

## INFORMAZIONI PERSONALI

Rosanna Tofalo

📍 Via Vincenzo Bellini 8/C, 64021 Giulianova (TE) (Italia)

📞 +393495432248

✉️ rtofalo@unite.it

## POSIZIONE RICOPERTA

Professore Associato 07/I1 presso l'Università degli Studi di Teramo

## ESPERIENZA PROFESSIONALE

02/05/2015–alla data attuale

### Professore Associato di Microbiologia Agraria (SSD 07/I1)

Università di Teramo - Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali, Teramo (Italia)  
Svolge attività di docenza per l'area di microbiologia alimentare, industriale ed enologica presso l'Università di Teramo.

Presidente del Corso di Laurea triennale in Viticoltura ed enologia (dal 2017-oggi).

E' membro del Collegio dei Docenti del Dottorato di Ricerca in "Scienze degli Alimenti"

E' responsabile scientifico di ricerche in progetti finanziati (Miur, PSR, e produttori del settore agro-alimentare).

È membro dell'Editorial board di Food Research International and Frontiers in Food Microbiology e del comitato scientifico della Collana Educational (Edagricole-Edizioni Agricole of New Business Media srl).

È consultato da riviste internazionali per svolgere attività di referee.

È autore/co-autore di 109 lavori indicizzati in Scopus (2578 citazioni, h-index: 29, aggiornato al 21/10/2021).

È inventore, insieme ad altri ricercatori del brevetto "starter per la deamarizzazione biologica delle olive da mensa" (starter cultures for olive debittering, patent n. 0001428559).

01/04/2003–30/06/2003

### Assistente di laboratorio

Università degli Studi di Verona, Verona (Italia)

Assistente di laboratorio per il corso di "Microbiologia Enologica" del corso di laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche dell'Università degli Studi di Verona.

01/02/2003–01/07/2003

### Borsista

Università degli studi di Teramo, Teramo (Italia)

Collaborazione nell'ambito del "Progetto Nuovopane": messa a punto di un processo di panificazione basato sulla fermentazione naturale ad opera di starters microbici selezionati per la produzione di prodotti da forno per celiaci", presso il Dipartimento Scienze degli Alimenti dell'Università di Teramo.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

28/03/2017

### Abilitazione scientifica I fascia 07/I1

02/05/2015–alla data attuale

### Professore Associato 07/I1

Università degli Studi di Teramo, Teramo (Italia)

01/02/2005–30/04/2015

### Ricercatore Universitario nel settore disciplinare AGR/16

Università degli Studi di Teramo, Teramo (Italia)

20/2/2003

### Dottorato di Ricerca in "Biotecnologia degli alimenti"

Università degli Studi della Basilicata

## COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Lingue straniere

inglese

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
B1	B2	B1	B1	B2

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato  
[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

Competenze comunicative

Buono spirito di gruppo; Buone capacità comunicative maturate grazie alle attività istituzionali ricoperte in questi ultimi anni quali:

- Membro della commissione istituita per la stesura del regolamento del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Teramo.
- Rappresentante dei ricercatori nel Consiglio della Facoltà di Agraria per il q.a. 2006/2007-2009/2010.
- Rappresentante del personale docente nel Comitato Pari Opportunità (Biennio Accademico 2007/2008-2008/2009 e 2009/2010-2010/2011).
- Rappresentante Erasmus della Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro- Alimentari ed Ambientali (dal 2014-presente)

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente autonomo	Utente avanzato	Utente autonomo	Utente base	Utente autonomo

[Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione](#)

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni

1. Perpetuini G., Battistelli N., Tittarelli F., Suzzi G., **Tofalo R.** 2021. Influence of *FLO1* and *FLO5* genes on aroma profile of sparkling wines. *LWT - Food Science and Technology*, 146: 111407.  
-**Tofalo R.** 2021. Microbial dynamics in wine production. *Microorganisms*, 9: 700.
2. 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
3. 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
4. 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? *6*(2): 31.
5. 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.
6. 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* 1–13.
7. 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.
8. Perpetuini G, Tittarelli F, Battistelli N, Suzzi G, **Tofalo R.** (2020)  $\gamma$ -aminobutyric acid production

- by *Kluyveromyces marxianus* strains Journal of Applied Microbiology doi:10.1111/jam.14736
9. **Tofalo R.**, Perpetuini G, Battistelli N, Tittarelli F, Suzzi G. 2020. Correlation between IRC7 gene expression and 4-mercapto-4-methylpentan-2-one production in *Saccharomyces cerevisiae* strains Yeast doi:10.1002/yea.3468
  10. 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.
  11. Tofalo R., Cocchi S., Suzzi G. 2019. Polyamines and gut microbiota. Frontiers Nutrition, 6:16.
  12. Perpetuini G., Tittarelli F., Suzzi G., **Tofalo R.** 2019. Cell Wall Surface Properties of *Kluyveromyces marxianus* strains from dairy-products. Frontiers Microbiology, 10:79.
  13. Schirone M., Visciano P., **Tofalo R.**, Suzzi G. 2019. Editorial: Foodborne Pathogens: hygiene and safety. Frontiers Microbiology 10:1974.
  14. **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. (2019). The life and times of yeasts in traditional food fermentations. Critical reviews in food science and nutrition, 1-30.
  15. 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 faeces of the Egyptian fruit bat: Description of *B. vespertilionis* sp. nov. and *B. roussetti* sp. nov. Systematic and applied microbiology, 42(6); 126017.
  16. **Tofalo, R.**, Perpetuini, G., Battistelli, N., Pepe, A., Ianni, A., Martino, G., Suzzi, G. 2019. Accumulation  $\gamma$ -Aminobutyric Acid and Biogenic Amines in a Traditional Raw Milk Ewe's Cheese. Foods, 10: 8(9).
  17. 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.
  18. 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
  19. 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.
  20. 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.
  21. 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.
  22. 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.
  23. Luciani, M., Schirone, M., Portanti, O., Visciano, P., Amillotta, 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.
  24. 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, 38e12457.
  25. 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.
  26. 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, 244:1301-1311.
  27. 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.
  28. Di Gianvito, P., Tesnière, C., Suzzi, G., Blondin, B., **Tofalo, R.** 2017. *FLO5* gene controls flocculation phenotype and adhesive properties in a *Saccharomyces cerevisiae* sparkling wine strain. Scientific Reports, 7: 10786.

29. Coloretto, 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.
30. 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.
31. Schirone, M., Visciano, P., **Tofalo, R.**, Suzzi, G. 2017 Editorial: Biological hazards in food Frontiers in Microbiology, 7: 2154.
32. 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.
33. 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.
34. **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.
35. 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.
36. **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.
37. 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.
38. 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.
39. 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.
40. 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.
41. **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.
42. Schirone, M., Visciano, P., Olivastri, A.M.A., **Tofalo, R.**, Perpetuini, G., Suzzi, G. A one-year survey on aflatoxin M1 in raw milk. 2015. Italian Journal of Food Science, 27: 143-148.
43. Schirone, M., Lucchesi, F.G., Fugaro, G., **Tofalo, R.**, Visciano, P., Suzzi, G. The marketing of fresh and frozen fish (PART I) [La Commercializzazione Dei Prodotti ittici Freschi E Congelati (PARTE I)] (2015) Industrie Alimentari, 54, 13-21.
44. 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.
45. **Tofalo, R.**, Fasoli, G., Schirone, M., Perpetuini, G., Pepe, A., Corsetti, A., Suzzi, G. The predominance, biodiversity and biotechnological properties of *Kluyveromyces marxianus* in the production of Pecorino di Farindola cheese (2014) International Journal of Food Microbiology, 187: 41-49.
46. **Tofalo, R.**, Perpetuini, G., Di Gianvito, P., Schirone, M., Corsetti, A., Suzzi, G. Genetic diversity of FLO1 and FLO5 genes in wine flocculent *Saccharomyces cerevisiae* strains (2014). International Journal of Food Microbiology, 191: 45-52.
47. Visciano, P., Schirone, M., **Tofalo, R.**, Suzzi, G. Histamine poisoning and control measures in fish and fishery products (2014). Frontiers in Microbiology, 5: 500.
48. **Tofalo, R.**, Perpetuini, G., Schirone, M., Ciarrocchi, A., Fasoli, G., Suzzi, G., Corsetti, A. *Lactobacillus pentosus* dominates spontaneous fermentation of Italian table olives (2014). LWT - Food Science and Technology, 57: 710-717.

49. **Tofalo, R.**, Perpetuini, G., Fasoli, G., Schirone, M., Corsetti, A., Suzzi, G. 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 (2014). *Food Microbiology*, 39, 7-12.
50. Chaves-López, C., Serio, A., Paparella, A., Martuscelli, M., Corsetti, A., **Tofalo, R.**, Suzzi, G. Impact of microbial cultures on proteolysis and release of bioactive peptides in fermented milk (2014). *Food Microbiology*, 42, 117-121.
51. Stagnari, F., Perpetuini, G., **Tofalo, R.**, Campanelli, G., Leteo, F., Della Vella, U., Schirone, M., Suzzi, G., Pisante, M. Long-term impact of farm management and crops on soil microorganisms assessed by combined DGGE and PLFA analyses (2014) *Frontiers in Microbiology*, 5, 644.
52. Visciano, P., Pomilio, F., **Tofalo, R.**, Sacchini, L., Saletti, M.A., Tieri, E., Schirone, M., Suzzi, G. Detection of methicillin-resistant *Staphylococcus aureus* in dairy cow farms (2014). *Food Control*, 46, 532-538.
53. Perpetuini, G., Scornec, H., **Tofalo, R.**, Serror, P., Schirone, M., Suzzi, G., Corsetti, A., Cavin, J.F., Licandro-Seraut, H. Identification of critical genes for growth in olive brine by transposon mutagenesis of *Lactobacillus pentosus* C11 (2013). *Applied and Environmental Microbiology*, 79, 4568-4575.
54. Schirone, M., **Tofalo, R.**, Fasoli, G., Perpetuini, G., Corsetti, A., Manetta, A.C., Ciarrocchi, A., Suzzi, G. High content of biogenic amines in Pecorino cheeses (2013). *Food Microbiology*, 34, 137-144.
55. **Tofalo, R.**, Perpetuini, G., Schirone, M., Suzzi, G., Corsetti, A. Yeast biota associated to naturally fermented table olives from different Italian cultivars (2013) *International Journal of Food Microbiology*, 161, 203-208.
56. Visciano, P., Schirone, M., **Tofalo, R.**, Berti, M., Luciani, M., Ferri, N., Suzzi, G. Detection of yessotoxin by three different methods in *Mytilus galloprovincialis* of Adriatic Sea, Italy (2013) *Chemosphere*, 90, 1077-1082.
57. Schirone, M., Visciano, P., Luciani, M., Ciarelli, A., Berti, M., **Tofalo, R.**, Suzzi, G. Yessotoxin determination in *Mytilus galloprovincialis* revealed by an in vitro functional assay (2013) *Environmental Science and Pollution Research*, 20, 1189-1192.
58. **Tofalo, R.**, Perpetuini, G., Schirone, M., Fasoli, G., Aguzzi, I., Corsetti, A., Suzzi, G. Biogeographical characterization of *Saccharomyces cerevisiae* wine yeast by molecular methods (2013) *Frontiers in Microbiology*, 4, 166.
59. Chaves-López, C., **Tofalo, R.**, Serio, A., Paparella, A., Sacchetti, G., Suzzi, G. Yeasts from Colombian Kumis as source of peptides with Angiotensin I converting enzyme (ACE) inhibitory activity in milk (2012) *International Journal of Food Microbiology*, 159, 39-46.
60. **Tofalo, R.**, Schirone, M., Corsetti, A., Suzzi, G. Detection of *Brettanomyces* spp. in Red Wines Using Real-Time PCR (2012) *Journal of Food Science*, 77, M545-M549.
61. **Tofalo, R.**, Schirone, M., Perpetuini, G., Angelozzi, G., Suzzi, G., Corsetti, A. Microbiological and chemical profiles of naturally fermented table olives and brines from different Italian cultivars (2012) *Antonie van Leeuwenhoek, International Journal of General and Molecular Microbiology*, 102, 121-131.
62. Suzzi, G., Arfelli, G., Schirone, M., Corsetti, A., Perpetuini, G., **Tofalo, R.** Effect of grape indigenous *Saccharomyces cerevisiae* strains on Montepulciano d'Abruzzo red wine quality (2012) *Food Research International*, 46, 22-29.
63. Olivastri, A., **Tofalo, R.**, Schirone, M., Suzzi, G. Application of a new traceability system for sheep and goat meat in a slaughtering centre [Applicazione di un nuovo sistema di tracciabilità delle carni ovi-caprine presso un centro di macellazione] (2012) *Industrie Alimentari*, 51, 21-28.
64. Rantsiou, K., Dolci, P., Giacosa, S., Torchio, F., **Tofalo, R.**, Torriani, S., Suzzi, G., Rolle, L., Cocolin, L. *Candida zemplinina* can reduce acetic acid produced by *Saccharomyces cerevisiae* in sweet wine fermentations (2012) *Applied and Environmental Microbiology*, 78, 1987-1994.
65. Trotta, F., Caldini, G., Dominici, L., Federici, E., **Tofalo, R.**, Schirone, M., Corsetti, A., Suzzi, G., Cenci, G. Food borne yeasts as DNA-bioprotective agents against model genotoxins (2012) *International Journal of Food Microbiology*, 153, 275-280.
66. **Tofalo, R.**, Schirone, M., Perpetuini, G., Suzzi, G., Corsetti, A. 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 (2012) *Food Control*, 23, 356-362.
67. **Tofalo, R.**, Schirone, M., Torriani, S., Rantsiou, K., Cocolin, L., Perpetuini, G., Suzzi, G. Diversity of *Candida zemplinina* strains from grapes and Italian wines (2012) *Food Microbiology*, 29, 18-26.
68. Visciano, P., Schirone, M., **Tofalo, R.**, Suzzi, G. Biogenic amines in raw and processed seafood (2012) *Frontiers in Microbiology*, 3, 188.
69. 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.
70. Schirone, M., **Tofalo, R.**, Visciano, P., Corsetti, A., Suzzi, G. Biogenic amines in Italian Pecorino cheese (2012) *Frontiers in Microbiology*, 3, 171.
  71. Suzzi, G., Schirone, M., Sergi, M., Marianella, R.M., Fasoli, G., Aguzzi, I., **Tofalo, R.** Multistarter from organic viticulture for red wine Montepulciano d'Abruzzo production (2012) *Frontiers in Microbiology*, 3, 135.
  72. Schirone M., Berti M., Zitti G., Ferri N., **Tofalo R.**, Suzzi G., Visciano P. 2011. Monitoring of marine biotoxins in *Mytilus galloprovincialis* of Central Adriatic Sea (2006-2009). *Italian Journal Food Science*, 23: 431-435.
  73. **Tofalo R.**, Schirone M., Telera G.C., Manetta A.C., Corsetti A., Suzzi G. 2011. Influence of organic viticulture on non-*Saccharomyces wine* yeast populations. *Annals of Microbiology*, 61(1): 57-66.
  74. Schirone M., **Tofalo R.**, Mazzone G., Corsetti A., Suzzi G. 2011. Biogenic amine content and microbiological profile of Pecorino di Farindola cheese. *Food Microbiology*, 28: 128-136.
  75. Chaves-López C., Paparella A., **Tofalo R.**, Suzzi G. 2011. Proteolytic activity of *Saccharomyces cerevisiae* strains associated with Italian dry-fermented sausages in a model system. *International Journal of Food Microbiology*, 150 (1): 50-58.
  76. Valmorri S., **Tofalo R.**, Settanni L., Corsetti A., Suzzi G. 2010. Yeast microbiota associated with spontaneous sourdough fermentations in the production of traditional wheat sourdough breads of the Abruzzo region (Italy). *Antonie van Leeuwenhoek*, 97 (2): 119-129.
  77. Bover-Cid S., Torriani S., Gatto V., **Tofalo R.**, Suzzi G., Belletti N., Gardini F. 2009. Relationships between microbial population dynamics and putrescine and cadaverine accumulation during dry fermented sausage ripening. *Journal of Applied Microbiology*, 106 (4): 1397-1407.
  78. **Tofalo R.**, Chaves-López C., Di Fabio F., Schirone M., Felis G. E., Torriani S., Paparella A., Suzzi G. 2009. Molecular identification and osmotolerant profile of wine yeasts that ferment a high sugar grape must. *International Journal of Food Microbiology*, 130: 179-187.
  79. Gardini F., Bover-Cid S., **Tofalo R.**, Belletti N., Gatto V., Suzzi G., Torriani S. 2008. Modelling the aminogenic potential of *Enterococcus faecalis* EF37 in dry fermented sausages through chemical and molecular approaches. *Applied Environmental Microbiology*, 74 (9): 2740-2750.
  80. Osorio-Cadavid E., Chaves-López C., **Tofalo R.**, Paparella A., Suzzi G. 2008. Detection and identification of wild yeasts in *Champús*, a fermented Colombian maize beverage. *Food Microbiology*, 25: 771-777.
  81. Ndagijimana M., Chaves-López C., Corsetti A., **Tofalo R.**, Sergi M., Paparella A., Guerzoni M.E., Suzzi G. 2008. Growth and metabolites production by *Penicillium brevicompactum* in yoghurt. *International Journal of Food Microbiology*, 127: 276-283.
  82. Torriani S., Gatto V., Sembeni S., **Tofalo R.**, Suzzi G., Belletti N., Gardini F., Bover-Cid S. 2008. Rapid detection and quantification of tyrosine decarboxylase gene (tdc) and its expression in gram-positive bacteria associated with fermented foods by PCR-based methods. *Journal Food Protection*, 71(1): 93-101.
  83. **Tofalo R.**, Torriani S., Chaves-Lopez C., Martuscelli M, Paparella A, Suzzi G. 2007. A survey of *Saccharomyces* populations associated with wine fermentations from the Apulia region (South Italy). *Annals of Microbiology*, 57 (4): 545-552.
  84. Gardini F., **Tofalo R.**, Belletti N., Iuccia L., Suzzi G., Torriani S., Guerzoni M.E., Lanciotti R. 2006. Characterization of yeasts involved in the ripening of Pecorino Crotonese cheese. *Food Microbiology*, 23: 641-648.
  85. Blaiotta G, Pennacchia C, Villani F, Ricciardi A, **Tofalo R.**, Parente E. 2004. Diversity and dynamics of communities of coagulase-negative staphylococci in traditional fermented sausages. *Journal Applied Microbiology* 97(2): 271-284.
  86. Gardini F., **Tofalo R.**, Suzzi G. 2003. A survey of antibiotic resistance of Micrococcaceae isolated from Italian dry fermented sausages. *Journal Food Protection*, 66 (6): 937-945.
  87. Rossi F., **Tofalo R.**, Torriani S., Suzzi G. 2001. Identification by 16S-23S rDNA intergenic region amplification, genotypic and phenotypic clustering of *Staphylococcus xylosus* strains from dry sausages. *Journal Applied Microbiology*, 90: 365-371.
  88. Gardini F., Suzzi G., Lombardi A., Galgano F., Crudele M.A., Andrighetto C., Schirone M., **Tofalo R.** 2001. A survey of yeasts in traditional sausages of Southern Italy. *FEMS Yeast Research*, 1418: 1-7.

#### **Capitoli in libri a diffusione internazionale**

89. Di Gianvito P., Arfelli G., Suzzi G., **Tofalo R.** 2019. New trends in sparkling wine production: yeast rational selection in alcoholic Beverages Ed.1<sup>st</sup> Volume 7: The Science of Beverages Editors: Alexandru Grumezescu Alina-Maria Holban. Woodhead Publishing. ISBN: 9780128152690.
90. 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.

91. 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.
92. 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.
93. **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.
94. Schirone M., Visciano P., **Tofalo R.**, Suzzi G. 2016. Histamine food poisoning. *Handbook of Experimental Pharmacology* DOI: 10.1007/164\_2016\_54.
95. 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, 311-332.

#### **Capitoli in enciclopedie a diffusione internazionale**

96. **Tofalo R.**, Perpetuini G., Schirone M., Suzzi G. 2016. Biogenic Amines: Toxicology and Health Effect. In: Caballero, B., Finglas, P., and Toldrá, F. (eds.) *The Encyclopedia of Food and Health* vol. 1, pp. 424-429. Oxford: Academic Press.
97. **Tofalo R.**, Renda G., De Caterina R., Suzzi G. 2016. Coffee: Health Effects. In: Caballero, B., Finglas, P., and Toldrá, F. (eds.) *The Encyclopedia of Food and Health* vol. 2, pp. 237-243. Oxford: Academic Press.
98. **Tofalo R.**, Suzzi G. 2016. Yeasts. In: Caballero, B., Finglas, P., and Toldrá, F. (eds.) *The Encyclopedia of Food and Health* vol. 5, pp. 593-599. Oxford: Academic Press.

#### **Articoli su riviste italiane**

99. Schirone M., Di Gianvito P., **Tofalo R.**, Martino G., Corsetti A., Grotta L., Marchetti S., Perpetuini G., Suzzi G. 2015. Studio preliminare delle caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche del Pecorino Incanestrato di Castel del Monte e influenza dell'alimentazione iodata degli ovini. *Industrie Alimentari*, LIV: 17-28.
100. Schirone M., Lucchesi F.G., Fugaro G., **Tofalo R.**, Visciano P., Suzzi G. 2015. La commercializzazione dei prodotti ittici freschi e congelati (parte I). *Industrie Alimentari*, LVI:13-21.
101. Schirone M., Fasoli G., Martino G., **Tofalo R.**, Suzzi G. 2015. Caratteristiche compositive e igienico-sanitarie del Pecorino di Farindola: ruolo chiave del caglio suino. *Industrie Alimentari* LIV: 15-21.
102. Suzzi G., Felis G., **Tofalo R.**, Torriani S. 2014. Lieviti per la produzione di spumanti. *Mille Vigne*, 1: 33-37.
103. Arfelli G., **Tofalo R.**, Piva A., Suzzi G. 2014. Montepulciano d'Abruzzo la valorizzazione passa dalla ricerca. *Enologo*, 5: 22-28.
104. 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.
105. 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 (S2): 45-49.
106. **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.
107. **Tofalo R.**, Schirone M., Telera G.C., Corsetti A., Suzzi G. 2011. Vini biodinamici e lieviti non-*Saccharomyces*. *Industrie delle Bevande*, XL: 19-2.
108. 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 (3): 153-170.
109. **Tofalo R.**, Felis G.E., Schirone M., Torriani S., Suzzi G. 2009. I lieviti del vino cotto abruzzese. *Industrie delle Bevande*, XXXVIII: 15-22.
110. **Tofalo R.**, Suzzi G. 2008. QPCR, Efficacia e rapidità per determinare i lieviti. *VigneVini*, 3: 62-65
111. Suzzi G., Serio A., **Tofalo R.**, Schirone M. (2006). Caratterizzazione della microflora lattiva del Caciocavallo Silano. *Scienza e Tecnica Lattiero Casearia*, 57 (5): 507-513.
112. Suzzi G., **Tofalo R.**, Chaves-Lopez C., Stagnari F., Angrisani R., Ramazzotti S., Pisante M. 2007. La gestione del suolo sulla biodiversità dei lieviti in Montepulciano D'Abruzzo. *VigneVini*, 78: 2-4.
113. Suzzi G., Pisante M., **Tofalo R.**, Torriani S., Rizzotti L., Stagnari F., Chaves López C., Taccogna L., Valmorri S. 2006. Biodiversità 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.
114. 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- 6.

115. 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.

#### **Capitoli in libri a diffusione nazionale**

116. Suzzi G., **Tofalo R.**, Cavaliere D. 2018. *Saccharomyces cerevisiae*. In: Suzzi G., Tofalo R. (a cura di). Microbiologia enologica (2 Eds). Edagricole, Bologna.
117. Suzzi G., Perpetuini G., **Tofalo R.** 2018. La rifermentazione dei vini. In: Suzzi G., Tofalo R. (a cura di). Microbiologia enologica (2 Eds). Edagricole, Bologna.
118. **Tofalo R.**, Rantsiou K. 2018. Ricerca, identificazione e caratterizzazione dei lieviti vinari. In: Suzzi G., Tofalo R. (a cura di). Microbiologia enologica (2 Eds). Edagricole, Bologna.
119. Suzzi G., **Tofalo R.** 2014. *Saccharomyces cerevisiae*. In: Suzzi G., Tofalo R. (a cura di). Microbiologia enologica, 15-33. Edagricole, Bologna.
120. Suzzi G., **Tofalo R.** 2014. La rifermentazione dei vini. In: Suzzi G., Tofalo R. (a cura di). Microbiologia enologica, 73-83. Edagricole, Bologna.
121. **Tofalo R.**, Rantsiou K. 2014. Ricerca, identificazione e caratterizzazione dei lieviti vinari. In: Suzzi G., Tofalo R. (a cura di). Microbiologia enologica, 151-168. Edagricole, Bologna.
122. **Tofalo R.**, Suzzi G. 2014. Ricerca di patogeni di interesse alimentare. In: Schirone M., Visciano P. (a cura di). Igiene degli alimenti, 277-298. Edagricole, Bologna.
123. **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.
124. 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.
125. **Tofalo R.** Chaves Lopez C., Suzzi G. 2007. L'aceto. In: La Microbiologia applicata alle industrie alimentari Ed. Cocolin L.S. e Comi G. Aracne, Roma, 523-550.

#### **Libri**

126. Suzzi G., **Tofalo R.** (a cura di) 2014. Microbiologia enologica. Edagricole, Bologna.
127. Suzzi G., **Tofalo R.** (a cura di) 2018. (2 Eds). Microbiologia enologica. Edagricole, Bologna.
128. Saad B., **Tofalo R.** (Eds.) 2020. Biogenic amines in food: analysis, occurrence and toxicity. The Royal Society of Chemistry. ISBN-13: 978-788014366.

#### **E-book**

129. Schirone M., Visciano P., Tofalo R., Suzzi G. 2017. Biological hazards in food. Lausanne: **Frontiers Media**
130. Schirone M., Visciano P., Tofalo R., Suzzi G. 2019. Foodborne Pathogens: hygiene and safety. Lausanne: **Frontiers Media**