

INFORMAZIONI PERSONALI

Tiziana Nardi



 Verona (VR)



 tiziana.nardi@crea.gov.it

 [Tiziana Nardi \(0000-0003-2148-3112\)](tel:0000-0003-2148-3112)

Sesso F | Data di nascita 1978 | Nazionalità Italiana

ESPERIENZA PROFESSIONALE

| | | |
|---------------------------------------|-------------|--|
| | Date | <i>Marzo 2015 - oggi</i> |
| Lavoro o posizione ricoperti | | Ricercatrice III livello |
| Principali attività e responsabilità | | Ricerca in microbiologia degli alimenti e microbiologia degli ambienti coltivati: lieviti e batteri associati a vigneto e cantina; impatto di diverse gestioni agronomiche sul microbioma del vigneto e dell'uva; uso sostenibile di microrganismi in vitivinicoltura. |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | | CREA - Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia (CREA-VE) 31015 Conegliano (TV) |
| Tipo di attività o settore | | Ricerca scientifica nell'ambito del Settore Scientifico Disciplinare AGR/16: Microbiologia agraria |
| | Date | <i>Giugno 2011 – Febbraio 2015</i> |
| Lavoro o posizione ricoperti | | Ricerca e sviluppo, supporto tecnico |
| Principali attività e responsabilità | | Impiego a tempo indeterminato in azienda produttrice di lieviti e batteri per le fermentazioni agroalimentari |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | | Lallemand Inc. – Montreal, Quebec, Canada Succursale Italiana - 37060 Castel D'Azzano (VR) |
| Tipo di attività o settore | | Industria, produzione microrganismi starter (food & beverage). Divisione: enologia. |
| | Date | <i>Maggio 2008 – Aprile 2011</i> |
| Lavoro o posizione ricoperti | | Assegnista di Ricerca - Assegno Fondo Sociale Europeo (FSE) |
| Principali attività e responsabilità | | Ricerca in microbiologia degli alimenti. Temi di ricerca: "Incremento dei caratteri di tipicità dei distillati mediante approcci tecnologici e microbiologici" - "Utilizzo di microrganismi come sistema modello per la ricerca e lo studio di composti bioattivi in estratti vegetali ricavati da scarti di lavorazione dell'industria alimentare". |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | | Università di Padova – CIRVE Dipartimento Biotecnologie Agrarie e Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia 31015 Conegliano (TV) |
| Tipo di attività o settore | | Attività di ricerca post-dottorato in microbiologia, tecnologie alimentari e biologia molecolare. Settore Scientifico Disciplinare di riferimento AGR/16: Microbiologia agraria |

| | | |
|---------------------------------------|------------------------------|--|
| | Date | Luglio 2007 - Giugno 2008 |
| Lavoro o posizione ricoperti | Ricercatrice Post-doc | (EGIDE-France fellowship) |
| Principali attività e responsabilità | | Ricerca in microbiologia e chimica degli alimenti: danno microbiologico ai vini in invecchiamento. Progetto di ricerca "Identificazione dei geni responsabili della trasformazione degli acidi fenolici in fenoli volatili nel lievito <i>Brettanomyces</i> ". |
| Nome e indirizzo del datore di lavoro | | Université de Bourgogne – Institut Universitaire de la Vigne et du Vin - et Viniflor, F21068 Dijon - France |
| Tipo di attività o settore | | Attività di ricerca post-dottorato in microbiologia, biologia molecolare, chimica analitica. |

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

| | | |
|--|-----------------------------|---|
| | Data | 23 Aprile 2007 |
| Titolo della qualifica rilasciata | Dottorato di Ricerca | |
| Principali tematiche/competenze professionali possedute | | Microbiologia degli alimenti, enologia, tecnologie alimentari, ecologia microbica del territorio. Tesi di dottorato in Microbiologia Enologica (2004-2006): "Molecular approaches for the individuation and characterization of technological and quality traits in microorganisms of enological interest". Stage di ricerca (Gennaio - Giugno 2005) presso l'INRA (Institut National pour la Recherche Agronomique) di Montpellier, Francia. |
| Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione | | Università degli Studi di Padova <i>Corso di dottorato in Viticoltura, Enologia e Marketing delle Imprese Vitivinicole, ciclo XIX</i> |
| Livello nella classificazione nazionale o internazionale | | PhD, menzione internazionale <i>Doctor Europaeus</i> |
| | Data | 26 Febbraio 2002 |
| Titolo della qualifica rilasciata | Laurea | quinquennale in Biotecnologie industriali, voti: 110/110 e lode |
| Principali tematiche/competenze professionali possedute | | Biologia, microbiologia e microbiologia industriale, biologia molecolare, biochimica, fondamenti di chimica industriale, bioinformatica, biotecnologie, biochimica, tecnica delle fermentazioni agroalimentari, impianti biochimici. |
| Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione | | Università di Bologna Facoltà di Scienze MM. FF. NN. |
| Livello nella classificazione internazionale e nazionale | | M. Sc. (EU) Corso di Laurea quinquennale in Biotecnologie indirizzo industriale - equiparato a LM8 |

| | | | | | | | | | | |
|---|---------------------|------------------|---------|-----------------|-------------------|-----------------|------------------|------------------|----|------------------|
| Capacità e competenze personali | | | | | | | | | | |
| Madrelingua | Italiano | | | | | | | | | |
| Altre lingue - Autovalutazione | Comprensione | | | Parlato | | | | Scritto | | |
| <i>Livello europeo (*)</i> | Ascolto | | Lettura | | Interazione orale | | Produzione orale | | | |
| Francese ** | C2 | Proficient user | C2 | Proficient user | C2 | Proficient user | C2 | Proficient user | C2 | Proficient user |
| Inglese | B2 | Independent user | C1 | Proficient user | C1 | Proficient user | B2 | Independent user | B2 | Independent user |
| Spagnolo | A2 | Basic User | A2 | Basic User | A1 | Basic User | A1 | Basic User | A1 | Basic User |
| <p>(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue (**) <i>Competenza certificata dal diploma internazionale DALF (Diplome Approfondi de Langue Française, Ministère de l'Education Nationale, France)</i></p> | | | | | | | | | | |

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE

| | | | | |
|---------------------------------|-----------------|------------------------|-----------------|-------------------------|
| Elaborazione delle informazioni | Comunicazione | Creazione di Contenuti | Sicurezza | Risoluzione di problemi |
| Utente avanzato | Utente avanzato | Utente avanzato | Utente avanzato | Utente avanzato |

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato
 Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Autovalutazione eseguita mediante Test sul sito EU Europass in Aprile 2022

Premi, abilitazioni e riconoscimenti

ASN 2021/2023 - Conseguimento dell'**Abilitazione Scientifica Nazionale** alle funzioni di professore universitario di **Seconda Fascia** nel Settore Concorsuale **07/I1 - MICROBIOLOGIA AGRARIA**. Durata dell'Abilitazione: 11 anni a decorrere dal 29/09/2023.

Premio per giovani ricercatori **FEMS** (Federazione delle società Europee di Microbiologia) al Simposio ISSY26 - International Specialised Symposium on Yeasts, 2010

Altri ruoli, qualifiche e Membership

Membro del Comitato Tecnico-Scientifico-Etico di **Equalitas**, Società di Certificazione di sostenibilità in ambito vitivinicolo, dal 2024.
 Membro del gruppo di esperti MICRO (Microbiologia) della Commissione II Enologia e del gruppo di esperti SUSTAIN (Sustainability) della Commissione I Viticoltura dell'**OIV, Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino**, come da designazione da parte del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, dal 2021
 Membro di **SIMTREA**, Società Scientifica Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale, dal 2016.
 Membro del Gruppo Italiano di Microbiologia della Vite e del Vino, **GMVV**, dal 2018.
 Già Membro del Comitato Tecnico-Scientifico del Progetto **Tergeo**, promosso da Unione Italiana Vini, anni 2016-2019.

Insegnamento e supervisione

Titolare del Corso: Modulo Microbial terroir (corso Wine identity and typicality, 3 CFU, Corso di Laurea Magistrale interateneo in VITICOLTURA, ENOLOGIA E MERCATI VITIVINICOLI - LM/69, Università di Udine, Padova, Verona, Bolzano, anno accademico 2024-2025); corso Laboratorio Caratterizzazione Microrganismi (Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Padova, 1 CFU, anni accademici 2006-2007 e 2007-2008) e di attività didattica di supporto (20 ore) nei corsi di Microbiologia Enologica e Microbiologia Generale (Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche), Università degli Studi di Padova, anni accademici dal 2005 al 2011.

Lezioni e seminari in Corsi di Laurea Triennale e Magistrale, su temi: Risorse microbiche per la sostenibilità in vitivinicoltura, Biotecnologie delle Fermentazioni, selezione di Lieviti e Batteri per l'Enologia, Microrganismi di alterazione del vino, Microbial terroir. Presso: Fondazione Edmund Mach e Università di Trento (Scienze Viticole ed Enologiche), Università Cattolica del Sacro Cuore (Scienze Viticole ed Enologiche), Università di Pisa (Viticoltura ed Enologia), Corsi di Laurea magistrali Interateneo (ISVE, Innovazione Sostenibile in Viticoltura ed Enologia, Pisa e Firenze; Viticoltura, enologia e mercati vitivinicoli, Padova, Udine, Verona), anni 2011-2022

Seminari in Master nazionali e internazionali di I livello e in Scuole di Dottorato, su temi quali selezione di Lieviti e Batteri per l'Enologia, Microrganismi di alterazione del vino: Master MEM Enologia e marketing, Università Cattolica del Sacro Cuore; VINTAGE International Master, Università di Bologna; Summer School in Wine, Technology, Biotechnology and Health, Università di Padova; Scuola di Dottorato di Scienze Naturali ed Ingegneristiche, Corso di Dottorato in Biotecnologie, Università di Verona. Anni 2012-2020.

Supervisione in qualità di correlatore di **6 tesi di laurea** (e 1 in corso di svolgimento), Università di Padova e Università di Verona, Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche, Scienze e Tecnologie Alimentari, e **1 tesi di Laurea Magistrale** in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Padova, anni 2007-2024. Supervisione in qualità di **co-Tutor** di una studentessa di Dottorato in Biotecnologie, Università di Verona, 39° ciclo (in corso). Supervisione, in qualità di **Receiving Organization Mentor**, di una Master Student nell'ambito del programma **Erasmus+** Student Mobility Traineeship, University of Craiova, Romania (stage: Febbraio – Maggio 2023).

Insegnamento focalizzato: - Docenza nel Corso teorico-pratico per ricercatori "Real-time PCR", organizzato da Bio-Rad Italia (corso intensivo svolto 2 volte l'anno), anni 2007-2011. Regolare attività di docenza nell'ambito di corsi e incontri di aggiornamento tecnico per enologi ed agronomi (ONAV, Assoenologi) dal 2012 ad oggi.

Valutazione di progetti

Valutatrice in qualità di **Esperto** di progetti di Ricerca per:

- REA, Commissione Europea: Bandi H2020.MSCA-IF (Individual Fellowship) e HorizonEurope-MSCA-IF (Individual Fellowship), HorizonEurope-MSCA-DN (Doctoral Networks), call 2017-2023
- MUR, Ministero dell'Università e Ricerca: bandi PRIN, anni 2015, 2017, 2020
- ANR Agence Nationale française de financement de la Recherche sur projets, 2022
- Università degli Studi di Padova, progetti di Ateneo, anni 2017-2018.
- Università di Parma, Progetti di ricerca di consolidamento o scouting, anno 2022

Editorial boards di riviste e revisione di pubblicazioni

Membro dell'**Editorial board** e del **Topical Advisory Panel Member** di *Fermentation* (MDPI, IF: 3.975) dal 2021. **Guest Associate Editor** e **Review Editor** di *Frontiers in Microbiology* (Frontiers, IF: 5.64). **Guest Editor** dello Special Issue "Microbial Technologies for Sustainable Food Production: Bio-Based Eco-Friendly Solutions" di *Fermentation* (MDPI, IF: 3.975), 2020-2021.

Revisore di articoli scientifici per le riviste indicizzate:

Foods, Frontiers in Microbiology, Fermentation, Microorganisms, Molecules, Data in Brief, Food Microbiology, Journal of Applied Microbiology, Annals of Microbiology, Beverages, BioMed Research International, Current Microbiology, European Food Research and Technology, FEMS Yeast Research, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Journal of Fungi, Journal of the Science of Food and Agriculture, LWT - Food Science and Technology, OENO One, PeerJ, Scientific Reports, Trends in Food Science & Technology, Vitis - Journal of Grapevine Research, World Journal of Microbiology and Biotechnology.

| | |
|---|--|
| Ruoli di responsabilità in progetti di ricerca | <p>2024 – in corso</p> <p>-Progetto MORE – Micro Organismi per il Risparmio energetico in Enologia <u>Coordinatrice</u> del progetto e responsabile del WP2. Finanziato da Consorzio iNEST –“ Interconnected Nord-Est Innovation Ecosystem” Bando Spoke 7 “Smart Agrifood”, iniziativa NextGeneration EU (Decreto ammissione finanziamento Prot. n. 208510 - 30/05/2024).</p> <p>2022 – in corso</p> <p>-Progetto FutuRAME – SINERGIE DI BIOPROTEZIONE IN VITICOLTURA. <u>Coordinatrice</u> del progetto e responsabile del WP2. Finanziato dalla Fondazione Caritro (Fondazione Prot. N. 2020.U\1131 IST672 del 09/11/2020).</p> <p>2020 – 2023</p> <p>-Progetto BIOPROTECT – L’uva come modello per lo studio di antagonisti naturali contro il deterioramento microbiologico degli alimenti. <u>Coordinatrice</u> del progetto e responsabile del WP2 e WP4. Finanziato dalla Fondazione Cariverona (Fondazione Prot. n. E763.2022/AE.333 del 31/03/2022).</p> <p>2021 – in corso</p> <p>-Progetto: MicroBIO - Approcci di agricoltura rigenerativa per migliorare biodiversità e sostenibilità agricola. Partecipante al progetto e <u>responsabile</u> del Task 3.4. Finanziato dalla Fondazione Cariverona (Fondazione Prot. n. . 2020\3583 IST760 del 14/12/2020).</p> <p>2020 – 2021</p> <p>-Progetto BODICA – Studio del paesaggio e della biodiversità nell’area del Cartize. Responsabile tematica microbioma del vigneto, convenzione finanziata dal Consorzio tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco. Ob.fu. 1.05.01.39.00.</p> <p>2018 – 2021</p> <p>-Progetto VIT-VIVE - Innovativi modelli di sviluppo, sperimentazione ed applicazione di protocolli di sostenibilita’ della vitivinicoltura veneta, <u>Responsabile</u> per il CREA del Task 6.2 Finanziamento POR FESR 2014-2020, ID domanda 10063685.</p> |
| Altri incarichi istituzionali | <p>Componente del CUG (Comitato Unico di Garanzia) del CREA dal 27-06-2024, in qualità di membro supplente.</p> |
| Corsi di perfezionamento e workshop frequentati | <p>- Scientific School On “Conservation and Characterization of Microbial Biodiversity Of Agrifood And Environmental Interest”, Porto Conte Ricerche (SS), May 8th - 11th 2019</p> <p>- Summer school “Advances in viticulture and enology”, Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali e Università di Padova, ottobre 2010.</p> <p>- Workshop “LAB EUROPA: PROGETTAZIONE EUROPEA -, come presentare una proposta di successo alle call Europea”, APRE e Università di Padova, Padova Maggio 2010.</p> <p>- Bio-Numerics Data Analysis Training Workshop, Applied Maths Ltd, Belgium, 27-29/6/2010.</p> <p>- Corso di Statistica per microbiologi Lecco, Laboratorio di Sanità Pubblica, 12-15/12/2005.</p> <p>- Corso teorico pratico: “Microarrays and Real-time PCR”, Uppsala, Svezia, 1-5/11/2004, AgriFunGen EU program.</p> <p>- Corso di Statistica di Base per laureati, Università di Padova, Dipartimento di Scienze zootecniche, dall’11 maggio al 15 giugno 2004</p> <p>- Corso CREA di “Statistica Multivariata”, tenutosi presso CREA-CIN Bologna, 7-8-9 Giugno 2016, totale 21 ore</p> <p>- corso di formazione “Il contesto lavorativo nella Carta europea dei ricercatori: benessere organizzativo e gestione dei conflitti” tenutosi presso l'Amministrazione Centrale di Roma il 27 giugno 2018, totale 4 ore.- Corso di Primo Soccorso (16 ore), D.lgs. 81/08, Marzo 2013</p> |

Pubblicazioni (Scopus *h*-index: 15), [OrcID](#) 0000-0003-2148-3112

Riviste internazionali:

1. Bertazzoli, G.; Nerva, L.; Chitarra, W.; Fracchetti, F.; Campedelli, I.; Moffa, L.; Sandrini, M.; [Nardi, T.](#) (2024) A Polyphasic Molecular Approach to Characterize a Collection of Grapevine Endophytic Bacteria with Bioprotective Potential. *Journal of Applied Microbiology*, Ixae050, doi:10.1093/jambio/ixae050.
2. Giovenzana, V., Beghi, R., Guidetti, R., Luison, M., and [Nardi, T.](#) (2023). Evaluation of energy savings in white winemaking: impact of temperature management combined with specific yeasts choice on required heat dissipation during industrial-scale fermentation. *Journal of Agricultural Engineering*. doi: 10.4081/jae.2023.1523.
3. [Nardi, T.](#), and Romano, P. (2023). The changing role of Women in Food Microbiology: the case history of wine microbiologists in Italy. *Frontiers in Microbiology* 14, 1217385.
4. Tomasi, D.; Marcuzzo, P.; [Nardi, T.](#); Lonardi, A.; Lovat, L.; Flamini, R.; Mian, G. (2022), Influence of Soil Chemical Features on Aromatic Profile of V. Vinifera Cv. Corvina Grapes and Wines: A Study-Case in Valpolicella Area (Italy) in a Calcareous and Non-Calcareous Soil. *Agriculture* 12, 1980, doi:10.3390/agriculture12121980.
5. Petrozziello, M.; Rosso, L.; Portesi, C.; Asproudi, A.; Bonello, F.; [Nardi, T.](#); Rossi, A.M.; Schiavone, C.; Scuppa, S.; Cantamessa, S.; et al. (2022) Characterisation of Refined Marc Distillates with Alternative Oak Products Using Different Analytical Approaches. *Appl. Sci.*, 12, 8444, doi:10.3390/app12178444.
6. Sellitto VM, Zara S, Fracchetti F, Capozzi V, [Nardi T.](#) (2021) Microbial Biocontrol as an Alternative to Synthetic Fungicides: Boundaries between Pre-and Postharvest Applications on Vegetables and Fruits; *Fermentation* 7 (2), 60; <https://doi.org/10.3390/fermentation7020060>
7. [Nardi T.](#), Gaiotti F, Tomasi D. (2021) Characterization of Indigenous Microbial Communities in Vineyards Employing Different Agronomic Practices: The Importance of Trunk Bark as a Source of Microbial Biodiversity; *Agronomy* 11 (9), 1752; <https://doi.org/10.3390/agronomy11091752>
8. Tomasi, D., Lonardi, A., Boscaro, D., [Nardi T.](#), Lovat, L., Mian, G. (2021) Effects of Traditional and Modern Post-Harvest Withering Processes on the Composition of the Vitis v. Corvina Grape and the Sensory Profile of Amarone Wines; *Molecules* 26(17), 5198; <https://doi.org/10.3390/molecules26175198>
9. Zara G, [Nardi T](#) (2021) Yeast Metabolism and Its Exploitation in Emerging Winemaking Trends: From Sulfite Tolerance to Sulfite Reduction; *Fermentation* 7 (2), 57; <https://doi.org/10.3390/fermentation7020057>
10. [Nardi, T.](#) (2020) Microbial resources as a tool for enhancing sustainability in winemaking; *Microorganisms*, 8(4),507; <https://doi.org/10.3390/microorganisms8040507>
11. [Nardi, T.](#), Petrozziello, M., Girotto, R., (...), Mazzei, R.A., Scuppa, S. (2020) Wine aging authentication through near infrared spectroscopy: A feasibility study on chips and barrel aged wines; *Oeno One* 54(1), pp. 165-173; <https://doi.org/10.20870/oeno-one.2020.54.1.2921>
12. Vitulo N, Lemos WJF Jr, Calgaro M, Confalone M, Felis GE, Zapparoli G and [Nardi T.](#) (2019), Bark and Grape Microbiome of Vitis vinifera: Influence of Geographic Patterns and Agronomic Management on Bacterial Diversity, *Frontiers in Microbiology*; 9, 3203, doi: 10.3389/fmicb.2018.03203
13. [Nardi, T.](#), Panero, L., Petrozziello, M., Guaita, M., Tsolakis, C., Cassino, C., Vagnoli, P., Bosso, A. (2019), Managing wine quality using *Torulasporea delbrueckii* and *Oenococcus oeni* starters in mixed fermentations of a red Barbera wine, *European Food Research and Technology*, 245(2), 293-307, doi: 10.1007/s00217-018-3161-x
14. Benucci I., Cerreti M., Liburdi K., [Nardi T.](#), Vagnoli P., Esti M. (2018), Pre-fermentative cold maceration in presence of non-*Saccharomyces* yeast strains: evolution of chromatic characteristics of Sangiovese red wine elaborated by sequential inoculation, *Food Research International* 107: 257-266 doi: 10.1016/j.foodres.2018.02.029
15. Benucci I., Luziatelli F., Cerreti M., Liburdi K., [Nardi T.](#), Vagnoli P., Ruzzi M., Esti M. (2018), Pre-fermentative cold maceration in the presence of non-*Saccharomyces* yeast strains: effect on fermentation behaviour and volatile composition of a red wine, *Australian Journal of Grape and Wine Research* 24(2): 267–274 doi: 10.1111/ajgw.12326

16. Giovenzana V., Beghi R., Vagnoli P., Iacono F., Guidetti R., Nardi T. (2016), Evaluation of Energy Saving Using a New Yeast Combined with Temperature Management in Sparkling Base Wine Fermentation, American Journal of Enology and Viticulture, **67** (3):308-314. doi: 10.5344/ajev.2016.15115
17. Guzzon R., Moser S., Villegas T., Malacarne M., Larcher R., Nardi T., Vagnoli P., Krieger-Weber S. (2016): Exploitation of simultaneous alcoholic and malolactic fermentation of Incrocio Manzoni, a traditional Italian white wine; South African Journal of Enology and Viticulture. **37**(2):124-31.
18. Nardi T., Vagnoli P., Minacci A., Gautier S., Sieczkowski N. (2014): Evaluating the impact of a fungal-origin chitosan preparation on *Brettanomyces bruxellensis* in the context of wine aging; Wine Studies, **3**(1) 4574:13-15.
19. Treu L., Campanaro S., Nadai C., Toniolo C., Nardi T., Giacomini A., Valle G., Blondin B., Corich V. (2014): Oxidative stress response and nitrogen utilization are strongly variable in *Saccharomyces cerevisiae* wine strains with different fermentation performances; Applied Microbiology and Biotechnology, **98**: 4119-4135.
20. Maragkoudakis P.*, Nardi T.*, Bovo B., D'Andrea M., Howell K., Giacomini A., Corich V. (2013): Biodiversity, dynamics and ecology of bacterial community during grape marc storage for the production of grappa; International Journal of Food Microbiology, **162** (2): 143-151 *these authors equally contributed to the work.
21. Bovo B., Nardi T., Fontana, F., Carlot, M., Giacomini, A. and Corich V. (2012): Application of an acidification treatment on grape marc: effects on the indigenous microflora and the aroma profile after distillation; International Journal of Food Microbiology, **152** (3): 100-106.
22. Lante A.*, Nardi T.*, Zocca F.*, Giacomini A. and Corich V. (2011): Evaluation of red chicory extract as a natural antioxidant by pure lipid oxidation and yeast oxidative stress response as model systems; Journal of Agricultural and Food Chemistry, **59** (10), 5318-5324. *these authors equally contributed to the work.
23. Maragkoudakis P., Nardi T., Bovo B., Corich V., Giacomini A. (2010): Valorisation of a milk industry by-product as substrate for microbial growth; Journal of Biotechnology **150**: 340
24. Nardi T., Remize F. and Alexandre H. (2010); Adaptation of wine yeasts *Saccharomyces cerevisiae* and *Brettanomyces bruxellensis* under winemaking conditions: a comparative study of stress genes expression; Applied Microbiology and Biotechnology, **88**: 925-937.
25. Nardi T., Corich V., Giacomini A. and Blondin B. (2010); A sulphite-inducible form of the sulphite efflux gene *SSU1* in a *Saccharomyces cerevisiae* wine yeast; Microbiology, **156**: 1686–1696,.
26. Nardi T., Blondin B., Giacomini A. and Corich V. (2009); Transcriptome comparison in wine yeasts shows differences in sulphur metabolism; Annals of Microbiology, **59**: 15. ISSN: 1590-4261.
27. Tchobanov I., Gal L., Guilloux-Benatier M., Remize F., Nardi T., Guzzo J., Serpaggi V. and Alexandre H. (2008); Partial vinylphenol reductase purification and characterization from *Brettanomyces bruxellensis*. FEMS Microbiology Letters, **284**: 213–217.
28. Nardi T., Carlot M., De Bortoli E., Corich V. and Giacomini A. (2006); A rapid method for differentiating *Saccharomyces sensu stricto* strains from other yeast species in an enological environment; FEMS Microbiology Letters, **264**: 168–173.

Capitoli di libri:

1. Petrozziello M, Nardi T., Asproudi A, Cravero MC, Bonello F (2021) Chemistry and Technology of Wine Aging with Oak Chips, in: Winemaking-Stabilization, Aging Chemistry and Biochemistry; IntechOpen - ISBN: 978-1-83962-576-3, DOI: 10.5772/intechopen.93529
2. Nardi T., Bordiga M. (2018) 1.Fermentation process, in: Post-Fermentation and-Distillation Technology: Stabilization, Aging, and Spoilage, pp. 1-39, CRC press - Taylor & Francis Group - ISBN 9781498778695; DOI: 10.1201/9781315155050

Articoli in atti di convegni internazionali (articolo per esteso)

1. Giovenzana V., Beghi R., Vigentini I., Guidetti R. and Nardi T. (2023) Impact of fermentation-temperature management combined with specific yeast choice on energy savings in white winemaking, BIO Web Conf., 68 02035, DOI: <https://doi.org/10.1051/bioconf/20236802035>, OIV, International Congress of Vine and Wine
2. Nardi T., Gaiotti F., Tomasi D. (2018) Characterization of Indigenous Microbial Communities in Vineyards Employing Different Agronomic Practices, XIIth International Terroir Congress, Zaragoza, 18th-22nd of June 2018
3. Nardi T., Nadai C., Bovo B., Treu L., Campanaro S., Giacomini A., Corich V. (2011) Yeast selection criteria for improvement of sulphite management in winemaking, Oeno2011- Actes de colloques du 9e symposium international d'oenologie de Bordeaux (France), Ed. Dunod, Paris, p. 445-448.

Presentazioni a congressi internazionali (*: presentazioni orali)

1. Nardi T., Romano A. and Battista F. (2024) Changes in grape-associated microbiome as a consequence of chitosan pre-harvest application, Food System Microbiomes, Turin (Italy) May 14th – 17th, PS1-S6-PP05, p.133 Abs. book.
2. Nardi T.*, Giovenzana V., Beghi R., Guidetti R., Vigentini I. (2023), Short communication, Impact of fermentation-temperature management combined with specific yeast choice on energy savings in white winemaking; OIV, International Congress of Vine and Wine, Cadiz (Spain), June 4th -7th.
3. Bertazzoli G., Sandrini M, Moffa L, Campedelli I, Fracchetti F, Nerva L, Chitarra W, Nardi T. (2021) A polyphasic approach for dereplication and characterization of endophytic bacteria with bio-protective potential, *Advances in Microbial Diversity, 6th International Conference on Microbial Diversity MD2021*, P41; ISBN 9788894301021
4. Nardi T., Panero, L., Petrozziello, M., Guaita, M., Tsolakis, C., Cassino, C., Vagnoli, P., Bosso, A. (2019) Microbial biodiversity in guided vinifications: use of non-Saccharomyces yeasts and malolactic bacteria starters in mixed fermentations, *Advances in Microbial Diversity, 5th International Conference on Microbial Diversity MD2019*. P246-247. ISBN 97888943010-1-4
5. Nardi T., Gaiotti F., Tomasi D. (2018) Characterization of Indigenous Microbial Communities in Vineyards Employing Different Agronomic Practices, *XIIth International Terroir Congress, Zaragoza, 18th-22nd of June 2018*, p.263-267; ISBN 978-84-09-03040-8
6. Nardi T., Vagnoli P., Minacci A., Gautier S., Sieczkowski N. (2014) Evaluating the impact of a fungal-origin chitosan preparation on *Brettanomyces bruxellensis* in the context of wine aging; WAC, Wine Active Compounds, Beaune (France), March 26th -28th
7. * Nardi T., Remize F. and Alexandre H. (2010): Stress genes expression in *Brettanomyces bruxellensis* during winemaking with sulphite; In: FOODMICRO 2010, 22nd International ICFMH symposium, Copenhagen (Denmark) August 30th – September 2nd, Abs. vol. p. 43.
8. Nardi T., Nadai C., Giacomini A. and Corich V. (2010): “Aspects of SO₂ metabolism of eight wine yeast strains under sulphite stress conditions; In: FOODMICRO 2010, 22nd International ICFMH symposium, Copenhagen (Denmark) August 30th –September 2nd, Abs. vol. p. 212.
9. Nadai C., Nardi T., Viel A., Calot M. Giacomini A. and Corich V. (2009): “Characterization of sulphite production and sulphite resistance in vineyard native yeasts and in commercial wine starters”. In: Macrowine 2010 – 3rd International symposium on wine macromolecules, Torino (Italy) 16th – 18th June, Abs. vol. p. 99.
10. Nardi T., Stocco G., Giacomini A. and Corich V. (2009): “Evaluation of oxidative stress protection capacity of plant extracts by gene expression studies in *Saccharomyces cerevisiae*”; In: ISSY27 International Specialised Symposium on Yeasts, Paris (France) August 26-29, abs. vol. p. 140.
11. Nardi T., Remize F. and Alexandre H. (2009): “Expression of stress response genes in wine yeasts *Saccharomyces cerevisiae* and *Brettanomyces bruxellensis* under winemaking conditions: a comparative study.”; In: ISSY27 International Specialised Symposium on Yeasts, Paris (France) August 26-29, abs.vol. p.116.
12. Bovo B., D’andrea M., Carlot M., Nardi T., Giacomini A. And Corich V. (2009) : “Microbiological approach to improve quality of Grappa, an Italian distillate from fermented marc”, In: 2nd MicroSafetyWine, Martina Franca (Italy) November 18-20, abs.vol. p. 32.

13. Viel A., Nardi T., Carlot M., Corich V., Giacomini A. (2009). Comparison of fermentation performances of yeast strains isolated from two Italian autochthonous grape varieties. In: FEMS 2009 – 3rd Congress of European Microbiologists. Goteborg (Sweden), June 28-July 2.
14. Nardi T., Delobel P., Blondin B., Giacomini A. and Corich V. (2007): “Expression level and genomic organization of the sulphite efflux gene *SSU1* in two enological strains of *Saccharomyces cerevisiae*”; In: ISSY26 International Specialised Symposium on Yeasts, Sorrento (Italy) June 3-7, abs. vol. p. 103.
15. Carlot M., Nardi T., De Bortoli E., Corich V. and Giacomini A. (2007): “Comparison of fermentation kinetics of four *Saccharomyces cerevisiae* strains isolated from the vineyard”; In: ISSY26 International Specialised Symposium on Yeasts, Sorrento (Italy) June 3-7, abs. vol. p. 117.
16. De Bortoli E., Zilio F., Baldin R., Carlot m., Nardi T., Lombardi A., Giacomini A. and Corich V. (2006) “A selection program for the isolation of autochthonous yeast strains in the production area of Prosecco wine: distribution and biodiversity of *Saccharomyces cerevisiae*”. In: 2nd FEMS congress of the European Microbiologists, Madrid (Spain) July 4-8, Abs. vol. p. 190.
17. Nardi T., Carlot M., De Bortoli E., Corich V. and Giacomini A.(2006) “A method to rapidly differentiate *Saccharomyces sensu stricto* strains from other yeasts related to enological environments”. In: GIM - 10th International Congress on Genetics of Industrial Microorganisms, Prague (Czech Republic) June 23-28, Abs. vol. p. 332.
18. Carlot M., Nardi T., Giacomini A., Casella S., Corich V. (2004): “Characterization of natural yeast populations on dried Friularo grapes for passito wine production”, In: 19th International ICFMH symposium FOODMICRO 2004, Portorož (Slovenia), September 12-16, Abs. Vol. p. 259.

Riviste nazionali e di divulgazione

1. Mosetti D., Nardi T., Romano A., Tellez-Quemada J., Battista F. (2024) Il chitosano per il controllo di botrite e marciume acido, VVQ - Vigne, Vini e Qualità, n. 06/2024
2. Nardi T. e Romano P. (2024) Storie di scienziate: il contributo delle donne alla microbiologia enologica in Italia, MilleVigne n. 1/2024
3. Nardi T. (2023), Risparmio energetico in vinificazione: il ruolo dei microrganismi e il potenziale della gestione oculata delle fermentazioni, Rubrica di Microbiologia, OICCE TIMES - Numero 97/2023
4. Nardi T. (2023), Vinificare in bianco risparmiando energia, VITE&VINO - Ediz. Informatore Agrario, n. 05/2023, pag. 52-57
5. Nardi T. (2022), VINIFICAZIONE E SOSTENIBILITA' dalla fermentazione fino alle acque reflue, VITE&VINO - Ediz. Informatore Agrario, n. 06/2022, pag. 56-61
6. Nardi T. (2022), Come ridurre l'impatto ambientale con i microrganismi, VITE&VINO - Ediz. Informatore Agrario, n. 04/2022, pag. 25-29
7. Nardi T. (2022), Controllo della temperatura e lieviti selezionati, il Corriere Vinicolo n. 37, pag 37, 14 Novembre 2022
8. Nardi T., Petrozziello, M., Girotto, R., (...), Mazzei, R.A., Scuppa, S. (2020) SPETTROSCOPIA A INFRAROSSO E AFFINAMENTO DEI VINI: possibili prospettive di applicazione. il Corriere Vinicolo n. 38, pag 25-29, 30 Novembre 2020
9. Nardi T., Panero, L., Petrozziello, M., Guaita, M., Tsolakis, C., Cassino, C., Vagnoli, P., Bosso, A. (2019), Gestire la biodiversità microbica nelle fermentazioni guidate. il Corriere Vinicolo n. 19, pag 18-19, 10 Giugno 2019
10. Nardi T., Vitulo N, Calgaro M, Zapparoli G, Felis GE (2019), BIODIVERSITÀ MICROBICA IN VIGNA tra gli elementi distintivi del terroir, VITE&VINO n. 04/2019, pag. 23-27
11. Nardi T., Gaiotti F, Tomasi D. *Terroir* microbico di bacca e corteccia: impatto delle tecniche agronomiche (2018), VITE&VINO n. 04/2018, pag. 26-29
12. Petrozziello M., Bonello F, Asproudi A., Tsolakis C., Nardi T. (2018) Barriques & legni alternativi: quali differenze aromatiche e compositive? il Corriere Vinicolo n. 29, pag 20-21, 24 Settembre 2018
13. Nardi T., Colture starter in fermentazioni miste (2018), OICCE TIMES - Numero 75 ANNO XIX - ESTATE 2018
14. Giovenzana V., Beghi R., Vagnoli P., Iacono F., Guidetti R., Nardi T. (2017), Risparmio energetico grazie a un nuovo lievito e alla gestione della temperatura nella fermentazione di vino base spumante. Industria delle bevande - XLVI – dicembre 2017: 5-11
15. Giovenzana V., Beghi R., Vagnoli P., Iacono F., Guidetti R., Nardi T. (2016): Risparmio energetico in cantina? Questione anche di lievito; Corriere Vinicolo – speciale spumanti, aprile 2016.
16. Lo Paro JF. Nardi T., (2014) Gestione dell'acetaldeide nella vinificazione; Vitenda 14: 276-277.
17. Corich V., Nardi T., Bovo B., Carlot M., Zilio F., Marangon A., Giacomini A (2012): L'analisi sensoriale come strumento di selezione: un nuovo lievito dal Terroir Raboso Piave; L'Enologo 48 (5): 81-85
18. Nardi T., Lo Paro JF. (2011) Difendersi dal *Brettanomyces*: strumenti a disposizione dell'enologo; Vitenda 12: 268-269.

19. Corich V., Nardi T., Carlot M., Zilio F., Lombardi A. e Giacomini A. (2009). Relazione tra provenienza geografica, caratteristiche genetiche e caratteri tecnologici in ceppi enologici di *Saccharomyces cerevisiae*. *Vinidea –InfoWine*, Rivista internet di Viticoltura ed Enologia, N.6/3 - 2009.
20. Baratta S. (curato da Corich V., Nardi T. e Conterno L.) (2010), “I lieviti che consentono di ridurre i solfiti”, *Vignevini* n.9, Settembre 2010.

Articoli in atti di convegni nazionali (articolo per esteso)

1. Nardi T., Lo Paro JF (2013) La prevenzione da *Brettanomyces*: una corretta gestione della fermentazione alcolica e malolattica. Atti del convegno “Attuali e futuri enologi”, Università di Pisa, 6 Dicembre, p. 172-176.
2. Nardi T., (2006) A microarray-based approach for comparing metabolic activities of oenological yeasts grown under laboratory and winery conditions, Proceedings of the 11th Workshop on the developments in the Italian PhD research in food science and technology, Teramo (Italy), September 26-29, p. 200-203.
3. Nardi T. (2005) “A rapid molecular method for the identification of yeast strains belonging to the *Saccharomyces sensu stricto* group”. Proceedings of the 10th Workshop on the developments in the Italian PhD research in food science and technology, Foggia (Italy), September 6-9, p.781-784.

Presentazioni a conferenze nazionali (*: presentazioni orali)

- Nardi T., Llemos J., Confalone M., Felis G. E., Zapparoli G., Vitulo N. (2018) Biodiversità microbica sulla bacca e sulla corteccia di *Vitis vinifera* in due aree viticole d’Italia, XII Convegno Nazionale Biodiversità, Teramo, 13-15 Giugno
- Nardi T., Panero L., Petrozziello M., Guaita M., Tsolakis C., Cassino C., Vagnoli P., Bosso A. (2018) Incrementare la biodiversità in vinificazione utilizzando colture starter di lieviti non-*Saccharomyces* e di batteri malolattici in fermentazioni miste, XII Convegno Nazionale Biodiversità, Teramo, 13-15 Giugno
- * Nardi T., Giovenzana V., Beghi R., Guidetti R. (2017) Risparmio energetico in vinificazioni base spumante: gestione di lievito e temperatura; Enoforum2017, Vicenza 16-18 Maggio.
- Nardi T., Vagnoli P., Minacci A., Gautier S., Sieczkowski N. (2015) Valutazione dell’impatto del chitosano di origine fungina su *Brettanomyces* in vini rossi durante l’invecchiamento; Enoforum2015, Vicenza, 5-7 Maggio
- * Nardi T., Blondin B., Giacomini A. and Corich V. (2009): “Analisi del trascrittoma in ceppi enologici di lievito: differenze nel metabolismo dello zolfo”; Il convegno nazionale Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare e Ambientale, Sassari, 10-12 giugno.
- * Nardi T., De Bortoli E., Zilio F., Baldin R., Carlot M., Lombardi A., Giacomini A. and Corich V. (2009): “Relazione tra provenienza geografica, caratteristiche genetiche e caratteri tecnologici in ceppi enologici di *Saccharomyces cerevisiae*”; Enoforum2009, Piacenza, 22 Aprile.
- De Bortoli E., Zilio F., Baldin R., Carlot M., Nardi T., Lombardi A., Giacomini A. and Corich V. (2007): “Programma di selezione di ceppi di lieviti autoctoni nell’area di produzione del Prosecco DOC”; Enoforum, Piacenza (Italy) 13-15 Marzo 2007.
- De Bortoli E., Zilio F., Baldin R., Carlot M., Nardi T., Lombardi A., Giacomini A. and Corich V. (2006): “Selezione di lieviti autoctoni nell’area di produzione del Prosecco: distribuzione e biodiversità di ceppi di *Saccharomyces cerevisiae*”; I convegno nazionale Società Italiana di Microbiologia Agro-Alimentare e Ambientale, Bologna, 17-18 Luglio, Abs. Vol. p.74.
- * Nardi T. (2006) A microarray-based approach for comparing metabolic activities of oenological yeasts grown under laboratory and winery conditions, Proceedings of the 11th Workshop on the developments in the Italian PhD research in food science and technology, Teramo (Italy), September 26-29, pp. 200-203.

Tesi di dottorato

1. Nardi T. (2007). Molecular approaches for the individuation and characterization of technological and quality traits in microorganisms of enological interest. *PhD Thesis* <http://paduaresearch.cab.unipd.it/3001/>.