

SHORT CURRICULUM VITAE VITTORIO CAPOZZI



INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome, Nome **CAPOZZI, VITTORIO**
Indirizzo **CNR ISPA, VIA MICHELE PROTANO – 71121, FOGGIA, ITALY**
Telefono **+39 0881 630201**
Fax **+39 0881 630201**
E-mail [**vittorio.capozzi@ispa.cnr.it**](mailto:vittorio.capozzi@ispa.cnr.it)
Skype **carson40755**
Website [**http://www.ispacnr.it/unita-territoriale-di-foggia/**](http://www.ispacnr.it/unita-territoriale-di-foggia/)
ORCID [**http://orcid.org/0000-0002-0717-0753**](http://orcid.org/0000-0002-0717-0753)
SCOPUS Author ID **33067579700**
RESEARCH ID **M-4290-2013**
Web of Science ResearcherID **AAG-3291-2019**
Profilo Google Scholar [**https://scholar.google.it/citations?user=MC3xZQIAAAAJ&hl=it&oi=ao**](https://scholar.google.it/citations?user=MC3xZQIAAAAJ&hl=it&oi=ao)
Nationalità **Italiana**
Data e luogo di nascita **30/03/1979**
Cellulare

ESPERIENZA LAVORATIVA

Date (da – a) **02/03/2020 – IN CORSO**
Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari - Consiglio Nazionale delle Ricerche (ISPA-CNR) sede di Foggia [Consiglio Nazionale delle Ricerche. Piazzale Aldo Moro, 7, Roma]
Tipo di azienda o settore Ente Pubblico di Ricerca
Funzione o posizione Primo Ricercatore
Principali mansioni e responsabilità Ricerca scientifica (settore preminente di attività AGR/16)
Matricola 018855

ESPERIENZA LAVORATIVA

Date (da – a) **28/11/2019 – 01/03/2020**
Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari - Consiglio Nazionale delle Ricerche (ISPA-CNR) sede di Foggia [Consiglio Nazionale delle Ricerche. Piazzale Aldo Moro, 7, Roma]
Tipo di azienda o settore Ente Pubblico di Ricerca
Funzione o posizione Ricercatore
Principali mansioni e responsabilità Ricerca scientifica (settore preminente di attività AGR/16)
Matricola 018855

ESPERIENZA LAVORATIVA

Date (da – a) **01/10/2018 – 27/11/2019**
Nome e indirizzo del datore di lavoro 'I.S.S. IPSAR-MORO' di Margherita di Savoia - Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca [MIUR, Viale Trastevere, 76/a, Roma]
Tipo di azienda o settore Scuola secondaria di secondo grado
Funzione o posizione Insegnante
Principali mansioni e responsabilità Insegnamento di 'Scienze degli Alimenti' (classe di concorso: A031)
Matricola

ESPERIENZA LAVORATIVA

Date (da – a) **01/10/2015 – 30/09/2018**
Nome e indirizzo del datore di lavoro Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Foggia [Università di Foggia - via Gramsci 89, 91, Foggia]
Tipo di azienda o settore Università Pubblica
Funzione o posizione Ricercatore a Tempo Determinato a)
Principali mansioni e responsabilità Ricerca scientifica, didattica universitaria (settore scientifico disciplinare AGR/16)
Matricola

ESPERIENZA LAVORATIVA

Date (da – a) **15/01/2015 – 31/08/2015**
Nome e indirizzo del datore di lavoro Libera Università di Bolzano, Piazza Università, 1, Bolzano
Tipo di azienda o settore Università Italiana non statale
Funzione o posizione Assegnista di ricerca
Principali mansioni e responsabilità Distaccato per attività di ricerca presso la Fondazione Edmund Mach nei laboratori diretti dal dott. Franco Biasioli (settore scientifico disciplinare AGR/15)
Matricola

ESPERIENZA LAVORATIVA

Date (da – a) **27/09/2013 – 14/01/2015**
Nome e indirizzo del datore di lavoro Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Foggia [Università di Foggia - via Gramsci 89, 91, Foggia]
Tipo di azienda o settore Università pubblica
Funzione o posizione Borsista post-doc
Principali mansioni e responsabilità Attività di ricerca (settore scientifico disciplinare AGR/16)
Matricola

ESPERIENZA LAVORATIVA

Date (da – a) **01/01/2012 – 31/01/2013**
Nome e indirizzo del datore di lavoro Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Foggia [Università di Foggia - via Gramsci 89, 91, Foggia]
Tipo di azienda o settore Università pubblica
Funzione o posizione Assegnista di ricerca
Principali mansioni e responsabilità Attività di ricerca (settore scientifico disciplinare AGR/16)
Matricola

ESPERIENZA LAVORATIVA

Date (da – a) **DICEMBRE 2011 – IN CORSO**
Nome e indirizzo del datore di lavoro Promis Biotech s.r.l. (c/o Dipartimento SAFE dell'Università di Foggia, via Napoli, 25, Foggia)
Tipo di azienda o settore Spin-off Universitario, Start-up innovativa. Codici ATECO: 72.11.00 "Ricerca e sviluppo sperimentale nel campo delle biotecnologie"; 10.89.09 "Produzione di altri prodotti alimentari"; 10.51.20 "Produzione dei derivati del latte".
Funzione o posizione Socio
Principali mansioni e responsabilità Responsabile R&S, Presidente (31/08/2016-27/11/2019), unicamente socio dal 27/11/2019
Matricola

ESPERIENZA LAVORATIVA

Date (da – a) **01/12/2009 – 31/07/2010**
Nome e indirizzo del datore di lavoro CRA-CER Centro di Ricerca per la Cerealcoltura – S.S. 16, KM 675 – 71122 Foggia
Tipo di azienda o settore Ente Pubblico di Ricerca
Funzione o posizione Assegnista di ricerca
Principali mansioni e responsabilità Attività di ricerca
Matricola

ESPERIENZA LAVORATIVA

Date (da – a)	FEBBRAIO – SETTEMBRE 2008
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Distretto Agroalimentare Regionale (D.A.Re.) - via Gramsci 89, 91 - Foggia
Tipo di azienda o settore	Consorzio a partecipazione mista pubblico privata
Funzione o posizione	Contratto a progetto
Principali mansioni e responsabilità	Assistenza alla realizzazione dell'attività di promozione ed animazione dell'innovazione nel settore agroalimentare pugliese
Matricola	

ISTRUZIONE

Periodo (da – a)	A.A.2013/14
Nome e tipo di istituto di istruzione	Università degli Studi di Bari
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Tirocinio Formativo Attivo (II ciclo) in Scienza degli Alimenti - Classe A031 (ex A057)
Qualifica conseguita	Abilitato all'insegnamento nella scuola secondaria superiore (Classe A031), votazione 96/100

ISTRUZIONE

Periodo (da – a)	Luglio 2010 – Ottobre 2010
Nome e tipo di istituto di istruzione	Università di Scienze Gastronomiche (Pollenzo - 12042 Bra (CN))
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Advanced School in Sustainability and Food Policies - Università di Scienze Gastronomiche
Qualifica conseguita	Pass With Merit

ISTRUZIONE

Periodo (da – a)	A.A. 2005/06 – A.A. 2007/08
Nome e tipo di istituto di istruzione	Dottorato in Biotecnologie dei prodotti alimentari – Università degli Studi di Foggia – tutor prof. Giuseppe Spano
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Titolo: Progettazione, sviluppo ed analisi di sistemi per “knockout” multiplo in batteri Gram positivi
Qualifica conseguita	Dottore di Ricerca (XXI ciclo)

ISTRUZIONE

Periodo (da – a)	Seconda sessione A.A. 2004/05
Nome e tipo di istituto di istruzione	Università degli Studi di Foggia, Facoltà di Agraria
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Abilitazione alla professione di Tecnologo alimentare
Qualifica conseguita	Abilitato alla professione di Tecnologo alimentare, votazione 145/150

ISTRUZIONE

Periodo (da – a)	A.A. 1998/99 – A.A. 2003/04
Nome e tipo di istituto di istruzione	Università degli Studi di Foggia, Facoltà di Agraria
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Laurea in Scienze e tecnologie alimentari
Qualifica conseguita	Laurea in Scienze e tecnologie alimentari, votazione 110/110 e lode e con dignità di stampa

MADRELINGUA **Italiana**

ALTRE LINGUE **INGLESE**
Livello **DISTINTO**

Lettura	Ottimo
Scrittura	Distinto
Espressione orale	Buono

<i>ALTRE LINGUE</i>	FRANCESE
Livello	DISCRETO
Lettura	Buono
Scrittura	Buono
Espressione orale	Sufficiente

FORMAZIONE (principale)

Giugno - Agosto 2012	'Visiting post-doc student' presso l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin de l'Université de Bordeaux (210 Chemin de Leysotte, 33140 Villenave-d'Ornon, Francia).
Settembre - Dicembre 2008	'Visiting Ph.D. student' presso l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin "Jules Guyot", Université de Bourgogne (1, rue Claude Ladrey, Dijon, Francia).
Luglio 2008	'Visiting Ph.D. student' presso l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin "Jules Guyot", Université de Bourgogne (1, rue Claude Ladrey, Dijon, Francia).
Marzo - Aprile 2007	'Visiting Ph.D. student' presso l'ENSBANA (Ecole Nationale Supérieure de Biologie Appliquée à la Nutrition et à l'alimentation - 1 Esplanade Erasme, Dijon, Francia).

CAPACITÀ ORGANIZZATIVE (principali)

Buone capacità organizzative e di lavoro in team.

Attività di ricerca (Principali)

Le principali linee di ricerca si possono ricondurre fondamentalmente ai seguenti argomenti:

- studio di microrganismi (lieviti e batteri) isolati da uve da vino e dalle fermentazioni spontanee realizzate successivamente alla pigiatura delle stesse, al fine di sviluppare tecnologie di trasformazione innovative in grado di migliorare/diversificare la qualità delle produzioni enologiche, fornendo possibili soluzioni biotecnologiche a problematiche associate ai cambiamenti climatici globali e alle esigenze di biocontrollo nella filiera viti-vinicola;
- comprensione del potenziale alterante/spoilage e di bioproduzione di composti indesiderati in enologia da parte di microrganismi alteranti (*Brettanomyces bruxellensis*) e produttori di cataboliti tossici (ammine biogene);
- approcci 'omici' (genomica, genomica comparativa, trascrittomica, proteomica, metabolomica e fenomica) e molecolari nella comprensione di fenomeni connessi alla biologia di batteri lattici e lieviti di interesse enologico, e più in generale, agroalimentare (protecnologico e probiotico);
- isolamento, caratterizzazione e applicazione di batteri e lieviti di interesse agroalimentare per il miglioramento della qualità funzionale e nutrizionale di alimenti e bevande, anche attraverso bioproduzioni in situ;
- analisi microbiologiche e interdisciplinari nella gestione di risorse microbiche nella produzione di alimenti fermentati tipici e/o ad indicazione geografica;
- applicazione di tecniche di per il monitoraggio on-line di composti organici volatili associati a bioprocessi (es. fermentazioni microbiche) e a matrici agroalimentari;
- studio, limitazione e biocontrollo di microrganismi alteranti e patogeni nelle filiere agroalimentari.

Attività di docenza (Principali)

Attribuzione di incarichi di insegnamento universitari

- Anno accademico 2012-13 – Corso di "Fisica e Biologia" (3 CFU) nell'ambito del corso di Laurea Scienze Motorie, Università degli Studi di Foggia (Protocollo 5294-VII/4 Data 26/02/2014).
- Anno 2014 – Università degli Studi di Bari – docenza di microbiologia delle trasformazioni (40 + 15 ore) nel Master Universitario di I + II livello per "Tecnico Esperto in eco-sostenibilità della produzione agroalimentare", nell'ambito del Progetto PON Ricerca e Competitività, denominato ECO_P4, codice progetto PON02_00186_2866121.
- Anno accademico 2015-16/2016-17/2017-18 – corso di "Microbiologia ambientale" (5 CFU) (modulo del corso integrato di "Tecnologie alimentari, Gestione della qualità e Microbiologia ambientale") nell'ambito del corso di Laurea in Scienze e tecnologie agrarie, Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente - Università di Foggia.

- Anno accademico 2017-18 – corso di “Microbiologia degli starter enologici” (5 CFU) nell’ambito del corso di Laurea in Scienze viticole ed enologiche, Corso di Laurea Interateneo – Capofila Università di Torino, afferenza del ricercatore: Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell’Ambiente - Università di Foggia.

- Anno accademico 2017-18 – corso di “Didattica della microbiologia agraria” (3 CFU) (modulo del corso di “didattica della sicurezza alimentare”), nel quadro del Percorso Formativo per l’acquisizione di 24 crediti formativi universitari (CFU), denominato PeF24 - percorso istituito e attivato presso l’Università di Foggia, per l’A.A. 2017/2018.

- Anno accademico 2018-19 – corso di “Microbiologia agraria” (6 CFU) (modulo del corso integrato di “Microbiologia agraria e Fermentazioni vinarie”) nell’ambito del corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologie ed Ambientali - Università del Salento.

Attribuzione di incarichi di insegnamento, nell’ambito di dottorati di ricerca accreditati dal Ministero

Anno accademico 2016-2017 – Modulo di 8 ore dal titolo "Risorse microbiche, ingredienti funzionali ed alimenti simbiotici: casi studio e tendenze recenti" nel quadro delle attività formative per i dottorandi del III anno del Dottorato in Innovazione e Management di Alimenti ad Elevata Valenza salutistica, IMAEV.

Attribuzione di incarichi di tutoraggio (attività assistenziale)

- In qualità di Ricercatore a Tempo Determinato e di socio della Promis Biotech srl, è stato relatore e correlatore di più di dieci tesi di laurea triennale e specialistica.

- Supervisor della ‘visiting Ph.D. student’ dott.ssa Rocio Escribano Viana nel quadro del programma europeo ERASMUS STUDENT PLACEMENT (dall’1/03/2017 al 31/05/2017).

Attribuzione di incarichi di componente *steering committee* per valutazione tesi finali di PhD all’estero

- Componente dello ‘steering committee’, in qualità di *referee* esterno per la ‘soutenance de thèse’ (Ph.D.) del dott. Hugo Campbell Sills, University of Bordeaux (Francia), Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV).

- Componente dello ‘steering committee’, in qualità di *referee* esterno per la ‘soutenance de thèse’ (Ph.D.) della dott.ssa Marta Avramova, University of Bordeaux (Francia), Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV).

- *Referee* esterno consultato dall’“Academic Committee of Ph.D. Program of Chemistry” dell’Università di Valladolid, per la revisione critica della tesi di dottorato (Ph.D. Thesis) depositata dalla dott.ssa Joana Pico e per l’ammissione a discutere tale tesi.

Componente dello ‘steering committee’, in qualità di *referee* esterno per la ‘soutenance de thèse’ (Ph.D.) della dott. Antoine Gobert, University of Burgundy (Francia), (il 10-04-2019 è la data dell’effettiva giornata di ‘soutenance de thèse’ del dott. Antoine Gobert).

Co-autore di circa 20 comunicazioni orali presentate in congressi nazionali e internazionali.

Produzione scientifica

Dati Scopus: H-Index 30 (31/03/2020); citazioni totali: 2319 (31/03/2020).

102 articoli su International Scientific Journals (ISI)

12 Capitoli di libro

5 articoli su riviste scientifiche Nazionali o non ISI

Più di 100 abstracts presentati a congressi nazionali ed internazionali

1 brevetto

Firma

Data 31/03/2020

Vittorio Capozzi

Pubblicazioni scelte degli ultimi 5 anni

- V. CAPOZZI, M. FRAGASSO, P. RUSSO (2020) Microbiological Safety and the Management of Microbial Resources in Artisanal Foods and Beverages: The Need for a Transdisciplinary Assessment to Conciliate Actual Trends and Risks Avoidance. *Microorganisms* 8 (2), 306.
- V. CAPOZZI, V. LONZARICH, I. KHOMENKO, L. CAPPELLIN, L. NAVARINI, F. BIASIOLI (2020) Unveiling the Molecular Basis of Mascarpone Cheese Aroma: VOCs analysis by SPME-GC/MS and PTR-ToF-MS. *Molecules* 25 (5), 1242.
- P. RUSSO, D. FIOCCO, M. ALBENZIO, G. SPANO, V. CAPOZZI (2020) Microbial Populations of Fresh and Cold Stored Donkey Milk by High-Throughput Sequencing Provide Indication for A Correct Management of This High-Value Product. *Applied Sciences* 10 (7), 2314.
- C. BERBEGAL, L. BORRUSO, M. FRAGASSO, M. TUFARIELLO, P. RUSSO, L. BRUSETTI, G. SPANO, V. CAPOZZI (2019) A Metagenomic-Based Approach for the Characterization of Bacterial Diversity Associated with Spontaneous Malolactic Fermentations in Wine. *International Journal of Molecular Sciences* 20, 3980. DOI: 10.3390/ijms20163980
- M.P. ARENA, V. CAPOZZI, A. LONGO, P. RUSSO, S. WEIDMANN, A. RIEU, J. GUZZO, G. SPANO, D. FIOCCO (2019) The phenotypic analysis of *Lactobacillus plantarum* *shsp* mutants reveals a potential role for *hsp1* in cryotolerance. *Frontiers in microbiology* 10, 838. DOI: 10.3389/fmicb.2019.00838
- V. CAPOZZI, C. BERBEGAL, M. TUFARIELLO, F. GRIECO, G. SPANO (2019) Impact of co-inoculation of *Saccharomyces cerevisiae*, *Hanseniaspora uvarum* and *Oenococcus oeni* autochthonous strains in controlled multi starter grape must fermentations. *LWT Food Science and Technology*, 109, 241-249.
- D. FIOCCO, A. LONGO, M.P. ARENA, P. RUSSO, G. SPANO, V. CAPOZZI (2019) How probiotics face food stress: They get by with a little help. *Critical reviews in food science and nutrition*, (Published online: 18 Mar 2019). DOI: 10.1080/10408398.2019.1580673.
- A. YÉPEZ, P. RUSSO, G. SPANO, I. KHOMENKO, F. BIASOLI, V. CAPOZZI, R. AZNAR (2019) *In situ* riboflavin fortification of different kefir-like cereal-based beverages using selected Andean LAB strains. *Food Microbiology* 77, 61-68.
- L. ROUDIL, P. RUSSO, C. BERBEGAL, W. ALBERTIN, G. SPANO, V. CAPOZZI (2019) Non-Saccharomyces Commercial Starter Cultures: Scientific Trends, Recent Patents and Innovation in the Wine Sector. Recent patents on food, nutrition & agriculture. DOI: 10.2174/2212798410666190131103713.
- M. TUFARIELLO, G. MAIORANO, P. RAMPINO, G. SPANO, C. PERROTTA, V. CAPOZZI, F. GRIECO (2019) Selection of an autochthonous yeast starter culture for industrial production of Primitivo "Gioia del Colle" PDO/DOC in Apulia (Southern Italy). *LWT Food Science and Technology*, 99, 188-196. DOI: 10.1016/j.lwt.2018.09.067.
- C. GAROFALO, C. BERBEGAL, F. GRIECO, M. TUFARIELLO, G. SPANO, V. CAPOZZI (2018) Selection of indigenous yeast strains for the production of sparkling wines from native Apulian grape varieties. *Int. J. Food Microbiol.*, 285, 7-17,.
- L. PETRUZZI, V. CAPOZZI, C. BERBEGAL, M.R. CORBO, A. BEVILACQUA, G. SPANO, M. SINIGAGLIA (2017) Microbial Resources and Enological Significance: Opportunities and Benefits. *Frontiers in Microbiology* 8: 995. doi: 10.3389/fmicb.2017.00995
- A. PÉREZ-RAMOS, M. L. MOHEDANO, P. LÓPEZ, G. SPANO, D. FIOCCO, P. RUSSO, V. CAPOZZI (2017) In Situ β -Glucan Fortification of Cereal-Based Matrices by *Pediococcus parvulus* 2.6: Technological Aspects and Prebiotic Potential. *International Journal of Molecular Sciences* 18(7). pii: E1588. doi: 10.3390/ijms18071588
- V. CAPOZZI, S. YENER, I. KHOMENKO, B. FARNETI, L. CAPPELLIN, F. GASPERI, M. SCAMPICCHIO, F. BIASIOLI (2017) PTR-ToF-MS Coupled with an Automated Sampling System and Tailored Data Analysis for Food Studies: Bioprocess Monitoring, Screening and Nose-space Analysis. *Journal of Visualized Experiments*, e54075-e54075
- V. CAPOZZI, M.R. DI TORO, V. MICHELOTTI, M. SALMA, A. LAMONTANARA, P. RUSSO, L. ORRÙ, H. ALEXANDRE, G. SPANO (2016). Viable But Not Culturable (VBNC) state of *Brettanomyces bruxellensis* in wine: evidence of a strain-dependent character and new insights on molecular basis of VBN state from a transcriptomic approach. *Food Microbiology* 59, 196-204.
- C. BERBEGAL, N. PEÑA, P. RUSSO, F. GRIECO, I. PARDO, S. FERRER, G. SPANO, V. CAPOZZI (2016) Technological properties of *Lactobacillus plantarum* strains isolated from Apulia wines. *Food Microbiology* 57, 187-194.
- P. RUSSO, M.P. ARENA, D. FIOCCO, V. CAPOZZI, D. DRIDER, G. SPANO (2016) *Lactobacillus plantarum* with broad antifungal activity: a promising approach to increase safety and shelf-life of cereal-based products. *International Journal of Food Microbiology* DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2016.04.027.
- V. CAPOZZI, S. MAKHOUL, E. APREA, A. ROMANO, L. CAPPELLIN, A. SANCHEZ-JIMENA, G. SPANO, F. GASPERI, M. SCAMPICCHIO, F. BIASIOLI (2016) PTR-MS characterization of VOCs associated with commercial aromatic bakery yeasts reveals a possible role of acetoin and esters in explaining the claimed flavour properties and indicates a panel of three mass peaks as volatile biomarkers for future applications. *Molecules* 21, 483.
- P. RUSSO, V. CAPOZZI, G. SPANO, M.R. CORBO, M. SINIGAGLIA, A. BEVILACQUA (2016) New Insights in Wine Safety: Metabolites of Microbial Origin with an Impact on Health. *Frontiers in Microbiology* DOI: 10.3389/fmicb.2016.00482.
- C. GAROFALO, M. EL-KHOURY, P. LUCAS, M. BELY, P. RUSSO, G. SPANO, V. CAPOZZI (2015) Autochthonous starter cultures and indigenous grape variety for regional wine production. *Journal of Applied Microbiology* 118, 1395-408. DOI: 10.1111/jam.12789.
- V. CAPOZZI, C. GAROFALO, M.A. CHIRIATTI, F. GRIECO, G. SPANO (2015) Microbial terroir and food innovation: the case of yeast biodiversity in wine. *Microbiological Research*. 181, 75-83. DOI 10.1016/j.micres.2015.
- M.R. DI TORO, V. CAPOZZI, L. BENEDEUCE, M. SALMA, H. ALEXANDRE, M. TRISTEZZA, M. DURANTE, M. TUFARIELLO, F. GRIECO, G. SPANO (2015) Biodiversity of *Brettanomyces bruxellensis* in Apulian wines. *LWT - Food Science And Technology* 60:102-108.