

CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
Fax
E-mail
Nazionalità
Data di nascita

OLIVA DANIELE

ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO, VIA LIBERTÀ 66, 90143 PALERMO

+ 39 091 6278207

+39 091 347870

daniele.oliva@regione.sicilia.it

italiana

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Da gennaio 2017 a oggi

Istituto Regionale del Vino e dell'Olio (già Istituto regionale della vite e del vino), via Libertà 66, Palermo

Ente pubblico di Ricerca

Dirigente Biologo

Dirigente Unità Operativa di Microbiologia Applicata e Biotecnologie

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Da settembre 2011 a dicembre 2016

Istituto Regionale del Vino e dell'Olio (già Istituto regionale della vite e del vino), via Libertà 66, Palermo

Ente pubblico di Ricerca

Dirigente Biologo

Dirigente Unità Operativa di Biotecnologie – Centro specialistico per la ricerca e l'enologia mediterranea

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Da novembre 2013 a dicembre 2015

Istituto Regionale del Vino e dell'Olio (già Istituto regionale della vite e del vino), via Libertà 66, Palermo

Ente pubblico di Ricerca

Dirigente Biologo

Responsabile scientifico del progetto "Innovazione di processo e di prodotto nella filiera vitivinicola siciliana" finanziato nell'ambito della linea 4.1.1.1. del PO FESR Sicilia 2007/2013

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Da luglio 2013 a marzo 2014

Istituto Regionale del Vino e dell'Olio (già Istituto regionale della vite e del vino), via Libertà 66, Palermo

Ente pubblico di Ricerca

Dirigente Biologo

Dirigente Responsabile Area Tecnico-scientifica

- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Da marzo 2010 a settembre 2011**
Istituto regionale della vite e del vino, via Libertà 66, Palermo
- Ente pubblico di Ricerca
Dirigente Biologo
Dirigente Unità Operativa di Biotecnologie applicate alla Viticoltura ed Enologia
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Da ottobre 2006 a ottobre 2007**
Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto di Biomedicina e Immunologia Molecolare, via Ugo La Malfa 153, Palermo
- Ente pubblico di Ricerca
Associato di Ricerca
Selezione di lieviti autoctoni siciliani e applicazione delle moderne biotecnologie nel settore vitivinicolo
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Da dicembre 2004 a dicembre 2005**
Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto di Biomedicina e Immunologia Molecolare, via Ugo La Malfa 153, Palermo
- Ente pubblico di Ricerca
Incaricato di Ricerca
Selezione di lieviti autoctoni siciliani e applicazione delle moderne biotecnologie nel settore vitivinicolo
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Da settembre 2003 a settembre 2004**
Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto di Biomedicina e Immunologia Molecolare, via Ugo La Malfa 153, Palermo
- Ente pubblico di Ricerca
Incaricato di Ricerca
Selezione di lieviti autoctoni siciliani e applicazione delle moderne biotecnologie nel settore vitivinicolo
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Da dicembre 1998 a febbraio 2010**
Istituto regionale della vite e del vino, via Libertà 66, Palermo
- Ente pubblico di Ricerca
Dirigente Biologo
Dirigente Unità Operativa di sperimentazione microbiologica:
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Da settembre 2005 ad agosto 2006**
Facoltà di Agraria – Università di Palermo
- Università
Docente a contratto
Docente di Microbiologia enologica presso il corso di laurea in Viticoltura ed Enologia
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Da settembre 1987 a novembre 1998**
Provveditorato agli Studi di Palermo
- Scuole medie superiori
Docente di ruolo
Docente di Scienze Naturali, Chimica e Geografia

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

1993-1995

Dipartimento di Biologia Cellulare e dello Sviluppo – Università di Palermo

Ingegneria Genetica:

costruzione di plasmidi e virus ricombinanti
costruzione di batteri ricombinanti per trasformazione ed infezione
costruzione di cellule eucariote ricombinanti per trasfezione
costruzione di plasmidi ricombinanti per la produzione di proteine di fusione
costruzione di genoteche (genomiche e di cDNA)
produzione in vitro di molecole di RNA
produzione in vitro di molecole di DNA attraverso PCR (reazione polinucleotidica a catena) e reverse PCR

Post-Dottorato di Ricerca in Biologia Cellulare

1988-1991

Dipartimento di Biologia Cellulare e dello Sviluppo – Università di Palermo

Biochimica e Biologia Molecolare:

saggi enzimatici
estrazione ed analisi di proteine su SDS-PAGE
marcatura di proteine con isotopi radioattivi

cromatografia su strato sottile per la determinazione dell'attività cloranfenicoloacetil trasferasica

estrazione e purificazione di DNA
estrazione e purificazione di RNA
analisi del DNA con enzimi di restrizione
elettroforesi di DNA e RNA su gel di agarosio
marcatura di sonde molecolari con isotopi radioattivi
ibridazione molecolare per Southern e Northern Blot
mappatura di geni umani sui cromosomi
isolamento di geni da genoteche
determinazione delle sequenze nucleotidiche del DNA
analisi ed elaborazione informatica delle sequenze nucleotidiche del DNA con softwares specifici

Dottorato di Ricerca in Biologia Cellulare

8° livello EQF

1984-1985

Dipartimento di Biologia Cellulare - Università di Palermo
Istituto di Igiene– Università di Palermo

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

- Date (da – a)

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

- Date (da – a)

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

MADRELINGUA

ALTRE LINGUA

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

Biologia Cellulare ed Embriologia:

- fecondazione in vitro e coltura di embrioni di riccio di mare
- marcatura in situ
- frazionamento cellulare
- purificazione di organelli
- colture cellulari in vitro

Microbiologia generale:

- coltura di batteriofagi in liquido e su piastra
- coltura di batteri in liquido e su piastra
- coltura di lieviti in liquido e su piastra
- colorazione di Gram
- analisi microscopica in campo chiaro e in contrasto di fase
- conteggio cellulare al microscopio

Abilitazione alla professione di Biologo

1980-84

Corso di laurea in Scienze Biologiche – Università di Palermo

Matematica, Fisica, Chimica generale, Chimica Organica, Chimica Biologica, Botanica, Zoologia, Citologia, Istologia, Embriologia, Anatomia Comparata, Anatomia Umana, Biologia Molecolare, Paleontologia, Igiene, Fisiologia

Dottore in Scienze Biologiche (Vecchio Ordinamento) cum laude

1976-1980

Liceo Classico Statale G. Meli di Palermo

Lingua e letteratura italiana, lingua e letteratura latina, lingua e letteratura greca, Storia, Filosofia

Diploma di istruzione secondaria superiore di Liceo classico

ITALIANO

INGLESE

eccellente
eccellente
Ottima

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI Ha sviluppato ottime capacità nell'organizzare gruppi di lavoro, motivando i collaboratori con cui ha lavorato in diversi enti di ricerca.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE Ha sviluppato ottime capacità organizzative, gestendo numerose azioni all'interno di progetti di ricerca e formazione

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Microbiologia:

Rilevazione della flora microbica di mosti, vini ed altre bevande e alimenti, esame microscopico di colture di lieviti, batteri acetici e batteri lattici, colorazione di cellule vegetative e di spore di lieviti, conta delle cellule di lievito con vetrino conta globuli, determinazione della vitalità cellulare mediante colorazione con blu di metilene, conteggio dei lieviti totali, determinazione del contenuto di lieviti contaminanti durante la fermentazione mediante coltura su agar lisina, determinazione del contenuto di lieviti e batteri acetici nei mosti e nei vini, determinazione del contenuto di batteri lattici di mosti e vini, ricerca dei lieviti del genere *Dekkera/Brettanomyces* e di specie cicloesimide-resistenti, Rilevazione della flora microbiologica dell'imbottigliato, filtrazione su membrana (controllo di sterilità), Determinazione della carica microbiologica dei tappi di sughero, Controllo dei caratteri tecnologici e di qualità dei preparati commerciali di lieviti, Selezione di lieviti *Saccharomyces* e non-*Saccharomyces* ad uso enologico ed olivicolo.

Metodologie di analisi molecolare di lieviti di interesse alimentare:

Preparazione rapida di DNA totale da cellule di lievito, Determinazione rapida delle diverse specie di lieviti tramite PCR-RFLP delle regioni ITS dei geni ribosomiali, Determinazione rapida dei diversi ceppi di *Saccharomyces* attraverso analisi del polimorfismo della lunghezza dei frammenti di restrizione (RFLP) del DNA mitocondriale, Identificazione dei diversi ceppi di *Saccharomyces* tramite PCR delle sequenze interdelta

Abilità informatiche

Utilizzo pacchetto Microsoft Office, software specifici per analisi del DNA

PATENTE

B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Ha seguito l'attività di formazione di studenti universitari. In particolare:

- è stato correlatore/tutor aziendale nelle seguenti tesi:

Università di Torino, Facoltà di Agraria, Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia

"Indagine sulla flora blastomicetica di mosti sottoposti ad iperossidazione in ambiente caldo-arido" di M. Gerardi, relatore prof. A. Gandini, a.a. 2000/01

Università di Torino, Facoltà di Agraria, Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia

"Induzione della fermentazione malo-lattica prima della fermentazione alcolica" di G. Verde, relatore prof. R. Ambrosoli, a.a. 2004/05

Università di Palermo, Facoltà di Agraria, Diploma Universitario in Viticoltura ed Enologia

"Indagine sugli effetti microbiologici dell'iperossidazione dei mosti di uve varietà Catarratto" di F.P. Urone, relatore prof. V. Corte, a.a. 2000/01

Università di Palermo, Facoltà di Scienze, Laurea V.O. in Scienze Biologiche

"Indagine sulla popolazione di *Saccharomyces* indigeni in un palmento della Sicilia sud-orientale e creazione di una collezione di lieviti autoctoni ad uso enologico" di S. Di Maio, relatore prof. F. Misuraca, a.a. 2003/04

Università di Palermo, Facoltà di Scienze, Laurea V.O. in Scienze Biologiche
 “Indagine sulla popolazione di *Saccharomyces* indigeni in tre palmenti della Sicilia sud-orientale e studio del loro utilizzo in enologia” di G.Foresta, relatore prof. F.Misuraca, a.a. 2004/05.

Università di Palermo, Facoltà di Scienze, Laurea V.O. in Scienze Biologiche
 “Indagine sulla popolazione di *Saccharomyces* indigeni in due palmenti della Sicilia sud-orientale e studio del loro utilizzo nel settore enologico” di E.Di Gangi, relatore prof.A.M.Puglia, a.a. 2005/06.

Università di Palermo, Facoltà di Scienze, Laurea V.O. in Scienze Biologiche
 “Analisi tramite amplificazione delle sequenze interdelta della collezione di *Saccharomyces* dell'IRVV ed impiego enologico del ceppo A1-21” di G.Polizzotto, relatore prof. R.Barbieri, a.a. 2005/06.

Università di Palermo, Facoltà di Farmacia, Laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche
 “Lieviti non-*Saccharomyces* in enologia: realizzazione di un manuale di laboratorio ed identificazione di popolazioni naturali in sei mosti, alla pigiatura, di uve siciliane” di R.Muriella, relatore prof.M.La Guardia, a.a. 2006/07.

Università di Catania, Facoltà di Scienze, Laurea V.O. in Scienze Biologiche
 “Selezione e caratterizzazione di ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* nel miglioramento del processo di vinificazione” di M.Padova, relatore prof.S.Stefani, a.a. 2007/08.

Università di Palermo, Master di I livello in Gestione della qualità, certificazione e sicurezza della filiera agroalimentare.
 “Controlli microbiologici e molecolari dei microrganismi responsabili delle fermentazioni nei processi di produzione enologica” di A.Allegra, relatore prof. G.Moschetti, a.a. 2007/08

Università di Torino, Facoltà di Agraria, Laurea in Viticoltura ed Enologia
 “Vinificazioni sperimentali con lieviti selezionati in Sicilia” di G.Notarbartolo, relatore prof.V.Gerbi, a.a. 2008/09.

Università di Palermo, Facoltà di Medicina, Dottorato di Ricerca in Alimentazione e nutrizione umana.
 “Studio dei lieviti di interesse enologico nel territorio siciliano e loro utilizzo nella produzione di vini di marcata tipicità e ad elevato contenuto polifenolico” di S. Di Maio, relatore prof. G. Giammanco. aa.aa 2007/2009

Università di Palermo, Facoltà di Agraria, Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia
 “Vinificazioni sperimentali su uve Catarratto con nuovi ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* isolati nella Sicilia sud-orientale” di S. Drago, relatore prof. G. Moschetti. a.a. 2009/2010

Università di Palermo, Facoltà di Agraria, Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia
 “Vinificazioni sperimentale su uve Zibibbo con nuovi ceppi di *Saccharomyces* spp isolati dall'isola di Pantelleria” di N.Montalba, relatore prof. G. Moschetti. a.a. 2009/2010

Università di Palermo, Facoltà di Scienze, Corso di laurea specialistica in Biotecnologie per l'Industria e la Ricerca scientifica
 “Caratterizzazione e uso in fermentazione mista dei lieviti *Candida stellata* - *Saccharomyces cerevisiae* per la produzione di vini a minore contenuto alcolico” di M. Cruciata, relatore prof. F. Palla. a.a. 2009/2010

Università di Palermo, Facoltà di Scienze MM.FF.NN., Corso di laurea in Biotecnologie
 “Uso di lieviti *Saccharomyces* e non-*Saccharomyces* per il miglioramento della qualità dei vini bianchi” di F. Ardizzone, relatore prof. F. Palla. a.a. 2010/2011

Università di Palermo, Facoltà di Medicina, Scuola di specializzazione in Microbiologia e Virologia
 “*Candida zemplinina* e il suo ruolo nella produzione di vini a ridotto contenuto di alcool” di G. Ponticello, relatore prof. A. Giammanco. a.a. 2010/2011

Università di Palermo, Facoltà di Agraria, Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia
 “Vinificazioni sperimentali su uve Grillo con nuovi ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* isolati nella Sicilia sud-orientale” di G. Casano, relatore prof. G. Moschetti. a.a. 2010/2011

Università di Reggio Calabria, Dottorato di Ricerca in Biologia applicata ai Sistemi Agroalimentari e Forestali
 “Studio delle popolazioni di lieviti in campi sperimentali di nuovo impianto sull'isola di Linosa e loro impiego enologico” di G. Polizzotto, relatore prof. O.Corona. aa.aa. 2008-2011

Università di Palermo, Facoltà di Agraria, Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia
 “Vinificazioni sperimentali su uve Inzolia con nuovi ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* isolati nella Sicilia sud-orientale” di A. Albione, relatore prof. G. Moschetti. a.a. 2011/2012

Università di Palermo, Facoltà di Scienze MM.FF.NN., Corso di laurea in Biotecnologie
 “Vinificazioni sperimentali senza l'utilizzo di anidride solforosa: un'indagine microbiologica” di S. Lima, relatore prof. F.Palla. a.a. 2011/2012

Università di Palermo, Facoltà di Scienze MM.FF.NN., Corso di laurea in Biotecnologie per l'Industria e la Ricerca Scientifica

"Impiego sperimentale di *Kluyveromyces marxianus* nella produzione di vini bianchi a maggior contenuto aromatico" di F. Ardizzone, relatore prof. A.M.Puglia. a.a. 2013/2014

Università Campus Biomedico di Roma, Facoltà di Medicina, Corso di laurea in Scienze dell'Alimentazione

"Utilizzo del ceppo di lievito *Candida zemplinina* Cz3 per il miglioramento qualitativo di vini rossi" di E. Marino, a.a. 2013/2014

Università di Milano, Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari, Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia

"Impiego di *Candida zemplinina* Cz3 in fermentazioni enologiche miste combinate con *Saccharomyces cerevisiae*" di F. Minutello, relatore prof. I. Vigentini. a.a. 2013/2014

in seguito a parere prot. n. 17.2005.11 del 4 marzo 2005, reso dall'Ufficio Legislativo e Legale della Presidenza della Regione Siciliana che ha stabilito la brevettabilità di tali lieviti, ha concluso un accordo commerciale con la Società Bio Springer (Maisons Alfort, Francia) del Gruppo Lesaffre, per la produzione e distribuzione commerciale dei primi ceppi di lievito ad uso enologico isolati in Sicilia

è "inventore" dei seguenti brevetti:

0001392047: nuovo ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* ebc1 3 nel territorio della doc Etna e sua applicazione nel processo di vinificazione del mosto

0001392048: nuovo ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* ebc1 4 nel territorio della doc Etna e sua applicazione nel processo di vinificazione del mosto

0001392049: nuovo ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* ebc1 26 nel territorio della doc Etna e sua applicazione nel processo di vinificazione del mosto

0001391771: nuovo ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* ebb1 12 nel territorio della doc Etna e sua applicazione nel processo di vinificazione del mosto

dal 27 gennaio 2017, giusta approvazione prot. 1237 del 25/1/2017 del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, fa parte del **Comitato di Certificazione dell'OdCC Vini** dell'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio della Regione Siciliana.

Trattamento dei dati personali

Il sottoscritto autorizza il trattamento dei propri dati personali, ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003

Palermo, 13/2/2020

firmato
_____ Daniele Oliva _____

ELENCO DELLE PUBBLICAZIONI

1. G.Sconzo, M.C.Roccheri, D.OLIVA, M.La Rosa, G.Giudice
Territorial localization of heat shock mRNA production in sea urchin gastrulae.
Cell.Biol.Int.Rep. (United Kingdom) 9 (1985), 877-881
2. G.Giudice, G.Sconzo, M.C.Roccheri, M.G.Di Bernardo, M.Di Carlo, M.La Rosa, D.OLIVA, D.Cascino, A.O.Oliva
Heat shock proteins in sea urchin embryos.
Acta Embryol. Morphol. Exper. (Italy) 6 (2) (1985), 151
3. M.C.Roccheri, G.Sconzo, M.La Rosa, D.OLIVA, A.Abrignani, G.Giudice
Response to heat shock of different sea urchin species.
Cell Differentiation (The Netherlands) 18 (1986), 131-135
4. G.Sconzo, M.C.Roccheri, M.La Rosa, D.OLIVA, A.Abrignani, G.Giudice
Acquisition of thermotolerance in sea urchin embryos correlates with the synthesis and age of heat shock proteins.
Cell Differentiation (The Netherlands) 19 (1986), 173-177
5. A.Nastasi, M.R.Villafrate, C.Mamma, M.F.Massenti, D.OLIVA, G.Scarlata
Molecular relationship among Salmonella dublin isolates identified at the Center of Enterobacteriaceae of Palermo during the years 1971-85.
Epidem. Inf. (United Kingdom) 99 (1987), 283-290
6. G.Sconzo, M.C.Roccheri, M.La Rosa, D.OLIVA, M.La Farina, D.Cascino, G.Giudice
Heat shock in sea urchin embryos.
Eur. J. Cell Biol. (Fed.Rep.Ger.) 44 (sup.21) (1987), 5
7. G.Sconzo, M.La Rosa, M.La Farina, M.C.Roccheri, D.OLIVA, G.Giudice
Isolation and characterization of a sea urchin hsp 70 gene segment.
Cell Differentiation (The Netherlands) 24 (1988), 97-104
8. D.OLIVA, G.Barba, G.Barbieri, A.Giallongo, S.Feo
Cloning, expression and sequence homologies of cDNA for human gamma enolase.
Gene (Belgium) 79 (1989), 355-360
9. S.Feo, D.OLIVA, B.Aricò, G.Barba, L.Cali, A.Giallongo
The human genome contains a single processed pseudogene for alpha enolase located on chromosome 1.
DNA Sequence – J. DNA Sequencing and Mapping (United Kingdom) 1 (1990), 79-83
10. S.Feo, D.OLIVA, G.Barbieri, W.Xu, M.Fried, A.Giallongo
The gene for the muscle-specific enolase is on the short arm of human chromosome 17.
Genomics (USA) 6 (1990), 192-194
11. A.Giallongo, D.OLIVA, L.Cali, G.Barba, G.Barbieri, S.Feo
Structure of human gene for alpha-enolase.
Eur. J. Biochem. (Germany) 190 (1990), 567-573
12. L.Cali, S.Feo, D.OLIVA, A.Giallongo
Nucleotide sequence of a cDNA encoding the human muscle-specific enolase (MSE).
Nucleic Acid Res. (United Kingdom) 18 (1990), 1893
13. V.Matranga, D.OLIVA, S.Sciarrino, L.D'Amelio, A. Giallongo
Expression of neuron-specific enolase during mouse neuroblastoma differentiation.
Neuroscience letters (The Netherlands) sup. 39 (1990), 143

14. S.Feo, G.Barbieri, L.Cali, D.OLIVA, S.Venturella, A. Giallongo
Regulation of enolase synthesis in mouse developing muscle.
in "Regulation of Cell Differentiation in Eukaryotic Gene Expression": Proceedings of the third Italy-Japan joint meeting in Molecular Biology (Japan) (1990), 28-29
15. D.OLIVA, L.Cali, S.Feo, A.Giallongo
Complete structure of the human gene encoding neuron-specific enolase.
Genomics (USA) 10 (1991), 157-165
16. V.Matranga, D.OLIVA, S.Sciarrino, L.D'Amelio, A.Giallongo
Expression of gamma enolase as a marker for differentiation of neuroblastoma cells.
Eur. J. Cell Biol. (Fed.Rep.Ger.) 55 (sup. 35) (1991), 46
17. V. Matranga, D.OLIVA, S.Sciarrino, L.D'Amelio, A.Giallongo
Differential expression of neuron-specific enolase mRNA in mouse neuroblastoma cells in response to differentiation inducing agents.
Cell. Mol. Neurobiol. (USA) 13 (1993), 137-145
18. A.Giallongo, S.Venturella, D.OLIVA, G.Barbieri, P.Rubino, S.Feo
Structural features of the human gene for muscle-specific enolase: Differential splicing in the 5'-untranslated sequence generates two forms of mRNA.
Eur. J. Biochem. (Germany) 214 (1993), 367-374
19. S.Feo, V.Antona, G.Barbieri, L.Cali, D.OLIVA, R.Passantino, A.Giallongo
Muscle-specific expression of the human beta enolase gene.
AsPac. J. Mol. Biol. Biotech. (Malaysia) 2(3) (1994), 273
20. D.OLIVA, S.Venturella, R.Passantino, S.Feo, A.Giallongo
Conserved alternative splicing in the 5' untranslated region of the muscle-specific enolase gene. Primary structure of mRNAs, expression and influence of secondary structure on the translation efficiency.
Eur. J. Biochem. (Germany) 282 (1995), 141-149.
21. D.OLIVA, V.Corte, V.Melia, R.Di Stefano
Indagine sulla natura dei lieviti presenti nei mosti sottoposti ad iperossidazione.
L'Enologo (Italy) XXXVI (11) (2000), 85-91
22. V.Corte, D.OLIVA, M.Ragusa, G.Genna, M.Strano, R.Di Stefano
Aspetti tecnici, microbiologici e chimici connessi con i sistemi di appassimento delle uve.
L'Enologo (Italy) XXXVII(12) (2001), 87-97
23. D.OLIVA Mating types in yeast, vomeronasal organ in rodents, homosexuality in humans: does a guiding thread exist?
Neuroendocrinol. Lett. (Sweden) XXIII (4) (2002), 287-288
24. OLIVA, D., Ragusa, M., Capraro, F., Genna, G., Prinzivalli, L., Sparacio, A., Sparla, S., Melia, V., 2006. Produzione di vini rossi sperimentali con il ceppo di lievito *S. cerevisiae* NDA21. L'Enologo 42, 85-92.
25. Di Maio S., Polizzotto G., Notarbartolo G., Planeta D., Genovese S., Gurrieri C., OLIVA D., 2006. "Isolamento e caratterizzazione di un nuovo ceppo di lievito di interesse enologico". "L'Enologo", organo ufficiale di stampa dell'Associazione Enologi italiani, Anno XLII-nuova serie- n. 11: 93-98.
26. OLIVA D., Di Maio S., Sisino G., Bellavia D., Barbieri R., 2008. "Increasing voltage gradient electrophoresis of DNA". Journal of Chromatography, 1187 (1-2): 205-8.

27. Di Maio S., Polizzotto G., OLIVA D., 2008. "Selezione di lieviti ad uso enologico per le vinificazioni in bianco: la ricerca dell'IRVV". In: *Viticultura ed Enologia di Sicilia. Dalla ricerca in vigna e in cantina alle strategie di marketing*. Ed. Terra- Il Multimediale dell'Agricoltura: 74-88.
28. Di Maio S., OLIVA D., Di Blasi F., 2008. "Isolamento di lieviti autoctoni siciliani della specie *Saccharomyces cerevisiae* e loro utilizzo per la produzione di vini sperimentali". In: *Viticultura ed Enologia di Sicilia. Dalla ricerca in vigna e in cantina alle strategie di marketing*. Ed. Terra- Il Multimediale dell'Agricoltura: 64-73.
29. Romancino D., Di Maio S., Muriella R., OLIVA D., 2008. "Analysis of non *Saccharomyces* yeast populations isolated from grape must from Sicily (Italy)". *Journal of Applied Microbiology*, vol. 105 n. 6: 2248-2254.
30. Polizzotto G., Di Maio S., Verzera A., Tripodi G., Scacco A., Lanza C.M., OLIVA D., 2009. "Produzione di vini rossi di qualità con due nuovi ceppi di lievito isolati nella Sicilia sud-orientale". *Rivista Internet di Viticultura ed Enologia*, n. 9/1.
31. Di Maio S., Polizzotto G., Di Gangi E., Foresta G., OLIVA D., 2009. "Studio delle popolazioni di *Saccharomyces* indigeni in antiche cantine della Sicilia sud-orientale. *Rivista Internet di Viticultura ed Enologia*, n. 9/2.
32. Di Maio S., Polizzotto G., Planeta D., OLIVA D., 2011. A Method to Discriminate Between the *Candida stellata* and *Saccharomyces cerevisiae* in Mixed Fermentation on WLD and Lysine Agar Media. *South African Journal of Enology and Viticulture* 32, 35-41.
33. Scacco A., OLIVA D., Di Maio S., Polizzotto G., Genna G., Tripodi G., Lanza C.M., Verzera A. 2012. Indigenous *Saccharomyces cerevisiae* strains and their influence on the quality of Catarratto, Inzolia and Grillo white wines. *Food Research International*. 46:1-9.
34. S. Di Maio, G. Polizzotto, E. Di Gangi, G. Foresta, G. Genna, A. Verzera, A. Scacco, G. Amore, D. OLIVA, 2012: Biodiversity of Indigenous *Saccharomyces* Populations from Old Wineries of South-Eastern Sicily (Italy): Preservation and Economic Potential. *Plos One* 7: e30428.
35. S. Di Maio, G. Genna, V. Gandolfo, G. Amore, M. Ciaccio, D. OLIVA, 2012 : Presence of *Candida zemplinina* in Sicilian musts and selection of a strain for wine mixed fermentations. *South African Journal of Enology and Viticulture* 33, 80-87.
36. Giaramida, P; Ponticello, G; Di Maio, S; Squadrito, M; Genna, G; Barone, E; Scacco, A; Corona, O; Amore, G; Di Stefano, R; Oliva, D. 2013. *Candida zemplinina* for production of wines with less alcohol and more glycerol. *South African Journal of Enology and Viticulture*. Vol. 34 (2) p.204-211
37. Ponticello G., Giaramida P., Gandolfo V., Fasciana T., Scacco A., Amore G., Oliva D., 2013. Miglioramento qualitativo dei vini rossi tramite l'impiego in cantina di ceppi di *Candida zemplinina* isolati in Sicilia. *Infowine, Rivista internet di Viticultura ed Enologia*, N. 9/1: 1-7.
38. Gandolfo V., Ponticello, G, Monteleone M., Giaramida, P, Grassini G., Di Stefano R., Amore, G; Corona, O; Squadrito M., Fasciana T.; Oliva D., Calabrese G. 2014. Produzione di vini bianchi senza l'uso di solfiti. *Industrie delle Bevande*. 43 (249):5-7;
39. Barone, E; Polizzotto G., Giaramida, P, Gandolfo V., Ponticello, G, Monteleone M., Fasciana T.; Amore, G; Corona, O; Oliva D., Calabrese G. 2014. Impiego enologico di un ceppo di *Kluyveromyces marxianus* isolato a Linosa. *Industrie delle Bevande*. 43 (249):8-11;
40. Giaramida, P, Ponticello, G, Gandolfo V., Barone, E; Squadrito M., Scacco A., Corona, O; Amore, G; Di Stefano R., Oliva D., 2014. Uso in cantina del ceppo selezionato di *Candida zemplinina* Cz3 per ridurre il tenore alcolico e aumentare il contenuto di glicerolo dei vini. *Industrie delle Bevande*. 43 (251):8-11;
41. Ponticello, G, Giaramida, P, Gandolfo V., Fasciana T., Amore, G, Corona, O; Oliva D., 2014. Impiego enologico di due nuovi ceppi di lievito *Candida zemplinina* per il miglioramento qualitative dei vini rossi. *Industrie delle Bevande*. 43 (254):5-7;
42. Polizzotto G., Barone E., Ponticello G., Fasciana T., Barbera D., Corona O., Amore G., Giammanco A., Oliva D., 2016. Isolation, identification and oenological characterization of non-*Saccharomyces* yeasts in a Mediterranean island. *Letters in Applied Microbiology* 63, 131–138

43. Oliva D., Amore G., Barone E., Fasciana T., Francesca N., Gandolfo N. Giaramida P., Monteleone M., Ponticello G., Squadrito M., 2017. Uso in cantina di *Starmarella bacillaris* (Sin. *Candida zemplinina*) per la produzione di vini rossi con meno alcol e più glicerolo. Infowine, Rivista internet di Viticoltura ed Enologia, pubblicato on line il 17/11/2017.
44. Oliva D. 2018. Sicilia, un progetto sui lieviti indigeni. MilleVigne, 2/2018, 33.

ELENCO COMUNICAZIONI A CONGRESSO

1. G.Sconzo, M.C.Roccheri, M.La Rosa, D.OLIVA, G.Giudice
Heat shock proteins nel differenziamento.
Convegno congiunto ABCD-GIB, Bardonecchia, 16-19 ottobre 1985
2. G.Sconzo, M.C.Roccheri, M.La Rosa, D.OLIVA, M.La Farina, D.Cascino, G.Giudice
Heat shock in embrioni di riccio di mare.
V Congresso dell'Associazione di Biologia Cellulare e del Differenziamento, Sorrento, 29-31 ottobre 1986
3. G.Sconzo, M.C.Roccheri, M.La Rosa, D.OLIVA, M.La Farina, D.Cascino, G.Giudice
Risposta heat shock in embrioni di riccio di mare.
VI Congresso dell'Associazione di Biologia Cellulare e del Differenziamento, S. Margherita Ligure, 26-28 ottobre 1987
4. D. OLIVA, L.Cali, G.Barba, G.Barbieri, S.Feo, A.Giallongo
Human enolase gene family.
Sardinia Symposium on advances in biotechnology control of gene expression, Alghero, May 18-23, 1989
5. V.Matranga, D.OLIVA, S.Sciarrino, L.D'Amelio, A.Giallongo
Espressione dell'enolasi gamma come marcatore molecolare del differenziamento in cellule di neuroblastoma.
IX Congresso dell'Associazione di Biologia Cellulare e del Differenziamento, Cefalù, 30 settembre-3 ottobre 1991
6. D.OLIVA, S.Venturella, L.Cali, S.Feo, A.Giallongo
Forme alternative della regione 5' non tradotta determinano una differente efficienza nella traduzione degli mRNA per l'enolasi muscolo specifica murina.
XXX Convegno scientifico della Società Italiana di Biofisica e Biologia Molecolare, Gubbio, 4-6 ottobre 1993
7. V.Corte, D.OLIVA, M.Ragusa, G.Genna, S.Sparla, L.Prinzivalli, V.Melia
Vini ottenuti per microvinificazione delle cv. Inzolia, Grillo, Nero d'Avola e Frappato provenienti da diverse zone della Sicilia.
2° Workshop del Programma Operativo Multiregionale "Attività di sostegno ai Servizi di Sviluppo per l'Agricoltura" – Misura 2 – Progetto B35: "Miglioramento e valorizzazione dei vini ottenuti da uve autoctone dell'Italia meridionale attraverso lo studio delle variabili critiche che ne determinano la tipicità sensoriale", Foggia, 1 giugno 2001
8. A.Scacco, C.M.Lanza, F.Tomaselli, V.Corte, D.OLIVA, V.Melia
Profilo sensoriale di vini ottenuti per microvinificazione delle cv. Inzolia, Grillo, Frappato e Nero d'Avola provenienti da diverse zone della Sicilia.
2° Workshop del Programma Operativo Multiregionale "Attività di sostegno ai Servizi di Sviluppo per l'Agricoltura" – Misura 2 – Progetto B35: "Miglioramento e valorizzazione dei vini ottenuti da uve autoctone dell'Italia meridionale attraverso lo studio delle variabili critiche che ne determinano la tipicità sensoriale", Foggia, 1 giugno 2001

9. A.Genovese, M.Ugiano, V.Corte, D.OLIVA, E.Squillante, E.La Notte, L.Moio
I componenti volatili del vino ottenuto dalla vinificazione in purezza dell'uva Nero d'Avola.
2° Workshop del Programma Operativo Multiregionale "Attività di sostegno ai Servizi di Sviluppo per l'Agricoltura" – Misura 2 – Progetto B35: "Miglioramento e valorizzazione dei vini ottenuti da uve autoctone dell'Italia meridionale attraverso lo studio delle variabili critiche che ne determinano la tipicità sensoriale",
Foggia, 1 giugno 2001
10. D.OLIVA, D.Geraci, S.Di Maio, E.Di Gangi, F.Misuraca
Studio della popolazione di *Saccharomyces* indigeni nei palmenti della Sicilia sud-orientale.
5° Convegno FISV, 10-13 ottobre 2003, Rimini
11. G. Sisino, D. Bellavia, L. Sanfilippo, R. Barbieri, D.OLIVA
Gradiente crescente di corrente nell'analisi elettroforetica di pattern di restrizione complessi di DNA.
Congresso annuale del Dipartimento di Biologia Cellulare e dello Sviluppo "A.Monroy",
Palermo, 18-19 dicembre 2003.
12. D.OLIVA, D.Geraci, S.Di Maio, E.Di Gangi, F.Misuraca
Studio della popolazione di *Saccharomyces* indigeni nei palmenti della Sicilia sud-orientale.
Congresso annuale del Dipartimento di Biologia Cellulare e dello Sviluppo "A.Monroy",
Palermo, 18-19 dicembre 2003.
13. D.OLIVA, V.Melia, S.Di Maio, E. Di Gangi, F.Misuraca
Indagine sulla popolazione di *Saccharomyces* indigeni nei palmenti della Sicilia sud-orientale e creazione di una collezione di lieviti autoctoni ad uso enologico.
Convegno YGCI 2004, 17-19 giugno 2004, Alghero (SS).
14. D.OLIVA, S.Di Maio, E.Di Gangi, G. Foresta, G. Genna, L.Prinzivalli, M.Ragusa, S.Sparla, V.Melia, F.Misuraca.
Studio dei caratteri tecnologici di ceppi di *Saccharomyces* isolati nella Sicilia sud-orientale e loro utilizzo nella produzione enologica.
6° Convegno FISV, 30 settembre-3 ottobre 2004, Riva del Garda
15. E.Di Gangi, S.Di Maio, C.Finoli, G.Foresta, V.Melia, D.OLIVA, D.Planeta, G.Polizzotto.
Selezione di lieviti per l'industria enologica in Sicilia.
7° Congresso Italiano di Scienza e Tecnica degli Alimenti – CISETA -, 19-20 settembre 2005, Cernobbio (CO).
16. OLIVA D., Di Maio S., Ragusa M., Notarbartolo G., Capraro F., Genna G., Genovese S., Gurrieri C., Planeta D., Polizzotto G., Prinzivalli L., Sparacio A., Sparla S., Melia V., 2006. "Selezione, caratterizzazione ed uso enologico di un nuovo ceppo di lievito isolato in Sicilia". 12° Enosimposio Sicilia dell'Assoenologi (Associazione Enologi Enotecnici Italiani)-sezione Sicilia, Campofelice di Roccella (PA, Italia) 12-16 luglio.
17. Di Maio S., Romancino D., OLIVA D., Genna G., Montano G., Melia V., 2007. "Biodiversità delle popolazioni di *Saccharomyces* della Sicilia sud-orientale: una risorsa per l'enologia". Enoforum-5a edizione, Piacenza (Italia) 13-15 marzo.
18. Di Maio S., OLIVA D., Di Blasi F., 2007. "Saccharomyces cerevisiae strains from spontaneous fermentations in Pantelleria island and their use in Zibibbo wine production". 8° Simposio Internazionale di Enologia, Bordeaux Lac (Francia) 25-27 giugno 2007.
19. OLIVA. D., Di Maio S., Genna G., Montano G., Prinzivalli L., Sparla S., Melia V., 2007. "La selezione di lieviti ad uso enologico dell'IRVV per le vinificazioni in bianco". 13° Enosimposio Sicilia dell'Assoenologi (Associazione Enologi Enotecnici Italiani)-sezione Sicilia, Brucoli (SR, Italia) 06-10 luglio.
20. D. OLIVA, S. Di Maio, G. Polizzotto, D. Romancino, 2008. "Popolazioni di lieviti in mosti d'uva provenienti da differenti aree della Sicilia (Italia)". 31° Congresso Mondiale della Vigna e del Vino- 6° Assemblea Generale dell'OIV-Verona (Italia) 15-20 giugno.

21. Polizzotto G., Di Maio S., Verzera A., Tripodi S., Scacco A., Lanza C.M., Genna G., OLIVA D., 2008. "Selection of two *Saccharomyces cerevisiae* strains and their use for production of high quality red wines". VI Congresso del Dipartimento di Biologia cellulare e dello Sviluppo (DBCS) "A. Monroy". Palermo (Italia) 18-19 dicembre.
22. Di Maio S., Polizzotto G., Genna G., Rizzo O., Li volsi R., OLIVA D., 2008. "Production of less alcoholic wine by *Candida stellata*/*Saccharomyces cerevisiae* mixed fermentation". VI Congresso del Dipartimento di Biologia Cellulare e dello Sviluppo (DBCS) "A. Monroy". Palermo (Italia) 18-19 dicembre.
23. Scacco A, Verzera A, Oliva D, Romeo V, Polizzotto G., Lanza CM, 2008. Influenza di *Saccharomyces cerevisiae* isolati da fermentazioni spontanee sulla componente aromatica e sensoriale di vini ottenuti da Catarratto, Inzolia e Grillo. 2° Convegno nazionale di Scienze Sensoriali. Milano (Italia) 30 giugno-1 luglio.
24. Sparacio A, Genna G, Prinziavalli L, Sparla S, Capraro F, Oliva D, Melia V, 2009. Suoli salini e qualità dei vini Nero d'Avola. Enoforum, Piacenza (Italia) 21-23 aprile.
25. Polizzotto G., Di Maio S., Verzera A., Tripodi G., Scacco A., Lanza C.M., OLIVA D., 2009. "Produzione di vini rossi di qualità con due nuovi ceppi di lievito isolati nella Sicilia sud-orientale". Enoforum, Piacenza (Italia) 21-23 aprile.
26. Di Maio S., Polizzotto G., Di Gangi E., Foresta G., OLIVA D., 2009. "Studio delle popolazioni di *Saccharomyces* indigeni in antiche cantine della Sicilia sud-orientale". Enoforum, Piacenza (Italia) 21-23 aprile.
27. Sparacio A, Sparla S, Prinziavalli L, Genna G, Capraro F, Oliva D, Melia V, 2009. Nuovi vini per l'enologia siciliana. Enoforum, Piacenza (Italia) 21-23 aprile.
28. OLIVA D., Di Maio S., Genna G., Polizzotto G., Cruciatà M., Melia V., 2009. "Fermentazioni miste con specie diverse di lievito per la produzione di vini rossi di qualità". 15° Enosimposio Sicilia dell'Assoenologi (Associazione Enologi Enotecnici Italiani)-sezione Sicilia, Campofelice di Roccella (PA, Italia) 16-19 luglio.
29. Di Maio S., Polizzotto G., Genna G., OLIVA D., 2009. "Yeast selection for Sicilian wine industry". VII Congresso del Dipartimento di Biologia Cellulare e dello Sviluppo (DBCS) "A. Monroy". Palermo (Italia) 17-18 dicembre.
30. Di Maio S., Genna G., Lanza C.M., Polizzotto G., Scacco A., Tripodi G., Verzera A., OLIVA D., 2010.
L'influenza di tre ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* selezionati in Sicilia sulla composizione chimica e sul profilo sensoriale di vini Inzolia, Grillo e Catarratto. VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Marsala (TP), 20-24 settembre.
31. Di Maio S., Polizzotto G., Genna G., OLIVA D., 2011. Conta selettiva su WLD e Agar Lisina di lieviti *Candida zemplinina* e *Saccharomyces cerevisiae* in colture miste. Enoforum, Innovazione ed Eccellenza, Arezzo (Italia), 3-5 maggio.
32. Polizzotto G., Di Maio S., OLIVA D., 2011. Le popolazioni di lieviti in situazioni di isolamento: il caso-studio dei vigneti di Linosa. Enoforum, Innovazione ed Eccellenza, Arezzo (Italia), 3-5 maggio.
33. Polizzotto G., Di Maio S., Corona O., OLIVA D., 2011. Studio delle popolazioni di lieviti di interesse enologico sull'isola di Linosa. 10° CISETA, Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti, Milano (Italia), 9-10 maggio.
34. Di Maio S., Polizzotto G., Genna G., OLIVA D., 2011. Use of WLD and Lysine Agar for selective counting of *Candida zemplinina*, *Saccharomyces cerevisiae* and native yeasts species in experimental vinifications. Alimed, Alimentazione mediterranea, Palermo (Italia), 22-25 maggio.
35. Polizzotto G., Di Maio S., OLIVA D., 2011. Yeast population of oenological interest in Linosa island. Alimed, Alimentazione mediterranea, Palermo (Italia), 22-25 maggio.
36. OLIVA D., Di Maio S., Genna G., Squadrito M., Corona O., Amore G., Polizzotto G., Ponticello G., Barone E., Di Stefano R., 2011. Fermentazioni miste *Candida*-*Saccharomyces* per la produzione di vini rossi con maggiore

contenuto di glicerolo. 17° Enosimposio dell'Assoenologi (Associazione Enologi Enotecnici Italiani)-sezione Sicilia, Santa Flavia (PA, Italia), 17-19 giugno.

37. OLIVA D., Amore G., Squadrito M., Falco V., Di Stefano R., 2011. Environmental factors and polyphenols biosynthesis in Nero d'Avola grapes. XXXIV Congresso Mondiale della Vigna e del Vino- IX Assemblea Generale dell'OIV- Porto (Portugal), 20-27 giugno.
38. OLIVA D., Di Maio S., Polizzotto G., Genna G., 2011. Selective counts of *Candida zemplinina* in mixed culture with *Saccharomyces cerevisiae*. XXXIV Congresso Mondiale della Vigna e del Vino- IX Assemblea Generale dell'OIV- Porto (Portugal), 20-27 giugno.
39. Polizzotto G., Corona O., OLIVA D., 2011. Yeast populations of oenological interest in Linosa island - XVI Workshop on the Development in the Italian PhD Research Technology and Biotechnology. Lodi (Italia) 21-23 Settembre.
40. Polizzotto G., Di Maio S., Ponticello G., Barone E., OLIVA D., 2011. Microbial biodiversity in a situation of geographical isolation in Linosa Island. 1st International Conference of Microbial Diversity, Environmental stress and adptation, Milano (Italia), 26-28 ottobre.
41. Giaramida P., Ponticello G., Di Maio S., Barone E., Squadrito M., Scacco A., Corona O., Barbera D., Amore G., Giglio D. M. L., Oliva D. "Beneficial effects of *Candida zemplinina* in wine fermentation: lower alcohol level and higher glycerol content". Chimalsi. Ischia 3-7 Giugno 2012
42. Gandolfo V., Barbera D., Ponticello G., Scacco A., Di Maio S., Sparla S., Prinziavalli L., Sparacio A., Oliva D." Production of experimental wines without sulfites from Sicilian grape varieties Catarratto and Nero d'Avola". Chimalsi. Ischia 3-7 Giugno 2012
43. Barone E, Polizzotto G, Ponticello G, Fasciana T, Amore G, Oliva D (2012). Wine yeasts from the Linosa Island. SIMTREA. Bari 26-28 Giugno 2012
44. Oliva D., Giaramida P., Di Maio S., Barone E., Squadrito M., Scacco A., Corona O., Barbera D., Amore G., Giglio D.M.L., Ponticello G." *Candida zemplinina* yeasts positively impact wine production: lower alcohol levels and higher glycerol contents". SIMTREA. Bari 26-28 Giugno 2012
45. Oliva D., Amore G., Squadrito M., Giglio D.M.L., Genna G., Falco V., Di Stefano R." Shading grapes: effects of environmental factors on polyphenol composition of 2011 Sicilian Nero d'Avola grapes and wines". XXXV OIV Congress. Izmir (Turchia), 18-22 Giugno 2012.
46. Oliva D., Giaramida P., Di Maio S., Genna G., Barone E., Squadrito M., Scacco A., Corona O., Barbera D., Amore G., Giglio D. M. L., Ponticello G. "Use of *Candida zemplinina* to improve wine quality: lowering alcohol level and enhancing glycerol content". XXXV OIV Congress. Izmir (Turchia), 18-22 Giugno 2012.
47. Oliva D., Giglio D. M. L., Squadrito M., Genna G., Valenti A., Titone A. M., Giaramida P., Monte L. G. "Polifenoli dalle bucce di due cultivar autoctone maltesi". XXXV OIV Congress. Izmir (Turchia), 18-22 Giugno 2012.
48. Oliva D., Polizzotto G., Ponticello G., Barone E., Amore G. "Wine yeasts from the Linosa Island". XXXV OIV Congress. Izmir (Turchia), 18-22 Giugno 2012.
49. Oliva D., Ponticello G., Scacco A., Di Maio S., Sparla S., Barbera D., Prinziavalli L., Sparacio A., Gandolfo V. " Learning new tricks: SO₂-free wines from Sicily". XXXV OIV Congress. Izmir (Turchia), 18-22 Giugno 2012.
50. Sparacio A., Giglio D.M.L., Prinziavalli L., Sparla S., Genna G., Barbera D., Giaramida P., Valenti A., Bonomo A., Capraro F., Oliva D., Monte L. "Caratterizzazione chimico-sensoriale di vini ottenuti da vitigni alloctoni coltivati nelle isole di Malta e Gozo. 1° contributo". XXXV OIV Congress. Izmir (Turchia), 18-22 Giugno 2012.
51. Squadrito M., Giaramida P., Di Maio S., Barone E., Scacco A., Corona O., Barbera D., Amore G., Giglio D. M. L., Ponticello G., Oliva D. "GC-MS as a tool to study the aromatic profiles of *Candida zemplinina*/*Saccharomyces cerevisiae* mixed fermentation wines". Convegno annuale della Divisione di Spettrometria della Società Chimica Italiana (DSM-SCI), Massa 2012. Palermo, 1-5 Luglio 2012

52. Squadrito M., Oliva D., Giglio D.M.L., Genna G., Valenti A., Titone A. M., Giaramida P., Monte L. "Use of GC-MS for the analysis of grape skins aromas of two autochthonous Maltese cultivar". Convegno annuale della Divisione di Spettrometria della Società Chimica Italiana (DSM-SCI), Massa 2012. Palermo, 1-5 Luglio 2012
53. Amore G., Squadrito M., Giglio D. M. L., Genna G., Falco V., Di Stefano R., Oliva D." Effetto delle condizioni Ambientali sulla maturazione delle uve e sulla qualità dei vini Nero d'Avola nella Sicilia Occidentale". 18° Enosimposio Sicilia. Scicli (Rg) 12-15 Luglio 2012
54. Ponticello G., Oliva D." Le analisi microbiologiche nel vino: controllo e Prevenzione".18° Enosimposio Sicilia. Scicli (Rg) 12-15 Luglio 2012
55. M. Squadrito, G. Amore, R. Di Stefano, V. Falco, O. Corona, D. Oliva. Flavonoid profiles of Sicilian grape skin cells might diverge from a commonly accepted paradigm. XXXVI Congresso Mondiale della Vigna e del Vino, Bucharest, Romania, 2-7 giugno 2013.
56. G. Ponticello, P. Giaramida^a, V. Gandolfo, T. Fasciana, G. Amore, D. Oliva. Use of *Candida zemplinina* Sicilian yeast strains to improve red wines quality. XXXVI Congresso Mondiale della Vigna e del Vino, Bucharest, Romania, 2-7 giugno 2013.
57. G. Polizzotto, E. Barone, T. Fasciana, O. Corona, G. Amore, D. Oliva. *Saccharomyces cerevisiae* yeast strains from the Linosa Island. XXXVI Congresso Mondiale della Vigna e del Vino, Bucharest, Romania, 2-7 giugno 2013.
58. V. Gandolfo, G. Ponticello, P. Giaramida, G. Grassini, R. Di Stefano, G. Amore, O. Corona, M. Squadrito, T. Fasciana, D. Oliva.The making of Sicilian SO₂-free wines. XXXVI Congresso Mondiale della Vigna e del Vino, Bucharest, Romania, 2-7 giugno 2013.
59. T. Fasciana, G. Polizzotto, G. Amore, D. Oliva. Assessing the enological potential of Sicilian representatives of the yeast-like fungus *Aureobasidium pullulans*. XXXVI Congresso Mondiale della Vigna e del Vino, Bucharest, Romania, 2-7 giugno 2013.
60. E. Barone, G. Polizzotto, P. Giaramida, V. Gandolfo, G. Ponticello, T. Fasciana, M. Squadrito, G. Amore, D. Oliva. Assessing the enological potential of a *Kluyveromyces marxianus* yeast strain from the Linosa Island. XXXVI Congresso Mondiale della Vigna e del Vino, Bucharest, Romania, 2-7 giugno 2013.
61. G. Amore, C. Maltese, V. Falco, R. di Stefano, D. Oliva. Divergent gene expression patterns in the berry skin cells of Sicilian grapes. OIV 2013. XXXVI Congresso Mondiale della Vigna e del Vino, Bucharest, Romania, 2-7 giugno 2013.
62. M. Squadrito, P. M. Giaramida, G. Ponticello, E. Barone, O. Corona, G. Amore, R. Di Stefano, D. Oliva. GC-MS as a tool to study the aromatic profiles of *Candida zemplinina*/*Saccharomyces cerevisiae* mixed fermentation wines. IMMS Palermo 5-8 maggio 2013.
63. G. Polizzotto, E. Barone, T. Fasciana, O. Corona, G. Amore, D. Oliva. *Saccharomyces cerevisiae* yeasts in geographic isolation. The 5th Congress of European Microbiologists (FEMS 2013), Liepzig Germany 21-25 Luglio 2103.
64. P. Giaramida, G. Ponticello, V. Gandolfo, E. Barone, M. Squadrito, A. Scacco, O. Corona, R. Di Stefano, G. Genna., G. Amore, D. Oliva. Use of the selected *Candida zemplinina* strain Cz3 to lower alcohol level and to enhance glycerol content of wines The 5th Congress of European Microbiologists (FEMS 2013), Liepzig Germany 21-25 Luglio 2103.
65. E. Barone, G. Polizzotto, P. Giaramida, V. Gandolfo, G. Ponticello, T. Fasciana, M. Squadrito, G. Amore, D. Oliva. Enological utilization of a *Kluyveromyces marxianus* yeast strain from the Linosa Island. The 5th Congress of European Microbiologists (FEMS 2013), Liepzig Germany 21-25 Luglio 2103.
66. V. Gandolfo, G. Ponticello, P. Giaramida, G. Grassini, R. Di Stefano, G. Amore, O. Corona, M. Squadrito, T. Fasciana, D. Oliva. Vini bianchi siciliani senza uso di solfiti. Enoforum 2013. Arezzo 7-9 maggio 2013
67. G. Ponticello, P. Giaramida, V. Gandolfo, T. Fasciana, G. Amore, D. Oliva. Miglioramento qualitativo dei vini rossi

tramite l'impiego in cantina di ceppi di *Candida zemplinina* isolati in Sicilia. Enoforum 2013. Arezzo 7-9 maggio 2013

68. E. Barone, G. Polizzotto, P. Giaramida, V. Gandolfo, G. Ponticello, T. Fasciana, M. Squadrito, G. Amore, D. Oliva. Impiego enologico di un ceppo di lievito *Kluyveromyces marxianus* dell'isola di Linosa. Enoforum 2013 Arezzo 7-9 maggio 2013
69. G. Ponticello, P. Giaramida, V. Gandolfo, T. Fasciana, G. Amore, O. Corona, D. Oliva. Impiego enologico di due nuovi ceppi di lievito *Candida zemplinina* per il miglioramento qualitativo dei vini rossi. 11° Congresso Ciseta 21-22 maggio 2013. Milano, Italy.
70. P. Giaramida, G. Ponticello, V. Gandolfo, E. Barone, M. Squadrito, A. Scacco, O. Corona, G. Amore, R. Di Stefano, D. Oliva. Uso in cantina del ceppo selezionato di *Candida zemplinina* Cz3 per ridurre il tenore alcolico e aumentare il contenuto di glicerolo dei vini. 11° Congresso Ciseta 21-22 maggio 2013. Milano, Italy.
71. V. Gandolfo, G. Ponticello, P. Giaramida, G. Grassini, R. Di Stefano, G. Amore, O. Corona, M. Squadrito, T. Fasciana, D. Oliva. Produzione di vini bianchi senza l'uso di solfiti. 11° Congresso Ciseta 21-22 maggio 2013. Milano, Italy.
72. E. Barone, G. Polizzotto, P. Giaramida, V. Gandolfo, G. Ponticello, T. Fasciana, G. Amore, O. Corona, D. Oliva. Impiego enologico di un ceppo di *Kluyveromyces marxianus* isolato a Linosa. 11° Congresso Ciseta 21-22 maggio 2013. Milano, Italy.
73. E. Barone, G. Ponticello, P. Giaramida, V. Gandolfo, T. Fasciana, G. Amore, D. Oliva. Wine mixed fermentations as a tool to study micro-ecological interactions. 2nd International Conference on Microbial Diversity. 23-25 Ottobre, 2013. Torino, Italy.
74. D. Oliva. Innovazione enologiche per la produzione vitivinicola siciliana. Convegno sul Trasferimento dell'innovazione nel settore agro-alimentare e forestale, mis. 124 PSR Sicilia 2007/2013. 6 dicembre 2013. Giarre (CT), Italy.
75. D. Oliva. Studi sui lieviti vinari siciliani e selezione di ceppi di *Saccharomyces* e non-*Saccharomyces* per la produzione industriale (lavoro finalista al premio SIVE nazionale 2015). Enoforum 2015, 5-7 maggio 2015. Vicenza, Italy.
76. D. Oliva. A mosaic of aromas: the role of yeasts. Congresso "A mosaic of wines: Past, present and future". Expo 2015, 5 luglio 2015. Milano, Italy
77. D. Oliva. Vini rossi con meno alcol e più glicerolo: uso aziendale di *Candida zemplinina*. Enoforum 2017, 16-18 maggio 2017, Vicenza, Italy.
78. N. Francesca, G. Amore, E. Barone, T. Fasciana, V. Gandolfo, P. Giaramida, M. Monteleone, G. Ponticello, M. Squadrito, D. Oliva. Uso in cantina di *Starmerella bacillaris* (sin. *Candida zemplinina*) per la produzione di vini rossi con meno alcol e più glicerolo. XII Convegno Nazionale Biodiversità, Ambienti, Salute, 13-15 giugno 2018, Teramo, Italy.
79. D. Oliva. Selezione di lieviti indigeni per il miglioramento delle produzioni enologiche siciliane. 46° Congresso Nazionale della Società Italiana di Microbiologia. 26-29 settembre 2018, Palermo, Italy.
80. D. Oliva. Lieviti *Saccharomyces* e non-*Saccharomyces* selezionati da ambienti semiaridi in Sicilia. Enoforum 2019, 21-23 maggio 2019, Vicenza, Italy.

Trattamento dei dati personali

Il sottoscritto autorizza il trattamento dei propri dati personali, ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003

Palermo, 13/2/2020

firmato

_____ Daniele Oliva _____