

Curriculum vitae di Enzo Perri

ENZO PERRI

Dirigente di Ricerca di ruolo del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA)

H-index = 22 (tot); 16 (selezionate), <http://orcid.org/0000-0002-6314-7136>

Attualmente nominato **Direttore del Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura** con Delibera n. 139-2021 dal Consiglio di amministrazione del CREA, assunta nella seduta del 15/12/2021 (Verbale n. 11/2021) – Protocollo n. 118847 del 16/12/2021.

Dal 12 febbraio 2021 al 15/12/2021, **DIRETTORE TEMPORANEO DEL CREA CENTRO DI RICERCA OLIVICOLTURA, FRUTTICOLTURA ED AGRUMICOLTURA**, con decreto Commissario Prot. n. 12855 del 12 febbraio 2021, prorogato con Decreto del Presidente del CREA, prot. n. 50296 del 26 maggio 2021 fino al 31 dicembre 2021, ovvero, prima di tale termine, fino all'insediamento dei vincitori della selezione relativa al bando per il reclutamento dei dodici Direttori di Centro.

TITOLI DI STUDIO

- ❖ **LAUREA IN CHIMICA** (Università degli studi della Calabria, 110/110 e lode, 22.10.1986)
- ❖ **DIPLOMA DI Maturita' SCIENTIFICA** (Liceo "E. Fermi" di Cosenza, 58/60)

ESPERIENZE LAVORATIVE

- ❖ **RESPONSABILE DELLA SEDE DI RENDE DEL CREA** Centro di ricerca olivicoltura, frutticoltura ed agrumicoltura dal 01/06/2017 all'11/02/2021.
- ❖ **DIRETTORE INCARICATO DEL CENTRO DI RICERCA OLIVICOLTURA, FRUTTICOLTURA ED AGRUMICOLTURA DEL CREA**, con sedi a Rende (sede amministrativa), Roma, Caserta, Forlì e Acireale; dal 30.04.2017 al 01/06/2017.
- ❖ **DIRETTORE INCARICATO DEL CRA CENTRO DI RICERCA PER L'OLIVICOLTURA E L'INDUSTRIA OLEARIA** di Rende (CS), Città S. Angelo (PE) e Spoleto (PG), in virtù della delibera del Consiglio di Amministrazione del CRA del 30/04/2014 n.60 (comunicazione trasmessa con prot. n. 21490 del 07/05/2014); dal 14.05.2014 al 30.04.2017.
- ❖ **VINCITORE DEL CONCORSO PUBBLICO PER DIRETTORE DEL CRA CENTRO DI RICERCA PER L'OLIVICOLTURA E L'INDUSTRIA OLEARIA** di Rende (CS), Città S. Angelo (PE) e Spoleto (PG), in virtù del Decreto n. 591 del Presidente del CRA del 28/04/2010, trasmesso con prot. n. 4714/3.6 del 03/05/2010; dal 14.05.2010 al 13.05.2014.
- ❖ **DIRETTORE INCARICATO DEL CRA CENTRO DI RICERCA PER L'OLIVICOLTURA E L'INDUSTRIA OLEARIA** di Rende (CS), Città S. Angelo (PE) e Spoleto (PG), per incarico affidato dal Consiglio di Amministrazione del CRA giusta delibera prot. n. 6053/2 del 03/08/2007; dal 9 agosto 2007 al 13 maggio 2010; dal 9 agosto 2007 al 13 maggio 2010.
- ❖ **DIRETTORE INCARICATO DEL CRA ISTITUTO SPERIMENTALE PER L'OLIVICOLTURA (CRA ISOL) DI RENDE (CS)**, incarico affidato dal Consiglio di

Amministrazione del CRA (prot.n. 3225/IVA del 09/11/2004); dal 3 novembre 2004 all'8 agosto 2007.

- ❖ **VINCITORE DEL CONCORSO PUBBLICO PER DIRIGENTE DI RICERCA** del Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura, Determina N. 482 del D.G. del 04/11/2008, con decorrenza giuridica dal 01.01.2006.
- ❖ **VINCITORE DEL CONCORSO PUBBLICO PER PRIMO RICERCATORE** degli I.R.S.A. del MIPAAF con decorrenza 31/05/1997 (D.M. MIPAF del 6.11.2000);
- ❖ **ASSUNTO DAL MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE** (vincitore di concorso pubblico) **COME SPERIMENTATORE DI RUOLO** NEGLI ISTITUTI DI RICERCA E SPERIMENTAZIONE AGRARIA (DAL 18/01/1989), D.M. 18/01/1989.
- ❖ **INCARICO ANNUALE DELL'INSEGNAMENTO DELLA CHIMICA NELLE SCUOLE SUPERIORI** (a.s. 1989).
- ❖ **ABILITAZIONE ALL'INSEGNAMENTO DELLA CHIMICA** nelle Scuole Superiori (1987).
- ❖ **ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI CHIMICO** conseguita presso l'Università degli Studi di Messina nella seconda sessione del 1986 (registrato al n. 440).

TRA I NUMEROSI INCARICHI SVOLTI SI SEGNALANO:

- ❖ **RESPONSABILE DELLE COLLEZIONI DI GERMOPLASMA OLIVICOLO DEL CREA OFA, SEDE DI RENDE**, per il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, e per il Consiglio Oleicolo Internazionale nell'ambito della rete di Banche del Germoplasma Olivicolo Mondiali.
- ❖ **RESPONSABILE SCIENTIFICO DEL CREA OFA, SEDE DI RENDE**, nel progetto "True Healthy Olive Cultivars" (THOC2) del Consiglio Oleicolo Internazionale, in collaborazione con l'Università di Córdoba (UCO), 2021.
- ❖ **RESPONSABILE SCIENTIFICO DEL CREA**, Partner del Progetto europeo "Mobilization of Olive GenRes through pre-breeding activities to face the future challenges and development of an intelligent interface to ensure a friendly information availability for end users" – **GEN4OLIVE**, Call: H2020-SFS-2018-2020 Topic: SFS-28-2018-2019-2020 Type of action: IA, 2020-2024.
- ❖ **RESPONSABILE SCIENTIFICO DELL'UO CREA OFA** nel Progetto "Horizon 2020" PON I&C 2014-2020 – "Produzione di mangimi a valenza nutraceutica attraverso l'uso di sottoprodotto dell'industria olearia con studio degli effetti sul benessere animale e la qualità funzionale di latte e formaggi (SANSINUTRIFEED)", finanziato dal M.I.S.E., 2018-2022.
- ❖ **RESPONSABILE SCIENTIFICO DEL PROGETTO** "RRealizzazione di un campo collezione di GERmoplasma OLIVICOLO ad alta quota per lo studio della biodiversità dell'olivo e della qualità dei suoi prodotti" (REGEROLI), Convenzione dell'Ente Nazionale Parco della Sila, 2018-2022.
- ❖ **RESPONSABILE SCIENTIFICO DELL'UO CREA OFA** nel Progetto europeo ERA NET - FACCE-JPI, FACCE SURPLUS, Sustainable and Resilient agriculture for food and non-food systems, **OLIVE MIRACLE**, finanziato dalla European Commission, 2016-2019.
- ❖ **RESPONSABILE SCIENTIFICO DELL'UO CREA-OLI** nel Progetto nazionale finanziato dal MIPAAF "Strumenti di supporto per la valutazione del rischio frodi nel sistema agroalimentare", Coordinato dal CREA-Centro di Ricerca Politiche e Bioeconomia, linea di

ricerca “Individuazione dell’impiego di fertilizzanti non ammessi nel biologico per la coltivazione dell’olivo”, 2016;

❖ **RESPONSABILE SCIENTIFICO DELL’UNITÀ DI RICERCA CREA-OFA** nel Progetto nazionale RGV/FAO, VI triennio - Mantenimento, ampliamento e valorizzazione delle collezioni di germoplasma di olivo del CREA OFA, dal 2020 al 2022.

❖ **RESPONSABILE DELL’UNITÀ OPERATIVA CREA-OLI** nel Progetto nazionale RGV/FAO, V, IV e III triennio - Mantenimento, ampliamento e valorizzazione delle collezioni di germoplasma di olivo del CREA-OLI, dal 2016 al 2018.

❖ **RESPONSABILE DELL’UNITÀ OPERATIVA CREA-OLI** nel Progetto nazionale “Frutta nelle scuole 2015-2016 - Misure di accompagnamento al programma comunitario frutta e verdura nelle scuole (MA-FVNS) a.s. 2015-2016; dal 2015 al 2017.

❖ **RESPONSABILE DELL’UNITÀ OPERATIVA CRA-OLI E RESPONSABILE SCIENTIFICO IN SENO AL PROGETTO DI RICERCA MIUR PON01_01958** “Processi Innovativi per la Valutazione dell’Olio extravergine di oliva nelle province di Bari e Foggia” (PIVOLIO) – Programma Operativo Nazionale Ricerca e Competitività 2007-2013; dal 2007 al 2015.

❖ **RESPONSABILE SCIENTIFICO DEL PROGETTO DEL CRA-OLI** “Produzione di oli di alta qualità e di un nuovo alimento zootecnico da *Olea europaea* varietà *Sylvestrys* (OLESY)”, Decreto Regionale PSR MIS. 124 di cui al prot. assunto con n. 1090 del 5.08.2014, ente finanziatore: Regione Calabria, periodo di esecuzione: 2014-2015.

❖ **RESPONSABILE DELL’UNITÀ OPERATIVA CRA-OLI IN SENO AL PROGETTO MIUR PON 01_01545** “Sistemi tecnologici avanzati e processi integrati nella filiera olivicola per la valorizzazione dei prodotti e dei sottoprodoti, lo sviluppo di nuovi settori e la creazione di sistemi produttivi ecocompatibili” (OLIO-PIU’) – Programma Operativo Nazionale Ricerca e Competitività 2007-2013; dal 2007 al 2015.

❖ **RESPONSABILE DELL’UNITÀ OPERATIVA CRA-OLI** in seno al Progetto “Modello innovativo di filiera corta per l’utilizzo dei sottoprodoti olivicoli per micro generazione di energia elettrica da biogas” (OLIGAS), Coordinato dalla Università di Lecce, finanziato dal MIPAAF mediante Bando a sportello, 2010-2014; dal 2011 al 2015.

❖ **COORDINATORE DEL PROGETTO SALVAGUARDIA E VALORIZZAZIONE DEL GERMOPLASMA OLIVICOLO DELLE COLLEZIONI DEL CRA-OLI (GERMOLI)**, ad affidamento diretto da parte del MIPAAF, 2010; dal 2010 al 2015.

❖ **COORDINATORE DEL PROGETTO “OTTIMIZZAZIONE DEL PROCESSO DI PRODUZIONE DI ENERGIA DA REFLUI DELL’INDUSTRIA OLEARIA E DELLA LAVORAZIONE DELLE OLIVE DA MENSA” (OPERO)**, classificatosi al 5° posto nella graduatoria del “Bando MIPAAF bioenergie a sportello”, D.M. 247/07 del 23 ottobre 2007; dal 2010 al 2015.

❖ **COORDINATORE DEL PROGETTO “PRODUZIONE DI OLI DI ALTA QUALITÀ E DI UN NUOVO ALIMENTO ZOOTECNICO DA OLEA EUROPAEA VARIETÀ SYLVESTRYS (OLESY)”,** Decreto Regionale PSR MIS. 124 di cui al prot. assunto con n. 1090 del 5.08.2014, ente finanziatore: Regione Calabria, periodo di esecuzione: 2014-2015, Coordinatore: Dott. E. Perri (CREA OFA).

❖ **COORDINATORE DEL PROGETTO “VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI SECONDARI DELL’ESTRAZIONE DI OLIO DA OLIVE”,** Convenzione CRA-OLI - Nuova M.A.I.P. S.p.A. (Pieralisi), Jesi (An); dal 2012 al 2013.

❖ **COORDINATORE GENERALE DEL PROGETTO NAZIONALE “RICERCA ED INNOVAZIONE PER L’OLIVICOLTURA MERIDIONALE, RISORSE**

AGGIUNTIVE”, RIOM, nell’ambito del Programma Nazionale “Ricerche per l’innovazione dell’olivicoltura meridionale” - Programma di sviluppo per il Mezzogiorno d’Italia: ricerca ed innovazione tecnologica (delibera CIPE n. 17/2003, punto 1.1), 2008-2010; dal 2008 al 2010.

❖ **COORDINATORE GENERALE DEL PROGETTO NAZIONALE “RICERCA ED INNOVAZIONE PER L’OLIVICOLTURA MERIDIONALE”, RIOM**, nell’ambito del Programma Nazionale “Ricerche per l’innovazione dell’olivicoltura meridionale” - Programma di sviluppo per il Mezzogiorno d’Italia: ricerca ed innovazione tecnologica (del. CIPE n. 17/2003, punto 1.1); dal 2005 al 2007.

❖ **COORDINATORE DEL PROGETTO NAZIONALE MI.P.A.F.** “Sviluppo di sistemi di produzione di OLIO di oliva da agricoltura BIOlogica competitivi, sostenibili, tracciabili, sicuri e di alta qualità” (OLIBIO); dal 2005 al 2007.

❖ **COORDINATORE GENERALE DEL PROGRAMMA MI.P.A.F. SULL’AGRICOLTURA BIOLOGICA**, D.M. 30 luglio 2002; dal 2005 al 2007.

❖ **COORDINATORE GENERALE DEL PROGETTO MIUR** (Bando D.M. n. 1105 del 9/10/2002) “Olivicoltura biologica”, 2004-2007.

❖ **COORDINATORE DEL PROGETTO DI RICERCA NAZIONALE POM, MISURA 2, B07** dal titolo: ”Caratterizzazione della qualità degli oli di oliva meridionali ottenuti da agricoltura biologica”; dal 1999 al 2000.

❖ **RESPONSABILE SCIENTIFICO DELL’UO CRA** nel Progetto europeo Mapping And Comparing Oils (MAC OILS), FP6 instrument used: Specific Support Action (SSA), 2007-2008.

❖ **RESPONSABILE SCIENTIFICO DELL’UNITÀ OPERATIVA** n. 6 del Progetto: ”Miglioramento delle proprietà sensoriali e nutrizionali di prodotti alimentari di origine vegetale relativi alla prima e alla seconda trasformazione”, D.M. 17 dicembre 2002: FISR-bando 2001 “Realizzazione di programmi strategici – Tema Qualità alimentare e benessere”; dal 2003 al 2006.

❖ **RESPONSABILE SCIENTIFICO DI UNITÀ OPERATIVA NEL PROGETTO MIPAAF "N3/N6 - Verso un corretto rapporto fra gli acidi grassi delle serie omega-3 e omega -6 negli alimenti", “Bando a sportello” DM 293/7303/05 del 12/10/2005”.**

❖ **Ha buone conoscenze delle lingue Inglese, Francese e Spagnolo, scritto e parlato.**

ATTIVITÀ SCIENTIFICA E DIDATTICA A LIVELLO UNIVERSITARIO

Attività didattica

- Professore a contratto del Corso di Laurea Inter ateneo Specialistica in Medicina Veterinaria del Corso di “Bromatologia degli Alimenti Zootecnici” dell’Università degli Studi “Magna Graecia” di Catanzaro (anni accademici 2007/2008; 2008/2009, 2009/2010, 2010/2011, 2011/2012, 2012/2013, 2013/2014);

- Professore a contratto di Chimica dell’Ambiente e Chimica degli Alimenti presso la Facoltà di Farmacia dell’Università degli Studi “Magna Graecia” di Catanzaro (a.a. 2003/2004);

- 2016-2021: Membro del Collegio dei Docenti del Dottorato di ricerca XXXI ciclo “Cities and Landscapes: Architecture, Archaeology, Cultural Heritage, History and Resources, della Università degli studi della Basilicata.

- External reviewer of the Phd. thesis: OLIVE OIL PHENOLIC COMPOSITION: VARIETAL AND TECHNOLOGICAL INFLUENCE, which has been carried out by Dr. Fredi Miho and

supervised by Prof. Feliciano Priego Capote and Conchi Muñoz Diez, at the University of Cordoba, 2021;

- Relatore esterno della tesi di Laurea magistrale in Biotecnologie per la salute presso l'Università della Calabria, dal titolo "Effetti dei fenoli estratti dalle acque di vegetazione su arteriole di ratto" della Dott.ssa Anastasia Ferragina, A.A. 2019-2020;
- Relatore della Tesi del Corso di Laurea specialistica in Farmacia, UNIVERISTA' DELLA CALABRIA, Valorizzazione dei prodotti secondari dell'industria olearia, Dott.ssa Francesca Mercedes Sacco, Anno Accademico 2018/2019.
- Docente del Master di I livello in "Green Economy, Dieta Mediterranea e Sostenibilità Ambientale: Management in Sicurezza, Qualità ed Economia Agroalimentare", istituito con D.R. n. 1596 del 05/08/2013 – Università della Calabria, 2013/2014;
- Docente del Master Universitario di 1° livello della Università degli Studi di Teramo - Facoltà di Agraria Manager della Filiera Agroalimentare, anno accademico 2007/2008;
- Docente del Master Universitario di II livello "Economia dello sviluppo sostenibile", Università di Catanzaro, Facoltà di Giurisprudenze, anni accademici 2004/2005, 2005/2006, 2006/2007 e 2007/2008, moduli "Tecnologie produttive ed impatto ambientale" e "Metodologie per lo studio di impatto ambientale";
- Docente del Master Universitario di II livello "Quality Control Manager della filiera agroalimentare biologica e biotecnologica", D.R. n. 1545 del 23.05.2006, anni accademici 2005/2006 e 2006/2007, modulo "Tossicologia dei prodotti agro-alimentari";
- Docente del Corso di perfezionamento in "Experimental Design" della Facoltà di Ingegneria della Università della Calabria, a.a. 2002;
- Docente "Corso di Formazione per 20 addetti alla ricerca nel campo alimentare-farmaceutico-cosmetico e nel controllo automatico dei processi tecnologici" organizzato il 16 e 19 marzo 2001 da Italsistemi S.r.L. di Crotone, prot. MURST S290-C/DSPAR/99 e D.D. 650 del 6.10.00, per un totale di 16 ore di insegnamento;
- Docente "Corso di Spettrometria di Massa", aprile 2000, organizzata dalla Stazione Sperimentale per le Essenze e Derivati degli Agrumi di Reggio Calabria;
- Docente "Scuola teorico-pratica introduttiva alla Spettrometria di Massa", II edizione maggio 2001, organizzata dalla Stazione Sperimentale per le Essenze e Derivati degli Agrumi di Reggio Calabria;
- Docente "Scuola teorico-pratica introduttiva alla Spettrometria di Massa", III edizione maggio 2002, organizzata dalla Stazione Sperimentale per le Essenze e Derivati degli Agrumi di Reggio Calabria;
- External referee della Tesi di Ph.D. "Influencia de las características del fruto y las condiciones de preparación de la pasta de aceituna, en el rendimiento del proceso de extracción del aceite de oliva virgen", di Abir SADKAOUI, anno accademico 2016/2017, presso l'Università di Jaen (Spagna), Internal Referee Dr. Rafael Pacheco Reyes, Coordinador Máster Universitario en Olivar y Aceite de Oliva, Universidad de Jaén, Facultad de Ciencias Experimentales, Departamento de Ingeniería Química, Ambiental y de los Materiales.
- Co-Supervisor di Master of Science di Rouini Imadeddine, Tesista di Master of Science del Mediterranean Organic Agriculture Institute, Olive fly management with allowed formulations in organic agriculture del Marocco dello IAMB, Bari, anno 2008.
- Co-Supervisor del Dottorato di ricerca in Chimica delle Dott.sse Maria Anna Caravita, Anna Russo, Elvira Romano, UNIVERISTA' DELLA CALABRIA.
- Correlatore di Tesi di Laurea in Scienze biologiche della Dott.ssa Serafina Pia Morrone, UNIVERISTA' DELLA CALABRIA, a.a. 1995/1996;

- Correlatore della Tesi di Diploma di Specializzazione in Scienza dell’Alimentazione della Dott.ssa Donatella Monardo, UNIROMA “La Sapienza”, 1997/1998;
- Correlatore della Tesi di laurea in Chimica della Dott.ssa Elena Urso, UNICAL,a.a. 1998/99;
- Relatore della Tesi di laurea in Farmacia della Dott.ssa Simona Sciutto, UNIVERISTA’ DI GENOVA, a.a. 2002/2003;
- Correlatore di 2 Tesi di laurea in Chimica, rispettivamente, della Dott.ssa Amalia Ruffolo e della Dott.ssa Maria Anna Caravita, UNIVERISTA’ DELLA CALABRIA, a.a. 2003/2004;
- Relatore della Tesi di Laurea in Farmacia della Dott.ssa Ida Curcio, UNIVERISTA’ DELLA CALABRIA, 2005/2006;
- Correlatore della Tesi di Laurea in Scienza della Nutrizione della Dott.ssa Teresa Casacchia, UNIROMA Tor Vergata, a.a. 2005/2006;
- Relatore della Tesi di Laurea in Farmacia dei Dottori Simonelli Antonella, UNICAL, a.a. 2008, e Daniela Bartoletti, UNIVERISTA’ DELLA CALABRIA, a.a. 2008;
- Correlatore della Tesi di Laurea sperimentale in Biologia Applicata del Dott. Tagliente Carlo, laurea in CTF, UNIVERISTA’ DELLA CALABRIA, 2008;
- Relatore della Tesi di Laurea in Scienze della nutrizione, UNIVERISTA’ DELLA CALABRIA, della Dott.ssa Silvia Sannuto, 2008.

Attività come revisore di progetti di ricerca nazionali

- Revisore MIUR per la valutazione dei programmi di ricerca e dei prodotti della ricerca: PRIN 2012 (BANDO PRIN 2012 D.M. 28 dicembre 2012 n. 957/ric);
- Revisore MIUR per la valutazione dei programmi di ricerca e dei prodotti della ricerca: Futuro in Ricerca 2013 (BANDO Futuro in Ricerca 2013 D.M. 28 dicembre 2012 n. 956/ric);
- Valutatore MIPAAF del progetto nazionale di ricerca “Analisi chimico-strumentali e valutazione del polimorfismo genetico nella caratterizzazione di varietà colturali di olio da *Olea europaea* L., ACSPGO”, finanziato dal MIPAAF;
- Revisore di progetti di ricerca di rilevanza nazionale del Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca Scientifica, designato dal Comitato dei Garanti, 2003/2004;
- Revisore del Comitato di Indirizzo per la Valutazione della Ricerca (CIVR) 2004/2005 (valutazione di progetti e strutture di ricerca);
- Revisore di progetti di ricerca di rilevanza nazionale del Ministero per le Politiche Agricole e Forestali (DM n. 375 del 21 luglio 2003 e successivo decreto di aggiornamento).

Attività come referee delle seguenti riviste scientifiche internazionali:

- “Theoretical and Applied Genetics”;
- “Journal of Agricultural and Food Chemistry”;
- “Food Chemistry”
- “Scientia Horticulturae”;
- “European Journal of lipid science and Technology”;
- “Talanta”;
- “European Food Research and Technology”;
- “Advanced Horticultural Science”;
- “Journal of the Science of Food and Agriculture”;
- “HortScience”;
- “Plant Science”;
- “Agronomy” (MDPI open access journal).

Attività come organizzatore di convegni, seminari e workshop internazionali

- Membro del Comitato scientifico del Congresso internazionale: "Second International Seminar Biotechnology and Quality of Olive Tree Products Around the Mediterranean Basin", tenutosi a Marsala-Mazara del Vallo, Italia, 5-10 November 2006;
- Organizzatore del Meeting dei partner del Progetto europeo "Mac-Oils Mapping and Comparing Oils" (CRA-ISOL Rende (CS), 31/06/2007);
- Organizzatore del Convegno internazionale "Ricerca ed innovazione per la filiera olivicolo-olearia dei Paesi del Mediterraneo, Fiera Agrilevante", Bari -18-20/10/2007;
- Organizzatore del Convegno internazionale "Ricerca ed innovazione per l'Olivicoltura Meridionale" (RIOM), Rende, 11-12 giugno 2009.

Attività come organizzatore di convegni, seminari e workshop nazionali

- Membro del Comitato scientifico del V Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio 21-23 ottobre 2020 (rinviato a fine 2021);
- Membro del Comitato Scientifico del III Congresso Nazionale dell'Olivo e dell'Olio, Bari, 26-29 Novembre 2014;
- Membro del Comitato organizzativo del Convegno finale del Progetto PSR Olivo Asparago Pollo, Spoleto, Sede CRA OLI Spoleto, 13 luglio 2012;
- Membro del Comitato Scientifico del II Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio, Perugia, 21 – 23 settembre 2011;
- Responsabile del Comitato organizzativo dei 3 Convegni nazionali "La Ricerca Scientifica Italiana per l'Agricoltura Biologica", Salone Internazionale del Naturale SANA - Bologna, rispettivamente, negli anni 2004, 2005 e 2006;
- Membro responsabile del Comitato organizzativo del Convegno nazionale "Caratteristiche e Tipicità degli Oli d'Oliva Pugliesi da Agricoltura Biologica", Istituto Tecnico Agrario Statale – Ostuni (BR), 25/02/2005;
- Workshop sull'Attività Scientifica del CRA Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura di Rende (CS), 19-26/05/2005;
- Responsabile del Comitato organizzativo del Convegno nazionale - "Il Progetto di Ricerca OLIBIO: Risultati Preliminari e Problematiche di Filiera", SANA, Bologna, 09/09/2005;
- Organizzatore dei Seminari di Olivicoltura: Aspetti Qualitativi della Produzione (CRA Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura - Sezione di Spoleto, 06/12/2005);
- Membro del Comitato scientifico del Convegno nazionale "Maturazione e Raccolta delle Olive: Strategie e Tecnologie per aumentare la Competitività in Olivicoltura", Alanno (Pescara), 01/04/2006;
- Convegno nazionale "La Ricerca Scientifica del CRA a Supporto delle Imprese della Filiera Olivicolo-Olearia" (CRA-ISOL Rende (CS), 25/01/2006);
- Convegno nazionale "Lo sviluppo dell'Olivicoltura Biologica e di Qualità in Calabria" (CRA-ISOL Rende (CS), 28/04/2006);
- Convegno nazionale SANA - Il Progetto di Ricerca OLIBIO: Risultati del Secondo Anno di Attività e Problematiche di Filiera", Bologna, 08/09/2006;
- Workshop "Recenti Applicazioni della Spettrometria di Massa in Agroalimentare e Ambiente" (CRA-ISOL Rende (CS), 20/10/2006);
- Convegno nazionale "Una strategia condivisa per la Filiera Olivicolo-Olearia Italiana: Nuova OCM, Piano di Sviluppo Rurale, Piano Olivicolo ed Esigenze di Innovazione e Ricerca". (CRA-ISOL Rende (CS), 03/11/2006);
- Relazione su invito al Convegno: "L'Olivicoltura in Sicilia: Aspetti Tecnici ed Economici del Sistema Olivicolo nell'Area Occidentale" (Palermo - Novembre 2006);

- Progetto Riom: Relazioni sull'Attività svolta nel primo anno di Ricerche (CRA-ISOL Rende (CS),01/12/2006);
- Convegno Progetti OLVIVA-RIOM: "Qualificazione del vivaismo olivicolo. Caratterizzazione varietale sanitaria e innovazione nella tecnica vivaistica" Valenzano (BA) 26 Febbraio 2007;
- Seminario del Progetto "OLVIVA" Caratterizzazione del Vivaismo Olivicolo e Innovazione Varietale Sanitaria (CRA-ISOL Rende (CS),10/07/2007);
- Il profumo della Scienza - Un Viaggio Olfattivo per Raccontare la Qualità degli Alimenti (Parco dell'Appia Antica- Roma,08/09/2007);
- Convegno "Il Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia e la Domanda di Ricerca della Filiera Olivicolo-Olearia Calabrese" (CRA-Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia- Rende, 21/09/07);
- Responsabile del Comitato organizzativo Convegno Conclusivo Progetto OLIBIO (Roma - MIPAAF Sala Cavour, 27/11/2007).
- Responsabile del Comitato organizzativo del Workshop Ricerca applicata al miglioramento genetico e alla qualità delle produzioni agricole: esperienze a confronto, CRA-OLI Rende, 3-8 giugno 2008.
- Membro del Comitato scientifico del V Convegno Nazionale dell'Olivo ed Olio, Alghero (SS), 2020 (rinviato causa Covid-19 al 2021).

Attività in società scientifiche

Accademico ordinario e, negli ultimi 12 anni, membro del Consiglio Direttivo dell'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio di Spoleto (PG), periodo: 2006 ad oggi.

Membro della Società Ortoflorofrutticoltura Italiana (SOI). Tra il 2010 e il 2014 è stato delegato regionale (regione Calabria) della SOI. Attualmente opera all'interno del Gruppo di Lavoro Olivo ed Olio della SOI.

Membro della Società Chimica Italiana (SCI) e delle Divisioni di Spettrometria di Massa e del Gruppo interdivisionale di Chimica degli Alimenti.

Attività in riviste scientifiche

Membro dell'Editorial Board dell'Open Access Journal by MDPI "Agriculture" ([Impact factor 2.072](#); Citescore Scopus 2,5).

Membro del Comitato Editoriale Scientifico de "La Rivista di Scienza dell'Alimentazione (Journal of Food Science e Nutrition)", edita dalla Fondazione FOSAN di Roma.

Nomine in commissioni

- 2021, Membro dell'Organismo scientifico cui è affidata, per l'anno 2021, la verifica complessiva della regolarità dell'attività prestata dai ricercatori e dai tecnologi del Centro di Ricerca Olivicoltura Frutticoltura e Agrumicoltura propedeutica al passaggio alla fascia stipendiale immediatamente successiva a quella in godimento, prevista all'art. 4 del CCNL 05.03.1998, 2021.
- Presidente della Commissione di esami del Concorso per Ricercatore a t.i. del CREA, Decreto n. 106 del 30/09/2016, codice bando 05-R-CA-OLI1 (Avviso pubblicato sulla GURI – IV Serie speciale n. 81 dell'11/10/2016).
- Membro del gruppo di esperti della Chimica oleicola e delle norme di standardizzazione del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, Prot. DG PIUE - Segreteria PIUE - Prot. Uscita N.0006190 del 11/11/2015, 2014-2017.

- Membro del Comitato di valutazione del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, di cui all'art. 6 del Decreto Ministeriale n. 6931 del 10 dicembre 2013, presso la Direzione dell'Ufficio PIUE VII - Settore vitivinicolo, Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Direzione generale delle politiche internazionali e dell'Unione Europea, (prot. n. 28/05/2015, n. 0000593 e n. 0000637), 2015-2017.
- 2015-2017, Membro del Comitato di valutazione del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, di cui all'art. 6 del Decreto Ministeriale n. 6931 del 10 dicembre 2013, presso la Direzione dell'Ufficio PIUE VII - Settore vitivinicolo, Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Direzione generale delle politiche internazionali e dell'Unione Europea, (prot. n. 28/05/2015, n. 0000593).
- 2014, Nomina MIPAAF a componente Comitato di valutazione di attuazione del regolamento (CE) n. 867/2008, modificato da ultimo regolamento (UE) 1220/2011 del 25 novembre 2011;
- 2014, Membro comitato tecnico di valutazione MIPAAF art. 6 del D.M. 8287/2011;
- Attività di consulenza al Gruppo tecnico di valutazione MIPAAF di cui all'art. 14 della L. 526/99;
- Rappresentante del CREA nel Tavolo indirizzo e monitoraggio del Piano di Settore olivicolo oleario 2016 (prot. CREA n. 32871 del 13/07/2016).
- Membro del Gruppo di esperti COI sui metodi di analisi delle olive e degli oli e sul Germoplasma olivicolo (COI, dal Novembre 2011 ad oggi);
- Membro dei "Tavoli tecnici di filiera del settore Corilicolo, Castanicolo, Oleicolo e Florovivaistico" del MIPAAF;
- 2013-2016 Membro del Gruppo di esperti in agricoltura biologica, di cui al Decreto MIPAAF del 12 Giugno 2013, n. 18180 (prot. n. 21211 del 21/06/2013);
- Membro della commissione della Regione Calabria, Ass. Agricoltura, "Tavolo tecnico compartecipato per la risoluzione delle problematiche agricole, della Piana di Gioia Tauro, con particolare riferimento all' agrumicoltura e all'Olivicoltura;
- Presidente di commissione per l'attribuzione del punteggio dell'analisi sensoriale relativo ai campioni di olio di oliva extra vergine della Commissione d'assaggio istituita da UNIONCAMERE Calabria, Selezione regionale "Ercole Olivario" (tutte le edizioni fino al 2020);
- Presidente di commissione per l'attribuzione del punteggio dell'analisi sensoriale relativo ai campioni di olio di oliva extra vergine della Commissione d'assaggio del Premio dell'Ente Fiera di Lamezia Terme "*Oleum olivarum*" (tutte le edizioni fino all'ultima, del 2017).
- Presidente di Commissione di numerose Commissioni incaricate della valutazione della "Congruità prezzi" di apparecchiature scientifiche e informatiche del CRA-OLI di Rende e Città Sant'Angelo (PE);
- Componente della commissione, quale Organismo scientifico per la verifica dell'attività della di alcuni Colleghi ricercatori e Tecnologi, ai fini dell'adeguamento del passaggio stipendiale presso il CRA.
- Presidente delle Commissioni per accertare la professionalità richiesta da numerosi Avvisi per il conferimento di incarichi di collaborazione coordinata e continuativa mediante comparazione di curricula, in relazione a numerosi Progetti Straordinari del CRA-OLI, sedi di Rende e Città Sant'Angelo.

Brevetti

Co-autore di un brevetto nazionale per invenzione industriale, relativo ad un "Procedimento per l'estrazione di acidi nucleici da matrici oleose" (numero: 102016000040560 del 20/04/2016).

Onorificenze

Nel 1988 gli è stata conferita dalla commissione congiunta Feder-Industria-SCI Calabria la medaglia d'argento per la Ricerca Scientifica per le sue ricerche nel settore della sintesi organica applicate alla formazione del legame internucleotidico.

PUBBLICAZIONI

Ha pubblicato più di 106 articoli su riviste scientifiche internazionali indicizzati e numerosi opuscoli divulgativi e capitoli di libro. Si riporta, di seguito, una selezione di 20 pubblicazioni su riviste scientifiche internazionali indicizzate, comprensivo di impact factor, e un elenco completo delle pubblicazioni.

1. Cinzia Benincasa, John Lewis, **Enzo Perri**, Giovanni Sindona and Antonio Tagarelli, 2007. Determination of Trace Element in Italian Virgin Olive Oils and their Characterization According to Geographical Origin by Statistical Analysis, *Analitica Chimica Acta*, 585:366-370.
5.886 [JCR IMPACT FACTOR (JCRIF)];
2. Luciana Baldoni, Nicolo` G. Cultrera, Roberto Mariotti, Claudia Ricciolini, Sergio Arcioni, Giovanni G. Vendramin, Anna Buonamici, Andrea Porceddu, Vania Sarri, Maria A. Ojeda, Isabel Trujillo, Luis Rallo, Angelina Belaj, **Enzo Perri**, Amelia Salimonti, Innocenzo Muzzalupo, Alberto Casagrande, Orietta Lain, Rachele Messina, Raffaele Testolin, 2009, A consensus list of microsatellite markers for olive genotyping, *Mol. Breeding*, 24: 213-231, DOI 10.1007/s11032-009-9285-8.
- 2,108 (JCRIF);*
3. De Nino A., **Perri E.**, Lombardo N., Procopio A., Raffaelli A., Sindona G., 1997, Direct identification of phenolic glucosides from leaves extracts by ionspray ionization tandem mass spectrometry, *J. Mass Spectrometry*, 32, 533-541.
- 2,541 (JCRIF);*
4. Innocenzo Muzzalupo, Massimiliano Pellegrino, **Enzo Perri**, 2006, Detection of DNA in virgin olive oils extracted from destoned fruits, *European Food Research and Technology*, *Eur. Food Res. Technol.*, 2007, 224:469-475.
- 1,433 (JCRIF);*
5. C. Benincasa, A. De Nino, N. Lombardo, **E. Perri**, G. Sindona and A. Tagarelli, 2003, Assay of aroma active components of virgin olive oils from southern Italian regions by SPME-GC/ion trap mass spectrometry, *J. Agric. Food Chem.* 51, 733-741.
- 2,857 (JCRIF);*
6. Anna Napoli, Donatella Aiello, Leonardo Di Donna, Ashif Sajjad, **Enzo Perri**, and Giovanni Sindona, 2006, Profiling of Hydrophilic Proteins from Olea europaea Olive Pollen by MALDI TOF Mass Spectrometry, *Analytical Chemistry*, 2006, 78, 3434-3443.
- 5,886 (JCRIF);*
7. **Perri E.**, Raffaelli A., Sindona G., 1999, Quantitation of oleuropein in virgin olive oil by ionspray mass spectrometry-selected reaction monitoring, *J. Agric. Food Chem.*, 47(10), 4156-4160.
- 5,886 (JCRIF);*
8. De Nino A., Mazzotti F., Morrone S.P., **Perri E.**, Raffaelli A., Sindona G., 1999, Characterisation of Cassanese olive cultivar through the identification of new trace components by ionspray tandem mass spectrometry, *J. Mass Spectrometry*, 34, 10-16.

2,541 (JCRIF);

9. Maria Notarnicola, Simona Pisanti, Valeria Tutino, Domenica Bocale, Maria T Rotelli, Vincenzo Memeo, Antonio Gentile, Maurizio Bifulco, **Enzo Perri**, Maria G Caruso, 2010, Effects of olive oil polyphenols on Fatty Acid Synthase gene expression and activity in human colorectal cancer cells, *Genes & Nutrition*, 2011, 6(1):63-9.

2,398 (JCRIF);

10. Lanteri S., Armanino C., **Perri E.**, Palopoli A., 2002, Study of oils from calabrian olive cultivars by chemometric methods, *Food Chemistry*, 76, 501-507.

4,052 (JCRIF);

11. Aida Lazzez, **Enzo Perri**, Maria Anna Caravita, Mohcen Khlif, and Moncef Cossentini, Influence of Olive Maturity Stage and Geographical Origin on Some Minor Components in Virgin Olive Oil of the Chemlali Variety, 2008, *J. Agric. Food Chem.*, J. 56, 982–988.

5,886 (JCRIF);

12. De Nino A., Mazzotti F., **Perri E.**, Procopio A., Raffaelli A., Sindona G., 2000, Virtual freezing of the hemiacetal-aldehyde equilibrium of the aglycones of oleuropein and ligstroside present in olive oils from Carolea and Coratina cultivars by ionspray ionization tandem mass spectrometry, *J. Mass Spectrometry*, 35, 461-467.

2,541 (JCRIF);

13. Antonio De Nino, Leonardo Di Donna, Fabio Mazzotti, Innocenzo Muzzalupo, **Enzo Perri**, Giovanni Sindona, and Antonio Tagarelli, 2005, Absolute method for the assay of oleuropein in olive oils by atmospheric pressure chemical ionization tandem mass spectrometry, *Anal. Chem.* 2005, 77, 5961-5964.

5,886 (JCRIF);

14. Cinzia Benincasa, Serena Muccilli, Margherita Amenta, **Enzo Perri**, Flora V. Romeo, 2015, Phenolic trend and hygienic quality of green table olives fermented with *Lactobacillus plantarum* starter culture, *Food Chemistry* 186, 271–276.

4,052 (JCRIF);

15. Laura Del Coco, **Enzo Perri**, Gianluigi Cesari, Innocenzo Muzzalupo, Samanta Zelasco, Vito Simeone, Francesco Paolo Schena and Francesco Paolo Fanizzi, 2013, NMR-based metabolomic approach for EVOO from secular olive trees of Apulia region, *Eur. J. Lipid Sci. Technol.*, 115, 9, pp. 1043-1052.

1,953 (JCRIF);

16. B. Cavaliere, A. De Nino, F. Hayet, A. Lazzez, B. Macchione, C. Moncef, **E. Perri**, G. Sindona, A. Tagarelli, 2007. A metabolomic approach to the evaluation of the origin of extra virgin olive oil: a conventional statistical treatment of mass spectrometric analytical data, *J. Agric. Food Chem.*, 55, 1454-1462.

5,886 (JCRIF);

17. Romeo, F.V., De Luca, S; Piscopo A., **Perri E**, Poiana M., 2009. Effects of post fermentation treatments on the stabilization of naturally fermented green table olives (cv Nocellara etnea), *Food Chemistry*, 116 (2009) 873–878.

4,052 (JCRIF);

18. Francesco Paolo Fanizzi, Giulio Binetti; Laura Del Coco; Rosa Ragone; Samanta Zelasco; **Enzo Perri**; Cinzia Montemurro; Raffaele Valentini; David Naso; Francesco Paolo Schena, 2017. *Analytica Chimica Acta* (Elsevier), Innovative use of artificial neural networks to discriminate monocultivar extra-virgin olive oils from Apulian Region (Southern Italy), *Food Chemistry*, 219, 131–138.

4,052 (JCRIF);

19. Adolfo Rosati, Andrea Paoletti, Silvia Caporali, **Enzo Perri**, 2013, The role of tree architecture in super high density olive orchards, *Scientia Horticulturae* 161, 24–29.
1.538 (JCRIF);
20. Binetti, G., Coco, L.D., Ragone, R., Zelasco, S., **Perri, E.**, Montemurro, C., Valentini, R., Naso, D., Fanizzi, F.P., Schena, F.P., 2016, Cultivar classification of Apulian olive oils: use of artificial neural networks for comparing NMR, NIR and merceological data, *Food Chem.* 2017, 219:131-138, doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.09.041>.
4.052 (JCRIF).

Elenco completo delle pubblicazioni del Dr. Enzo Perri

Su riviste internazionali dotate di referee scientifici o comunicazioni a congressi internazionali su invito

1. A. Liguori, E. Perri, G. Sindona e N. Uccella, 1988, Chemo- and regioselective acylation of deoxyribonucleosides by means of N,N-Bis(2-oxo-oxazolidi-3-yl)phosphoro diammidic chloride (BOPDC), *Tetrahedron*, vol. 44, N° 1, pp. 229-234.
2. Iannotta N., Perri E., Parlati M.V., 1995, Influenza dello stato fitosanitario delle olive sulla qualità dell'olio, Relazione su invito, Atti del Convegno Internazionale "L'olivicoltura nei paesi del Mediterraneo", Roma, 6-7 dicembre, pp. 243-259.
3. De Nino A., Perri E., Lombardo N., Procopio A., Raffaelli A., Sindona G., 1997, Direct identification of phenolic glucosides from leaves extracts by ionspray ionization tandem mass spectrometry, *J. Mass Spectrometry*, 32, 533-541.
4. De Nino A., Mazzotti F., Morrone S.P., Perri E., Raffaelli A., Sindona G., 1999, Characterisation of Cassanese olive cultivar through the identification of new trace components by ionspray tandem mass spectrometry, *J. Mass Spectrometry*, 34, 10-16.
5. Perri E., Raffaelli A., Sindona G., 1999, Quantitation of oleuropein in virgin olive oil by ionspray mass spectrometry-selected reaction monitoring, *J. Agric. Food Chem.*, 47(10), 4156-4160.
6. Sindona G., Raffaelli A., De Nino A., Mazzotti F., Perri E., 1999, Metabolic pathways of oleuropein in olive drupes, Atti del 47° Congresso della Società Americana di Spettrometria di Massa, Dallas, june 13-17, pp.1736-1737.
7. De Nino A., Mazzotti F., Perri E., Procopio A., Raffaelli A., Sindona G., 2000, Virtual freezing of the hemiacetal-aldehyde equilibrium of the aglycones of oleuropin and ligstroside present in olive oils from Carolea and Coratina cultivars by ionspray ionization tandem mass spectrometry, *J. Mass Spectrometry*, 35, 461-467.
8. E. Perri, F. Mazzotti, A. Raffaelli , G. Sindona, 2000, High-throughput screening of tocopherols in natural extracts, *J. Mass Spectrometry*, 35, 1360-1361.
9. A. De Nino, L. Di Donna, F. Mazzotti, E. Perri, A. Raffaelli, G. Sindona and E. Urso., 2001 Quantitative Determination of Oleuropein in Organic Olive Oil by ESI-MS/MS and Isotope Dilution. In *Biologically-active Phytochemicals in Food. Analysis, Metabolism, Bioavailability and Function.* W. Pfannhauser, G. R. Fenwick nd S. Khokar, eds. The Royal Society of Chemistry, Cambridge, p.131.
10. Lanteri S., Armanino C., Perri E., Palopoli A., 2002, Study of oils from calabrian olive cultivars by chemometric methods, *Food Chemistry*, 76, 501-507.
11. Muzzalupo I., Perri E., 2002, Recovery and characterisation of DNA from virgin olive oil, *European Food Research and Technology*, 214(6),528-531.
12. C. Benincasa, A. De Nino, N. Lombardo, E. Perri, G. Sindona and A. Tagarelli, 2003,

- Assay of aroma active components of virgin olive oils from southern italian regions by SPME-GC/ion trap mass spectrometry, J. Agric. Food Chem. 51, 733-741.
13. C. Benincasa, L. Maiuolo, F. Mazzotti. E. Perri, G. Sindona, E. Urso, 2003, Identification and assay of wild-type and modified nucleoside mixtures by turbo ionspray ionization tandem mass spectrometry, J. Mass Spectrometry, 38, 733-741.
 14. Massimiliano Cordaro, Leonardo Di Donna, Giovanni Grassi, Loredana Maiuolo Fabio Mazzotti, Enzo Perri, Giovanni Sindona and Antonio Tagarelli, 2004, High resolution Electrospray and Electrospray Tandem mass spectra of Rotenone and its Isoxazoline Cycloadducts., Eur. J. Mass Spectrom, 10, 691-697.
 15. Leonardo Di Donna, Giovanni Grassi, Fabio Mazzotti, Enzo Perri and Giovanni Sindona, 2004, High-throughput Assay of rotenone in olive oil using Atmospheric Pressure Chemical Ionization (APCI) Tandem Mass Spectrometry. J. Mass Spectrometry, 39: 1437-1440.
 16. Sivakumar G., Briccoli Bati C., Perri E., Uccella N. 2005, Gas chromatographic screening of bioactive phytosterols from monocultivar olive oils, Food Chem., 95: 525–528.
 17. Antonio De Nino, Leonardo Di Donna, Fabio Mazzotti, Innocenzo Muzzalupo, Enzo Perri, Giovanni Sindona, and Antonio Tagarelli, 2005, Absolute method for the assay of oleuropein in olive oils by atmospheric pressure chemical ionization tandem mass spectrometry, Anal. Chem. 2005, 77, 5961-5964.
 18. Di Donna L., Mazzotti F., Perri E., Sindona G., 2005, *Rapid Assay of Oleuropein in Virgin Olive Oil by APCI MS/MS and Isotope Dilution Method.*, J. Autom.Method Manag., 155.
 19. Briccoli-Bati C., Perri E., 2005 (relazione su invito), Experimental assessment of agricultural recycling of olive mill wastewaters at the C.R.A.-Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura. Proceeding Congress on "The Agricultural recycling of Olive Oil Mill wastewater. Present and perspective". Università Mediterranea di Reggio Calabria, Reggio Calabria, Nov. 4, 2005: 17-22.
 20. Innocenzo Muzzalupo, Nicola Lombardo, Aldo Musacchio, Maria Elena Noce, Giuseppe Pellegrino, Enzo Perri, and Ashif Sajjad, 2006, DNA Sequence Analysis of Microsatellite Markers Enhances Their Efficiency for Germplasm Management in an Italian Olive Collection, J. Amer. Soc. Hort. Sci., 131(3):352-359.
 21. Innocenzo Muzzalupo, Massimiliano Pellegrino, Enzo Perri, 2006, Detection of DNA in virgin olive oils extracted from destoned fruits, European Food Research and Technology, Eur. Food Res. Technol., 2007, 224:469-475.
 22. Anna Napoli, Donatella Aiello, Leonardo Di Donna, Ashif Sajjad, Enzo Perri, and Giovanni Sindona, 2006, Profiling of Hydrophilic Proteins from Olea europaea Olive Pollen by MALDI TOF Mass Spectrometry, Analytical Chemistry, 2006, 78, 3434-3443.
 23. A.De Nino, L. Di Donna, L. Maiuolo, F. Mazzotti, A. Napoli, E. Perri, A. Tagarelli, and G. Sindona., 2006, Hot Chili Pepper and Virgin Olive Oil: two Functional Foods of the Calabrian Diet. A High Tech Approach for the Evaluation of their Quality and Safety. J. Appl Cosmetol. 24, 7-16.
 24. Innocenzo Muzzalupo, Massimiliano Pellegrino, Enzo Perri, 2006, The traceability along the olive oil chain: recovery and characterisation of DNA from virgin olive oil, Origins Sigma, pp. 5-7.
 25. E. Perri, 2006, The research activities of the experimental institute for olive growing of the agricultural research council (CRA) of Italy (relazione su invito), Second International Seminar "Biotechnology and Quality of Olive Tree Products Around the Mediterranean Basin" 5-10 November 2006 Marsala-Mazara del Vallo, Italy.

26. Cinzia Benincasa, John Lewis, Enzo Perri, Giovanni Sindona and Antonio Tagarelli, 2007. Determination of Trace Element in Italian Virgin Olive Oils and their Characterization According to Geographical Origin by Statistical Analysis, *Analitica Chimica Acta*, 585:366-370.
27. B. Cavaliere, A. De Nino, F. Hayet, A. Lazez, B. Macchione, C. Moncef, E. Perri, G. Sindona, A. Tagarelli, 2007. A metabolomic approach to the evaluation of the origin of extra virgin olive oil: a conventional statistical treatment of mass spectrometric analytical data, *J. Agric. Food Chem.*, 55, 1454-1462.
28. Muzzalupo, I., A. Fodale, N. Lombardo, R. Mulè, M.A. Caravita, A. Salimonti, M. Pellegrino and Perri E., 2007. Genetic diversity and relationships in olive Sicilian germplasm collections as determined by RAPD markers. *Ad. Hort. Sci.* 21:35-40.
29. Antonio De Nino, Leonardo Di Donna, Fabio Mazzotti, Ashif Sajjad, Giovanni Sindona, Enzo Perri, Anna Russo, Luigi De Napoli, Luigino Filice, 2008, Oleuropein Expression in Olive Oils Produced from Drupes Stoned in a Spring Pitting Apparatus (SPIA), *Food Chem.*, 106, 677-684.
30. Rekik I., Salimonti A., Grati Kamoun N., Muzzalupo I., Perri E., Rebai A., 2008. Characterisation and identification of Tunisian olive tree varieties by microsatellite markers, *HortScience*, 2008, 43(5): 1-6;
31. Caravita M.A., Benincasa C., De Rose F., Muzzalupo I., Parise A., Pellegrino M., Perri E., Rizzuti B. 2007, Omega-3-Omega-6 fatty acids ratio in olive oils from Italian olive varieties, *Agro Food Industry Hi-Tech*, 18:6, 8-9.
32. Muzzalupo I., Lombardo N., Salimonti A., Caravita M.A., Pellegrino M., Perri E., Molecular characterization of Italian olive cultivars by microsatellite markers, *Advances in Horticultural Science*, 2008, 22 (2): 142-148.
33. S. Mazzuca, A. Spadafora, A. Parise, E. Perri and A.M. Innocenti, 2008, An oleuropein-specific- β -glucosidase is involved in the early response to the mimed insect attack in olive (*Olea europaea*) fruits, *Agricultural Sciences in China*, 7(5): 101-105.
34. Aida Lazzez, Enzo Perri, Maria Anna Caravita, Mohcen Khlif, and Moncef Cossentini, Influence of Olive Maturity Stage and Geographical Origin on Some Minor Components in Virgin Olive Oil of the Chemlali Variety, 2008, *J. Agric. Food Chem.*, J. 56, 982–988.
35. Muzzalupo I., Perri E., Genetic characterization of olive germplasms by molecular markers, *The European Journal of Plant Science and Biotechnology* 2008, 2(1):60-68.
36. Rosa Rao, Maurizio La Mura, Giandomenico Corrado, Orsola Ambrosino, Iris Foroni, Enzo Perri, Giuseppe Pugliano, 2008, Molecular diversity and genetic relationships of olive cultivars of Southern Italy depicted by AFLP and morphological traits, *Journal of Horticultural Science & Biotechnology*, (2009) 84 (3) 261–266.
37. Muzzalupo I., Salimonti A., Stefanizzi F., Falabella R., Perri E. Microsatellite markers for identification of intra-cultivar variabilità within olive (*Olea europaea* L.) trees, 2009, *Scientia Agricola*, v.66, n.5, p. 685-690.
38. Ripa V., De Rose F., Caravita M.A., Parise M.R., Perri E., Rosati A., Pandolfi S., Paoletti A., Pannelli G., Padula G., Giordani E., Bellini E., Buccoliero A., Mennone C., 2008. Qualitative evaluation of olive oils from new olive selections and effects of genotype and environment on oil quality. *Adv. Hort. Sci.*, 22(2): 95-103.
39. Padula G., Giordani E., Bellini, Rosati A., Pandolfi S., Paoletti A., Pannelli G., Ripa V., De Rose F., Perri E., Buccoliero A., Mennone C. 2008. Field evaluation of new olive (*Olea europaea* L.) selections and effect of genotype and environment on productivity and fruit characteristics, *Adv. Hort. Sci.*, 22(2):87-94.

40. Muzzalupo I., Lombardo N., Salimonti A., Pellegrino M., Caravita M.A., Perri E., SSR markers for characterization and identification of cultivars of *Olea europaea* L. in the Abruzzo and Molise regions in south-central Italy, Advances in Horticultural Science, 2008, 22 (2):129-135.
41. Benincasa C., Briccoli Bati C., Iannotta N., Pellegrino M., Pennino G., Perri E., Rizzuti B., Romano E., 2008, Efficacy of kaolin and copper based products on olive-fruit fly (*B. oleae* Gmelin) and effects on nutritional and sensory parameters of olive oils, La Rivista di Scienza dell'Alimentazione, 4, 37, pp. 21-31.
42. Romeo, F.V., De Luca, S; Piscopo A., Perri E, Poiana M., 2008, Effects of post fermentation treatments on the stabilization of naturally fermented green table olives (cv Nocellara etnea), 2009, Food Chemistry, 116 (2009) 873–878.
43. Teresa Casacchia, Adriano Sofo, Pietro Toscano, Luca Sebastianelli, Enzo Perri 2009. Persistence and effects of rotenone on oil quality in two Italian olive cultivars, Food and Chemical Toxicology 47, 214–219.
44. Luciana Baldoni, Nicolo` G. Cultrera, Roberto Mariotti, Claudia Ricciolini, Sergio Arcioni, Giovanni G. Vendramin, Anna Buonamici, Andrea Porceddu, Vania Sarri, Maria A. Ojeda, Isabel Trujillo, Luis Rallo, Angjelina Belaj, Enzo Perri, Amelia Salimonti, Innocenzo Muzzalupo, Alberto Casagrande, Orietta Lain, Rachele Messina, Raffaele Testolin, 2009, A consensus list of microsatellite markers for olive genotyping, Mol. Breeding, 24: 213-231, DOI 10.1007/s11032-009-9285-8.
45. Bruno L., Chiappetta A., Muzzalupo I., Gagliardi C., Iaria D., Bruno A., Greco M., Giannino D., Perri E., Bitonti M.B., 2009, Role of geranylgeranyl reductase gene in organ development and stress response in olive (*Olea europaea*) plants, Functional Plant Biology, 36:370–381.
46. Enzo Perri, Cinzia Benincasa, Anna Russo And G. Sindona, 2009, Mass spectrometric techniques for the analysis of olive oils, International Olive Irrigation and Oil Quality Symposium, December 6-10, 2009, Nazareth (Israel), invited lecture.
47. Innocenzo Muzzalupo, Francesca Stefanizzi, Enzo Perri, 2009, Evaluation of olives cultivated in southrn Italy by simple sequenze repeat markers, HortScience, 44, 3, 582-588.
48. F. Mazzotti, L. Di Donna, B. Macchione, L. Maiuolo, E. Perri and G. Sindona, 2009. Screening of dimethoate in food by isotope dilution and electrospray ionization tandem mass spectrometry, Rap. Comm.. Mass Spectr., 231515-1518.
49. Nadia Sabatini, Enzo Perri, Vincenzo Marsilio, 2009, An investigation on molecular partition of aroma compounds in fruit matrix and brine medium of fermented table olives, Innovative Food Science and Emerging Technologies, 10, 621–626.
50. Anna Russo, Serafina Caputo, Manuela Pantuso, Enzo Perri, Giovanni Sindona, Luigi Sportelli, 2010, Aminoacids as modulators of lipoxygenase oxidation mechanism. The identification and structural characterization of spin adducts intermediates by electronspin resonance and tandem mass spectrometry, Food Chemistry, 119, 533-538.
51. Innocenzo Muzzalupo, Adriana Chiappetta, Cinzia Benincasa, Enzo Perri, 2010, Studies of intra cultivar variability of three major Italian olive cultivars grown in different areas of central-southern Italy by microsatellite markers, Scientia Horticulturae Ref.: Ms. No. HORTI5104R1.
52. Nadia Sabatini and Enzo Perri, 2010, Olive Oil and Apoptosis of Cancer Cells, Current Nutrition & Food Science, 2010, 6:4, pp. 227-232.
53. Mohamed Attya, Hicham Benabdelkamel, Enzo Perri, Anna Russo and Giovanni Sindona, 2010, Effects of Conventional Heating on the Stability of Olive Oil Major Phenolic

Compounds by Tandem Mass Spectrometry and Isotope Dilution Assay, *Molecules*, 15, 8734-46.

54. Maria Notarnicola, Simona Pisanti, Valeria Tutino, Domenica Bocale, Maria T Rotelli, Vincenzo Memeo, Antonio Gentile, Maurizio Bifulco, Enzo Perri, Maria G Caruso, 2010, Effects of olive oil polyphenols on Fatty Acid Synthase gene expression and activity in human colorectal cancer cells, *Genes & Nutrition*, 2011, 6(1):63-9.
55. M. Gharsallaoui, C. Benincasa, M. Ayadi, E. Perri, M. Khelif, S. Gabsi, 2011, Study on the impact of wastewater irrigation on the quality of oils obtained from olives harvested by hand and from the ground and extracted at different times after the harvesting, *Scientia Horticulturae* 128, 23–29.
56. Cinzia Benincasa, Enzo Perri, Nino Iannotta, Stefano Scalercio, 2011, LC/ESI-MS/MS method for the identification and quantification of spinosad residues in olive oils, *Food Chemistry* 125, 1116–1120.
57. Papadia P., Del Coco L., Muzzalupo I., Rizzi M., Perri E., Cesari G., Simeone V., Mondelli D., Schena F.P., Fanizzi F.P., 2011, Multivariate Analysis of ^1H NMR spectra of genetically characterized extra virgin olive oils and growth soil correlations, *Journal of the American Oil Chemists*, 88:1463-1465.
58. Innocenzo Muzzalupo, Francesca Stefanizzi, Enzo Perri, Adriana Ada Chiappetta, 2011. Transcript Levels of CHL P Gene, Antioxidants and Chlorophylls Contents in Olive (*Olea europaea* L.) Pericarps: A comparative study on eleven olive cultivars harvested in two ripening stages, *Plant Foods Hum Nutr* 66:1-10.
59. G. Corrado, A. Imperato, M. La Mura, E. Perri and R. Rao, 2011, Genetic diversity among olive varieties of Southern Italy and the traceability of olive oil using SSR markers, *Journal of Horticultural Science & Biotechnology*, 86 (5) 461–466.
60. T. Casacchia, P. Toscano, A. Sofo, E. Perri, 2011, Assessment of microbial pools by an innovative microbiological technique during the co-composting of olive mill by-products, *Agricultural Sciences*, Vol.2, No.2, 104-1 doi:10.4236/as.2011.22015.
61. Attya, M.; Russo, A.; Perri, E.; Sindona, G., 2011, Endogenous lipase catalyzed transesterification of olive oil fats. The formation of isomeric and oligomeric triacylglycerols, *Journal of Mass Spectrometry*, volume n. 47, rivista n. 9, pp. 1247-1253.
62. Attya M., Benabdulkamel H., Perri E., Russo A., Sindona G., 2011, *Thermal Effects on Micro and Macro Components of Olive Oil. La Rivista di Scienza dell'Alimentazione. Suppl. 1*, 64-71.
63. E. Perri, C. Benincasa, A. Russo, G. Sindona, 2011, *Mass Spectrometric Techniques for the Analysis of Olive Oils. ISHS Acta Horticulturae* 888, 325-333.
64. Cinzia Benincasa, Kaouther Ben Hassine, Nazyha Grati Kammoun and Enzo Perri, 2012, Volatile and Non-Volatile Compounds of Single Cultivar Virgin Olive Oils Produced in Italy and Tunisia with Regard to Different Extraction Systems and Storage Conditions, in Olive Oil - Constituents, Quality, Health Properties and Bioconversions, Edited by Boskou Dimitrios, InTech, ISBN 978-953-307-921-9.
65. T. Casacchia, A. Sofo, S. Zelasco, E. Perri and P. Toscano, 2012, In Situ Olive Mill Residual Co-composting for Soil Organic Fertility Restoration and By-product Sustainable Reuse, *Ital. Journal Agronomy*, 7:e23, 35-38.
66. Daniela Impellizzeri, Emanuela Esposito, Emanuela Mazzon, Irene Paterniti, Rosanna Di Paola, Placido Bramanti, Valeria Maria Morittu, Antonio Procopio, Enzo Perri, Domenico Britti, Salvatore Cuzzocrea, 2012, The effects of a polyphenol present in olive oil, oleuropein aglycone, in an experimental model of spinal cord injury in mice, *Biochemical Pharmacology* 83, 1413–1426.

67. Innocenzo Muzzalupo, Barbara Macchione, Cristina Bucci, Francesca Stefanizzi, Enzo Perri, Adriana Chiappetta, Antonio Tagarelli, and Giovanni Sindona, LOX Gene Transcript Accumulation in Olive (*Olea europaea* L.) Fruits at Different Stages of Maturation: Relationship between Volatile Compounds, Environmental Factors, and Technological Treatments for Oil Extraction, 2012, The ScientificWorld Journal Volume 2012, Article ID 532179, 9 pages doi:10.1100/2012/532179.
68. Tutino V, Caruso MG, Messa C, Perri E, Notarnicola M., 2012, [Antiproliferative, antioxidant and anti-inflammatory effects of hydroxytyrosol on human hepatoma HepG2 and Hep3B cell lines](#), Anticancer Res., 32(12):5371-7.
69. Russo, A.; Migliorini, M.; Cecchi, L.; Cherubini, C.; Giusti, M.; Zanoni, B.; Perri, E.; Nardi, M.; Sindona, G. 2013, Identification and assay of carbohydrates in olive drupes by cesium attachment electrospray tandem mass spectrometry (ESI/MS), Journal of Mass Spectrometry, volume n. 47, rivista n. 9, pp. 1242-1246.
70. Kaouther Ben Hassine, Amani Taamalli, Sana Ferchichi, Anis Mlaouah, Cinzia Benincasa, Elvira Romano, Guido Flamini, Aida Lazzez, Naiha Grati kamoun, Enzo Perri, Dhafer Malouche, and Mohamed Hammami, 2013, Physicochemical and Sensory Characteristics of Virgin Olive Oils in Relation to Cultivar, Extraction System and Storage Conditions, Food Research International, 54, 1915-1925.
71. Wilma Sabetta, Antonio Blanco, Samanta Zelasco, Luca Lombardo, Enzo Perri, Giacomo Mangini, Cinzia Montemurro, 2013, Fad7 gene identification and fatty acids phenotypic variation in an olive collection by ecotilling and sequencing approaches, Plant Physiology and Biochemistry 69, 1-8.
72. Russo A., Pellegrino M., Zaffina F. and Perri E., 2013, Metodologie Analitiche Innovative in Olivicoltura Biologica, La rivista di Scienza dell'alimentazione, 4,41, pp. 21-27.
73. Adolfo Rosati, Andrea Paoletti, Silvia Caporali, Enzo Perri, 2013, The role of tree architecture in super high density olive orchards, Scientia Horticulturae 161 (2013) 24–29.
74. Laura Del Coco, Enzo Perri, Gianluigi Cesari, Innocenzo Muzzalupo, Samanta Zelasco, Vito Simeone, Francesco Paolo Schena and Francesco Paolo Fanizzi, 2013, NMR-based metabolomic approach for EVOO from secular olive trees of Apulia region, Eur. J. Lipid Sci. Technol., 115, 9, pp. 1043-1052.
75. M. Gharsallaoui, C. Benincasa, M. Ayadi, E. Perri, M. Khelif, S. Gabsi, 2013, Impact of Olives Storage and Irrigation with Treated Wastewater on the Oil Quality: Simulation of Olive Mill Conditions, Int. J. of Sustainable Water and Environmental Systems, Volume 5, No. 1, 51-57.
76. Salimonti, A.; Simeone, V.; Cesari, G.; Lamaj, F.; Cattivelli, L.; Perri, E.; Desiderio, F.; Fanizzi, F.P.; Del Coco, L.; Zelasco, S., 2013 - [A first molecular investigation of monumental olive trees in Apulian region](#), Scientia Horticulturae, volume n. 162 , pp. 204 – 212.
77. Lanza, B.; Russo, A.; Di Serio, M.G.; Benincasa, C.; Russi, F.; Mucciarella, M.R.; Perri, E., 2013 - [The effect of the lime-and-ash debittering and the fermentation with and without starter on the composition in sugars and phenols of table olives](#), La Rivista Italiana delle Sostanze Grasse, volume n. 90, rivista n. 3, pp. 189-196.
78. Campolo M., Di Paola R., Impellizzeri D., Crupi R., Morittu V.M., Procopio A., Perri E., Britti D., Peli A., Esposito e. and Cuzzocrea S., 2013, Effects of a polyphenol present in olive oil, oleuropein aglycone, in a murine model of intestinal ischemia/reperfusion injury, 93, Journal of Leukocyte Biology, 277-287.
79. Ben Hassine, Kaouther, El Riachi, Milad, Taamalli, Ameni, Malouche, Dhafer, Ayadi, Mouhamed, Talmoudi, Khouloud, Aouini, Maroua, Jlassi, Yosra, Benincasa, Cinzia; Romano, Elvira, Perri, Enzo, Kiritsakis, Apostolos; Hamdi, Mokhtar; Kamoun, Nozha; Hammami,

- Mohamed., 2014, Consumer discrimination of Chemlali and Arbequina olive oil cultivars according to their cultivar, geographical origins and processing systems, European Journal of Lipid Science and Technology, 116, 812-824.
80. Fabio Girardi, Angelo Cichelli, Enzo Perri, Carla Basti, Nicola d'Alessandro, 2014, Oxidative treatments of solid olive residues: effects on phenolic and fatty-acid fractions, European Journal of Lipid Science and Technology, 116, 352-359.
81. Maria Gabriella Di Serio, Luciana Di Giacinto, Giuseppina Di Loreto, Lucia Giansante, Massimiliano Pellegrino, Raffaella Vito and Enzo Perri, 2015, Chemical and sensory characteristics of Italian virgin olive oils from Grossa di Gerace cv, Eur. J. Lipid Sci. Technol. 2015, 116, 288–298.
82. Cinzia Benincasa, Serena Muccilli, Margherita Amenta, Enzo Perri, Flora V. Romeo, 2015, Phenolic trend and hygienic quality of green table olives fermented with Lactobacillus plantarum starter culture, Food Chemistry 186, 271–276.
83. Guermazi Z., Gharsallaoui M., Perri E., Gabsi S. and Cinzia Benincasa, 2015, Characterization of Extra Virgin Olive Oil Obtained from Whole and Destoned Fruits and Optimization of Oil Extraction with a Physical Coadjuvant (Talc) Using Surface Methodology, J Anal Bioanal Tech 6: 278 doi:10.4172/2155-9872.1000278.
84. Benincasa C, Perri E, Romano E, Santoro I, Sindona G., 2015, Nutraceuticals from Olives Plain Water Extraction, Identification and Assay by LC-ESI-MS/MS. J. Anal. Bioanal. Tech., 6:6, doi:10.4172/2155-9872.1000274.
85. Kaouther Ben Hassine, Amani Taamalli Mourad Ben Slama, Talmoudi Khouloud Apostolos Kiristakis, Cinzia Benincasa, Enzo Perri, Dhafer Malouche, Mohamed Hammami, Salwa Bornaz and Nazyha Grati-Kammoun, 2015, Characterization and preference mapping of autochthonous and introduced olive oil cultivars in Tunisia, European Journal of Lipid Science and Technology, 117, 112–121.
86. G. Toteda, S. Lupinacci, D. Vizza, R. Bonofiglio, E. Perri, M. Bonofiglio, D. Lofaro, A. La Russa, F. Leone, P. Gigliotti, R. A. Cifarelli, A. Perri, 2017, High doses of hydroxytyrosol induce apoptosis in papillary and follicular thyroid cancer cells, J Endocrinol Invest, 40(2):153-162, DOI 10.1007/s40618-016-0537-2.
87. S. Lupinacci, G. Toteda, D. Vizza, A. Perri, C. Benincasa, A. Mollica, A. La Russa, P. Gigliotti, F. Leone, D. Lofaro, M. Bonofiglio, E. Perri, R. Bonofiglio, 2017, Active compounds extracted from extra virgin olive oil counteract mesothelial-to-mesenchymal transition of peritoneal mesothelium cells exposed to conventional peritoneal dialysate: in vitro and in vivo evidences, J. Nephrol., 30(6):841-850, DOI 10.1007/s40620-016-0368-4.
88. Binetti, G., Coco, L.D., Ragone, R., Zelasco, S., Perri, E., Montemurro, C., Valentini, R., Naso, D., Fanizzi, F.P., Schena, F.P., 2016, Cultivar classification of Apulian olive oils: use of artificial neural networks for comparing NMR, NIR and merceological data, Food Chemistry, doi:<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.09.041>.
89. Francesco Paolo Fanizzi, Giulio Binetti; Laura Del Coco; Rosa Ragone; Samanta Zelasco; Enzo Perri; Cinzia Montemurro; Raffaele Valentini; David Naso; Francesco Paolo Schena, 2017, Innovative use of artificial neural networks to discriminate monocultivar extra-virgin olive oils from Apulian Region (Southern Italy), Food Chemistry 219, 131–138.
90. Guermazi Z., Benincasa C., Mariem Gharsallaoui M., Perri E., Slimane Gabsi S., 2017, Integrated approach for the eco design of a new process through the life cycle analysis of olive oil: total use of olive by-products, European Journal of Lipid Science and Technology, 118, 1-9, DOI:10.1002/ejlt.201700009.
91. Domenico Rongai, Nadia Sabatini, Laura Del Coco, Enzo Perri, Paolo Del Re, Nicola Simone, Donato Marchegiani, Francesco Paolo Fanizzi, 2017, ¹H NMR and Multivariate

Analysis for Geographic Characterization of Commercial Extra Virgin Olive Oil: A Possible Correlation with Climate Data, Foods, 6, 96; doi:10.3390/foods6110096.

92. Zema Demetrio, Zappia Giovanni, Benalia Souraya; Zimbalatti Giuseppe, Perri Enzo, Urso Elena, Tamburino Vincenzo, Bernardi Bruno, 2018, Limiting factors to anaerobic co-digestion of olive mill wastewater under mesophilic and thermophilic conditions, 2017, Environmental Progress e sustainable energy, submitted.

93. Cinzia Benincasa, Elvira Romano, Massimiliano Pellegrino and Enzo Perri, 2018, Characterization of Phenolic Profiles of Italian Single Cultivar Olive Leaves (*Olea europaea* L.) by Mass Spectrometry, Mass Spectrom. Purif. Tech., 2018, 4:1, DOI: 10.4172/2469-9861.1000124.

94. Taranto F., D'Agostino N., Pavan S., Fanelli V., Di Rienzo V., Sabetta W., Mazzu M.M., Zelasco S., Perri E., Montemurro C., 2018, GBS-derived SNP catalogue unveiled wide genetic variability and geographical origin of Italian olive cultivars. Sci. Rep. 8:15877; DOI 10.1038/s41598-018-34207y.

95. Taranto F, D'Agostino N, Fanelli V, di Rienzo V, Mazzu MM, Pavan S, Zelasco S, Perri E, Montemurro C. 2018. Single nucleotide polymorphism (SNP) diversity in an olive germplasm collection. Acta Horticulturae 1199:27–32 DOI 10.17660/ActaHortic.2018.1199.5

96. Sabatini N., Perri E., Rongai D., 2018, Olive Oil Antioxidants and Aging, Food Quality: Balancing Health and Disease, Handbook of Food Bioengineering, Chapter 4, Pages 145-157.

97. Pierluigi Plastina, Cinzia Benincasa, Enzo Perri, Alessia Fazio, Giuseppina Augimeri, Mieke Poland, Renger Witkamp, Jocelyn Meijerink, 2019, Identification of hydroxytyrosyl oleate, a derivative of hydroxytyrosol with anti-inflammatory properties, in olive oil by-products, Food Chemistry, 279, 105–113.

98. Sabeena Rizwan, Cinzia Benincasa, Khalid Mehmood, Shaista Anjum, Zahid Mehmood, Ghulam Hussain Alizai, Muhammad Azam, Enzo Perri, and Ashif Sajjad, 2019, Fatty Acids and Phenolic Profiles of Extravirgin Olive Oils from Selected Italian Cultivars Introduced in Southwestern Province of Pakistan, J. Oleo Sci., ISSN 1345-8957 print / ISSN 1347-3352 online, doi : 10.5650/jos.ess18150.

99. H. Essafi, N. Trabelsi, C. Benincasa, A. Tamaalli, **E. Perri** And M. Zarrouk, 2019, Phytochemical profile, antioxidant and antiproliferative activities of olive leaf extracts from autochthonous tunisian cultivars, Acta Alimentaria, Vol. 48 (3), pp. 384–390 (2019) DOI: 10.1556/066.2019.48.3.14.

100.C. Benincasa, C. La Torre, P. Plastina, A. Fazio, **E. Perri**, M.C. Caroleo, L. Gallelli, R. Cannataro, E. Cione 2019: Hydroxytyrosyl Oleate: Improved Extraction Procedure from Olive Oil and By-Products, and In Vitro Antioxidant and Skin Regenerative Properties. *Antioxidants*, 8, 233; doi:10.3390/antiox8070233.

101.H. Essafi Rhouma, N. Trabelsi, A. Chimento, C. Benincasa, A. Tamaalli, **E. Perri**, M. Zarrouk, V. Pezzi 2019, *Olea europaea* L. Flowers as a new promising anticancer natural product: phenolic composition, antiproliferative activity and apoptosis induction. *Natural Product Research* <https://doi.org/10.1080/14786419.2019.1637867>.

102.Amelia Salimonti, Fabrizio Carbone, Elvira Romano, Massimiliano Pellegrino, Cinzia Benincasa, Sabrina Micali, Alessandro Tondell, Francesca L. Conforti, **Enzo Perri**, Annamaria Ienco, Samanta Zelasco, 2020, Association study of the 5'UTR intron of the FAD2-2 gene with oleic and linoleic acid content in *Olea europaea* L., Frontiers in plant science, Volume 11, 66, 1-17, doi: 10.3389/fpls.2020.00066.

103. Enrico Finotti, Loretta Gambelli, Gioia Mili, Gabriella Lo Feudo, Cinzia Benincasa, Massimiliano Pellegrino, **Enzo Perri**, 2020, Effect of temperature and storage time on the

nutritional quality of olive drupes: a case study, European Journal of Agriculture and Food ISSN (Online): 2684-1827.

104. Essafi Rhouma H, Trabelsi N, Chimento A, Benincasa C, Tamaalli A, **Perri E.**, Zarrouk M, Pezzi V., 2021, Nat Prod Res.; 35(11):1836-1839. doi: 10.1080/14786419.2019.1637867. Epub 2019 Jul 8.PMID: 31282742.

105. Cinzia Benincasa, Massimiliano Pellegrino, Lucia Veltri, Salvatore Claps, Carmelo Fallara and **Enzo Perri**, 2021, Dried Destoned Virgin Olive Pomace: a Surprising and Promising New By-product from Pomace Extraction Process, Molecules, 2021, 26, 4337. <https://doi.org/10.3390/molecules26144337>.

106. Cinzia Benincasa, Chiara La Torre, Alessia Fazio, **Enzo Perri**, Maria Cristina Caroleo, Pierluigi Plastina*, Erika Cione, 2021, Identification of tyrosyl oleate as a novel olive oil lipophenol with proliferative and antioxidant properties in human keratinocytes, Antioxidants, 10, 1051.

Su riviste nazionali dotate di referee

1. C. Sorrentino, M. Abet, V. Spagnuolo, A. Tonini, E. Perri, G. Lombardo e L. Del Piano, 1991, Effect of oligogalacturonides in tobacco morphogenesis, Giornale Botanico Italiano, 125. 1008-1010.
2. Perri E., Parlati M.V., Palopoli A., Rizzuti B., 1995, Polimorfismo isoenzimatico del polline dell'olivo (*Olea europaea* L.), Italus Hortus, 2(1-2):31-36.
3. Bellini E., Parlati M.V., Pandolfi S., Giordani E., Perri E., Silletti A., 1995, Miglioramento genetico dell'olivo: prime osservazioni su selezioni ottenute da incrocio, Italus Hortus, 2(1-2):3-12.
4. Perri E., Lombardo N., Godino G., Alfei B., Pannelli G., 2000, Caratterizzazione del germoplasma olivicolo delle Marche, Italus Hortus, 7(2) ,7- 11.
5. Casacchia T., Iazzolino R., Parise M.R., Perri E., Varlaro M.E., 2008, L'olio d'oliva ed il metabolismo dei lipidi, Biologi Italiani, XXXIII, 6, LXXXI-LXXXIII.
6. Lanza, B.; Di Serio, M.G.; Russi, F.; Girardi, F.; Simone, N.; Perri, E. - Utilizzo di *Lactobacillus plantarum* per la defenolizzazione di sottoprodotto oleare da utilizzare come biomasse per la produzione di biogas, Acta Italus Hortus, rivista n.10, pp. 353-356 ISBN 978-88-905628-3-9.
7. Alessandrino, M.; Capogrossi, A.; Muzzalupo, I.; Perri, E.; Pellegrino, M.; Rotundo, A. - Descrizione morfo-molecolare e qualità dell'olio di cultivar d'olivo (*Olea europaea*) dell'Italia meridionale, Acta Italus Hortus, rivista n.10, pp 275-278 ISBN (978-88-905628-8-4).
8. Benincasa, C.; Romano, E.; Pellegrino, M.; Muzzalupo, I.; Perri, E. - HPLC-MS/MS della componente fenolica di oli vergini prodotti da oliveti superintensivi, Acta Italus Hortus, rivista n. 10, pp. 279-281, ISBN 978-88-905628-8-4.
9. Benincasa, C.; Romano, E.; Pellegrino, M.; Parise, A.; Muzzalupo, I.; Ben Hassine, K.; Perri, E. - Incidenza delle tecnologie estrattive sulla qualità degli oli di oliva prodotti in Tunisia, Acta Italus Hortus, rivista n. 10, pp. 282-283, ISBN 978-88-905628-8-4.

8. Muzzalupo, I.; Benincasa, C.; Romano, E.; Patarino, A.; Pellegrino, M.; Perri, E.; Chiappetta, A. - Studio della frazione volatile e dell'espressione del gene della lipossigenasi (LOX) nella drupe e negli oli vergini di oliva, Acta Italica Hortus, rivista n. 10, pp. 319-322, ISBN 978-88-905628-8-4.

9. Muzzalupo, I.; Pellegrino, M.; Benncasa, C.; Romano, E.; Patarino, A.; Perri, E.; Chiappetta, A. - Un nuovo prodotto oleario: aspetti nutrizionali e salutistici, Acta Italica Hortus, rivista n. 10, pp. 326-329, ISBN 978-88-905628-8-4.

Su riviste italiane non dotate di referee scientifici o comunicazioni volontarie a convegni nazionali stampate sugli atti

1. A. Liguori, E. Perri, G. Sindona e N. Uccella, 1985, Sintesi chimica di oligonucleotidi. Acilazione regioselettiva di desossiribo-nucleosidi, Atti del XV Convegno della Divisione di Chimica Organica della S.C.I., Sirmione dal 22 al 27 settembre.

2. Aversano B., Perri E., Interlandi G., 1988, Modificazioni biochimiche legate alla vitalità delle foglie di Virginia Bright durante il flue-curing in condizioni termoigometriche differenti, Annali dell'Istituto Sperimentale per il Tabacco di Scafati, XIV.

3. C. Sorrentino, M. Abet, A. Tonini, V. Spagnuolo, L. Del Piano, G. Lombardo, E. Perri, M.B. Bitonti, C. Aquino, 1991, Ruolo di oligosaccaridi sulla morfogenesi, Atti del XXXV Convegno annuale della Società Italiana di Genetica Agraria (S.I.G.A.), Pisa 23-26 Settembre, pp.136-137.

4. M.B. Bitonti, C. Aquino, R. Bosco, P. Campolongo, R. Canino, A. Chiappetta ed E. Perri, 1991, Studi preliminari sull'attività anti e/o auxinosimile di oligosaccaridi xiloglucanici, Atti dell'86° Congresso Nazionale della Società Botanica Italiana, Viterbo, 2-6 ottobre, p. 399.

5. Perri E., Parlati M.V., Napolitano A., Palopoli A., 1992. Polimorfismo isoenzimatico in olivo, Atti delle Giornate Scientifiche S.O.I., Ravello, 8-10 aprile.

6. Perri E., Parlati M.V., Palopoli A., 1992. Identificazione varietale e clonale in olivo mediante isoenzimi del polline, Atti del XXVI Congresso della S.I.G.A., Metaponto dal 5-8 ottobre.

7. Parlati M.V., Perri E., Lombardo N., Palopoli A., 1992, Caratteristiche qualitative degli oli di oliva vergini prodotti in Calabria, Atti Congresso Internazionale "Olive oil quality", Firenze, 1-3 dicembre.

8. Perri E., Parlati M.V., Palopoli A., Sirianni R., Gionfriddo F., 1993, Caratterizzazione varietale in olivo (*Olea europaea* L.) mediante analisi multivariata applicata alla composizione acidica di oli monovarietali", Atti del Convegno "Tecniche, Norme e Qualità in Olivicoltura", Potenza 15-17 dicembre, 687-698.

9. Parlati M.V., Angerosa F., Pandolfi S., Perri E., Interazione genotipo-ambiente e qualità degli oli estratti in alcune delle zone olivicole del Lazio, Atti del Convegno "Tecniche, Norme e Qualità in Olivicoltura", Potenza 15-17 dicembre 737-749.

10. Bellini E., Parlati M.V., Pandolfi S., Giordani E., Perri E., Silletti A., 1993,

Miglioramento genetico dell'olivo: prime osservazioni su selezioni ottenute da incrocio, Atti del Convegno "Tecniche, Norme e Qualità in Olivicoltura", Potenza 15-17 dicembre, 349-364.

11. Perri E. Sirianni R., Rizzuti B., 1994, Composizione acidica e sterolica del polline dell'olivo (*Olea europaea L.*), Atti II Giornate Scientifiche S.O.I., S. Benedetto del Tronto, 22-24 giugno, 17-18.

12. Perri E., Parlati M.V., Palopoli A., Morrone S.P., 1994, Caratterizzazione varietale dell'olivo mediante analisi multivariata applicata alla composizione acidica di oli monovarietali: studio biennale, Atti II Giornate Scientifiche S.O.I., S. Benedetto del Tronto, 22-24 giugno, 457-458.

13. Perri E., Parlati M.V., Palopoli A., Zaffina F., 1994, Caratterizzazione varietale dell'olivo mediante analisi multivariata: osservazioni triennali, Atti dell'XI Congresso Nazionale di Chimica Analitica, Cagliari, 12-16 settembre, 124-125.

14. Perri E., Parlati M.V., Palopoli A., Pellegrino M., Morrone S.P., 1994, Composizione polifenolica dell'olio di oliva della cultivar "Carolea", Atti dell'XI Congresso Nazionale di Chimica Analitica, Cagliari, 12-16 settembre, 122-123.

15. Iannotta N., Perri E., Parlati M.V., Zaffina F., 1995, La composizione dei composti fenolici in oli di oliva di "Dolce di Rossano" e "Picholine" in relazione ai diversi livelli di infestazione da *Bactrocera Oleae* (Gmel.), Atti del II Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Giardini Naxos, 24-27 maggio, 499-503.

16. Perri E., Sindona G., Raffaelli A., Salvadori P., 1995, Indagine preliminare sui composti fenolici delle foglie di olivo (*Olea europaea L.*) Mediante spettrometria di massa, Atti XII Congresso Nazionale di Chimica Analitica, Firenze, 20-22 settembre 1995, P96-97.

17. Perri E., Parlati M.V., Tartarini S., 1996, Identificazione di cultivar di olivo (*Olea europaea L.*) mediante marcatori RAPD, III Giornate Scientifiche S.O.I., Erice (TP) 10-14 marzo, 17-18.

18. Parlati M.V., Perri E., Tocci C., Palopoli A., Rizzuti B., 1996, Selezione varietale dell'olivo: oliva "Nera di Cantinelle". Un interessante "clone" a maturazione precocissima ed elevata e costante produttività, III Giornate Scientifiche S.O.I., Erice (TP) 10-14 marzo, 613-614.

19. Perri E. Godino G., Sirianni R., Pellegrino M., Rizzuti B. e Tartarini S., 1996, Caratterizzazione di cultivar di olivo (*Olea europaea L.*) con metodi biometrici e molecolari, Atti del XL Convegno Annuale della S.I.G.A., Perugia, 18-21.9.1996, p. 158.

20. Perri E. Procopio A., Lombardo N., Sindona G., Raffaelli A., 1996, Determinazione selettiva dell'oleuropeina negli oli di oliva extravergine mediante spettrometria di massa/ionizzazione ionspray, Atti del Convegno della Società Chimica Italiana-Sezione Calabria "Itinerari di chimica in Calabria", p. 76.

21. Perri E., Palopoli A., 1996, Determinazione del contenuto di oleuropeina in foglie di olivo delle cultivar Carolea e Cassanese mediante HPLC, Atti del Convegno della Società Chimica Italiana-Sezione Calabria "Itinerari di chimica in Calabria", p. 71-75.

22. Perri E., Sindona G., Raffaelli A., 1997, Caratterizzazione dei fenoli presenti negli oli di oliva della cv Carolea mediante spettrometria di massa ionspray, Atti Convegno S.C.I. "Itinerari di Chimica in Calabria", p.33-35.
23. Perri E., Lombardo N., Godino G., Sirianni R., Tartarini S., 1997, Caratterizzazione di cultivar di olivo (*Olea europaea* L.) italiane mediante marcatori RAPD, Atti del convegno "Identificazione molecolare e garanzie genetiche nella propagazione vivaistica delle piante da frutto", Cesena, 9 maggio, 81-88.
24. Perri E., Pellegrino M., Variazioni dell'oleuropeina nelle drupe di cultivar di olivo calabresi con il procedere della maturazione, 1998, Atti IV Giornate Scientifiche S.O.I., S. Remo 1-3 aprile, 409-410.
25. Perri E., Parlati M.V., Palopoli A., Godino G., 1998, Valutazione di presunti cloni di olivo (*Olea europaea* L.), cv Carboncella, mediante marcatori RAPD, Atti IV Giornate Scientifiche S.O.I., S. Remo 1-3 aprile, 519-520.
26. Fodale A.S., Mule' R., Perri E., Tucci A., 1998, Caratterizzazione di due genotipi di olivo comunemente denominati 'Leucocarpa', Atti Convegno "Biodiversità: germoplasma locali e loro valorizzazione", Alghero 9-11 settembre, 479-482.
27. Iannotta N., Perri E., Parlati M.V., Perri L., 1998, Caratterizzazione della cultivar di olivo calabrese 'Borgese', Atti Convegno "Biodiversità: germoplasma locali e loro valorizzazione", Alghero 9-11 settembre, 509-512.
28. Parlati M.V., Iannotta N., Perri E., Pandolfi S., 1998, Selezione clonale dell'olivo in Umbria: piante di 'Frantoio', 'Leccino' e 'Moraiolo' ad alta produttività, Atti Convegno "Biodiversità: germoplasma locali e loro valorizzazione", Alghero 9-11 settembre , 487-490.
29. Perri E., Sirianni R., Pellegrino M., 1998, Selezione varietale dell'olivo in Calabria. Caratterizzazione della cultivar 'Tonda Dolce', Atti Convegno "Biodiversità: germoplasma locali e loro valorizzazione", Alghero 9-11 settembre 513-516.
30. Perri E., Sindona G., Raffaelli A., 1998, Caratterizzazione di alcuni metaboliti secondari delle drupe di olivo mediante cromatografia liquida-spettrometria di massa ionspray, Atti del Convegno della Società Chimica Italiana-Sezione Calabria "Itinerari di chimica in Calabria", pp. 66-67.
31. Perri E., Palopoli A., Pellegrino M., Sirianni R., Miele D., 1999, La caratterizzazione degli oli di oliva calabresi ottenuti da agricoltura biologica, Atti del Seminario-Laboratorio "Metodi e sistemi innovativi dell'olivicoltura biologica e sostenibile: stato della ricerca e della sperimentazione", organizzato dall'A.I.A.B. e dall'I.S.Ol., Rende, 14-16.04, 147-153.
32. Perri E., Sindona G., Raffaelli A., Mazzotti F., Ghionna R., 1999, Determinazione innovativa di componenti minori di oli di oliva ottenuti da agricoltura biologica caratterizzati da elevato valore nutrizionale mediante Spettrometria di Massa, Atti del Seminario-Laboratorio "Metodi e sistemi innovativi dell'olivicoltura biologica e sostenibile: stato della ricerca e della sperimentazione", organizzato dall'A.I.A.B. e dall'I.S.Ol., Rende, 14-16.04, 155-160.
33. Perri E., Sindona G., Raffaelli A., 1999, Contenuto elevato di resveratrolo nei vini

prodotti a Cirò, Atti del Convegno “Vino e salute”, Cirò, 3.07.1999.

34. Perri E., Lombardo N., Palopoli A., Miele D., 1999, Indagine sul germoplasma di olivo della Sicilia mediante marcatori RAPD, Atti del V Convegno Nazionale sulla Biodiversità, Caserta 9-10 settembre, 299-304.

35. Iannotta N., Monardo D., Perri E., Perri L., 1999, Comportamento di diverse cultivar di olivo nei confronti degli attacchi di *Bactrocera Oleae* (Gmel.) e correlazione con la quantità di oleuropeina presente nelle drupe, Atti del V Convegno Nazionale sulla Biodiversità, Caserta 9-10 settembre, 649-653.

36. Parlati M.V., Perri E., Rizzuti B., Pellegrino M., 1999, Caratterizzazione della cv. Pennulara o Nostrale di Caccuri. ecotipo interessante per le caratteristiche carpologiche e qualitative dell'olio, Atti del V Convegno Nazionale sulla Biodiversità, Caserta 9-10 settembre, 281-288.

37. Perri E., Monardo D., Palopoli A., Tomassetti M., 1999, Caratterizzazione di oli di oliva calabresi mediante analisi statistica multivariata, Atti del XV Convegno Nazionale di Chimica Analitica, Mondello (PA), 27-9-1.10.99, pp. 232-233.

38. Perri E., Ghionna R., Pellegrino M., Rizzuti B., 1999, Caratterizzazione di oli di oliva monovarietali calabresi mediante analisi chemiometrica applicata agli steroli, Atti del XV Convegno Nazionale di Chimica Analitica, Mondello (PA), 27-9-1.10.99, pp. 226-227.

39. Perri E., Palopoli A., Sirianni R., Pellegrino M., 2000, Caratterizzazione di cultivar di olivo (*Olea europaea* L.) calabresi mediante marcatori RAPD, Atti “V giornate scientifiche S.O.I.”, Sirmione, 28-30 marzo, 441-442.

40. Parlati M.V., Iannotta N., Maiolo B., Perri E., 2000, Influenza della componente genetica ed ambientale sulle caratteristiche fisico-chimiche di oli ottenuti da cultivar diverse in Umbria, Lazio e Basilicata, Atti “V giornate scientifiche S.O.I.”, Sirmione, 28-30 marzo, 439-440.

41. Perri E., Parlati M.V., Rizzuti B., Delrio G., Bandino G., 2000, Analisi chemiometrica di oli di oliva monovarietali provenienti da alcune regioni italiane, Atti “V giornate scientifiche S.O.I.”, Sirmione, 28-30 marzo, 519-520.

42. Perri E., Urso E., Muzzalupo I., Rizzuti B., Pellegrino M., Benincasa C., Belcastro M., Cavallo C., Paparella N., Panaro N., Putignano A., Prudentino F., 2001, Cultivar di olivo della Puglia: caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche degli oli, Atti VI Convegno Nazionale “Biodiversità, opportunità di sviluppo sostenibile”, Valenzano, 6-7 settembre (in corso di stampa).

43. Perri E., Lombardo N., Parlati M.V., Fodale A., Mulè R., Pellegrino M., Salvo F., Spartà G., 2002, Caratterizzazione di oli di oliva da agricoltura biologica provenienti dalla Sicilia, Atti del Convegno Internazionale di Olivicoltura, Spoleto, 22-23 aprile 2002, 526-532.

44. Lombardo N., Muzzalupo I., Perri E., Rizzuti B., Pandolfi S., 2003, Caratterizzazione del germoplasma di olivo della calabria mediante marcatori RAPD, Atti del Convegno Internazionale di Olivicoltura, Spoleto, 22-23 aprile 2002, 533-538.

45. Lombardo N., Muzzalupo I., Parlati M.V., Perri E., 2003, isolamento, purificazione ed amplificazione PCR-RAPD del DNA estratto da oli di oliva monovarietali, Atti del Convegno Internazionale di Olivicoltura, Spoleto, 22-23 aprile 2002, 539-544.

46. M. Alessandrino, C. Benincasa, N. Lombardo, F. Mazzotti, I. Muzzalupo, M. Pellegrino, A. Parise, B. Rizzuti, G. Sindona, 2002, Effetti dell'impiego di proteinase K sul contenuto dei principali fenoli degli oli di oliva, Atti del Convegno annuale della Società Chimica Italiana, Sezione Calabria, Arcavacata di Rende (CS), 28 gennaio, p. 63.
47. Benincasa C., Di Donna L., Irene F., Jorio A., Mazzotti F., Perri E., Sindona G., Tagarelli A., Molecular profiling of virgin olive oil by Mass Spectrometryc methodologies, Atti SCI 2003, XXI Congresso Nazionale della Società Chimica Italiana, Torino, 22-27 giugno 2003.
48. Mazzotti F., Di Donna L, Perri E., Sindona G., The formation of radical cation in the ESI tandem Mass Spectra of the $[M+H]^+$ of rotenone and its derivatives in a QqTOF, Atti SCI 2003, XXI Congresso Nazionale della Società Chimica Italiana, Torino, 22-27 giugno 2003.
48. Lanteri S., Lombardo N., Mazzotti F., Muzzalupo I., Parise A., Pellegrino M., Perri E., Rizzuti B., Sciuto S., Sindona G., Rintracciabilità chemiometrica del contributo varietale di oli di oliva italiani, Atti SCI 2003, XXI Congresso Nazionale della Società Chimica Italiana, Torino, 22-27 giugno 2003, SM-CP-034.
49. Alessandrino Maria, Belfiore Tiziana, De Luca Damiano, Lombardo Nicola, Mazzotti Fabio, Muzzalupo Innocenzo, Parise Attilio, Pellegrino Massimiliano, Perri Enzo, Rizzuti Biagio, Sindona Giovanni, 2003, Caratteristiche chimiche degli oli di oliva vergini che non rispettano il Reg. CE 796/91, SCI 2003, XXI Congresso Nazionale della Società Chimica Italiana, Torino, 22-27 giugno 2003, SM-CO-014.
50. Caravita M.A., Di Donna L., Fusto D., Mazzotti F., Muzzalupo I., Parise A., Perri E., Sindona G., 2003, Determinazione innovativa del rotenone negli oli di oliva da agricoltura biologica mediante spettrometria di massa tandem, Atti Convegno "Germoplasma olivicolo e tipicità dell'olio", Perugia 5 dicembre 2003, 231-234.
51. Lain O., Rabiei Z., Perri., Muzzalupo I., Testolin R., 2003, Estrazione di DNA da olio e amplificazione di loci microsatellite: approcci metodologici e primi risultati, Atti Convegno "Germoplasma olivicolo e tipicità dell'olio", Perugia 5 dicembre 2003, 226-230.
52. Perri E., Russo A., Salerno R., Muzzalupo I., Belfiore T., Rizzuti B., Parise A., Di Martino V., Spartà G., 2004, Tipicità degli oli di oliva monovarietali della Sicilia, Atti Convegno "Germoplasma olivicolo e tipicità dell'olio", Perugia 5 dicembre 2003, 258-265.
53. Muzzalupo I., Perri E., Alessandrino M., Godino G., Parise A., 2004, Rintracciabilità della cv Carolea, Atti Convegno "Germoplasma olivicolo e tipicità dell'olio", Perugia 5 dicembre 2003, 53-57.
54. Bianchi G., Mazzotti F., Montedoro G., Muzzalupo I., Parise A., Perri E., Rizzuti B., Servili M., Sindona G., 2004, Contenuto di oleuropeina negli oli di oliva italiani: risultati preliminari. VII Congresso Società Orticola Italiana, Napoli, 4-6 Maggio 2004.
55. Musacchio A., Muzzalupo I., Noce M. E., Pellegrino G., Perri E., 2004: Rintracciabilità degli oli di oliva mediante analisi di loci microsatelliti: risultati preliminari. VII Congresso Società Orticola Italiana, Napoli, 4-6 Maggio 2004.
56. Perri E., Russo A., Salerno R., Rizzuti B., Pellegrino M., Parise A., Cartabellotta D., Di Martino V., Pennino G., Giordano G., 2004, Caratteristiche qualitative degli oli di oliva da agricoltura biologica siciliani, Atti del Convegno "Piante mediterranee, secondo convegno nazionale", Agrigento, 7-8 ottobre 2004.
57. Fodale A.S., Mulé R., Muzzalupo I., M. Pellegrino, E. Perri., 2005, Caratterizzazione del germoplasma d'olivo della Sicilia mediante marcatori RAPDs. VII Convegno Nazionale sulla Biodiversità, Catania 31 Marzo - 02 Aprile 2005.

58. Perri E., Russo A., Caravita M.A., Pellegrino M., Parise A., Tucci P., Pennino G., Di Martino V., Cartabellotta D., 2005, Variabilità del contenuto dei tocoferoli in oli da agricoltura biologica di dieci cultivar di olivo siciliane, VII Convegno Nazionale sulla Biodiversità, Catania 31 Marzo - 02 Aprile 2005.
59. E. Perri, C. Benincasa, B. Rizzuti, M. Pellegrino, G. Sindona, L. Lulli, A. M. Caruso, G. Vecchio, F. Zaffina, 2005, Valorizzazione della biodiversità dell'olivo in calabria, VII Convegno Nazionale sulla Biodiversità, Catania 31 Marzo - 02 Aprile 2005.
60. I. Muzzalupo, M.E. Noce, E. Perri, 2005, Molecular traceability of Ogliarola salentina cultivar olive oil, XLIX SIGA Annual Congress, Potenza, Italy, September 12/15, 2005, F. 26.
61. I. Muzzalupo, N. Lombardo, M. Pellegrino, E. Perri, A. Sajjad, 2005, Characterisation of olive germplasm from abruzzo region by microsatellite markers, C. 45, .
62. E. Perri, F. De Rose, M.A. Caravita, B. Macchione, I. Muzzalupo, A. Parise, M. Pellegrino, B. Rizzuti, P. Socievole, P. Tucci, D. Cartabellotta, V. Di Martino, G. Pennino, 2006, Caratteristiche qualitative degli oli di oliva da agricoltura biologica siciliani ottenuti da piante sottoposte a trattamento con caolino, Congresso ARSSA, Alanno 1 aprile 2006.
63. I. Muzzalupo, N. Lombardo, M. Pellegrino, E. Perri, 2006, Studio della variabilità genetica di ecotipi di olivo dell'abruzzo e del molise mediante l'uso di marcatori molecolari SSR, Congresso ARSSA, Alanno 1 aprile 2006.
64. I. Muzzalupo, N. Lombardo, A. Salimonti, M. Pellegrino, E. Perri. 2006, Molecular characterization of italian olive cultivars by microsatellite markers, 50° Annual Congresso Societa' Italiana di Genetica Agraria, Ischia - 10 / 14 September 2006.
65. C. Benincasa, M. A. Caravita, B. Macchione, E. Perri, E. Romano, G. Sindona, Investigation over phenols in olive pomace by tandem mass spectrometry, 1° Convegno SIBA, Salerno 22-24 Ottobre 2007, p. 96.
66. M. A. Caravita, M. Nardi, E. Perri , A. Procopio , R. Salerno, G. Sindona 2008. Strategie sintetiche di composti fenolici naturali, Messina...
67. Anna Russo, Daniela Bartoletti Enzo Perri^(c) and Giovanni Sindona , Characterization of some Olive Fruit Carbohydrates by Different Applications of Ion Trap Mass Spectrometry, XXII National Meeting of the Division of Analytical Chemistry of -'Italian Chemical Society-Cloister Sant'Abbondio 12-16 September 2010.
68. Russo Anna, Romano Elvira, Muzzalupo Innocenzo, Perri Enzo and Sindona Giovanni, Identification of new Phenolic Compounds in Extra Virgin Olive Oils by Applications of Different Mass Spectrometry Scan Modes. VIII National Congress of Food Chemistry "quality is typical Mediterranean food: diet and health" 20 to 24 September, 2010, Marsala (Trapani)
69. Russo A, Benincasa C, Pellegrino M and Perri E, Direct Identification and Assay of Phthalate Ester Mixture by Tandem Mass Spectrometry: LC-APCI/MRM, Contaminants of edible fats and oils: analytical, normative issues and prevention, Università degli Studi di Udine, Dipartimento di Scienze degli Alimenti, 12-13 Novembre, 2009.
70. Russo A, Caputo S, Perri E and Sindona G, In vitro autoxidation of linoleic acid mediated by peptides as hydrogen donors at pH 9, XXIII Congresso Nazionale della Società Chimica Italiana, Sorrento 5-10 luglio 2009.

71. Aiello D, De Nino A, Di Donna L, Furia E, Maiolo L, Mazzotti F, Napoli A , Russo A and Sindona G, Food Safety and Quality by Mass Spectrometry, XXIII Congresso Nazionale della Società Chimica Italiana, Sorrento 5-10 luglio 2009.
72. Lombardo N, Lombardo L, and Russo A, Il Contenuto in Tocoferoli nell' Olio di 25 Cultivar Pugliesi, , VII Congresso Annuale Biodiversità, Lecce, 21-23 Aprile 2008
73. Anna Russo, Enzo Perri and Giovanni Sindona, Direct Identification and Assay of Squalene in Olive Oils by Electrospray Ionization Tandem Mass Spectrometry (ESI-MS/MS), IV Convegno Congiunto della sezione Sicilia e Calabria della SCI, Rende, 1-3 Dicembre, 2008
74. Anna Russo, Anna Napoli, Enzo Perri and Giovanni Sindona, Characterization of olive seed storage proteins from different cultivar by SDS-PAGE and MALDI mass spectrometry, ItPA, Acitrezza, 26-29 Giugno 2007
75. T. Casacchia, M.A. Caravita, E. Perri, A. Russo and G. Sindona, Rotenone in Organic Olive Growing And Possible Risk for Human Health: Extra Virgin Olive Oil Quality and Safety, Effetti Biochimici e Nutrizionali della Trasformazione degli Alimenti, Incontro di Studio Congiunto SINU-SIB, Cesena, 31 Maggio-7 Giugno 2007
76. C. Benincasa, M.A. Caravita, B. Macchione, I.Muzzalupo, M. Pellegrino, E. Perri, B. Rizzuti, A. Russo, G. Sindona, P. Socievole, P. Tucci Determinazione innovativa di rotenone, dimetoato, IPA e metalli negli oli di oliva mediante metodiche basate sulla spettrometria di massa, Atti 20° Congresso della Società Italiana per lo studio delle Sostanze Grasse, Qualità e sicurezza degli oli d'oliva: conoscenze attuali e prospettive future, Roma, 7-8 Giugno, 2007.
77. Anna Russo, Daniela Bartoletti Enzo Perri^(c) and Giovanni Sindona , Characterization of some Olive Fruit Carbohydrates by Different Applications of Ion Trap Mass Spectrometry, XXII National Meeting of the Division of Analytical Chemistry of -'Italian Chemical Society- Cloister Sant'Abbondio 12-16 September 2010
78. Anna Russo, Elvira Romano, Innocenzo Muzzalupo, Enzo Perri and Giovanni Sindona, Identification of new Phenolic Compounds in Extra Virgin Olive Oils by Applications of Different Mass Spectrometry Scan Modes. VIII National Congress of Food Chemistry "quality is typical Mediterranean food: diet and health" 20 to 24 September, 2010, Marsala (Trapani).
- Lanza B., M.G. Di Serio, F. Russi, F. Girardi, N. Simone, E. Perri. Utilizzo di Lactobacillus plantarum per la defenolizzazione di sottoprodotti oleari da utilizzare come biomasse per la produzione di biogas. II Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio, 21 – 23 settembre 2011 – Perugia; Acta Italus Hortus, 10: 353-356. 2013.
- Simone N., Girardi F., Perri E., B. Lanza, Muzzalupo I., Casacchia T. Evoluzione del profilo chimico e microbiologico di un cumulo di sansa stoccatto all'aperto. II Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio, 21 – 23 settembre 2011 – Perugia; Acta Italus Hortus, 10: 342-345. 2013
- Lanza B., M.G. Di Serio, F. Russi, Girardi F., E. Perri. Lactic acid bacteria isolated from olive carposphere: technological characterization and potential use for phenol removal from olive mill wastewater and pomace. OLIVEBIOTEQ 2011, 31 oct - 4 nov 2011, Chania, Crete, Greece.

Perri E., 2015, Qualità e rintracciabilità degli oli extra-verGINE di oliva Italiani, Alimenti e bevande, n. 9, pagg. 53-60.

Su riviste internazionali non dotate di referee scientifici o comunicazioni volontarie a convegni internazionali stampate sugli atti

1. M.B. Bitonti, C Aquino, R. Bosco, P. Campolongo, R. Canino, S. Mazzuca ed E. Perri, 1991, Biological activity of xiloglucan oligosaccharides on cell growth of different plants, Atti del Congresso Internazionale di Biologia Molecolare della pianta, Tucson, Arizona USA, 6-11 ottobre.
2. C. Aquino, E. Perri, P. Campolongo, R. Canino, A. Chiappetta, E. Muzzalupo e M.B. Bitonti, 1992, Role of *Olea xyloglucan*-derived oligosaccharides on cell growth, Atti del V Congresso Internazionale sulla Biologia della Cellula, Madrid (Spagna), 26-31 luglio.
3. Parlati M.V., Perri E., Lombardo N., Palopoli A, 1993, Qualitative aspects of the olive oil from four cultivars of Calabria, Atti IV Int. Symp. on Fruit , Nut and Vegetable Production Engineering, Valencia (Spagna)
4. Perri E., Parlati M.V., Sirianni R., Rugini E., 1994, Isolation and culture of olive (*Olea europaea* L.) cultivar protoplasts, Hacta Horticulturae, N. 356, 51-53.
5. Perri E., Parlati M.V., Mulè R., Fodale A.S., 1994, Attempts to generate haploid plants from in vitro culture of *Olea europaea* L. anthers, Hacta Horticulturae, N. 356, 47-50.
6. Parlati M.V., Perri E., Palopoli A., Rizzuti B., 1994, Further observations on oil quality of calabrian olive cultivars, Hacta Horticulturae, N. 356, 327-330.
7. Parlati M.V., Bellini E., Perri E., Pandolfi S., Giordani E., Martelli S., 1994, Genetic improvement of olive: initial observations on selections made in Florence, Hacta Horticulturae, N. 356, 87-90.
8. Perri E., Parlati M.V., Sirianni R., Rugini E., 1994, Culture of olive (*Olea europaea* L.) protoplasts isolated from tissues and organs of cultivars, Atti "VIII Int. Congress of Plant Tissue and Cell Culture" Firenze, 12-17 giugno.
9. Parlati M.V., Perri E., Palopoli A., Rizzuti B., Pellegrino M., 1995, Caratteristiche qualitative degli oli monovarietali calabresi, Atti Convegno "Olivicoltura Mediterranea", Rende, 26-28 gennaio, 657-666.
10. Parlati M.V., Perri E., Rizzuti B., Palopoli A., 1995, Clone "Carolea Cefaly": un interessante clone caratterizzato da precocità di maturazione e pezzatura del frutto superiore alla media, 1995, Atti Convegno "Olivicoltura Mediterranea", Rende, 26-28 gennaio, 193-208.
11. Perri E., Parlati M.V., Palopoli A., Rizzuti B., 1995, Classificazione geografica di oli di oliva monovarietali calabresi mediante metodi chemiometrici applicati alla composizione acidica, Atti Convegno "Olivicoltura Mediterranea", Rende, 26-28 gennaio, 687-694.
12. Perri E., Iannotta A., Parlati M.V., Zaffina F., 1995, Influenza dell'infestazione dacica

sulla composizione dei composti fenolici di oli di cultivar calabresi, Atti Convegno "Olivicoltura Mediterranea", Rende, 26-28 gennaio, 555-560.

13. Perri E., Parlati M.V., Sirianni R., Pellegrino M., 1995, Applicazioni chemiometriche alla differenziazione di oli di oliva monovarietali dell'Italia Centrale, Atti Convegno "Olivicoltura Mediterranea", Rende, 26-28 gennaio, 681-686.
14. Parlati M.V., Perri E., Pandolfi S., Lorenzoni P., De Simone C., 1995, Interazione genotipo-ambiente e qualità degli oli estratti in alcune zone olivicole del Lazio e dell'Umbria (II contributo), Atti Convegno Internazionale "L'olivicoltura nei paesi del Mediterraneo", Roma, 6-7 dicembre, 345-356.
15. Perri E., Procopio A., Lombardo N., Sindona G., Raffaelli A., Sensitive and selective determination of oleuropein in virgin olive oil by ion spray ionization mass spectrometry, 2° Ms-Pharmaday, Siena 1-5 luglio 1996, 78-79.
16. Perri E., Sirianni R., Godino G., Tartarini S., 1999, Characterization of italian olive (*Olea europaea* L.) cultivars by statistical and molecular methods, *Acta Horticulturae*, 474(2), 489-493.
17. Perri E., Parlati M.V., Palopoli A., Pellegrino M., Rizzuti B., 1999, Characterization of italian olive oils using fatty acids, *Acta Horticulturae*, 474(2), 627-630.
18. Iannotta N., Perri E., Sirianni R., Tocci C., 1997, Influence of *Colletotrichum gloeosporioides* (Penz.) and *Camarosporium Dalmatica* (Thum) on olive oil quality, *Acta Horticulturae*, 474(2), 573-576.
19. Perri E., Sindona G., Raffaelli A., Mazzotti F., 1999, Analysis of tocopherols in olive oils by APCI Mass Spectrometry selected reaction monitoring, Atti de 3° MS-Pharmaday-Massa 99, Siena, 1-4.06.
20. Perri E., Sindona G., Raffaelli A., Mazzotti F., Pellegrino M., 1999 Selective determination of oleuropein and demethyloleuropein in virgin olive oils from Calabria by APCI Mass Spectrometry selected reaction monitoring, Atti de 3° MS-Pharmaday-Massa 99, Siena, 1-4.06.
21. Raffaelli A., Perri E., Sindona G., Salvadori P., 2000, Determination of resveratrol in red wines by flow injection analysis and tandem Mass Spectrometry with atmospheric pressure chemical ionization, Proceeding of 15th international Mass Spectrometry Conference, Barcelona 27 august-1 september.
22. De Nino A., Perri E., Procopio A., Sindona G., Tagarelli A., 2001, Markers of origin in the volatile components of virgin olive oil, Proceedings of "Massa 2001", Marina di Campo (LI), june 24-27, 76-77.
23. Raffaelli A., Mazzini A., Perri E., Sindona G., Salvadori P., 2001, Mass spectrometry applications in olive oil chemistry, Proceedings of "Massa 2001", Marina di Campo (LI), june 24-27, 35-36.
24. Perri E., Raffaelli A., Sindona G., Urso E., 2001, Determination of oleuropein in organic virgin olive oils from Apulia by APCI mass spectrometry selected reaction monitoring,

Proceedings of “Massa 2001”, Marina di Campo (LI), june 24-27, 128-129.

25. Benincasa C., Mazzotti F., Perri E., Pellegrino M., Sindona G., Urso E., Olive ripening and oleuropein contenent by ESI-MS/MS and isotope diluition, Atti del congreso Massa 2002 Cetraro 27 giugno-1 luglio 2002.
26. Perri. E., Lombardo N., Palopoli A., 2002, The use of RAPD markers for the study of olive germplasm from Apulia and Basilicata, *Acta Horticulturae*, 586:87-90.
27. Perri E., Muzzalupo I., Sirianni R., 2002, RAPD-PCR amplification of DNA from virgin olive oil , *Acta Horticulturae* 586:583-586.
28. Perri E., Rizzuti B., Pellegrino M., Paparella N., Panaro N., Cavallo C., 2002, Characterisation of italian virgin olive oils from organic farming systems, *Acta Horticulturae* 586:637-640.
29. A. De Nino, A. Procopio, A. Ruffolo, A. Tagarelli, G. Sindona, E. Perri, 2002, Analysis of Pesticide Residues in Olive Oil Using Labelled Internal Standard, *Acta Horticulturae* 586:625-628.
30. E. Bellini, E. Giordani, M.V. Parlati, S. Pandolfi, E. Perri, 2002, Olive genetic improvement: variability within the progeny Picholine x Gossanne, *Acta Horticulturae* 586:183-186.
31. E. Barrese, C. Benincasa, N. Lombardo, F. Mazzotti, I. Muzzalupo, M. Pellegrino, E. Perri, G. Sindona, 2002, Determination of benzo(a)pyrene in single cultivar virgin olive oil by GC/MS, Atti “International Congress - Biological Products: which guarantees for the consumers”, Milan, october, 15-16th, 35-36.
32. Perri E., Lombardo N., Muzzalupo I., Urso E., Sindona G., Benincasa C., Cavallo C., 2002, Characterizazion of organic virgin olive oils from coratina cultivar, Atti “International Congress - Biological Products: which guarantees for the consumers”, Milan, october, 15-16th, 119-120.
33. Perri E., Lombardo N., Muzzalupo I., Rizzuti B., Pellegrino M., Sindona G., Benincasa C., Cavallo C., 2002, Characterizazion of organic virgin olive oils from ogliarola salentina cultivar, Atti “International Congress - Biological Products: which guarantees for the consumers”, Milan, october, 15-16th, 120-122
34. Lombardo N., Muzzalupo I., Perri E., Testolin R., 2003, The traceability along the olive oil chain: recovery and characterisation of DNA from virgin olive oil, XLVII SIGA Annual Congress, Verona, 24/27 september.
35. A. Rotundo, E. Marone, N. Lombardo, E. Perri, P. Fiorino, 2003, Fruits growth and evolution of oil accumulation in the cultivar “Maiatica di Ferrandina” in two environments of the Basilicata Region. Atti “International Symposium on the Olive tree environment”, Chania, Grecia; in litteris.
36. Cinzia Benincasa, John Lewis, Enzo Perri and Giovanni Sindona, 2005, Determination of trace elements in organic virgin olive oils by ICP-MS, Massa 2005, An International Symposium on Mass Spectrometry, Roma 28 giugno-1 luglio 2005.
37. E. Perri, N. Iannotta, I. Muzzalupo, B. Rizzuti, A. Russo, M.A. Caravita, M. Pellegrino, A. Parise, P. Tucci, Kaolin protects olive fruits from bactrocera oleae gmelin infestations

unaffection olive oil quality, Proceeding 2nd European meeting of the IOBC/WPRS STUDY GROUP “Integrated Protection of olive crops”, Polo scientifico di Sesto Fiorentino, Florence, Italy, October 26-28, 2005.

38. E. Perri, I. Muzzalupo, M. Pellegrino, 2006, Omega-3 and omega-6 fatty acids in olive oils from italian olive varieties, 4th Euro Fed Lipid Congress - Fats, Oils and Lipids for a Healthier Future, Madrid, 01-04 October 2006.
39. Fodale A.S., Mulé R., Muzzalupo I., Pellegrino M., Perri E. 2006. “Caratterizzazione del germoplasma di olivo della Sicilia mediante marcatori RAPD”. Italus Hortus, 13(6): 239-241.
40. Benincasa C., Briccoli Bati C., Caravita M.A., Muzzalupo I., Sindona G., 2007. “Determinazione di elementi in tracce in oli extravergini di oliva Italiani tramite ICP-MS per la caratterizzazione della loro origine geografica”. Italus Hortus 14(2):72.
41. Muzzalupo I., Lombardo N., Salimonti A., Pellegrino M., Perri E., 2007 Caratterizzazione del germoplasma olivicolo italiano mediante l’uso di marcatori molecolari SSR, Italus Hortus 14(2): 64-65.
43. Perri E., Muzzalupo I., Salimonti A. 2007. “Studio del germoplasma olivicolo Meridionale ed individuazione di materiale di pregio da propagare” In: Atti del Convegno Ricerca ed Innovazione per l’Olivicoltura Meridionale (RIOM), CRA-ISOL, Rende (CS), Dicembre 2006 (in stampa).
44. Bitonti M.B., Chiappetta A.A.C., L. Bruno, Muzzalupo I. 2007. “Polimorfismi genomici e pattern di espressione di marcatori correlati a condizioni di stress in cultivars e forme selvatiche di olivo” In: Atti del Convegno Ricerca ed Innovazione per l’Olivicoltura Meridionale (RIOM), CRA-ISOL, Rende (CS), Dicembre 2006 (in stampa).
45. Perri E., Muzzalupo I. 2007. “Rintracciabilità molecolare degli oli vergini di oliva” In: Atti del Convegno Ricerca ed Innovazione per l’Olivicoltura Meridionale (RIOM), CRA-ISOL, Rende (CS), Dicembre 2006 (in stampa).
46. Perri E., Muzzalupo I. 2007. “Uso di SNP per la identificazioni di frodi e genotipi di olivo” In: Atti del Convegno Ricerca ed Innovazione per l’Olivicoltura Meridionale (RIOM), CRA-ISOL, Rende (CS), Dicembre 2006 (in stampa).
47. Perri E., Caravita M.A., Macchione B., Bartoletti D., Romano E., Parise M.R., Muzzalupo I., Magiera A., Palermo A., Rizzuti B., Pellegrino M., Parise A., De Rose F., Tucci P., Socievole P., Longo D. 2007. Studio degli oli delle principali cv di olivo delle regioni dell’obiettivo 1, In: Atti del Convegno Ricerca ed Innovazione per l’Olivicoltura Meridionale (RIOM), CRA-ISOL, Rende (CS), Dicembre 2006 (in stampa).
48. Iannotta N., Perri E., Scalercio S., Belfiore T., Noce M.E, Vizzarri V., Perri L., Rizzuti B. and Pellegrino M. 2006. Ricerche per l’introduzione di innovazioni nelle filiera olivicola nelle regioni meridionali. In: CRA centro di ricerca per l’olivicoltura e l’industria olearia. proceeding of the project “Ricerca ed innovatione per l’olivicoltura meridionale” sottoprogetto 1: Olivicoltura. Rende (CS). December 1 2006. CRA, Rende (CS), pp. 185-190. Tomo 1.

49. Pennino G., Cartabellotta D., Di Martino V., Raiti G., Pane G., Perri E., Carovita M.A., Macchione B., Tucci P., Socievole P., Pellegrino M., 2006, Three years field trials to assess the effect of kaolin made particles and copper on olive-fruit fly (*B. oleae* Gmelin) infestations in Sicily, "Olivebioteq - Biotechnology and Quality of Olive Tree Products Around the Mediterranean Basin" 5-10 November 2006 Marsala-Mazara del Vallo, Italy.
50. Iannotta N., Belfiore T., Noce M.E., Perri E. and Scalercio S., 2006. Efficacy of products allowed in organic olive farming against *Bactrocera oleae* (Gmel.). In: Caruso T., Motisi A. and Sebastiani L. Biotechnology and quality of olive tree products around the Mediterranean basin, Proceeding of Olivebioteq 2006. Second international seminar. Mazara del Vallo, Marsala, Italy. November 5-10 2006. Campo Artigrafiche, Alcamo, Trapani, pp. 324-326. Olivebioteq, Vol. 2.
51. Iannotta N., Macchione B., Noce M.E., Perri E. and Scalercio S., 2006. Olive genotypes susceptibility to the *Bactrocera oleae* (Gmel.) infestation. In: T. Caruso, A. Motisi, L. Sebastiani. Biotechnology and quality of olive tree products around the Mediterranean basin Proceeding of Olivebioteq 2006. Second international seminar. Mazara del Vallo, Marsala, Italy. November 5-10 2006. Campo Artigrafiche, Alcamo, Trapani, pp. 324-326. Olivebioteq, Vol. 2.
52. Benincasa C., Sindona G., Briccoli Bati C., Perrotta M.L., Perri E., Pennino G., Cartabellotta D. and Di Martino V. (2006). Monitoring of aluminum, silicon and copper in olive oils by Inductively Coupled Plasma Mass Spectrometry. In: T. Caruso, A. Motisi, L. Sebastiani. Biotechnology and quality of olive tree products around the Mediterranean basin. Proceeding of Olivebioteq 2006. Second international seminar. Mazara del vallo, Marsala, Italy. November 5-10 2006. Campo Artigrafiche, Alcamo, Trapani, pp. 373-376. Olivebioteq, Vol. 2.
53. A. Chiappetta , L. Bruno, I. Muzzalupo, A. Bruno, E. Perri, M.B. Bitonti, 2007. Expression levels of OeCHPL gene and tocopherol amount in different cultivars and feral form of olive (*Olea europaea* L.) plants, PSE Congress 26-29 August 2007.
54. S. Mazzuca, A. Spadafora, F.F. Chiappetta, A. Parise, E. Perri and A.M. Innocenti, Olive fruit (*Olea europaea*) susceptibility to insect attack depends on the ability of a β -glucosidase to degrade oleuropein, II Jornadas Internacionales de aceituna de mesa, Dos Hermanas (Sevilla), 26-27 marzo 2008.
55. Muzzalupo et al., 2008. Variation of tocopherols content in Italian olive drupes during ripening stage, P T1-11, First symposium on horticulture in Europe, Vienna, Austria 17 - 20 February 2008.
56. Muzzalupo et al., 2008. The use of molecular markers for germplasm management in an Italian olive collection" by Muzzalupo et al., P T6-37 , First symposium on horticulture in Europe, Vienna, Austria 17 - 20 February 2008.
57. B. Lanza, M.G. Di Serio, E. Iannucci, F. Russi, P. Marfisi, E. Perri, M. Pellegrino. 2008. "Characterization of Italian double-aptitude olive cultivar (*Olea europaea* L. cv. "Intosso d'Abruzzo")". VI International Symposium on Olive Growing, Evora (Portugal), 9-13 september 2008.

58. S. Mazzuca, A. Spadafora, FF Chiappetta, A. Parise, E. Perri, AM Innocenti. 2008. "Olive fruit (*Olea europaea*) susceptibility to insect attack depends on the ability of a beta-glucosidase to degrade oleuropein". Contributo a "II Jornadas Intenacionales de la acetuna de mesa", 26-27 de marzo, Dos Hermanas (Sevilla)- Espana.
59. Enzo Perri, Antonella Simonelli, Daniela Bartoletti, Elvira Romano, Cinzia Benincasa, Maria Anna Caravita, Barbara Macchione, Innocenzo Muzzalupo, Alfredo Madeo, Massimiliano Pellegrino, Attilio Parise, Paolo Tucci, Pasquale Socievole, Sandro Gaito, 2008, Indagine sul contenuto di tocoferoli presenti in oli d'oliva vergini monovarietali di cultivar del Meridione, In: Relazione sulle attività svolte nel II anno nell'ambito del Progetto RIOM, Ed. Guido, Rende.
60. Elvira Romano, Cinzia Benincasa, Maria Anna Caravita, Daniela Bartoletti, Maria Rosaria Parise, Maria Rosaria Sposato, Enzo Perri, Biagio Rizzuti, Massimiliano Pellegrino, Paolo Tucci, Attilio Parise, Pasquale Socievole, Gianluca Godino, 2008, Valutazione della componente fenolica in oli extravergini d'oliva prodotti in diverse regioni italiane, In "Relazione sulle attività svolte nel II anno nell'ambito del Progetto RIOM", Ed. Guido, Rende.
61. Enzo Perri, Elvira Romano, Cinzia Benincasa, Maria Anna Caravita, Daniela Bartoletti, Fausto De Rose, Attilio Parise, Maria Rosaria Parise, Paolo Tucci, Biagio Rizzuti, Pasquale Socievole, Santo Gagliardi, Paolo Fiume, Giuseppe Bivona, 2008, Monitoraggio degli effetti dei processi estrattivi sulla componente fenolica in oli dell'Italia meridionale, In: Relazione sulle attività svolte nel II anno nell'ambito del Progetto RIOM, Ed. Guido, Rende.
62. Cinzia Benincasa, Maria Anna Caravita, Fausto De Rose, Elvira Romano, Maria Rosaria Parise, Enzo Perri, Massimiliano Pellegrino, Sandro Gaito, Giovanni Bandino, 2008, Caratterizzazione e tracciabilità di oli di oliva monovarietali della Sardegna, In: Relazione sulle attività svolte nel II anno nell'ambito del Progetto RIOM, Ed. Guido, Rende.
63. Caravita, M.A., C. Benincasa, M. Martelossi, I. Muzzalupo, M. Pellegrino, E. Perri, E. Romano, Classification of International Olive Oils by Chemiometry applied to the content of Oleic Acid and $\omega 3/\omega 6$ Ratio, Proceeding of 6th Euro Fed Lipid Congress: Oils, Fats and Lipids in the 3rd Millennium: Challenges, Achievements and Perspectives, Athens, 7-10 September 2008.
64. C. Benincasa, M.A. Caravita, B. Macchione, I. Muzzalupo, E. Perri, G. Sindona, Innovative Determinations of Al, Si, Cu, Procymidine and Spinosad Residues in Olive Oils by Mass Spectrometric Techniques, 2008, Proceeding of 6th Euro Fed Lipid Congress: Oils, Fats and Lipids in the 3rd Millennium: Challenges, Achievements and Perspectives, Athens, 7-10 September 2008.
65. I. Muzzalupo, A Russo, A Chiappetta, C Benincasa, E Perri, Evaluation of genetic diversity in Italian olives (*Olea europaea* L.) cultivars by SSR markers, 14th International Biotechnology Symposium and Exhibition, IBS 2010, 14-18 September 2010, Rimini, Italy.
66. A. Russo, C. Benincasa, I. Muzzalupo, M. Pellegrino, E. Perri, Direct identification of phthalate ester mixture in virgin olive oils by tandem mass spectrometry, , 14th International Biotechnology Symposium and Exhibition, IBS 2010, 14-18 September 2010, Rimini, Italy.

67. A Russo, I Muzzalupo, E Perri , G Sindona, A new method for detection of squalene in olive oils by mass spectrometry, 14th International Biotechnology Symposium and Exhibition, IBS 2010, 14-18 September 2010, Rimini, Italy.
68. I Muzzalupo, A Russo, A Chiappetta, E Romano, E Perri, Composition of plant virgin oils obtained from Oleaceae fruits, 14th International Biotechnology Symposium and Exhibition, IBS 2010, 14-18 September 2010, Rimini, Italy.
69. Russo A, Pantusa M, Perri E, Sindona G and Sportelli L, Free radicals ESR and ESI-MS study of the oxidation of linoleic acid in presence of some aminoacids, 5th International Conference on Nitroxides Radicals, SPIN 2008, Ancona (Italy), 7-11 September 2008
70. Russo A, Pantusa M, Perri E, Sindona G and Sportelli L, The effect of some aminoacids on the linoleic acid oxidation: an EPR and ESI-MS study, 1st French-Italian Conference on Mass Spectrometry MASSA 2008 Siena (Italy), June 30– July 4, 2008
71. Caravita M, Di Donna L, Mazzotti F, Perri E, Russo A, Tagarelli A and Sindona G , Quality assessment of extravirgin olive oils by Biomolecular Mass Spectrometry, GREEN FOODS AND GREEN FOODS PROCESSING SYSTEMS, CIFST//AAFC Conference Canada, May 25 to 27, 2008
72. Perri. E, N. Iannotta, I. Muzzalupo, B. Rizzuti, A. Russo, M. A. Caravita, M. Pellegrino, A. Parise, P. Tucci, Kaolin protects olive fruits from bactrocera oleae melin infestations unaffection olive oil quality, Atti Convegno “2’ European Meeting of the IOBC/WPRS Study group “Integrated Protection of olive croups”, Firenze (polo scientifico Sesto Fiorentino), 26-28 ottobre 2005, pag. 33
73. Rekik Imen N. Grati Kamoun, Amelia Salimonti, Innocenzo Muzzalupo, Enzo Perri, Ahmed Rebai, Characterisation and Identification of Tunisian Olive Tree Varieties by Microsatellite and SNP Markers, 2009, Olivebioteq 2009, S2-P11, pp. 389-394.
74. K. Ben Hassine, N. Sabatini, N. Kammoun, M. Issaoui, Cinzia Benincasa, M.R. Sposato, B.Macchioni, S.Giovanni, E. Perri, M. Hammami, Volatile compounds and sensory analysis of tunisian and italian monovarietal virgin olive oils with regard to two different extraction systems, 2009, Olivebioteq 2009, S2-P11, pp. 601-605.
75. Ben Hassine K., Smail B., Bouchoucha S., Issaoui M., Benincasa C., Slema M., Perri E., Macchioni, B., Romano E., Giovanni S., Hammami M., Kamoun N., 2009, Olivebioteq 2009, pp. 248-254.
76. Phenolic Compounds and Susceptibility of Olive Cultivars to Bactrocera oleae Rossi (Diptera: Tephritidae) Infestations and Complementary Aspects M.E. Noce, E. Perri, S. Scalercio and N. Iannotta
77. Innovative Platforms for the Environmentally Friendly Valorization/Reuse of Wastewater from Olive Oil Production E. Romano, C. Benincasa, A. Russo and E. Perri
78. Traceability of Olive Oil by Carbon Stable Isotopes Ratio and Fatty Acids Composition C. Benincasa, A. Russo, E. Romano and E. Perri
79. A Systemic Fungicide (Tetraconazole) Against Spilocaea oleagina (Cast.) Hugh T. Belfiore, N. Iannotta, E. Perri, S. Scalercio and C. Tocci

80. The Book “Following Olive Footprints” (*Olea europaea L.*) Cultivation and Culture, Folklore and History, Traditions and Uses Mohamed El-Kholy, D. Avanzato, J. M. Caballero, K. S. Chartzoulakis, F. Vita Serman and E. Perri.

81. Efficiency of SSR markers for exploring olive germplasm diversity through a genetic comparison between the USDA-NCGGR and the CRA-OLI olive collections S. Zelasco, A. Salimonti, E. Perri, J. Preece, M. Aradhya, A. M. Koehmsted and L. Baldoni.

82. ADOLFO ROSATI, ANDREA PAOLETTI, SILVIA CAPORALI, ENZO PERRI The role of tree architecture in super high density olive orchards, Proceedings of Olivebiotq 2011, Chania, Greece.

Monografie, libri o capitoli di libri in lingua italiana o straniera

1. Perri Enzo, Caratterizzazione degli oli di oliva italiani, 1999, in Atti del Seminario-Laboratorio “Metodi e sistemi innovativi dell’olivicoltura biologica e sostenibile: stato della ricerca e della sperimentazione”, organizzato dall’A.I.A.B. e dall’I.S.Ol., Rende, 14-16.04, 143-145.

2. Perri E., Rizzuti B., Pellegrino M., Salvo F., Spartà G., 2001, Valutazione organolettica degli oli di oliva siciliani campionati nell’ambito del progetto POM B07 ”Caratterizzazione degli oli di oliva meridionali da agricoltura biologica” nell’annata 1999-2000, in Corso per tecnici degustatori d’olio extravergine e vergine d’oliva, Regione Siciliana, Alcamo.

3. Lombardo N., Perri E., Urso E., 2001, Alcuni aspetti analitici ed organolettici degli oli extravergini del progetto POM B40 in Calabria, in “Definizione e studio di aree vocate alla produzione di olio di oliva di qualità in funzione della sostenibilità della risorsa”, Ed. ARSSA, Cosenza.

4. E. Perri (a cura di) 2002, Caratterizzazione degli oli vergini di oliva da agricoltura biologica in Calabria, Edito da ARSSA, Cosenza.

5. E. Perri (a cura di) 2002, Identità genetica dell’olivicoltura calabrese, Edito da ARSSA, Cosenza.

6. A. Rotundo, E. Marone P. Fiorino, N. Lombardo, E. Perri, M. Pellegrino, V. Castoro, 2002, Il Germoplasma olivicolo lucano, Ed. a cura di A. Rotundo ed E. Marone Potenza.

7. Perri E., Lombardo N., Rizzuti B., Pellegrino M., Cavallo C., 2002, Gli oli di oliva vergini ed extravergini da agricoltura biologica: caratteristiche e tipicità delle produzioni pugliesi, Ed. Regione Puglia.

8. N. Lombardo, E. Perri, I. Muzzalupo, A. Madeo, G. Godino, M Pellegrino, 2003, Il germoplasma olivicolo calabrese, Edito da Corassol, Lamezia Terme.

9. E. Perri, F. Mazzotti, I. Muzzalupo, B. Rizzuti, M Pellegrino, M. Alessandrino, A. Parise, 2003, Indagine sugli oli calabresi non conformi alle norme vigenti (Reg. CEE 2568/91 e sue successive integrazioni e modifiche), in Relazione attività CO.R.ASS.OL. 2002-2003, Edito da Corassol, Lamezia Terme.

10. Lombardo N., Perri E., Godino G., Pellegrino M., Alessandrino M., Belfiore T., Muzzalupo I., 2004: Contributo alla caratterizzazione del germoplasma olivicolo pugliese.

Editore I.S.Ol. - Regione Puglia.

11. Perri E. (a cura di) 2004, La ricerca scientifica italiana per l'agricoltura biologica, Ed. C.R.A., Roma.
12. Perri E., Pellegrino M., Rizzuti B., Cartabellotta D., Di Martino V., Spartà G., 2004, La caratterizzazione degli oli meridionali da agricoltura biologica in sicilia nelle annate 1999-2000, in "Olivicoltura biologica", Atti dei seminari, a cura dell'Assessorato Agricoltura e Foreste Regione Siciliana.
13. Sajjad A., Muzzalupo I., Perri E., Sindona G. 2006. "Characterisation of olive germplasm from Abruzzo, Apulia, Molise, Tuscany and Sicily regions by microsatellite markers" In: The contribution of chemistry molecular biology and medicinal chemistry to life sciences, Eds G. Sindona, L. Maiuolo, Aracne Editrice srl, Rome, pp 36-50.
13. Perri E., 2006. Valutazione strumentale quali-quantitativa della componente fenolica di oli vergini di oliva prodotti nell'area meridionale, in Atti Convegno Gli antiossidanti degli oli vergini d'oliva con particolare riferimento ai composti fenolici e alla loro importanza biologica, Ed. Accademia nazionale dell'olivo e dell'olio di Spoleto, 145-164.
14. Perri E., Cavallo C., 2007, Indagine triennale sulle caratteristiche chimico-fisiche, nutrizionali e sensoriali degli oli d'oliva di cinque cultivar di olivo della Puglia, Ed. Regione Puglia.
15. Enzo Perri (a cura di), 2007, Coordinamento generale progetti di ricerca scientifica sull'agricoltura biologica D.M. 30 luglio 2002, Atti del Convegno SANA 2006, Ed. CRA-OLI, ISBN:978-88-902732-9-2.
16. Enzo Perri (a cura di) 2007, Progetto RIOM Ricerca ed innovazione per l'olivicoltura Meridionale, Sottoprogetto 1: Olivicoltura, tomo I, Ed. CRA-OLI, ISBN:978-88-902732-7-8.
17. Enzo Perri (a cura di) 2007, Progetto RIOM Ricerca ed innovazione per l'olivicoltura Meridionale, Sottoprogetto 2: Elaiotecnica, tomo II, Ed. CRA-OLI, ISBN:978-88-902732-7-8.
18. Dag A., Ben-David, E.A., Fiume P., Perri E., 2009, "Chapter 1. Cultivation: problems and perspectives", in Mac-oils Mapping and comparing Oils, The Scientific Handbook, 6 Framework Program, Project "Mapping And Comparing Oils, MAC-Oils", copyright holder: European Communities, Mac-oils Consortium, pp. 1-55.
19. Caruso A.M., Gualtieri A., Lulli L., Perri E., Vecchio G., Zaffina F., (a cura di), 2008. Studio delle relazioni possibili tra suoli e la produzione di olio di oliva di qualità, 2008, Ed. CRA-APB.
20. Inglese P., Gullo G., Perri E., 2009. L'olivo in Calabria, in L'ulivo e l'olio, Bayercrop Science, Ed. Bayercrop Science (ISBN 978-88-902791-6-4), pp. 166-181.
21. Inglese P., Famiani F., Perri E., 2009. Ricerca e innovazioni per la qualità dell'olio e l'olivicoltura italiana, in L'ulivo e l'olio, Ed. Bayercrop Science (ISBN 978-88-902791-6-4), pp. 585-605.
22. Luciana Di Giacinto, Giuseppina Di Loreto, Corrado Di Natale, Giacomo Gianni, Simone Guasti, Marzia Migliorini, Massimiliano Pellegrino, Enzo Perri, Marco Santonico, 2010, Caratterizzazione analitica degli attributi sensoriali degli oli vergini di oliva, Ed. Camera di Commercio di Firenze, pp. 1-80.

23. Autori vari, tra cui Enzo Perri, La conservazione ex situ della biodiversità delle specie vegetali spontanee e coltivate in Italia, 2010, Stato dell'arte, criticità e azioni da compiere. Manuali e linee guida, ISPRA 54/2010.2323. 23 sperimentale 2006
24. Enzo Perri, Cinzia Benincasa, Innocenzo Muzzalupo, 2011, Following Olive Footprints in Italy, in Following Olive Footprints (*Olea europaea L.*), Scripta Horticulturae n. 13, International Society For Horticultural Science Edition, pp. 176-191.
25. Enzo Perri, Rintracciabilità degli oli, Collana dell'Accademia, Volume XXIII, Ed. Accademia nazionale dell'olivo e dell'olio di Spoleto, 2012, pp. 1-15.
26. Giorgio Pannelli e Enzo Perri, Collana dell'Accademia, Volume XVIII, Scelte varietali in olivicoltura, Ed. Accademia nazionale dell'olivo e dell'olio di Spoleto, 2012, pp. 1-23.
27. Muzzalupo, I.; Perri, E.; Chiappetta, A., 2012, Fruit Germplasm Characterization: Genomics Approaches for the Valorisation of Genetic Diversity, Genetic diversity in plants, Chapter 4, pp. 55-86, Intech Open Science Open Minds ISBN 978-953-51-0185-7.
28. Muzzalupo, I.; Pellegrino, M.; Perri, E., 2012 - Sensory Analysis of Virgin Olive Oils, Olive Germplasm - The olive cultivation, table olive and olive oil industry in Italy, Chapter 11, 223-238, Intech, ISBN 978-953-51-0883-2.
29. Perri, E.; Benincasa, C.; Muzzalupo, I. 2012 - Olive Oil Traceability, Olive Germplasm - The olive cultivation, table olive and olive oil industry in Italy, pp. 265-286, Intech , ISBN 978-953-51-0883-2.
30. Rotundo, Antonio; Nuzzo, V.; Capogrossi, A.; Cantile, C.; Xiloyannis, C.; Dichio, B.; Perri, E.; Muzzalupo, I.; Di Vaio, C.; Rotundo, G.; Germinara, S.; Rotundo, Andrea; Giurirabocchetti, G.; Rivelli, A.; Moretti, N.; Martelli, S.; Baldantoni, M.; Castoro, V.; D'Alessandro, S.; Scalcione, E.; Mennone, C., 2013 - Il germoplasma olivicolo meridionale. Identificazione, classificazione, caratterizzazione agronomica e genetica Difesa e qualità degli oli. Indagini sul territorio, 256 pp, ISBN 978-88-6840-000-2.
31. Muzzalupo I., Basti C., Rosati A., Perri E., 2013, La collezione del germoplasma olivicolo del CRA-OLI, in Conservazione biodiversità, gestione banche dati e miglioramento genetico – BIODATI, Vol. 1, Edizioni Nuova Cultura – Roma, ISBN 9788868120986, pp. 205-242.
32. E. Perri, A. Rotundo, D. Semeraro, 2014, La “Maiatica di Ferrandina”: cultivar di grande interesse per l’olivicoltura meridionale, Ed. CRA, ISBN 978-88-97081-68-5.
33. Stefano Delbono, Andrea Ghiselli, Roberta Ghizzoni, Gabriella Lo Feudo, Egidio Marricchi, Enzo Perri, 2016, Le etichette alimentari. Guida alla lettura, (a cura di Gabriella Lo Feudo), versione on line, ISBN 978-88- 99595- 06-7, seconda edizione.
34. Stefano Delbono, Andrea Ghiselli, Roberta Ghizzoni, Gabriella Lo Feudo, Egidio Marricchi, Enzo Perri, 2016, Guida alle lettura delle etichette alimentari. Etichette di olio e vino (a cura di Gabriella Lo Feudo), seconda edizione, ISNN 978-88-99595-08-1, versione on line.
35. Stefano Delbono, Andrea Ghiselli, Roberta Ghizzoni, Gabriella Lo Feudo, Egidio Marricchi, Enzo Perri, 2016, Etichetta nutrizionale. Guida alla lettura. (a cura di Gabriella Lo Feudo) codice ISBN 978-88-99595-11-1, versione on line.

36. Stefano Delbono, Andrea Ghiselli, Roberta Ghizzoni, Gabriella Lo Feudo, Egidio Marricchi, Enzo Perri, 2016, Etichetta nutrizionale. Guida alla lettura (a cura di Gabriella Lo Feudo), ISBN 978-88-99595-12-8, versione cartacea 2016.

37. Perri Enzo, Zelasco Samanta, Benincasa Cinzia, Vizzarri Veronica, Carbone Fabrizio, Lo Feudo Gabriella, Alessandrino Sabina, Salimonti Amelia, Romano Elvira, Pellegrino Massimiliano, Godino Gianluca, Zaffina Francesco, Parise Attilio, 2016, Il germoplasma olivicolo del campo collezione del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - Centro di ricerca per l'olivicoltura e l'industria olearia di Rende, edito dal Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - Centro di ricerca per l'olivicoltura e l'industria olearia di Rende (CREA-OLI), ISBN 978-88-99595-04-3.

38. Enzo Perri e Lanfranco Conte, 2021, Rintracciabilità degli oli d'oliva, Volume XXIII, Quaderni dell'Accademia Nazionale dell'olivo e dell'olio, Spoleto.

39. Elena Santilli, Giuliana Loconsole, Maria Saponari, Vito Nicola Savino, Enzo Perri, Francesco Zaffina e Veronica Vizzarri, 2021, Principali patogeni e difesa, Volume XIII, Quaderni dell'Accademia Nazionale dell'olivo e dell'olio, Spoleto.

In fede

(Dr. Enzo Perri)

Rende, 17 Dicembre 2021