

## **Curriculum Patrizia ROMANO**

Laureata in Scienze Biologiche presso l'Università degli Studi di Bologna. Dal 1974 al 1994 ha svolto attività didattica e di ricerca a titolo diverso presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bologna. Dal 1994 al 2019 come Professore Ordinario presso l'Università degli Studi della Basilicata ha svolto attività didattica, di formazione e di ricerca nel settore della Microbiologia Agraria (AGR16) e ha ricoperto ruoli istituzionali, quali Presidente Corso di Laurea in Tecnologie alimentari, componente del Collegio dei docenti di Dottorato, componente del Senato Accademico, Preside Vicario della Facoltà di Agraria, Direttore Vicario della Scuola SAFE., Prorettore con delega alle funzioni concernenti l'internazionalizzazione dei corsi di studio, referente di Ateneo per la realizzazione delle attività rientranti nella manifestazione "EXPO 2015"(Padiglione Italia). Dal 2020 è docente di Microbiologia degli alimenti presso l'Università telematica "Universitas Mercatorum" (Roma)

Membro di società scientifiche nazionali ed internazionali, quali la Società Italiana di Microbiologia Agraria (SIMTREA), dove coordina il Gruppo di Microbiologia della Vite e del Vino (GMVV); accademico ordinario nell'Accademia Italiana Vite e Vino; componente dell'ICY (International Commission on Yeasts); delegato esperto per il MIPAAF nell'ambito dell'OIV (Organisation internationale de la vigne et du vin) nel Gruppo di Microbiologia della Commissione Enologia; socio dell'Accademia delle Scienze della Biodiversità Mediterranea (ASBM); Associate Editor per alcune riviste internazionali; componente di numerosi comitati organizzatori e scientifici di congressi internazionali e nazionali; attività di referaggio per numerose riviste internazionali.

L'attività di ricerca principalmente focalizzata su studi fisiologici, metabolici, biochimici, genetici e molecolari di lieviti fermentativi, isolati da matrici alimentari diverse. Negli anni è stata sviluppata, in particolare, competenza specifica sulla biodiversità di lieviti vinari sia a livello di specie che di ceppo. Le linee principali di ricerca riguardano l'ecologia microbica di lieviti e batteri lattici isolati da diverse matrici alimentari (uve e mosti di diversa origine, paste acide, prodotti lattiero-caseari) con la caratterizzazione quali-quantitativa per proprietà di interesse tecnologico; la messa a punto di metodologie per la individuazione di caratteristiche ottimali di colture starter di lieviti per l'industria delle bevande, con verifiche a livello industriale; la biodiversità di lieviti fermentativi isolati da matrici alimentari diverse per proprietà legate alla qualità organolettica e salutistica dei prodotti fermentati; l'applicazione di tecniche di genetica e di biologia molecolare a lieviti di specie diverse per studi di base e per il controllo delle fermentazioni guidate; lo studio di attività enzimatiche in lieviti collegate a caratteristiche qualitative dei vini e prodotti fermentati di origine vegetale.

Autore/coautore di oltre 320 contributi su riviste scientifiche nazionali e internazionali, atti di congressi nazionali e internazionali, capitoli di libri. In particolare, è autore/coautore di centoventi lavori internazionali su riviste indicizzate, autore/coautore di 14 capitoli di libri (di cui 7 internazionali) e coeditore di tre libri (di cui uno internazionale).

Co-inventore di due Brevetti, di cui uno internazionale. Socio co-fondatore dello Spinoff accademico dell'Università degli Studi della Basilicata "StarFInn".