:9788850654574.
-**Tofalo R*.,** De Vero L., Giudici P., Suzzi G. 2010. Tassonomia e identificazione fenotipica e molecolare dei lieviti. In: M. Gobbetti e A. Corsetti (a cura di). Biotecnologia dei prodotti lievitati da forno, 121-136. Casa Editrice Ambrosiana, Milano. ISBN 9788808181213.
-Suzzi G., **Tofalo R.** 2009. Trattamento dei reflui. In: Pisante M., Inglese P., Lercker G (a cura di). L'ulivo e l'olio. Collana Coltura & Cultura, Ed. Angelici R., Bayer CropScience, Bologna, 690-695. ISBN 9788890279164.
-**Tofalo R.,** Chaves Lopez C., Suzzi G. 2007. L'aceto. In: Cocolin L.S., Comi G. La Microbiologia applicata alle industrie alimentari Aracne, Roma, 523-550. ISBN 978-8854811096

Partecipazione editorial board e attività di revisore per riviste internazionali indicizzate

É membro dell'editorial Board di Food Research International, Frontiers in Microbiology Frontiers in Microbiology, Beverages, Fermentation.
Dal 2005 svolge attività di referee per: Annals of Microbiology, International Journal of Food Microbiology, Journal of Food Science, Food Research International, Journal of Bioscience and Bioengineering, Australian Journal of Grape and Wine Research, Food Microbiology. Frontiers in Microbiology, Electronic Journal of Biotechnology, Food Bioscience, Food Chemistry, Food Control, Food Science and Human Wellness, Journal of Food Composition and analysis, Journal of Functional Foods, Journal of Proteomics, LWT, Mutation Research; Genetic Toxicology and Environmental Mutagenesis, Process Biochemistry, Scientific African, Beverages, Foods, Fermentaion.

Partecipazioni a comitati organizzatori e scientifici di congressi e scuole

2006 Componente del comitato organizzatore IV Convegno Nazionale AISSA - Qualità e sostenibilità delle produzioni agrarie, alimentari e forestali (Università degli Studi di Teramo). Mosciano Sant'Angelo (TE) 5-6/12/2006.
2009-2012 Membro commissione giudicatrice Premio Cerasi
2013-2023 Componente del comitato scientifico per assegnazione del premio nazionale ed internazionale Società Italiana di Viticultura ed Enologia (SIVE)
2014 Componente comitato scientifico del Congresso Nazionale "Alimenti e Aritmie" (Chieti, 8-9 maggio 2014) Università G. D'annunzio
2018 Componente comitato scientifico XII convegno nazionale sulla Biodiversità, Ambienti, Salute (Teramo, 13-15/6/2018)
2019 Componente comitato scientifico MICROBIOss – Microbial Biodiversity Scientific School MICROBIOss – Microbial Biodiversity Scientific (Scuola per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità microbica di interesse agroalimentare e ambientale (Alghero, 8-11/5/2019)
2021 Componente comitato scientifico IV Forum Internazionale Del Gran Sasso e III Conferenza Per Un Partenariato Accademico Euro-Africano Allargare gli orizzonti della carità per una progettualità sociale Sez. Agro-alimentare Teramo, dal 30/9 al 2/10/ 2021
2022 Componente comitato scientifico V Forum Internazionale del Gran Sasso Un nuovo rinascimento per l'Europa: il ruolo della ricerca e della formazione (Teramo, dal 29/9 al 1/10/2022)

Collaborazioni internazionali

Ha diverse collaborazioni con enti di ricerca internazionali per studi che riguardano la caratterizzazione genetica e molecolare di lieviti e batteri di interesse alimentare: Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, IATA, Valencia, Spain, Montpellier SupAgro, UMR1083 Science Pour l'Œnologie, Montpellier, France, UMR PAM, Univ. Bourgogne Franche-Comté, AgroSup Dijon, Dijon, France, School of Microbiology, APC Microbiome Institute, University College Cork, Cork, Ireland- Tropical Fermentation Network, France, International Joint Laboratory, Tropical Bioresources & Biotechnology, Université Bourgogne Franche-Comté, AgroSup Dijon.

Conseguimento di premi e riconoscimenti per l'attività scientifica

2008 E' vincitrice del concorso regionale sulla Ricerca Vitivinicola in Abruzzo, con la ricerca "Isolamento e selezione di ceppi di *S. cerevisiae* da zone di produzione del Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane D.O.C.G con diverse caratteristiche microclimatiche" (Premio istituito dall'Assessorato all'Agricoltura e dall' ARSSA, 17 luglio, 2008)
2012 Premio come miglior poster presso il III Convegno Nazionale SIMTREA, 26- 28 giugno 2012, Bari,
2013 Premio Cerasi per Miglior Tesi per la sezione Viticoltura ed Enologia
2016 Premio come miglior poster presso ICY14, 11-15/9/ 2016, Awaji (Giappone)

2018 Miglior pubblicazione da parte di soci non strutturati aventi per oggetto temi di ricerca di Microbiologia alimentare (SIMTREA)
2019 Miglior poster a MICROBIOss – Microbial Biodiversity Scientific School 2019 (Alghero, 8-11/5/2019)
2020 Premio Regeni (I edizione) assegnato ai migliori percorsi di formazione dottorale dell'Università di Teramo

Altre attività

É socio della Società italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale (SIMTREA).
- Dal 2018 al 2022 è stata componente dell'Osservatorio della didattica in seno alla SIMTREA.
- Dal 2022 ad oggi è componente dell'Osservatorio Terza Missione in seno alla SIMTREA

É socio ordinario italiano dell'Accademia della Vite e del Vino
E' socio della società Accademia delle Scienze della Biodiversità Mediterranea

Trasferimento tecnologico

Coinventore del brevetto N° 0001428559 -Starter per la deamarizzazione biologica delle olive da mensa.

Terza Missione

Ha partecipato come relatore ad 14 incontri con lo scopo di diffondere conoscenze e trasferire i risultati della ricerca per la crescita degli addetti del territorio nel settore alimentare. Inoltre ha pubblicato 19 articoli tecnici inerenti alla microbiologia alimentare.
1. Perpetuini G., Quadrani L., Rossetti A.P, Rapagnetta A., Adesuyi O. F., **Tofalo, R.** 2025. Bioprotezione, meno alcol e più aroma con M. pulcherrima. VVQ Vigne, Vini & Qualità 3.
2. Zulli C, PerpetuiniG, Perla C., Andreoli G., **Tofalo, R.** 2025 Microbiota delle uve e fermentazioni spontanee VVQ Vigne, Vini & Qualità 3.
3. Perpetuini, G., Prete, R., Gonzalez, N. G., Battistelli, N., **Tofalo, R.,** Corsetti, A. 2018 Fermentazioni più rapide con le colture starter Olivo & olio 21,34-39
4. Schirone, M., Lucchesi, F.G., Fugaro, G., **Tofalo, R**., Visciano, P., Suzzi, G.. 2015. The marketing of fresh and frozen fish (PART I) [La Commercializzazione Dei Prodotti ittici Freschi E Congelati (PARTE I)]. Industrie Alimentari 54, 13-21
5. Schirone, M., Di Gianvito, P., **Tofalo, R.,** Martino, G., Corsetti, A., Grotta, L., Marchetti, S., Perpetuini, G., Suzzi, G.. 2015 Influence of sheep iodine supplementation feed on the chemico-physical and microbiological characteristics of Incanestrato di Castel del Monte Pecorino cheese [Studio preliminare delle caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche del pecorino Incanestrato di Castel del Monte e influenza dell'alimentazione iodata degli ovini] Industrie Alimentari.54, 17-28
6. Suzzi G., Felis G., **Tofalo R.,** Torriani S. 2014 Lieviti per la produzione di spumanti Mille Vigne1. 33-37.
7. Arfelli G., **Tofalo R.,** Piva A., Suzzi G. 2014 Montepulciano D'Abruzzo la valorizzazione passa dalla ricerca. Enologo.5, 22-28.
8. Olivastri A., **Tofalo R.,** Schirone M., Suzzi G.2012. Applicazione di un nuovo sistema di tracciabilità delle carni ovi-caprine presso un centro di macellazione. Industrie Alimentari LI, 21-28
9. Suzzi G., **Tofalo R.,** Schirone M 2011.Prodotti della tradizione e contenuto di amine biogene alternative alla "Low tyramine diet" per la sostenibilità dei prodotti di nicchia e la salubrità del consumatore. Italian Journal of Agronomy. 6, 45-49
10. **Tofalo R.,** Schirone M., Corsetti A., Perpetuini G., Aguzzi I., Suzzi G.2011 Dominanza: Carattere di selezione per gli starter naturali del comprensorio vitivinicolo abruzzese. Industrie delle Bevande XL, 5-13.
11. Schirone M., **Tofalo R.,** Angelozzi G., Corsetti A., Suzzi G. 2010. Indagine preliminare sulle caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche del Pecorino di Farindola. Scienza e Tecnica Lattiero Casearia 61, 153-170.
12. **Tofalo R.,** Schirone M., Telera G.C., Corsetti A., Suzzi G. 2011.Vini biodinamici e lieviti non-*Saccharomyces.* Industrie delle Bevande. XL. 19-26.
13. **Tofalo R.,** Suzzi G. 2008 qPCR, efficacia e rapidità per determinare i lieviti. VigneVini 3, 62-65.
14. **Tofalo R.,** Felis G.E., Schirone M., Torriani S., Suzzi G 2009 I lieviti del vino cotto abruzzese. Industrie delle Bevande XXXVIII, 15-22
15. Suzzi G., Serio A., **Tofalo R.,** Schirone M 2006. Caratterizzazione della microflora lattiva del Caciocavallo Silano Scienza e Tecnica Lattiero Casearia.57, 507-513.
16. Suzzi G., **Tofalo R.,** Chaves-Lopez C., Stagnari F., Aagrisani R., Ramazzotti S., Pisante M. 2007. La gestione del suolo sulla biodiversità dei lieviti in Montepulciano D'Abruzzo VigneVini. 78, 2-4.
17. Suzzi G., Pisante M., **Tofalo R.,** Torriani S., Rizzotti L., Stagnari F., Chaves-López C., Taccogna L., Valmorri S. 2006. Biodiversitá di lieviti isolati da mosti di uva Montepulciano d'Abruzzo in relazione a due sistemi di gestione del suolo Industrie delle Bevande XXXV, 237-244.
18. Martuscelli M., **Tofalo R.,** Fiore C., Galgano F., Caruso M., Suzzi G. 2001. Degradazione di istamina e tiramina da *Staphylococcus xylosus* isolato da salsiccia prodotta in Basilicata Industrie Alimentari XL, 22-26.
19. Suzzi G., **Tofalo R.,** Zapparoli G, Dellaglio F., Torriani S. 1999. Studio eco-enologico di lieviti *Saccharomyces* dei vini Recioto e Amarone della Valpolicella. Industrie delle Bevande. XXVIII, 503-508

Consapevole delle responsabilità e delle pene stabilite dalla legge per false attestazioni e dichiarazioni mendaci, sotto la propria responsabilità, ai sensi e per gli effetti degli artt. 46, 47 del D.P.R. N. 445/.2000 si dichiara che quanto dichiarato in questo curriculum è rispondente a verità.

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

Teramo, 15/11/2025