

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome PAOLO RAPISARDA
Indirizzo
Telefono
Fax
E-mail paolo.rapisarda@crea.gov.it
Nazionalità ITALIANA
Data di nascita

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Date (da – a) 18-12-1982
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Università degli studi di Catania, Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali, Corso di laurea in Chimica.

Date 1983
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Università degli studi di Catania, Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali, Corso di laurea in Chimica

Laurea in Chimica
Voto: 107/110

Date 15 gennaio 2015
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Università degli studi di Catania, Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali, Corso di laurea in Chimica

Abilitazione all'esercizio della professione di Chimico

Date 21 gennaio 2015
15 gennaio 2015
-Abilitazione Scientifica Nazionale **I Fascia** 07/F1- Scienze e Tecnologie Alimentari, Bando Miur 2013 (D.D. n. 161/2013).
-Abilitazione Scientifica Nazionale **II Fascia** 07/F1- Scienze e Tecnologie Alimentari, Bando Miur 2013 (D.D. n. 161/2013).
21 gennaio 2015
-Abilitazione Scientifica Nazionale **II Fascia** 03/D1- Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentare, Bando Miur 2013 (D.D. n. 161/2013).

ESPERIENZA LAVORATIVA

Date (da – a)	Gennaio 1985 – Febbraio 1989
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Società “Enichem Agricoltura” (denominata in seguito “Agricoltura S.p.A.”), Centro Ricerche Agricoltura – Azienda appartenente al gruppo ENI. Settore petrolchimico</p> <p>Ricercatore</p> <p>Sviluppo di nuovi fertilizzanti a basso impatto ambientale. Le suddette ricerche si sono concretizzate con la pubblicazione di n° 2 brevetti</p>
Date (da – a)	20 Febbraio 1989 – 30 Maggio 1997
<ul style="list-style-type: none"> • Nome del datore di lavoro 	Consiglio per la Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura (CRA) – Centro di Ricerca per l’Agrumicoltura e le Colture Mediterranee (CRA-ACM), Acireale
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Ente Pubblico di Ricerca</p> <p>Ricercatore III livello</p> <p>Ha svolto studi sulla qualità dei frutti in pre- e post-raccolta e sulla valorizzazione degli scarti delle industrie agroalimentari mediante produzione di sostanze ad alto valore aggiunto e di “compost” di qualità. Inoltre, ha effettuato ricerche mirate alla individuazione di nuovi “marker” per differenziare i frutti biologici da quelli convenzionali e per l’identificazione geografica di origine delle produzioni tipiche.</p>
Date (da -a)	31 Maggio 1997 - 31 Agosto 2014
<ul style="list-style-type: none"> • Nome del datore di lavoro 	Consiglio per la Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura (CRA) – Centro di Ricerca per l’Agrumicoltura e le Colture Mediterranee (CRA-ACM), Acireale
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Ente Pubblico di Ricerca</p> <p>Primo Ricercatore II livello</p> <p>Ha svolto studi sulla qualità dei frutti in pre- e post-raccolta e sulla valorizzazione degli scarti delle industrie agroalimentari mediante produzione di sostanze ad alto valore aggiunto e di “compost” di qualità. Inoltre, ha effettuato ricerche mirate alla individuazione di nuovi “marker” per differenziare i frutti biologici da quelli convenzionali e per l’identificazione geografica di origine delle produzioni tipiche.</p>
Date (da – a)	01 Settembre 2014 – 31 Aprile 2017
<ul style="list-style-type: none"> • Nome del datore di lavoro 	Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l’analisi dell’economia agraria (CREA) – Centro di Ricerca per l’Agrumicoltura e le Colture Mediterranee (CREA-ACM), Acireale
<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore 	Ente Pubblico di Ricerca
	DIRETTORE del CREA-ACM
	Responsabilità scientifica e amministrativa della struttura di ricerca
Date (da – a)	01 Maggio 2017 - 31 Maggio 2017
<ul style="list-style-type: none"> • Nome del datore di lavoro 	Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l’analisi dell’economia agraria (CREA) Centro di Ricerca

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, Acireale
 Ente Pubblico di Ricerca
Dirigente di Ricerca
 Responsabilità scientifica

Date (da – a)	01 Giugno 2017 ad oggi
• Nome del datore di lavoro	Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) Ente Pubblico di Ricerca Direttore del CREA -OFA Responsabilità scientifica e amministrativa delle strutture di ricerca afferenti al CREA Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura
• Tipo di azienda o settore	
• Tipo di impiego	
• Principali mansioni e responsabilità	

DOCENTE

Date (da – a)	Anno Accademico 1994-'95 Università degli Studi di Catania - Facoltà di Farmacia -Scuola di Specializzazione in Chimica e Tecnologia Alimentare Università Incarico di Professore a Contratto Docente del corso di "Controllo di qualità nei prodotti di derivazione agrumaria"
Date (da – a)	Anno Accademico 1996-'97 Università degli Studi di Catania - Facoltà di Farmacia -Scuola di Specializzazione in Chimica e Tecnologia Alimentare Università Incarico di Professore a Contratto Docente del corso di "Controllo di qualità nei prodotti di derivazione agrumaria"
Date (da – a)	Anno Accademico 1997-'98 Università degli Studi di Catania - Facoltà di Farmacia -Scuola di Specializzazione in Chimica e Tecnologia Alimentare Università Incarico di Professore a Contratto Docente del corso di "Controllo di qualità nei prodotti di derivazione agrumaria"
Date (da – a)	Anno Accademico 1998-'99 Università degli Studi di Catania - Facoltà di Farmacia -Scuola di Specializzazione in Chimica e Tecnologia Alimentare Università Incarico di Professore a Contratto Docente del corso di "Controllo di qualità nei prodotti di derivazione agrumaria"
Date (da – a)	Anno Accademico 2002-'03

• Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	Università degli Studi di Catania - Facoltà di Farmacia -Scuola di Specializzazione in Chimica e Tecnologia Alimentare Università Incarico di Professore a Contratto Docente del corso di “Controllo qualità e di processo nell’industria alimentare
Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego Principali mansioni e responsabilità	Anno Accademico 2010-‘11 Università degli Studi di Catania - Facoltà di Farmacia - Scuola di Specializzazione in Farmacia Ospedaliera Università Incarico di Professore a Contratto Docente del corso di “Chimica degli Alimenti”
Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	Anno Accademico 2011-‘12 Università degli Studi di Catania - Facoltà di Farmacia - Scuola di Specializzazione in Farmacia Ospedaliera Università Incarico di Professore a Contratto Docente del corso di “Chimica degli Alimenti”
Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	Anno Accademico 2012-‘13 Università degli Studi di Catania - Facoltà di Farmacia - Scuola di Specializzazione in Farmacia Ospedaliera Università Incarico di Professore a Contratto Docente del corso di “Chimica degli Alimenti”
Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	Anno Accademico 2013-‘14 Università degli Studi di Catania – Dipartimento di Scienza del Farmaco - Scuola di Specializzazione in Farmacia Ospedaliera Università Incarico di Professore a Contratto Docente del corso di “Chimica degli Alimenti”
Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	Anno Accademico 2014-‘15 Università degli Studi di Catania – Dipartimento di Scienza del Farmaco - Scuola di Specializzazione in Farmacia Ospedaliera Università Incarico di Professore a Contratto Docente del corso di “Chimica degli Alimenti”

RELATORE/TUTOR

Date (da - a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro	Anno Accademico 1996-1997
---	----------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Università degli Studi di Catania - Corso di specializzazione in Chimica e Tecnologia Alimentare</p>
<p>Date (da - a)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Anno Accademico 1997-1998</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Università degli Studi di Catania - Corso di specializzazione in Chimica e Tecnologia Alimentare</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Relatore della tesi di sperimentale "Le antocianine delle arance pigmentate: identificazione di una nuova antocianina ed esame critico dei metodi per l'analisi quantitativa nei succhi".</p>
<p>Date (da - a)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Triennio 2000-2003</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Università degli Studi di Catania - Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Tutor della tesi di Dottorato "Applicazioni dell'osmosi inversa per la concentrazione di succhi di arance pigmentate".</p>
<p>Date (da - a)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Anno Accademico 2002-2003</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Università degli Studi di Catania - Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Relatore della tesi di sperimentale "Influenza di film a differente permeabilità sulla conservabilità di arance tarocco di IV gamma".</p>
<p>Date (da - a)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Anno Accademico 2004-2005</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Università degli Studi di Catania - Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Relatore della tesi di sperimentale "Influenza della composizione dell'atmosfera modificata sulla shelf-life di arance rosse di IV gamma".</p>
<p>Date (da - a)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Triennio 2005-2008</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Università degli Studi di Catania - Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Tutor della tesi di Dottorato "Genetic, technological and traceability innovations in Italian citrus quality".</p>
<p>Date (da - a)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Triennio 2010-2012</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Università degli Studi di Catania - Dottorato di Ricerca in Scienze e Tecnologie Alimentari</p>

- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Tutor della tesi di Dottorato "Quality and traceability of typical mediterranean fruits".

Date (da -a)	Anno Accademico 2010-2011
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Università degli Studi di Palermo - Master di II livello in Metodologie di Spettrometria di massa ed applicazioni</p> <p>Co-Relatore della tesi "Caratterizzazione degli acidi grassi del seme di genotipi di <i>Chamaerops Humilis</i> L. (ARECACEAE)".</p>
Date (da -a)	Anno Accademico 2011-2012
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Università degli Studi di Urbino - Corso di Laurea magistrale in biologia molecolare, sanitaria e della nutrizione</p> <p>Tutor della tesi di Laurea "Profilo nutraceutico e attività antiossidante dei frutti di diversi genotipi di agrumi".</p>

ATTIVITA' PRESTATA PRESSO ALTRI ENTI DI RICERCA

Date (da -a)	Anno 2003
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>CNR -Istituto di Chimica Istituto di Chimica Biomolecolare- Sez. Catania, Ente di Ricerca Docente Docenza nell'ambito del progetto di formazione “Programma di addestramento mirato alla valorizzazione dei prodotti tipici con requisiti di qualità”, finanziato dall’Unione Europea.</p>
Date (da -a)	Anno 2003
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Consorzio Interuniversitario Nazionale "La Chimica per l'Ambiente" Ente di Ricerca Docente Docenza nell'ambito Master in “Monitoraggio e valutazione dell’impatto ambientale nelle imprese agroalimentari”, modulo Tecnologie Alimentari.</p>
Date (da -a)	Anno 2003
<ul style="list-style-type: none"> • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità 	<p>Azienda Sperimentale "Vittorio Tadini" Azienda Sperimentale Docente Docenza nell'ambito del corso PROTEC “Alta formazione di esperti della diffusione dell’innovazioni e del trasferimento tecnologico per le produzioni ortofrutticole, vitivinicole, cerealicole, lattiero casearie ed olearie delle PMI siciliane, modulo “Principali filiere del settore agroalimentare siciliano: problematiche ed esigenze di innovazione”.</p>

Date (da -a)	Anno 2004
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	CNR -Istituto di Chimica Istituto di Chimica Biomolecolare- Sez. Catania
• Tipo di azienda o settore	Ente di Ricerca
• Tipo di impiego	Docente
• Principali mansioni e responsabilità	Docenza nell'ambito del progetto di formazione “Programma di addestramento mirato alla valorizzazione dei prodotti tipici con requisiti di qualità”, finanziato dall’Unione Europea.
Date (da -a)	Anno 2013
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Parco Scientifico e Tecnologico della Sicilia
• Tipo di azienda o settore	Ente di Ricerca
• Tipo di impiego	Docente
• Principali mansioni e responsabilità	Docenza nell’ambito del Corso di Formazione per Ricercatori in Genomica Funzionale e Miglioramento Genetico degli Agrumi.

CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

Date (da – a)	• 26-30 Aprile 2005
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università della California
• Principali materie oggetto di studio	Corso: “Management of Fruit Ripening”
• sede	Davis, California (USA)
Date (da – a)	Febbraio - Marzo 1998
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università della Florida - Citrus Research and Education Center
• Principali materie oggetto di studio	Studi e caratterizzazione dei flavonoidi delle arance rosse prodotte in California e Florida
• sede	Lake Alfred, Florida (USA)

COORDINATORE DI PROGETTI

- **Dal 01 giugno 2001 al 31 settembre 2007** – **Coordinatore Scientifico** dell’Azione 4 “Utilizzo alternativo al consumo fresco dei frutti di agrumi” nell’ambito del progetto “Linee programmatiche d’indirizzo e intervento per l’agrumicoltura italiana, misura 7.1.3 – Ricerca e Sviluppo - Piano Agrumicolo Nazionale” (PAN), finanziato dal MiPAAF D.M. n° 52437 del 27/12/2000. In questa azione ha coordinato 10 Unità Operative appartenenti a Università, CNR, Stazione Sperimentale per l’Industria, CRA e Consorzi Regionali (prot. CRA 77748/C1 del 18/11/2009).
- **Dal 29 dicembre 2004 al 31 agosto 2009** – **Coordinatore Scientifico** del progetto finalizzato “Nuovi markers per la rintracciabilità della frutta biologica” finanziato dal MiPAAF con D.M. del 29 dicembre 2004 n. 91566 e successivamente prorogato al 31 agosto 2009 con D.M. n. 23549 del 08 luglio 2008. In

questo progetto ha coordinato 5 Unità Operative appartenenti a CRA, INRAN, Istituto Agrario di S. Michele all'Adige (prot. CRA7747/C1 del 18/11/2009).

- **Dal 27 ottobre 2005 al 27 ottobre 2008 – Coordinatore Scientifico** del Progetto di Ricerca “Innovazione Tecnologica nell’Industria dei Derivati Agrumari (ITIDA)”, finanziato dalla Regione Siciliana con D.R.S. n. 2531/SERV.3 del 18/11/2005 (prot. CRA7742/C1 del 18/11/2009).
- **Dal 02 agosto 2007 al 31 dicembre 2011 – Coordinatore Scientifico** dell’Azione 4 “Utilizzo alternativo al consumo fresco dei frutti di agrumi” nell’ambito del progetto “Ricerche avanzate in agrumicoltura e loro applicazione” (RAVAGRU), finanziato dal MiPAAF con D.M. n. 187/7303/07 del 02/08/2007, e successivamente prorogato con D.M. n. 15000/7303/08 del 05/11/08 al 28/02/2010 e con D.M. 2851/7303/09 del 03/12/2009 al 31/12/2011. In questa azione ha coordinato 6 Unità Operative appartenenti a CRA, Università e Consorzi Regionali di Ricerca (prot. CRA 7749/C1 del 18/11/2009).
- **Dal 19 dicembre 2012 al 21 aprile 2015 - Coordinatore Scientifico** del progetto “Alimenti funzionali e integratori nutraceutici a base di lupino bianco e derivati di agrumi” - ALI.FU.I.DE.A.”, finanziato dalla Regione Siciliana – Dipartimento Attività Produttive nell’ambito della Linea di intervento 4.1.1.1 del POR FESR Sicilia 2007-2013 D.D.G. 3060/2012 del 18/09/2012. In questo progetto ha coordinato 6 Unità Operative appartenenti al CREA, Università e Aziende private.
- **Dal 01 gennaio 2015 al 31 dicembre 2017 - Coordinatore Scientifico** de Progetto “Soluzioni tecnologiche innovative per la valorizzazione degli scarti degli agrumi (SOCRATE)” Finanziamento MISE - Decreto di concessione 15/12/2014 BRSA02. In questo progetto coordina 4 Unità Operative appartenenti al CREA, Università e Aziende private.
- Nel 2016 - **Coordinatore scientifico** del Progetto “Messa a punto e validazione di tool genetici e chimici per la tracciabilità integrata e la valorizzazione della qualità dell’Arancia Rossa di Sicilia IGP” (QUALITRACE), Bando del MiPAAF “Procedura di selezione per la concessione di contributi finalizzati alla realizzazione di progetti speciali in materie agricole, alimentari e forestali”, D.M. MiPAAF n. 5000 del 04/03/2015. In questo progetto coordina 3 Unità Operative appartenenti al CREA e al Consorzio di Tutela Arancia Rossa di Sicilia IGP (prot. CREA 38200 del 30/08/2016).

RESPONSABILE DI UNITA' OPERATIVE

- **Dal 1992 al 2004 -Responsabile della scheda di ricerca** MiPAAF 4/92 “Ricerche sulla qualità dei frutti di agrumi”, nell’ambito del Programma di Ricerca Ordinario del CRA-ACM (prot. CRA 8396/C1 del 17 dicembre 2009).
- **Dal 1998 al 2006 - Responsabile della scheda di ricerca** MiPAAF 2/98 “Nuove tecnologie nell’industria dei derivati agrumari”, nell’ambito del Programma di Ricerca Ordinario del CRA-ACM (prot. CRA 8396/C1 del 17 dicembre 2009).
- **Dal 2004 al 2007 -Responsabile della scheda di ricerca** MiPAAF 8/04 “Valorizzazione e tipicizzazione delle arance rosse e dei nuovi ibridi pigmentati”, nell’ambito del Programma di Ricerca Ordinario del CRA-ACM (prot. CRA 8396/C1 del 17 dicembre 2009).

- **Dal 18 gennaio 2001 al 31 dicembre 2003 -Responsabile dell'Unità Operativa** “Determinanti di Qualità dei Prodotti dell'Agrumicoltura Biologica” nell’ambito del progetto finalizzato MiPAAF “Determinanti di qualità in agricoltura biologica” DD.MM. 376/7303/00 del 16/10/2000; 423/7303/01 del 20/11/2001; 486/7303/02 del 07/11/2002. Coordinatore, Prof. G. Quaglia (INRAN) (prot. CRA 8188/C1 del 09/12/2009).
- **Dal 22 luglio 2005 al 31 dicembre 2009 - Responsabile dell'Unità Operativa** “Innovazioni varietali, agrotecnica e qualità dei frutti in pre- e post-raccolta”, nell’ambito del progetto “Innovazioni per il raggiungimento della qualità globale in agrumicoltura (AGRUAL)”, finanziato dal MiPAAF con D.M. n. 213/7303/05 del 22/07/2005 e successivamente prorogato al 31/12/2008 con D.M. n. 64/7303/06 del 03/04/2006 ed ulteriormente prorogato al 31/12/2009 con D.M. n. 11153/7303/08 del 24/09/2008. Coordinatore, Dott. Francesco Intrigliolo (CRA) (prot. CRA 7750/C1 del 18/11/2009).
- **Dal 09 novembre 2009 al 28 febbraio 2011 - Responsabile dell'Unità Operativa** “Misura dell'attività antiossidante su soluzioni modello e su mele, arance ed uva con il metodo ORAC” nell’ambito del progetto di ricerca “Confronto ed integrazione tra i metodi di misurazione dell’attività antiossidante di prodotti agricoli di origine italiana” (‘ANTIOX-ITA’), coordinato dal dott. Roberto Lo Scalzo (CRA-IAA). Bandi interni del CRA, delibera del CdA nr. 158 del 12-13/11/2008 (prot. CRA 7746/C1 del 18/11/2009).
- **Dal 10 febbraio 2012 al 10 novembre 2013 - Responsabile dell'Unità Operativa** “Impiego e valutazione di fibre e sostanze nutraceutiche per l’ottenimento di prodotti da forno - NUTR.”, finanziato dalla Regione Siciliana - Dipartimento Attività Produttiva, nell’ambito della Linea di intervento 4.1.1.2 del POR FESR Sicilia 2007-2013, D.D.G. 5787/3 del 14/12/2011 (prot. Regione Siciliana 8198 del 07/02/2012).
- **Dal 01 luglio 2010 al 30 giugno 2014 -Responsabile dell'Unità Operativa (Partner) del progetto di ricerca europeo** “Anthocyanin and polyphenol bioactives for health enhancement through nutritional advancement” – ATHENA coordinato dalla Prof. Cathie Martin del John Innes Centre, Norwich (UK), finanziato dalla Commissione Europea UE VII Programma Quadro FP7-KBBE-2009-3 (Grant Agreement n. 245121 del 07/05/2010).

PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA

- **Dal 1982 al 1986** partecipazione al Progetto di ricerca “Incremento Produttività Risorse Agricole (IPRA)”. Area problema 3.2.4, Unità Operativa: “Coloranti naturali a destinazione alimentare”. Responsabile, Prof. E. Maccarone (UNICT) (Prot. UNICT 237, 26/09/2005).
- **Dal 1987 al 1991** partecipazione al Progetto di ricerca “Ricerche Avanzate per Innovazioni nel Sistema Agricolo (RAISA)”, Area problema 4.3; Tematica 4.3.2, Unità operativa: “Derivati agrumari: ricerche sui costituenti dei succhi di arancia, nuovi succhi, bioflavonoidi”. Responsabile, Prof. E. Maccarone (UNICT). (Prot. UNICT 237, 26/09/2005).
- **Dal 01 gennaio 1994 al 31 dicembre 1995** partecipazione al Progetto di ricerca su “Miglioramento delle

Colture Tipiche del Mezzogiorno e Sviluppo di Colture Alternative”, nell’ambito del Programma Operativo 1991-1993, Obiettivo 1. Decr. Com. 91 2745 della Commissione della Comunità Europea. Soggetto attuatore del programma l’UNAPOA. Responsabile, Dott. A. Starrantino (CRA-ISA) Prot. CRA 7743/C1, 18/11/2009).

- **Dal 06 luglio 1998 al 31 luglio 2000** partecipazione al Progetto di ricerca finalizzato MiPAAF “Prospettive di Sviluppo della Fertilizzazione in Agricoltura Biologica”, D.M. 204/7240/98 del 27/04/1998. Unità Operativa, “Formulazione di compost da pastazzo e residui vegetali e relative valutazioni agronomiche in agrumicoltura” Responsabile, Dott. F. Intrigliolo (CRA) (Prot. CRA 7744/C1, 18/11/2009).
- **Dal 26 marzo 1998 al 31 dicembre 2001** partecipazione al Progetto di ricerca “Agrumicoltura: Ricerca e Trasferimento di Innovazioni Tecnologiche” nell’ambito del Programma Operativo Multiregionale A-36 (Dec. Com. n° 2040 del 19/10/95 e n° 200 del 24/01/1997, D.M. MiPAAF. n° 2010 del 26/03/98). Partecipazione all’Azione 3 “Studio dell’interazione varietà-ambiente” dell’unità operativa CRA-ACM. Responsabile, Dott. G. Terranova (CRA) (Prot. CRA 7745/C1, 18/11/2009).
- **Dal 10 giugno 1999 al 31 dicembre 2001** partecipazione al Progetto Interdisciplinare di Ricerca Applicata, Misura 10.4 “Miglioramento e Valorizzazione della Produzione Agrumicola Siciliana” nell’ambito del Programma Operativo Plurifondo (POP) 1994/99 – Prot. 6348 del 13/07/1999, Linea 8 “Innovazione di processo e di prodotto nell’industria del succo di arance pigmentate”. Responsabile, Prof. E. Tribulato. (UNICT) (Prot. CRA 8397/C1, 17/12/2009).
- **Dal 01 marzo 2005 al 31 maggio 2009** partecipazione al Progetto di ricerca Europeo “Flavonoids and related phenolics for healthy living using orally recommended antioxidants” (FLORA), Responsabile U.O., Dott. G. Reforgiato Recupero (CRA). (Contract no. FOOD- CT- 2005- 007130).
- **Dal 20 settembre 2010 al 31 dicembre 2014** partecipazione alla ricerca “Valutazione e caratterizzazione agronomica e qualitativa in ambiente mediterraneo di sottoprodotti della coltivazione dei cereali a paglia per l’ottimizzazione del processo di produzione di bioetanolo di seconda generazione”, nell’ambito del progetto BI.CE. – Bioetanolo Cellulosico – Biocombustibili di seconda generazione, finanziato dal MiPAAF con D.M del 16918/7303/10 del 23/07/2010. Responsabile, Prof. A. Buttafava (UNIPV).
- **Dal 30 aprile 2012 al 30 giugno 2014** -partecipazione alla ricerca “Applicabilità di rivestimenti di nuova concezione a prodotti delle filiere casearia, ortofrutticola, salumi” (RIN-COS) nell’ambito del progetto di ricerca “Utilizzo di Prodotti Innovativi derivanti da polimeri organici di interesse per il settore agro-industriale – PRO-INN”, finanziato dal MIPAAF con DM 9336/7303/12 del 30/04/2012. Coordinatore, Dott.ssa Tiziana Cattaneo (CRA-IAA).
- **Dal 04 novembre 2011 al 02 settembre 2013** partecipazione alla ricerca del Parco Scientifico e Tecnologico finanziato (Convenzione CRA-ACM e Parco Scientifico e Tecnologico prot. 0016812 del 20/12/2013), nell’ambito del Progetto di ricerca IT - CITRUS GENOMICS “Genomica funzionale, miglioramento genetico ed innovazione per la valorizzazione dei prodotti della filiera agrumicola”

nell'ambito del PON 2007-2013, 01_01623. Responsabile, Prof. A. Catara (PSTS CT). (D.M. 01/Ric. del 18/01/201145 – Prot. 1306921 del 15/03/2011).

- **Dal 11 novembre 2011 al 31 luglio 2015** partecipazione alla ricerca nell'ambito del Progetto strutturale PL.A.S.S. Platform for AgrofoodSciences and Safety finanziato nell'ambito del Programma Operativo Nazionale e Ricerca e Competitività. Responsabile, Prof. R. Papa (CRA). (Decreto Direzionale n.968/Ric del 11/11/2011).
- **Dal 01 aprile 2016 al 01 aprile 2021** partecipazione al progetto di ricerca "Energia dall'agricoltura: innovazioni sostenibili per la bioeconomia" AGROENER, finanziato dal MiPAAF Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali al Dipartimento delle Politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca. Responsabile U. O., Dott.ssa S. Fabroni (CREA) (DGPQAI MiPAAF 0026329, 01/03/2016).

ATTIVITÀ DI COLLABORAZIONE SCIENTIFICA CON ENTI PUBBLICI E PRIVATI

- **Dal 22 giugno 2011 al 22 settembre 2011** - collaborazione scientifica con il Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agrarie e Alimentari (DISPA) dell'Università di Catania (Convenzione tra CRA-ACM e DISPA Prot. n. 3631/Q del 22/06/2011) per lo svolgimento del progetto CILI.ETNA "Interventi per il miglioramento qualitativo e produttivo del ciliegio in ambiente Etneo".
- **Dal 28 novembre 2013 al 14 dicembre 2013** - collaborazione scientifica con il Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agrarie e Alimentari (DISPA) dell'Università di Catania (Convenzione tra CRA-ACM e DISPA, Prot. n. 0066332 del 28/11/2013) per lo svolgimento del progetto ORTOGEL, afferente alla linea d'intervento 4.1.1.2 PO FESR 2007-2013 della Regione Siciliana, CIG Z920C12431.
- **Dal 04 marzo 2013 al 02 luglio 2014** - collaborazione scientifica con il Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agrarie e Alimentari dell'Università di Catania (DISPA) (Convenzione CRA-ACM e DISPA, Prot. n. 0012642 del 04/03/2013) per lo svolgimento del Progetto "Fotovoltaico di III generazione: sviluppo di celle solari sensibilizzate con coloranti estratti da prodotti vegetali siciliani (SAGRO)", finanziato dalla Regione Siciliana – Dipartimento Attività Produttive, nell'ambito della Linea di intervento 4.1.1.1 del POR FESR Sicilia 2007/2013.
- **Dal 21 maggio 2013 al 21 maggio 2014** - collaborazione scientifica con la ditta ISA Italiana Stoccaggi Agricoli Soc. Cons. A.R.L., nell'ambito del PSR 2007-2013, Misura 124, finanziato dalla Regione Emilia Romagna (n. 2136445 – Prot. n. 1306921 del 15/03/2011) - (Convenzione CRA-ACM ed ISA-Italiana Stoccaggi Agricoli Soc. Cons. A.R.L Prot. n. 0029553 del 21/05/2013) - Progetto di ricerca PasFor "Progettazione e sviluppo di paste e prodotti da forno da farine integrali di grano tenero e mais addizionate con proteine vegetali e nutraceutici dell'arancia rossa per allestire cibi per diabetici e celiaci con elevato valore salutistico".
- **Dal 01 marzo 2016 al 31 dicembre 2016** - collaborazione scientifica con il Dipartimento di Agraria dell'Università "Mediterranea" di Reggio Calabria, DA-UNIRC, nell'ambito del progetto PON03PE_00090_3 - "Modelli sostenibili e nuove tecnologie per la valorizzazione delle filiere vegetali mediterranee" (Convenzione AGRIFOODTECH tra il DA-UNIRC ed il CREA-ACM, Prot. CREA 9301

del 02/03/2016) per l'esecuzione delle attività previste nel capitolato di progetto PON03PE_00090_3 approvato.

- **Dal 04 novembre 2016 al 04 settembre 2017** - collaborazione scientifica con il Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A) dell'Università degli Studi di Catania nell'ambito del progetto “Innovazioni per lo sviluppo del biometano da matrici mediterranee – INNO-BIOMED” per l’implementazione del database dei parametri chimici caratterizzanti gli scarti e i sottoprodotti derivanti da agrumi e olive, del mallo di mandorle e pistacchio (prot. CREA 51309 del 04/11/2016).

INCARICHI RICOPERTI NELL'AMBITO DI ENTI O ORGANIZZAZIONI NAZIONALI E INTERNAZIONALI A CARATTERE SCIENTIFICO

- **Dal 1991 ad oggi** membro della Commissione Industria della Sezione Italiana del Comitato Internazionale “Comité de Liaison de l’AgrumicultureMediterranéenne (CLAM) (Prot. n. 3609 del 09/01/91).
- **Nell’anno 2003** membro della Commissione nominata dal Consorzio Italiano Industrie di Trasformazione Agrumi (CITRAG) per la preparazione del disciplinare relativo alla produzione di succo di Arance Rosse di Sicilia a Denominazione di Origine Protetta (DOP) (Aut. MiPAF, Prot. n. 47422 del 26/05/03. Prot. CRA 7520/C1 del 10/11/2009).
- **Nell’anno 2004** membro della Commissione Tecnica istituita dalla Regione Siciliana - Ente di Sviluppo Agricolo (ESA), nell’ambito del progetto pilota “Agricoltura e Qualità Etna” (ESA, Prot. n. 255/C33 del 06/05/04).
- **Nell’anno 2006** membro della Commissione Tecnica istituita dall’Agenzia per lo Sviluppo dell’Agricoltura “Il Sole dell’Etna” della Provincia Regionale di Catania, per lo studio delle proprietà benefiche dell’arancia rossa (Prot. CRA-ISA n. 2359/M del 11/05/06).
- **Dal 17 novembre 2008 al 15 dicembre 2008** membro del Forum Internazionale FAO - Inter Departmental Working Group on OrganicAgriculturae (ORCA) http://www.fao.org/fileadmin/templates/organicag/files/Directory_ORCA_Forum_FINAL_27_Jan.pdf
- **Dal 2008 ad oggi** componente del gruppo di lavoro tematico "Qualità" della Rete Italiana per la ricerca in agricoltura biologica (RIRAB). <http://www.rirab.it/images/personali/componentiqualita.pdf>
- **Dal 2013 ad oggi** componente del Gruppo di lavoro “Aggregazione - Commercializzazione – Marketing”, istituito dalla Regione Siciliana – Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari – Dipartimento Regionale degli Interventi Strutturali per l’Agricoltura- Area II (Prot. CRA n. 0022770 del 17/04/13).
- **Dal 2015 ad oggi** membro della Commissione tecnica per il prodotto trasformato – istituita dalla Regione Sicilia - Assessorato Regionale Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea (Prot. n. 106/15 del 17/03/15).
- **Dal 2015 ad oggi** membro del Comitato scientifico dell'Associazione "Il limone dell'Etna" (Prot. n. 31176 del 05/07/16).

- **Dal 2016 (14 ottobre) ad oggi** è componente effettivo del “Gruppo di lavoro permanente per la protezione delle piante”, istituito dal MiPAAF con D.M. 30 giugno 2016, n. 0017713.

BREVETTI

- **Brevetto** di invenzione industriale avente per titolo: “Procedimento per il recupero dell’uranio da soluzioni di acido fosforico diluite”, N° Brevetto 0001227911 del 14/05/1991. Inventori: Guido Anania, Vito Cultrera, Paolo Rapisarda. Domanda di deposito prot. n. 23103A/88 del 23/12/1988 – Ministero dell’Industria del Commercio e dell’Artigianato – Uff. Provinciale Industria, Commercio e Artigianato di Milano.
- **Brevetto** di invenzione industriale avente per titolo: “Procedimento per il recupero dell’uranio da soluzioni di acido fosforico diluite mediante una resina chelante a scambio ionico”. N° Brevetto 0001230853 del 08/11/1991. Inventori: Guido Anania, Vito Cultrera, Paolo Rapisarda. Domanda di deposito prot. n. 20742A/89 del 02/06/1989 – Ministero dell’Industria del Commercio e dell’Artigianato – Uff. Provinciale Industria, Commercio e Artigianato di Milano.
- **Brevetto** di invenzione industriale avente per titolo: " Produzione di un estratto standardizzato contenente antociani ed altri polifenoli delle arance pigmentate (*Citrus Sinensis*) in combinazione con eriocitrina ed altri flavanoni del limone (*C. Limon*). Inventori: Paolo Rapisarda, Simona Fabroni, Margherita Amenta, Gabriele Ballistreri. Parere favorevole della Commissione Brevetti del CREA (Prot. CREA n. 0023927 del 26/05/2016).

NOMINE IN COMMISSIONI

Date (da – a)	Dal 1991 a tutt’oggi
	Membro della Commissione Industria della Sezione Italiana del Comitato Internazionale “Comité de Liaison de l’Agrumiculture Méditerranéenne (CLAM).”
Date (da – a)	Anno accademico 1999-'00
	Membro della Commissione giudicatrice degli esami di stato per l’abilitazione all’esercizio della professione di Tecnologo Alimentare, presso il Dipartimento di Ortofloroarboricoltura e Tecnologie Agroalimentari (DOFATA) dell’Università degli Studi degli Studi di Catania.
Date (da – a)	Anno 2003
	Membro della Commissione nominata dal Consorzio Italiano Industrie di Trasformazione Agrumi (CITRAG) per la preparazione del Disciplinare relativo alla produzione di succo di Arance Rosse di Sicilia a Denominazione di Origine Protetta (DOP).
Date (da – a)	Anno 2004
	Membro della Commissione Tecnica istituita dalla Regione Siciliana-Ente di Sviluppo Agricolo, nell’ambito del progetto

pilota “Agricoltura e Qualità Etna”.

Date (da – a)	Anno 2006
	Membro della Commissione Tecnica istituita dall’Agenzia per lo Sviluppo dell’Agricoltura “Il Sole dell’Etna” S.p.A. della Provincia Regionale di Catania, per lo studio delle proprietà benefiche dell’arancia rossa.
Date (da – a)	Dal 17/11/08 al 15/12/08
	Membro del Forum Internazionale FAO - Inter Departmental Working Group on Organic Agriculturae (ORCA) http://www.fao.org/fileadmin/templates/organicag/files/Directory_ORCA_Forum_FINAL_27_Jan.pdf
Date (da – a)	Dal 2008 ad oggi
	Componente del gruppo di lavoro tematico "Qualità" della Rete Italiana per la ricerca in agricoltura biologica (RIRAB). http://www.rirab.it/images/personali/componentiqualita.pdf
Date (da – a)	Dal 2013 ad oggi
	Componente del Gruppo di Lavoro “Aggregazione - Commercializzazione - Marketing”, istituito dalla Regione Siciliana – Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari – Dipartimento Regionale degli Interventi Strutturali per l’Agricoltura- Area II
Date (da - a)	Dal 2015 ad oggi
	Membro della Commissione tecnica per il prodotto trasformato – istituita dalla Regione Sicilia - Assessorato Regionale Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea.
Date (da - a)	Dal 2015 ad oggi
	Membro del Comitato scientifico dell’Associazione “Il limone dell’Etna”.

VALUTATORE DI PROGETTI DI RICERCA

Date (da – a)	Anno 2007
	<ul style="list-style-type: none">• Progetto di Ricerca Internazionale “Optimization of Postharvest Storage Conditions to Maintain Fruit Quality and Health Maintaining Properties of Grapefruit”. Ente richiedente: “United States-Israel Binational Agricultural Research and Development Fund”
Date (da – a)	Anno 2008
	<ul style="list-style-type: none">• Progetto di Ricerca Internazionale “Introduzione della coltura delle arance pigmentate nell’isola di Cuba”. Ente richiedente: Parmalat S.p.A

**PUBBLICAZIONI
ISI/SCOPUS**

	AUTORE	TITOLO	RIVISTA	Anno
	Fallico B., Ballistreri G., Arena E., Brighina S., Rapisarda P.	Bioactive compounds in blood oranges (<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck): Level and intake	FOOD CHEMISTRY , vol. 215, pp. 67-75	2017
	Sorrentino G., Muzzalupo I., Muccilli S., Timpanaro N., Russo M.P., Guardo M., Rapisarda P. , Romeo F.V.	New accessions of Italian table olives (<i>Olea europaea</i>): Characterization of genotypes and quality of brined products	SCIENTIA HORTICULTURAE , vol. 213, pp. 34-41	2016
	Amenta M., Fabroni S., Costa C., Rapisarda P.	Traceability of 'Limone di Siracusa PGI' by a multidisciplinary analytical and chemometric approach	FOOD CHEMISTRY , vol. 211, pp. 734–740	2016
	Li Destri Nicosia M.G., Pangallo S., Raphael G., Romeo F.V., Strano C., Rapisarda P. , Droby S., Schena L.	Control of postharvest fungal rots on citrus fruit and sweet cherries using a pomegranate peel extract.	POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY , vol. 114, pp. 54-61	2016
	Talagavadi, V., Rapisarda, P. , Galvano, F., Pelicci, P., Giorgio, M.	Cyanidin-3-O-β-glucoside and protocatechuic acid activate AMPK/mTOR/S6K pathway and improve glucose homeostasis in mice.	JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS , vol. 21, pp. 338-348	2016
	Fabroni, S., Ballistreri, G., Amenta, M., Romeo, F.V., Rapisarda P.	Screening of the anthocyanin profile and in vitro pancreatic lipase inhibition by anthocyanin-containing extracts of fruits, vegetables, legumes and cereals.	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE , vol. 96 (14), pp.4713-4723	2016
	Fabroni S., Ballistreri G., Amenta M., Rapisarda P.	Anthocyanins in different <i>Citrus</i> species: anUHPLC-PDA-ESI/MS _n -assisted qualitative and quantitative investigation	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE , vol. 96 (14), pp. 4797-4808.	2016
	Romeo, F.V., Ballistreri, G., Fabroni, S., Pangallo, S., Li Destri Nicosia, M.G., Schena, L., Rapisarda P.	Chemical characterization of different sumac and pomegranate extracts effective against <i>Botrytis cinerea</i> rots.	MOLECULES , vol. 20, pp. 11941-11958.	2015

	Amenta, M., Ballistreri, G., Fabroni, S., Romeo, F.V., Spina, A., Rapisarda P.	Qualitative and nutraceutical aspects of lemon fruits grown on the mountainsides of the Mount Etna: A first step for a protected designation of origin or protected geographical indication application of the brand name 'Limonedell'Etna'.	FOOD RESEARCH INTERNATIONAL , vol. 74, pp. 250-259.	2015
	Spina, A., Brighina, S., Muccilli, S., Mazzaglia, A., Rapisarda, P. , Fallico, B., Arena, E.	Partial Replacement of NaCl in Bread from Durum Wheat (<i>Triticum turgidum</i> L subsp. <i>durum</i> Desf.) with KCl and Yeast Extract: Evaluation of Quality Parameters During Long Storage.	FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY , vol. 5, pp. 1089-1101.	2015
	Cerletti, C., Gianfagna, F., Tamburrelli, C., Rapisarda P. , De Gaetano, G., Donati, M.B.	Orange juice intake during a fatty meal consumption reduces the postprandial low-grade inflammatory response in healthy subjects.	THROMBOSIS RESEARCH , vol. 135, pp. 255-259.	2015
	Giovino A., Marino P., Domina G., Rapisarda P. , Rizza G., Saia S.	Fatty acid composition of the seed lipids of <i>Chamaeropshumilis</i> L. natural populations and its relation with the environment.	PLANT BIOSYSTEMS , vol. 149, pp. 767-776.	2015
	Campolo O., Romeo F.V., Malacrinò A., Laudani F., Carpinteri G., Fabroni S., Rapisarda P. , Palmeri V.	Effects of inert dusts applied alone and in combination with sweet orange essential oil against <i>Rhyzoperthadominica</i> (Coleoptera: Bostrichidae) and wheat microbial population.	INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS , vol. 61, pp. 361-369.	2014
	Strano M.C., Calandra M., Aloisi V., Rapisarda P. , Strano T., Ruberto G.	Hot water dipping treatments on Tarocco orange fruit and their effects on peel essential oil.	POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY , vol. 94, pp. 26-34.	2014
	Ballistreri G., Continella A., Gentile A., Amenta M., Fabroni S., Rapisarda P.	Fruit quality and bioactive compounds relevant to human health of sweet cherry (<i>Prunus avium</i> L.) cultivars grown in Italy.	FOOD CHEMISTRY , vol. 140, pp. 630-638.	2013
	Fabroni S., Ruberto G., Rapisarda P.	Essential oil profiles of new <i>Citrus</i> hybrids, a tool for genetic citrus improvement.	JOURNAL OF ESSENTIAL OIL RESEARCH , vol. 24, pp. 159-169.	2012
	Lo Scalzo R., Todaro, A., Rapisarda P.	Methods used to evaluate the peroxyl (ROO·) radical scavenging capacities of four common antioxidants	EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY , vol. 235 (6), pp. 1141-1148	2012
	Giordano L., Coletta W., Tamburelli C., D'Imperio M., Crescente M., Silvestri C., Rapisarda P. , Reforgiato Recupero G., De Curtis A., Iacoviello L., De Gaetano G., Rotilio D., Cerletti C., Donati M.B	Four-week ingestion of blood orange juice results in measurable anthocyanin urinary levels but does not affect cellular markers related to cardiovascular risk: A randomized cross-over study in healthy volunteers	EUROPEAN JOURNAL OF NUTRITION , vol. 51, pp. 541-548.	2012

	Rapisarda P. , Caggia C., Bellomo S. E., Pannuzzo P., Restuccia C., Timpanaro N., Lanza C.M.	Shelf-life of minimally processed blood oranges as affected by modified atmosphere packaging.	ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE , vol. 24, pp. 41-48.	2012
	Lo Scalzo R., Morassut M., Rapisarda P.	Oxygen radical scavenging capacity of phenolic and non-phenolic compounds in red and white wines.	CENTRAL EUROPEAN JOURNAL OF BIOLOGY , vol. 7, pp. 146-158.	2012
	Camin, F., Perini, M., Bontempo, L., Fabroni, S., Faedi, W., Magnani, S., Baruzzi, G., Bonoli, M., Tabilio, M.R., Musmeci, S., Rossmann, A., Kelly, S.D., Rapisarda P.	Potential isotopic and chemical markers for characterising organic fruits	FOOD CHEMISTRY , vol. 125, (3,1) pp. 1072-1082	2011
	Cardile V., Frasca G., Rizza L., Rapisarda P. , Bonina F.	Antiinflammatory effects of a red orange extract in human keratinocytes treated with interferon-gamma and histamine.	PHYTOTHERAPY RESEARCH , vol. 24, pp. 414-418.	2010
	Fabroni, S., Amenta, M., Timpanaro, N., Rapisarda P.	Supercritical carbon dioxide-treated blood orange juice as a new product in the fresh fruit juice market	INNOVATIVE FOOD SCIENCE AND EMERGING TECHNOLOGIES , vol. 11 (3), pp. 477-484	2010
	Rapisarda, P. , Camin, F., Fabroni, S., Perini, M., Torrisi, B., Intrigliolo, F.	Influence of different organic fertilizers on quality parameters and the $\delta^{15}\text{N}$, $\delta^{13}\text{C}$, $\delta^2\text{H}$, $\delta^{34}\text{S}$, and $\delta^{18}\text{O}$ values of orange fruit (<i>Citrus sinensis</i> L. Osbeck)	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY , vol.58 (6), pp. 3502-3506	2010
	Frasca G., Panico A. M., Bonina F., Messina R., Rizza L., Musumeci G., Rapisarda P. , Cardile V.	Involvement of inducible nitric oxide synthase and cyclooxygenase-2 in the anti-inflammatory effects of a red orange extract in human chondrocytes.	NATURAL PRODUCT RESEARCH , vol. 24, pp. 1469-1480.	2010
	Titta L., Trinei M., Stendardo M., Berniakovich I., Petroni K., Tonelli C., Riso P., Porrini M., Minucci S., Pelicci P.G., Rapisarda P. , Reforgiato Recupero G., Giorgio M.	Blood orange juice inhibits fat accumulation in mice.	INTERNATIONAL JOURNAL OF OBESITY , vol. 34, pp. 578-588.	2010
	Distefano G., Las Casas G., Caruso M., Todaro A., Rapisarda P. , La Malfa S., Gentile A., Tribulato E.	Physiological and molecular analysis of the maturation process in fruits of Clementine Mandarin and one of its late-ripening mutants.	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY , vol. 57, pp. 7974-7982.	2009
	Rapisarda P. , Fabroni S., Peterek S., Russo G., Mock H.P.	Juice of New citrus hybrids (<i>Citrus clementina</i> Hort. ex Tan. \times <i>C. sinensis</i> L. Osbeck) as a source of natural antioxidants	FOOD CHEMISTRY , vol. 117 (2), pp. 212-218	2009

	Todaro A., Cimino F., Rapisarda P. , Catalano A. E., Barbagallo R. N., Spagna G.	Recovery of anthocyanins from eggplant peel.	FOOD CHEMISTRY , vol. 114, pp. 434-439.	2009
	Catalano A. E., Ingallinera B., Todaro A., Rapisarda P. , Spagna G.	Degradative enzymatic activities in fresh-cut blood-orange slices during chilled-storage.	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY , vol. 44, pp. 1041-1049.	2009
	Rapisarda P. , Lo Bianco M., Pannuzzo P., Timpanaro N.	Effect of cold storage on vitamin C, phenolics and antioxidant activity of five orange genotypes [<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck].	POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY , vol. 49 (3), pp. 348-354	2008
	Rapisarda P. , Bellomo S.E., Fabroni S., Russo G.	Juice quality of two new mandarin-like hybrids (<i>Citrus clementina</i> Hort. ex Tan x <i>Citrus sinensis</i> L. Osbeck) containing anthocyanins.	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY , vol. 57, pp. 7974-7982	2008
	Bonina F. P., Puglia C., Frasca G., Cimino F., Trombetta D., Tringali G., Roccazzello A., Insirillo E., Rapisarda P. , Saija A.	Protective effects of a standardised red orange extract on air pollution-induced oxidative damage in traffic police officers.	NATURAL PRODUCT RESEARCH , vol. 22, pp. 1544-1551	2008
	Giordano L., Coletta W., Rapisarda P. , Donati M. B., Rotilio D.	Development and validation of an LC-MS/MS analysis for simultaneous determination of delphinidin-3-glucoside, cyanidin-3-glucoside and cyanidin-3-(6-malonylglucoside) in human plasma and urine after blood orange juice administration.	JOURNAL OF SEPARATION SCIENCE , vol. 30, pp. 3127-3136	2007
	Barbagallo R. N., Palmeri R., Fabiano S., Rapisarda P. , Spagna G.	Characteristic of beta-glucosidase from sicilian blood oranges in relation to anthocyanin degradation.	ENZYME AND MICROBIAL TECHNOLOGY , vol. 41, pp. 570-575	2007
	Rapisarda P. , Caggia C., Lanza C. M., Bellomo S. E., Pannuzzo P., Restuccia C.	Physicochemical, microbiological, and sensory evaluation of minimally processed Tarocco clone oranges packaged with 3 different permeability films.	JOURNAL OF FOOD SCIENCE , vol. 71 (3), pp. 299-306	2006
	Lo Piero A.R, Puglisi I., Rapisarda P. , Petrone G.	Anthocyanins accumulation and related gene expression in red orange fruit induced by low temperature storage.	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY , vol. 53, pp. 9083-9088	2005
	Rapisarda P. , Calabretta M.L., Romano G., Intrigliolo F.	Nitrogen metabolism components as a tool to discriminate between organic and conventional citrus fruits.	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY , vol. 53 (7), pp. 2664-2669	2005

	Bonina F.P., Puglia C., Cimino F., Trombetta D., Tringali G., Roccazzello A.M., Insirello E., Rapisarda P. , Saija A.	Oxidative stress in handball players: effect of supplementation with a red orange extract.	NUTRITION RESEARCH , vol. 25, pp. 917-924	2005
	Lo Scalzo, R., Iannocciari, T., Summa, C., Morelli, R., Rapisarda P.	Effect of thermal treatments on antioxidant and antiradical activity of blood orange juice	FOOD CHEMISTRY , vol.85 (1), pp. 41-47	2004
	Caggia C., Lanza C.M., Bellomo S.E., Pannuzzo P., Lo Bianco M., Restuccia C., Rapisarda P.	Blood orange slices packaged with films of different permeability: Chemical, microbiological and sensory studies	ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE , vol. 16, pp. 275-292	2004
	Rapisarda P. , Pannuzzo P., Romano G., Russo G.	Juice components of a new pigmented citrus hybrid <i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck × <i>Citrus clementina</i> Hort. ex Tan.	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY , vol. 51 (6), pp. 1611-2669	2003
	Di Mauro A, Passerini A, Rapisarda P. , Maccarone E.	Distribution of hydroxycinnamic acids as a criterion to evaluate variety and geographical origin of Italian orange juices.	ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE , vol. 14, pp. 301-315	2002
	Ruberto G., Rapisarda P.	Essential oils of new pigmented Citrus hybrids: <i>Citrus sinensis</i> L. Osbeck x <i>C. clementina</i> Hort. ex Tanaka	JOURNAL OF FOOD SCIENCE , vol. 67 (7), pp. 2778-2780	2002
	Bonina F.P., Leotta C., Scalia G., Puglia C., Trombetta D., Tringali G., Roccazzello A.M., Rapisarda P. , Saija A.	Evaluation of oxidative stress in diabetic patients after supplementation with a standardised red orange extract.	DIABETES, NUTRITION & METABOLISM , vol. 15, pp. 14-19	2002
	Rapisarda P. , Bellomo S.E., Intelisano S.	Storage temperature effects on blood orange fruit quality	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY , vol. 49 (7), pp. 3230-3235	2001
	Ruberto G, Rocco C, Rapisarda P.	Chemical composition of the peel essential oil of <i>Microcitrus australasica</i> var. <i>sanguinea</i> (FM Bail) Swing.	JOURNAL OF ESSENTIAL OIL RESEARCH , vol. 12, pp. 379-382	2000
	Rapisarda P. , Fanella F., Maccarone, E.	Reliability of analytical methods for determining anthocyanins in blood orange juices.	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY , vol. 48 (6), pp. 2249-2252	2000

	Rapisarda P., Tomaino A., Lo Cascio R., Bonina F., De Pasquale A., Saija A.	Antioxidant effectiveness as influenced by phenolic content of fresh orange juices	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, vol. 47 (11), pp. 4718-4723	1999
	Di Mauro A., Fallico B., Passerini A., Rapisarda P., Maccarone E.	Recovery of hesperidin from orange peel by concentration of extracts on styrene-divinylbenzene resin	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, vol. 47 (10), pp. 4391-4397	1999
	Intrigliolo F., Caruso A., Russo G., Gazea F., Intelisano S., Giuffrida A., Rapisarda P.	Pedologic parameters related to yield and quality of bergamot oil.	COMMUNICATIONS IN SOIL SCIENCE AND PLANT ANALYSIS, vol. 30, pp. 2035-2044	1999
	Maccarone E., Rapisarda P., Fanella F., Arena E., Mondello L.	Cyanidin-3-(6"-malonyl)- β -glucoside. One of the major anthocyanins in blood orange juice.	ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol. 10, pp. 367-372	1998
	Bonina F., Saija A., Tomaino A., Lo Cascio R., Rapisarda P., Dederen J.C	In vitro antioxidant activity and in vivo photoprotective effect of a red orange extract.	INTERNATIONAL JOURNAL OF COSMETIC SCIENCE, vol. 20, pp. 331-342	1998
	Maccarone E., Campisi S., Fallico B., Rapisarda P., Sgarlata R.	Flavor components of Italian orange juices	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, vol. 46 (6), pp. 2293-2298	1998
	Rapisarda P., Carollo G., Fallico B., Tomaselli F., Maccarone E.	Hydroxycinnamic acids as markers of Italian blood orange juices	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, vol. 46 (2), pp. 464-470	1998
	Ruberto G., Biondi D., Rapisarda P., Renda A., Starrantino A.	Essential oil of Cami, a new citrus hybrid.	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, vol. 45, pp. 3206-3210	1997
	Ruberto G., Renda A., Piattelli M., Rapisarda P., Starrantino A.	Essential oil of two new pigmented citrus hybrids, <i>Citrus clementina</i> x <i>Citrus sinensis</i> .	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, vol. 45, pp. 467-471	1997
	Rapisarda P., Intelisano S.	Sample preparation for vitamin C analysis of pigmented orange juices.	ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol. 3, pp. 251-256	1996

	Fallico, B., Lanza, M.C., Maccarone, E., Asmundo, C.N., Rapisarda P.	Role of hydroxycinnamic acids and vinylphenols in the flavor alteration of blood orange juices	JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY, vol.44 (9), pp. 2654-2657	1996
	Ruberto G., Biondi D., Piattelli M., Rapisarda P. , Starrantino A.	Essential oil of the new citrus hybrid <i>Citrus clementina</i> x <i>C. limon</i> .	JOURNAL OF ESSENTIAL OIL RESEARCH, vol. 6, pp. 1-8	1994
	Rapisarda P. , Fallico B., Izzo R., Maccarone E.	A simple and reliable method for determining anthocyanins in blood orange juices.	AGROCHIMICA, vol. 38, pp. 157-164	1994
	Ruberto G., Biondi D., Piattelli M., Rapisarda P. , Starrantino A.	Profile of essential oils of new citrus hybrids.	FLAVOUR AND FRAGRANCE JOURNAL, vol. 8, pp. 1-6	1993
	Maccarone E., Maccarrone A., Rapisarda P.	Stabilization of anthocyanins of blood orange fruit juice.	JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol. 50, pp. 901-904	1985

Articoli in riviste internazionali con referee

	AUTORE	TITOLO	RIVISTA	Anno
	Roccuzzo G., Fabroni S., Allegra M., Torrisi B., Rapisarda P. , Intrigliolo F., Camin F., Canali S.	Effects of organic fertilisation on "Valencia late" orange bearing trees.	ACTA HORTICULTURAE, vol. 933, pp. 221-226	2012
	Distefano G., Caruso M., Las Casas G., La Malfa S., Gentile A., Tribulato E., Simsek O., Rapisarda P.	Maturation in fruits of Clementine: biochemical and molecular analysis	ACTA HORTICULTURAE, vol. 892, pp. 329-334	2011
	Rapisarda P. , Camin F., Faedi W., Paoletti F., Tabilio M. R.	New markers for the traceability of organic fruit.	ACTA HORTICULTURAE, vol. 873, pp. 173-183	2010
	Ingallinera B., Spagna G., Barbagallo R.N., Bognanni R., Rapisarda P. , B.E. Mencarelli F., Tonutti P.	Oxidation activity in ready-to-eat oranges.	ACTA HORTICULTURAE, vol. 3, pp. 1925-1928	2005

	Rapisarda P., Intrigliolo F., Intelisano S.	Fruit mineral analysis of two “Tarocco” clones of sweet orange to estimate fruit mineral removals.	<i>ACTA HORTICULTURAE</i> , vol. 383, pp. 125-133	1995
	Maccarone E., Cuffari G., Passerini A., Rapisarda P.	The anthocyanins of <i>Arbutus unedo</i> L. fruits (Ericaceae).	<i>ANNALI DI CHIMICA</i> , vol. 80, pp. 171-176.	1990
	Maccarone E., Maccarrone A., Rapisarda P.	Technical note: colour stabilization of orange fruit juice by tannic acid.	<i>INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY</i> , vol. 22, pp. 159-162	1987
	Maccarone E., Ferrigno V., Longo M.L., Rapisarda P.	Effects of light on anthocyanins. kinetics and photodegradation products in acidic aqueous solution	<i>ANNALI DI CHIMICA</i> , vol. 77, pp. 499-508	1987
	Maccarone E., Maccarrone A., Rapisarda P.	Acylated anthocyanins from oranges.	<i>ANNALI DI CHIMICA</i> , vol. 75, pp. 79-86	1985
	Maccarone E., Maccarrone A., Perrini G., Rapisarda P.	Anthocyanins of the moro orange juice.	<i>ANNALI DI CHIMICA</i> , vol. 73, pp. 533-539	1983

10.3 Articoli in atti di convegni internazionali con referee

	AUTORE	TITOLO	RIVISTA	Anno
	Fabroni S., Amenta M., Allegra M., Sorrentino G., Roccuzzo G., Rapisarda P.	Traceability of citrus fruit using isotopic and chemical markers	<i>PROCEEDING OF THE INTERNATIONAL SOCIETY OF CITRICULTURE</i> , vol. I, pp. 1445-1454, Valencia, 18-23 November 2012. ISBN: 978-94-6261-053-8	2015
	Las Casas G., Distefano G., Caruso M., La Malfa S., Gentile A., Tribulato E., Rapisarda P.	Biochemical and molecular analysis of fruits on ‘Comune’ clementine and its late-ripening mutant ‘Tardivo’.	<i>PROCEEDINGS OF THE INTERNATIONAL SOCIETY OF CITRICULTURE</i> , vol. I, pp. 340-348, Wuhan (China), 26-30 Ottobre, 2008. ISBN: 978-7-109-14884-0	2008
	Catalano A.E., Todaro A., Rapisarda P., Maccarone E., Spagna G.	Characterization of pectinmethyl esterase, β -galactosidase and ascorbate oxidase from sicilian blood oranges.	<i>PROCEEDINGS OF THE INTERNATIONAL SOCIETY OF CITRICULTURE</i> , vol. I, pp. 672-674. Wuhan (China), 26-30 ottobre, 2008.	2008

			<i>ISBN: 978-7-109-14884-0</i>	
	Bellomo S. E., Lanza M., Caggia C., Mazzaglia A., Pannuzzo P., Restuccia C., Timpanaro N., Rapisarda P.	Physicochemical, sensory and microbiological evaluation of minimally processed blood oranges using a pilot-plant.	ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE , Special Issue SLIM 2006, pp. 310-317 <i>ISSN: 1120-1770</i>	2007
	Rapisarda P. , Pannuzzo P., Timpanaro N., Lo Bianco M.	Changes in polyphenol, vitamin C content and antioxidant capacity in minimally processed Tarocco fruits.	ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE , Special Issue SLIM 2006, pp. 439-444 <i>ISSN: 1120-1770</i>	2007
	Rapisarda P. , Bellomo S. E., Pannuzzo P., Romano G., Timpanaro N.	Minimally processed orange fruits: evaluation of products from late Tarocco genotype fruits stored at low temperature.	ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE , Special Issue SLIM 2006, pp. 431-438 <i>ISSN: 1120-1770</i>	2007
	Catalano A.E., Ingallinera B., Passanisi D., Rapisarda P. , Spagna G.	Effect of different packaging on enzymatic and chemical degradation of chilled cut oranges during shelf-life.	ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE , Special Issue SLIM 2006, pp. 151-156 <i>ISSN: 1120-1770</i>	2007
	Rapisarda P. , Calabretta M.L., Romano G., Intrigliolo F.	New markers to differentiate between organic and conventional citrus fruit.	PROCEEDINGS OF THE INTERNATIONAL SOCIETY OF CITRICULTURE , vol. II, pp. 658-662. Agadir (Marocco), 15-20 February, 2004. <i>ISBN: 9981-9842-8-0</i>	2004
	Lo Scalzo R., Summa C., Iannocci T., Rapisarda P.	Chemical composition and antioxidant properties of blood orange juice in relation with thermal treatments of fruit.	PROCEEDINGS OF THE INTERNATIONAL SOCIETY OF CITRICULTURE , vol. III, pp. 1164-1168. Agadir (Marocco), 15-20 February, 2004. <i>ISBN: 9981-9842-8-0</i>	2004
	Rapisarda P. , Bellomo S.E., Pannuzzo P., Caggia C., Lanza C.M., Restuccia C.	Minimally processed blood oranges: physicochemical, microbiological and sensory evaluation of four 'Tarocco' clones slices	PROCEEDINGS OF THE INTERNATIONAL SOCIETY OF CITRICULTURE , vol. III, pp. 1149-1158. Agadir (Marocco), 15-20 February, 2004. <i>ISBN: 9981-9842-8-0</i>	2004
	Calabretta M.L., Torrisi B.F., Allegra M., Rapisarda P. , Intrigliolo F., Canali S., Trinchera A., Di Bartolomeo E., Nisini L.	Yield and soil fertility comparison among organic citrus and conventional fertilised orange orchards in southern Italy	PROCEEDINGS OF THE INTERNATIONAL SOCIETY OF CITRICULTURE , vol. II, pp. 654-65. Agadir (Marocco), 15-20 February, 2004. <i>ISBN: 9981-9842-8-0</i>	2004
	Caggia C., Rapisarda P. , Lanza C. M., Bellomo S. E., Pannuzzo P., Lo Bianco M., Restuccia C., Spampinato C., Sciuto A. G.	Blood orange slices minimally transformed: chemical, microbiology and sensory studies	ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE , Special Issue SLIM 2003, vol. 15, pp. 298-314 <i>ISSN: 1120-1770</i>	2003

	Palma A., D'Aquino S., Astone V., Rapisarda P. , Agabbio M.	Potential use of 'Ponkan' and 'Page' mandarins as minimally processed fruit.	ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE , Special Issue SLIM 2003, vol. 15, pp. 373-376. ISBN: 1120-1770	2003
	Rapisarda P. , Russo G.	Fruit quality of five "Tarocco" selections grown in Italy.	PROCEEDINGS OF THE INTERNATIONAL SOCIETY OF CITRICULTURE , pp. 1149-1153. Orlando- Florida, 3-7 December, 2000. ISBN: 0-9707546-7-1	2000
	Reforgiato Recupero G., Russo G., Rapisarda P. , La Rosa M., Guardo M., Lo Piero A.R., Petrone G.	Anthocyanin biosynthesis in blood oranges	PROCEEDINGS OF THE INTERNATIONAL SOCIETY OF CITRICULTURE , pp. 681-682. Orlando- Florida, 3-7 December, 2000 ISBN: 0-9707546-7-1	2000
	Intrigliolo F., Giuffrida A., Rapisarda P. , Calabretta M.L., Roccuzzo G.	SPAD as an indicator of nitrogen status in citrus.	PROCEEDINGS OF THE INTERNATIONAL SOCIETY OF CITRICULTURE , pp. 665-66. Orlando- Florida, 3-7 December, 2000. ISBN: 0-9707546-7-1	2000
	Micalizio L., Di Marco D., Rapisarda P. , Starrantino A.	<i>In vitro</i> culture of juice vesicles of "star ruby" grapefruit and "Moro" blood orange.	PROCEEDINGS OF THE INTERNATIONAL SOCIETY OF CITRICULTURE , vol. 2, pp. 903-906 Sun City, South Africa, 12-17 May 1996. ISBN: 1-879906-34-1	1996
	Caccioni D.R.L., Ruberto G., Wang C., Rapisarda P.	Role of oil components on the resistance of citrus fruits to <i>Penicillium</i> spp	ENVIRONMENTAL BIOTIC FACTORS IN INTEGRATED PLANT DISEASE CONTROL . Ed. Małgorzata Manka. pp. 181-184, Poznań, (Poland), 5-9 September, 1995. ISBN: 83-902901-0-3	1995
	Rapisarda P. , Giuffrida A.	Anthocyanins level in Italian blood oranges.	PROCEEDINGS OF THE INTERNATIONAL SOCIETY OF CITRICULTURE , pp. 1130-1133. Acireale (CT), March, 1992	1992

Libri e capitoli di libri internazionali con ISBN

	AUTORE	TITOLO	RIVISTA	Anno
	Fabroni S., Romeo F. V., Rapisarda P.	Nutritional Composition of Clementine (<i>Citrus x clementina</i>) Cultivars.	NUTRITIONAL COMPOSITION OF FRUIT CULTIVARS pp. 149–172, 2016 Elsevier Inc. Academic Press, Doi:10.1016/B978-0-12-408117-8.00007-6, ISBN: 9780124081178	2016

	Rapisarda P., Bellomo S.E., Intrigliolo F.	Anthocyanins in blood oranges: composition and biological activity.	RECENT RESEARCH DEVELOPMENTS IN AGRICULTURAL & FOOD CHEMISTRY vol. 5, pp. 217-230, 2001 Ed. S. G. Pandalai, TRIVANDRUM, KERALA: Research Signpost, ISBN: 81-7736-075-2	2001
	Ruberto G., Starrantino A., Rapisarda P.	Citrus improvement-chemical and genetic aspects.	RECENT RESEARCH DEVELOPMENTS IN AGRICULTURAL & FOOD CHEMISTRY vol. 3, pp. 445-470, 1999 Ed. S. G. Pandalai, TRIVANDRUM, KERALA: Research Signpost ISBN: 81-86481-95-8	1999

Libri e capitoli di libri nazionali

	AUTORE	TITOLO	RIVISTA	Anno
	Spina A., Cambrea M., Platania A., Roccasalva D., Rapisarda P.	Germoplasma di lupino (<i>Lupinus albus</i> , L., <i>Lupinus Angustifolius</i> L., e <i>Lupinus luteus</i> L.) in collezione presso il CRA-ACM di Acireale	<i>In: CONSERVAZIONE, BIODIVERSITA', GESTIONE BANCHE DATI E MIGLIORAMENTO GENETICO.</i> Vol 1, pp. 271-279, 2012. <i>Nuova Cultura, Roma.</i> ISBN: 9788868120986	2013
	Rapisarda P.	Succhi	GLI AGRUMI. pp. 438-447. Coltura & Cultura, BOLOGNA: Art Servizi Editoriali, ISBN: 978-88-6614-856-2	2012
	Rapisarda P. , Fabroni S.	Essenze e derivati.	GLI AGRUMI. pp. 452-465. Coltura & Cultura, Bologna Art Servizi Editoriali, ISBN: 978-88-6614-856-2	2012
	Rapisarda P.	Qualità dei frutti e dei succhi.	CITRUS TRATTATO DI AGRUMICOLTURA. pp. 419-436, 2009. Milano: Edagricole-Il Sole24ore. ISBN: 978-88-506-5272-3	2009
	Intrigliolo F., Roccuzzo G., La Certosa G., Rapisarda P. , Canali S.	Agrumi: modalità di campionamento per terreno, foglie, acque d'irrigazione e frutti. Valori analitici di riferimento	Ed. C.U.E.C.M.	1999
	Di Giacomo A., Rapisarda P. , Safina G.	L'industria dei derivati agrumari.	ED. STAZIONE SPERIMENTALE PER L'INDUSTRIA DELLE ESSENZE E DEI DERIVATI AGRUMARI DI REGGIO CALABRIA	1992

Articoli in riviste e in atti di convegni nazionali/internazionali senza referee

	AUTORE	TITOLO	RIVISTA	Anno
	Fabroni S., Amenta M.,- Ballistreri G., Rapisarda P.	Nutraceutica dai sottoprodotti dell'industria agrumaria	RIVISTA DI FRUTTICOLTURA E DI ORTOFLORICOLTURA , vol 1-2, pp. 2-4	2016
	Fabroni S., Amenta M., Romeo F.V., Ballistreri G., Rapisarda P.	Costituito ad Acireale un Centro di Testing per l'industria agrumaria	RIVISTA DI FRUTTICOLTURA E DI ORTOFLORICOLTURA , vol 7-8, pp. 52-56	2014
	Fabroni S., Benincasa C., Muzzalupo I., Rapisarda P. , Romano E., Perri E.	Classificazione chemio metrica di oli di oliva vergini di provenienza nazionale mediante marker isotopici e chimici	ACTA ITALUS HORTUS. Atti del convegno “Il Convegno Nazionale dell’olivo e dell’olio”, vol. 10, pp. 267-270	2013
	Spina A., Arena E., Fabroni S., Fallico B., Lanza C.M., Muccilli S., Palumbo M., Rapisarda P.	Impiego di fibre di agrumi nella produzione industriale di pani di grano duro salutistici.	ATTI DEL 9° CONVEGNO AISTEC. Bergamo 12-14 giugno 2013, pp. 32-36. ISBN: 978-88-906680-1-2	2013
	Arena E., Fallico B., Lanza C.M., Muccilli S., Massimo Palumbo, Rapisarda P. , Spina A.	Impiego del cloruro di potassio per migliorare la sapidità in pani iposodici di grano duro.	ATTI DEL 9° CONVEGNO AISTEC. Bergamo 12-14 giugno 2013, pp. 228-232. ISBN: 978-88-906680-1-2	2013
	Arena E., Lanza M.C., Muccilli S., Rapisarda P. , Spina A., Strano M.C., Fallico B.	Riduzione del cloruro di sodio in pane di frumento duro: risultati di prove sperimentali e industriali di panificazione.	ATTI DEL 9° CONVEGNO AISTEC. Bergamo 12-14 giugno 2013 pp. 237-241. ISBN: 978-88-906680-1-2	2013
	Amenta M., Fabroni S., Rapisarda P.	Identificazione dell'origine geografica di agrumi tipici siciliani.	ACTA ITALUS HORTUS. Atti del convegno “Ricerche avanzate in Agrumicoltura e loro applicazioni- RAVAGRU”, vol. 9, pp. 61-65 ISBN: 978-88-905628-8-4	2013
	Di Stefano G., Caruso M., Currò S., Gentile A., La Malfa S., Las Casas G., Rapisarda P.	Studio della biologia riproduttiva e della maturazione del clementine attraverso l'analisi di mutanti naturali.	ACTA ITALUS HORTUS. Atti del convegno “Ricerche avanzate in Agrumicoltura e loro applicazioni- RAVAGRU”, vol. 9, pp. 10-14 ISBN: 978-88-905628-8-4	2013
	Strano M.C., Calandra M., Aloisi V., Rapisarda P.	Trattamenti e metodi di controllo per il mantenimento della qualità in frutti di arancio cv Tarocco sottoposti a frigoconservazione.	ACTA ITALUS HORTUS. Atti del convegno “Ricerche avanzate in Agrumicoltura e loro applicazioni- RAVAGRU”, vol. 9, pp. 41-44 ISBN: 978-88-905628-8-4	2013

	Frasca G., Rizza L., Bonina F., Panico A., Rapisarda P.	Attività antiinfiammatoria di alcuni principi attivi contenuti nelle arance rosse di Sicilia	ACTA ITALUS HORTUS. Atti del convegno “Ricerche avanzate in Agrumicoltura e loro applicazioni- RAVAGRU”, vol. 9, pp. 71-75 ISBN: 978-88-905628-8-4	2013
	Rapisarda P. , Amenta M., Fabroni S., Licciardello C., Pietropaolo D., Recupero S., Rizza G., Rizzo V., Russo M.P., Russo G., Reforgiato Recupero G.	Variabilità dei componenti salutistici nelle arance bionde e pigmentate	RIVISTA DI FRUTTICOLTURA E DI ORTOFLORICOLTURA , vol 1-2, pp. 64-70	2012
	Rapisarda P. , Caggia C., Bellomo S.E., Pannuzzo P., Restuccia C., Timpanaro N., Lanza C.M.	Shelf-life of minimally processed blood oranges as affected by modified atmosphere packaging.	ITALIAN FOOD & BEVERAGE TECHNOLOGY , vol. LXIX, pp. 5-13	2012
	Strano M.C., Calandra M., Rapisarda P.	La conservazione degli agrumi: problematiche in pre e post-raccolta.	PROTEZIONE DELLE COLTURE , vol. 4, pp. 42-54	2011
	Maccarone E., Rapisarda P.	Arance rosse. Trent'anni di ricerca e innovazione.	ATTI DEL VIII CONGRESSO NAZIONALE DI CHIMICA DEGLI ALIMENTI. pp. 1-7, Marsala (TP), 20-24 settembre ISBN: 978-88-86208-65-9	2010
	Guarrasi V., Barone F., San Biagio P. L., Amenta M., Rapisarda P. , Germanà M.A (2010).	Studio preliminare sulle caratteristiche qualitative e salutistiche di 4 cultivar di mango (<i>Mangifera Indica</i> L.) coltivate in Sicilia.	ATTI DEL VIII CONGRESSO NAZIONALE DI CHIMICA DEGLI ALIMENTI. pp. 362-366, Marsala (TP), 20-24 settembre, ISBN: 978-88-86208-65-9	2010
	Fabroni S., Amenta M., Sanfilippo L., Rapisarda P.	Nuovi agrumi con elevate proprietà funzionali.	ATTI DEL VIII CONGRESSO NAZIONALE DI CHIMICA DEGLI ALIMENTI. pp. 304-310, Marsala (TP), 20-24 settembre, ISBN: 978-88-86208-65-9	2010
	Rapisarda P. , Amenta M., Fabroni S., Licciardello C., Torrisi B., Intrigliolo F.	Caratterizzazione qualitativa di arance biologiche e convenzionali e ricerca di nuovi “markers” per l’identificazione del metodo di coltivazione.	ATTI DEL CONVEGNO “NUOVI ‘MARKER’ PER LA RINTRACCIAIBILITÀ DELLA FRUTTA BIOLOGICA”. pp. 9-31, Acireale (CT), 24 luglio 2009	2009
	Rapisarda P. , Romano G., Fabroni S.	Stabilizzazione del succo di arancia rossa attraverso l’utilizzo di anidride carbonica in condizioni supercritiche.	ATTI DEL CONVEGNO “INNOVAZIONI PER IL RAGGIUNGIMENTO DELLA QUALITÀ GLOBALE IN AGRUMICOLTURA”. pp. 21-22, Acireale (CT), 11 dicembre 2009	2009
	Rapisarda P. , Romano G., Fabroni S.	Individuazione di elevate proprietà nutrizionali e salutistiche dei frutti di diversi genotipi di arancio.	ATTI DEL CONVEGNO “INNOVAZIONI PER IL RAGGIUNGIMENTO DELLA QUALITÀ GLOBALE IN AGRUMICOLTURA” pp. 19-20, Acireale (CT), 11 dicembre 2009	2009

	Rapisarda P. , Bellomo S.E., Pannuzzo P., Timpanaro N.	Arance rosse affettate pronte per il consumo.	ITALUS HORTUS , vol. 14, pp. 1-5	2007
	Rapisarda P. , Bellomo S.E., Pannuzzo P., Timpanaro N., Lanza C.M., Caggia C., Restuccia C.	Ricerca e sviluppo di arance rosse di IV gamma: scelta della cultivar, influenza del confezionamento e del trattamento tecnologico con impianto pilota.	ATTI DEL CONVEGNO “RICERCHE E INNOVAZIONI NELL’INDUSTRIA ALIMENTARE – CISETA” pp. 928-933, Milano, 7-8 maggio, ISBN: 978-88-96027-00-4	2007
	Rapisarda P. , Bellomo S.E., Pannuzzo P., Timpanaro N., Lanza C.M., Caggia C., Restuccia C.	Arance rosse affettate pronte per il consumo (IV gamma): influenza del confezionamento sulle proprietà chimico-fisiche, microbiologiche e sensoriali.	ATTI DEL CONVEGNO “RICERCHE E INNOVAZIONI NELL’INDUSTRIA ALIMENTARE - CISETA.” pp. 385-390, Villa Erba, Cernobbio (Co), 19 – 20 Settembre, ISBN: 88-85022-96-0	2005
	Rapisarda P. , Lo Bianco M., Pannuzzo P., Puglisi A.	Influenza della frigo-conservazione sulla componente polifenolica e sull’attività antiossidante di quattro differenti genotipi di arance.	ATTI DEL CONVEGNO RICERCHE E INNOVAZIONI NELL’INDUSTRIA ALIMENTARE – CISETA” pp. 237-241, Villa Erba, Cernobbio (Co), 19 – 20 Settembre, ISBN: 88-85022-96	2005
	Rapisarda P. , Bellomo S.E., Pannuzzo P., Russo G.	Caratterizzazione chimico-fisica del succo di nuovi ibridi mandarino-simili a polpa pigmentata: “Tacle” e “Clara”.	ATTI DEL CONVEGNO “RICERCHE E INNOVAZIONI NELL’INDUSTRIA ALIMENTARE – CISETA” pp. 442-446, Villa Erba, Cernobbio (Co), 19 – 20 Settembre, ISBN: 88-85022-96-0	2005
	Rapisarda P.	La qualità del succo e delle essenze di limone prodotti in Italia	RIVISTA DI FRUTTICOLTURA E DI ORTOFLORICOLTURA , vol. LXVI, pp. 28-31.	2004
	Intrigliolo F., Torrisi B., Giuffrida A., Stagno F., Allegra M., Calabretta M.L., Genovese F., Rapisarda P. , Canali S., Trinchera A., Di Bartolomeo M., Nisini L., Pompili L.	Interventi di fertilizzazione a basso impatto ambientale in agrumicoltura.	ATTI DEL CONVEGNO “RICERCHE E SPERIMENTAZIONI NEL SETTORE DELL’AGRUMICOLTURA ITALIANA - PIANO AGRUMICOLO NAZIONAL” Risultati I anno di attività PAN. pp. 57-68, Acireale, 8 Aprile.	2003
	Rapisarda P. , Bellomo S.E., Pannuzzo P., Puglisi A., Romano G.	Arance rosse affettate pronte per il consumo.	ATTI DEL CONVEGNO “RICERCHE E SPERIMENTAZIONI NEL SETTORE DELL’AGRUMICOLTURA ITALIANA - PIANO AGRUMICOLO NAZIONALE” Risultati I anno di attività PAN. pp. 143-154 Acireale, 8 Aprile.	2003

	Lombardo C., Resca R., Di Mauro A., Rapisarda P. , Maccarone E.	Concentrazione del succo di arance pigmentate in impianto pilota di osmosi inversa.	ATTI DEL CONVEGNO “RICERCHE E Sperimentazioni nel SETTORE DELL’AGRUMICOLTURA ITALIANA - PIANO AGRUMICOLO NAZIONALE” Risultati I anno di attività PAN. pp. 193-197 Acireale, 8 Aprile.	2003
	De Pasquale A., Saija A., Trincali G., Insirello E., Rapisarda P. , Bonina F.P	Valutazione dei livelli di stress ossidativo in giocatori professionisti di pallaamano dopo supplementazione della dieta con estratto standardizzato di arance rosse.	ATTI DEL CONVEGNO “RICERCHE E Sperimentazioni nel SETTORE DELL’AGRUMICOLTURA ITALIANA - PIANO AGRUMICOLO NAZIONALE” Risultati I anno di attività PAN. pp. 213-220 Acireale, 8 Aprile.	2003
	Rapisarda P. , Pannuzzo P., Puglisi A., Russo G.	Valutazione di cinque selezioni di arancio della cultivar tarocco.	INFORMATORE AGRARIO , vol. 40, pp. 3-6.	2003
	Di Mauro A., Passerini A., Maccarone E., Rapisarda P.	Distribution of hydroxycinnamic acids as a criterion to evaluate variety and geographical origin of Italian orange juices.	ITALIAN FOOD & BEVERAGE TECHNOLOGY , vol. XXXII, pp. 15-24.	2003
	Bonina F P., Puglia C., Saija A., Trombetta D., Vanella A., Russo A., Rapisarda P. , Cornelli U., Tringali G., Insirello E., Ferro M.	Proprietà salutistiche dell'estratto di arance rosse di Sicilia.	L'INTEGRATORE NUTRIZIONALE , vol. 5, pp. 7-15.	2002
	Rapisarda P. , Calabretta M.L., Lombardo C., Romano G., Intrigliolo F.	Aspetti qualitativi dei frutti di arancio provenienti da agricoltura biologica e convenzionale.	ITALUS HORTUS Atti VI giornate scientifiche SOI vol. I, Spoleto (PG), pp. 23-25.	2002
	Rapisarda P. , Intrigliolo F. Lanza G. Giuffrida A. Romano G. Fiorillo M.	Qualità dei prodotti dell’agricoltura biologica	ATTI CONVEGNO SANA , “La ricerca per un biologico di qualità”. pp. 25-31, Bologna, 14 settembre.	2002
	Di Mauro A., Arena E., Fallico B., Passerini A., Rapisarda P. , Maccarone E.	Variety-environment interaction in the hydroxycinnamic acids content of Italian orange juices.	SPECIAL PUBLICATION / ROYAL SOCIETY OF CHEMISTRY , pp. 562-563.	2001
	Intrigliolo F., Calabretta M.L., Giuffrida A., Torrisi B., Rapisarda P. , Tittarelli F., Anselmi M., Rocuzzo G., Trinchera A., Benedetti A.	Compost dagli scarti dell’industria agrumaria	INFORMATORE AGRARIO , vol. 4, pp. 35-39.	2001

	Rapisarda P. , Pannuzzo P.	Nuove prospettive per il succo di mandarino	RIVISTA DI FRUTTICOLTURA E DI ORTOFLORICOLTURA , vol. 11, pp. 49-52.	2001
	Rapisarda P. , Fanella F., Maccarone E.	Determinazione del contenuto di antocianine nei succhi delle arance pigmentate.	INDUSTRIE DELLE BEVANDE , vol. XXIX, pp. 375-377.	2000
	Rapisarda P. , Bellomo S.E., Intelisano S., Russo G., Starrantino A., Intrigliolo F.	Arancio navelina ISA 315 in diversi areali dell'Italia meridionale	INFORMATORE AGRARIO , vol. 25, pp. 37-40.	2000
	Rapisarda P.	Arance pigmentate un patrimonio da proteggere	TERRA E VITA , vol. XLI, pp. 24.	2000
	Intrigliolo F., Rapisarda P. , Intelisano S., Giuffrida A.	Relazione fra contenuti in elementi minerali nelle foglie e nel succo dei frutti di arancio cv. Tarocco.	RIVISTA DI FRUTTICOLTURA E DI ORTOFLORICOLTURA , vol. 1, pp. 49-52.	2000
	Rapisarda P. , Fanella F., Intelisano S., Intrigliolo F.	Effetti della temperatura di conservazione sulla pigmentazione dei frutti di arancio.	V GIORNATE SCIENTIFICHE SOI , vol. II, pp. 523-524, Sirmione, 28-30 marzo.	2000
	Roccuzzo G., Rapisarda P. , Giuffrida A., Calabretta M.L., Intrigliolo F.	I livelli di clorofilla nelle foglie di limone come indicatore dello stato nutrizionale azotato.	V GIORNATE SCIENTIFICHE SOI , vol. II, pp. 579-580, Sirmione, 28-30 marzo.	2000
	Ruberto G., Starrantino A., Rapisarda P.	Essential oils from new citrus fruits	ESSENZE, DERIVATI AGRUMARI , vol. 69, pp. 15-26.	1999
	Rapisarda P.	Sostanze ad alto valore aggiunto dai sottoprodotti dell'industria agrumaria.	RIVISTA DI FRUTTICOLTURA E DI ORTOFLORICOLTURA , vol. 1, pp. 33-37.	1999
	Rapisarda P. , Fanella F., Maccarone E.	Determinazione del contenuto di antocianine nei succhi delle arance pigmentate	CONVEGNO RICERCHE E INNOVAZIONI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE , vol. IV, pp. 1069-1073, Cernobbio (CO), 16-17 settembre. ISBN: 88-85022-73-1	1999
	Rapisarda P. , Intelisano S., Fanella F., Intrigliolo F., Tittarelli F., Canali S., Benedetti A., Sequi P.	Utilizzo degli scarti di lavorazione dell'industria agrumaria.	INFORMATORE AGRARIO , vol. LIV, pp. 93-97.	1998

	Rapisarda P.	Evoluzione e sviluppo nella produzione di succhi di arancia in Italia	RIVISTA DI FRUTTICOLTURA E DI ORTOFLORICOLTURA, vol. 12, pp. 23-25	1997
	Arena E., Fallico B., Fanella F., Maccarone E., Rapisarda P.	Gli acidi trans-4-idrossicinnamici marker dei succhi d'arancia pigmentata.	CONVEGNO RICERCHE E INNOVAZIONI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE, vol. 3, pp. 413-422, Cernobbio (CO), 11-12 settembre.	1997
	Saija A., Rapisarda P. , Bonina F.	Antiossidanti naturali non-enzimatici.	GRUPPO SCIENTIFICO ITALIANO STUDI E RICERCHE (GSISR), Giornata di studio 'Integratori alimentari. Dalla tradizione alla scienza'. pp. 30-34, Milano, 27 ottobre.	1997
	Rapisarda P. , Fallico B., Maccarone E., Nicolosi Asmundo C.	Ruolo degli acidi idrossicinnamici nella alterazione dell'aroma del succo delle arance pigmentate.	2° CONGRESSO NAZIONALE DI CHIMICA DEGLI ALIMENTI, pp. 407-412	1995
	Rapisarda P. , Starrantino A., Intelisano S.	Caratterizzazione qualitativa del succo del nuovo ibrido di agrume denominato "CAMI".	2° CONGRESSO NAZIONALE DI CHIMICA DEGLI ALIMENTI, pp. 427-431	1995
	Rapisarda P.	Nuovo metodo di determinazione delle antocianine nei succhi pigmentati	CONVEGNO "INNOVAZIONI NELL'INDUSTRIA DEI DERIVATI AGRUMARI", pp. 56-67, Acireale, 5 marzo	1994
	Rapisarda P.	Produrre per l'industria.	TERRA E VITA, vol. XXXIII, pp. 33-34.	1991
	Rapisarda P. Starrantino A., Intelisano S.	Caratterizzazione qualitativa di due promettenti nuovi ibridi di agrumi	ANNALI DELL'ISTITUTO SPERIMENTALE PER L'AGRUMICOLTURA, vol. XXIII, pp. 27-36	1990

PRESENTAZIONE DI COMUNICAZIONI ORALI O POSTER A CONGRESSI INTERNAZIONALI

- **Anno 1991.** 22nd International Symposium on Essential Oils. (Ruberto G., Biondi D., Piattelli M., Rapisarda P., Starrantino A). “Studies on essential oils from new triploid citrus hybrids and their parents, diploid clementine and tetraploid grapefruits”. (St. Vincent (AO) 11-14 Settembre 1991).
- **Anno 1992.** VII International Citrus Congress. (Rapisarda P., Giuffrida A). “Anthocyanins level in Italian blood oranges” (Acireale (CT) 08-13 Marzo 1992).
- **Anno 1992.** 23rd International Symposium On Essential Oils. (Ruberto G., Rapisarda P.) “New essential oils from new citrus hybrids” (Auchinruive, Ayr, (Scotland) 09-12 Settembre 1992).

- **Anno 1995.** European foundation for plant pathology 3rd Conference. (Caccioni D.R.L., Ruberto G., Wang C., Rapisarda P.) “Role of essential oil components on the resistance of citrus to *Penicillium* spp.” (Poznan, (Polonia) 05-09 settembre 1995).
- **Anno 1996.** VIII International Citrus Congress. (Micalizio L., Di Marco D., Rapisarda P., Starrantino A.) “In vitro culture of juice vesicles of "Star Ruby" grapefruit and "Moro" blood orange” (Sun City, (Sud Africa) 12-17 Maggio 1996).
- **Anno 1995.** Convegno Internazionale “Alimenti Mediterranei e Benessere” (Rapisarda P.). “Composition and biological properties of citrus fruits” (Catania, 17-18 Novembre 1995).
- **Anno 1997.** 2nd International Symposium on Natural Drugs. (Saija A., Tomaino A., Lo Cascio R., Bonina F., De Pasquale A., Rapisarda P.) “Variety differences in the antioxidant effectiveness and phenolic content of orange juices” (Maratea (PZ), 28 Settembre -1 Ottobre 1997).
- **Anno 2000.** IX International Citrus Congress (Orlando, (Florida), 03-07 Dicembre 2000):
 1. Rapisarda P., Russo G. “Fruit quality of five Tarocco selections grown in Italy”;
 2. Reforgiato Recupero G., Russo M.P., Rapisarda P., La Rosa M., Guardo M., Lo Piero A.R., Petrone G. “Anthocyanin biosynthesis in blood oranges”;
 3. Intrigliolo F., Giuffrida A., Rapisarda P., Calabretta M.L., Roccuzzo G. “SPAD as an indicator of nitrogen status in citrus”.
- **Anno 2002.** XXVIth International Horticultural Congress. (Intrigliolo F., Rapisarda P., Giuffrida A., Calabretta ML., Canali S., Trinchera A., Benedetti A., Lacertosa G.) “Comparison between organic and conventional managed citrus orchards” (Toronto, (Canada) 11-17 Agosto 2002).
- **Anno 2004.** 10th International Citrus Congress.(Agadir, (Marocco) 15-20 Febbraio 2004):
 1. Calabretta M.L., Torrisi B.F., Allegra M., Rapisarda P., Intrigliolo F., Canali S., Trinchera A., Di Bartolomeo E., Nisini L “Yield and soil fertility comparison among organic citrus and conventional fertilised orange orchards in southern Italy”;
 2. Rapisarda P., Calabretta M.L., Romano G., Intrigliolo F.“New Markers to differentiate between organic and conventional citrus fruits”;
 3. Rapisarda P., Bellomo S.E., Pannuzzo P., Caggia C., Lanza C.M., Restuccia C. “Minimally processed blood oranges: physicochemical, microbiological and sensory evaluation of four Tarocco clones slices”;
 4. Lo Scalzo R., Summa C., Iannoccari T., Rapisarda P. “Chemical composition and antioxidant properties of blood orange juice in relation with thermal treatments of fruit”.
- **Anno 2006.** Shelf life International meeting SLIM 2006. (Catania, 21-23 Giugno 2006):
 1. Catalano A.E., Ingallinera B., Passanisi D., Rapisarda P., Spagna G. “Effect of different packaging on enzymatic and chemical degradation of chilled cut oranges during shelf life”;
 2. Bellomo S.E., Lanza M.C., Caggia C., Mazzaglia A., Pannuzzo P., Restuccia C., Timpanaro N., Rapisarda P. “Physico-chemical, sensory and microbiological evaluations of minimally processed blood oranges using a pilot plant”;

- 3. Rapisarda P., Bellomo S.E., Pannuzzo P., Romano G., Timpanaro N. "Minimally processed orange fruits: evaluation of products from late Tarocco genotype fruits stored at low temperature";
 4. Rapisarda P., Pannuzzo P., Timpanaro N., Lo Bianco M. "Changes in polyphenol, vitamin C content and antioxidant capacity in minimally processed Tarocco fruits".
- **Anno 2006.** 3rd International Conference on Polyphenols Applications in Nutrition and Health. (Rapisarda P., Lo Bianco M., Peterek S., Mock H.P.) "Phenolic composition and antioxidant capacity in new citrus hybrids" (Malta, 26-27 ottobre 2006).
- **Anno 2007.** 4th International Conference on Polyphenols Applications in Nutrition and Health (Malta, 14-16 Novembre, 2007) :
 1. Rapisarda P., Cavallaro R., Fabroni S., Todaro A. "Phenolic composition and antioxidant activity in freshly squeezed blood and blond orange juices [*Citrus sinensis* (L.) Osbeck]";
 2. Rapisarda P., Fabroni S., Maccarone E. "Effect of high pressure supercritical CO₂ treatment on antioxidant components of blood orange juice".
- **Anno 2008.** VI international ISHS Symposium on Mineral Nutrition of Fruit Crops. (Intrigliolo F., Rapisarda P., Giuffrida A., Calabretta M. L., Leonardi A., Canali S.) "Comparison between organically and conventionally management in several citrus orchards in eastern Sicily" (Faro, (Portogallo), 19-23 Maggio 2008).
- **Anno 2008.** 16th IFOAM Organic World Congress. (Rapisarda P., Camin F., Faedi W., Paoletti F., Tabilio M.R.). "New markers for the traceability of organic fruit: a cooperative research project supported with funding by MIPAAF (DM 91461/7743-06/09/05)" (Modena, (Italia), 16-20 Giugno 2008).
- **Anno 2008.** 1th International Citrus Congress (ICC 2008). (Rapisarda, P.; Cavallaro, R.; Fabroni, S.; Todaro, A.; Reforgiato Recupero, G.) "Changes in anthocyanin content and antioxidant activity during ripening of different citrus genotypes". (Wuhan, (China), 26-30 Ottobre 2008).
- **Anno 2009.** Workshop on "Organic Food Authentication: Challenge or Utopia?". (Camin F., Perini M., Bontempo L., Fabroni S., Faedi W., Magnani S., Tabilio M R., Musmeci S., Rossmann A., Kelly S D., Rapisarda P.) "Possible analytical markers for characterising organic fruits" (Geel, (Belgium), 30 Novembre- 1 Dicembre 2009).
- **Anno 2012.** XII International Citrus Congress Valencia (Fabroni S., Amenta M., and Rapisarda P.) "Traceability of citrus fruit using isotopic and chemical markers" (Valencia, (Spagna), 18–23 Novembre 2012).
- **Anno 2012.** XII International Citrus Congress Valencia (Fabroni S., Amenta M., Todaro A., and Rapisarda P.) "Change in nonvolatile flavours of blood and common orange fruits during cold storage" (Valencia, (Spagna), 18–23 Novembre 2012).
- **Anno 2012.** XII International Citrus Congress Valencia (Fabroni S., Amenta M., Rizza G., and Rapisarda P.) "Anthocyanins in citrus" (Valencia, (Spagna), 18–23 Novembre 2012).

- **Anno 2014.** Congresso “Trends in Natural Products Research” (Simona Fabroni, Margherita Amenta, Gabriele Ballistreri, Flora Valeria Romeo, Paolo Rapisarda) “Red Orange and Lemon fruit: sources of natural bioactive compounds for the nutra-pharmaceutical industry” (Olomouc (Repubblica Ceca), 23–25 Giugno 2014).
- **Anno 2014.** Congresso “Trends in Natural Products Research” (Romeo F. V., Fabroni S., Muccilli S., Spina A., Rapisarda P.) “Alkaloid profile of *Lupinus* seed extracts (*Lupinus albus* L., *Lupinus luteus* L. and *Lupinus angustifolius* L.)” (Olomouc (Repubblica Ceca), 23–25 Giugno 2014).
- **Anno 2015.** 9th ISANH Congress “Polyphenols Applications” (Fabroni, Simona, Ballistreri, Gabriele, Amenta Margherita, Romeo Flora Valeria, Rapisarda Paolo) "Anthocyanin profile and in vitro pancreatic lipase inhibition by anthocyanin containing extracts of fruits, vegetables, legume and cereals" (Malta, 03–05 Giugno 2015).

**“REFEREE” PER RIVISTE
NAZIONALI E
INTERNAZIONALI**

Date (da – a)	Anni 1995-2016
	<ul style="list-style-type: none"> • Italian Journal of Food Science; • Bioscience, Biotechnology and Biochemistry; • Plant Biology; • Journal of Agricultural and Food Chemistry; • International Journal of Plant Chemistry; • Soil Science and Fertilization; • Journal of Food Science. • Food Chemistry • Journal of Food Science and Technology • Molecules • Journal of Essential Oil Research • Journal of Food Engineering • International Journal of Food Science & Technology • Innovative Food Science and Emerging Technologies

Il sottoscritto PAOLO RAPISARDA, nato a Catania il 30-11-1955, consapevole che, ai sensi dell'articolo 76 del DPR n. 445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono punite ai sensi del Codice penale e delle leggi speciali vigenti in materia, dichiara sotto la propria responsabilità che quanto dichiarato nel presente prospetto corrisponde a verità.

FIRMA

Aci S. Antonio 04/08/17