



**Laura Siracusa**

**nata a Catania il 6 Gennaio, 1972**

***Formazione***

**1996:** Laura in Chimica, vecchio ordinamento, indirizzo Organico-Biologico (110/110) presso la Facoltà di Scienze MMFFNN, Università degli Studi di Catania;

**1996:** Abilitazione alla libera professione di Chimico;

**1996-1999:** Dottorato in Scienze Chimiche, Ciclo XII, Curriculum: Chimica Organica.

***Lavoro***

**2000-2001:** Post-doc presso il Department of Chemistry, University of Bristol (UK), per ricerche nell'ambito della Chimica Supramolecolare;

**2002:** ricercatore a progetto presso l'ICB-CNR (Istituto di

Chimica Biomolecolare del CNR) per ricerche nell'ambito di processi biocatalizzati;

**2003-2004:** Sales Specialist analytical presso la multinazionale Sigma-Aldrich Co.;

**2004:** ricercatore a progetto presso il Dipartimento di Scienze Chimiche, Università degli Studi di Catania, per ricerche nell'ambito di modificazioni strutturali chemo-enzimatiche di composti naturali bioattivi;

**2004-2007:** ricercatore a progetto presso l'ICB-CNR per ricerche nell'ambito del progetto "Piante Officinali Siciliane", finanziato dalla Regione Sicilia – Assessorato Agricoltura e Foreste;

**1 Gennaio 2008-presente:** ricercatore – III livello a tempo indeterminato – presso l'ICB-CNR.

***Attività Scientifica***

E' autore di comunicazioni in congressi e scuole nazionali ed internazionali;

è co-autore di più di 50 articoli su riviste internazionali;

è referee abituale per le principali riviste internazionali nel campo della chimica delle sostanze naturali e della chimica e tecnologia degli alimenti, tra i quali : Journal of Agricultural and Food Chemistry, Food Chemistry, Food Control, Journal of Food Quality, Journal of Food Science and Technology;

I suoi interessi nell'ambito della ricerca scientifica riguardano l'analisi di matrici complesse da fonti naturali, la chimica dell'alimentazione, la valorizzazione di biomasse residuali, la modificazione strutturale di molecole naturali bioattive, la progettazione e sintesi di ingredienti alimentari basati su sostanze naturali.

Di recente ha avviato un filone di ricerca sull'utilizzo del microbioma umano come bioreagente in processi di digestione simulati.

Ha all'attivo numerose collaborazioni nazionali ed internazionali nei campi agronomico, farmacologico, dei nanomateriali, tossicologico, analisi computazionale. Le sue attività di ricerca sono state inserite all'interno dei seguenti progetti interdisciplinari:

1. 2004-2008: Progetto "Piante officinali siciliane: studio agronomico, fitochimico e farmacologico mirato alla valorizzazione e allo sfruttamento agro-industriale"; CAP 147311 Rubrica 2 Titolo 1 Regione Sicilia
2. 2006-2010: "Definizione di metaboliti da piante a scopo applicativo" nel programma "Progettazione di nuove molecole con specifiche proprietà biochimiche" CNR PM.P01.009A.
3. 2007: "SIMECOSAG – Sistemi Integrati Mobili per l'Estrazione Composti da Scarti Agroalimentari" concordato fra A.A.T. Agroindustry Advanced Technologies S.p.A. –

Catania e l'Istituto del CNR di Chimica Biomolecolare – Catania, finanziato nell'ambito del Programma Operativo Regionale (POR) 2000-2006, Regione Sicilia, Asse prioritario di riferimento 3 – Risorse Umane – Misura 3.14 “Promozione e sostegno al sistema regionale per la ricerca e l'innovazione”.

4. 2008-2010: progetto interdipartimentale “Sviluppo delle esportazioni dei prodotti agroalimentari del Mezzogiorno” (SEPAM) - Linea 1: Tecnologie per il miglioramento della trasportabilità del fresco; Obiettivo Realizzativo OR2: Controllo della qualità e dello stato di conservazione dei prodotti durante il trasporto; Attività A2.1: Modelli di laboratorio per sistemi di monitoraggio della qualità e di controllo del decadimento durante il trasporto;
5. 2012-2013: DSB.AD011.001, sottoprogetto DSB.AD011.001.006 CNCCS/ICB “Collezione di composti chimici ed attività di screening - Creazione di un Centro per le Ricerche di nuovi farmaci per le Malattie Rare, Trascurate e della Povertà”
6. 2010-2014: “Pre-organizzazione e bioattività: derivatizzazione di scaffold polifunzionali” nel programma “Progettazione di nuove molecole con specifiche proprietà biochimiche” CNR PM.P01.009A.
7. 2010-2014: “Caratterizzazione del profilo biomolecolare di materie prime ed alimenti di origine mediterranea” nel programma “Metabolomica agroalimentare e nella salute umana mediante NMR” PM.P06.018.
8. 2011-2015: “Conoscenze Integrate per Sostenibilità e Innovazione del *Made in Italy* Agroalimentare (CISIA) ” Linea di attività: ‘Studio e Utilizzazione delle eccellenze vegetali del Meridione d'Italia: Approccio interdisciplinare integrato per l'innovazione e valorizzazione della filiera produttiva del pomodoro da serbo’, CNR-DISBA
9. 2014-2015: “Caratterizzazione chimica degli aromi e pigmenti naturali e/o commerciali contenuti nelle nuove formulazioni pre e post pastorizzazione/stabilizzazione” Attività: OR4 A4.4 Progetto PON “Ricerca e Competitività 2007-2013” codice identificativo: PON02\_00451\_336909, dal titolo: “Utilizzo integrato di approcci tecnologici innovativi per migliorare la shelf-life per preservare le proprietà nutrizionali dei prodotti agroalimentari (SHELF-LIFE)”.
10. 2014-2015 “Dai composti naturali ai sistemi nanostrutturati: applicazioni e prodotti per la salute”, Programma Operativo Obiettivo Convergenza 2007-2013, Fondo Sociale Europeo, Regione Siciliana Asse IV – Capitale Umano
11. 2015: “Studio di piccole molecole citoprotettive con duplice applicabilità nella demenza di Alzheimer e nel trattamento del diabete mediante il trapianto di isole pancreatiche” CUP: B61J12000430005, in collaborazione con CNR-IBB
12. 2015: “Oncologia e medicina rigenerativa: approcci terapeutici innovativi incentrati sui biometalli” PON02\_00607\_3621894, in collaborazione con CNR-IBB

#### ***Attività di coordinamento***

2016-2018: responsabile per la sede secondaria di Catania del progetto ICB intersede “AMICA - Analisi del Microbioma orale durante il ciclo ormonale e le sue alterazioni nella menopausa”

2017-2019: coordinatore del progetto ICB “Bioprofiling: marcatori molecolari genomici, metabolici e proteici in biomedicina” codice DCM.AD003.055

Responsabile per l'ICB – sede di Catania della Convenzione quadro tra l'Istituto di Chimica Biomolecolare e il Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione ed Ambiente dell'Università di Catania (prot. N. 2298 del 06/06/2017)

### ***Attività Didattica***

Gennaio-Febbraio 2008/Marzo –Aprile 2010: Docenza (30 ore) nell'ambito del progetto IFTS “Tecnico Superiore per la Ristorazione e Valorizzazione dei Prodotti Territoriali e delle Produzioni Tipiche”; Modulo “Qualità e sicurezza degli alimenti”; Unità didattica “Alimenti e salute”  
Febbraio-Marzo 2015: Docenza (6 ore) nell'ambito del progetto “Dai composti naturali ai sistemi nano strutturati”, modulo “Le sostanze naturali: metaboliti secondari, matrici vegetali e casi studio”

### ***Attività di tirocinio***

Facoltà di Scienze-Dipartimento di Chimica, Università “La Sapienza” (RM): tutoraggio nell'ambito del master di II livello “Sostanze Organiche Naturali” (Dott.ssa Alice Sperlinga)  
Facoltà di Agraria – Dottorato di Ricerca in Scienze Agrarie: tutoraggio (Dott.ssa Lucia Ragusa)  
Facoltà di Agraria – Tirocinio formativo e di orientamento: tutoraggio (Chiara Ippolito)  
Facoltà di Scienze MM FF NN – Tirocinio post-laurea I livello: tutoraggio (Dott.ssa Laura Maugeri)  
Progetto “Dai composti naturali ai sistemi nanostrutturati” (FSE Regione Sicilia, Asse IV) – Capitale Umano: tutoraggio 251 ore (Dott.ssa Marisol Lo Bianco)  
Facoltà di Scienze MM FF NN – Tirocinio pre-laurea II livello: tutoraggio per tesi sperimentale (Dott.ssa Irene Sangiorgio)  
Facoltà di Scienze del Farmaco, Università di Catania – Tirocinio pre-laurea I livello: tutoraggio 250 ore (Vanessa Sanfilippo)  
Facoltà di Scienze del Farmaco, Università di Catania – Tirocinio pre-laurea quinquennale: tutoraggio (Giuseppina Distefano)  
University of Constantine1, Department of Biology and Plant Ecology, Algeria – Tirocinio pre dottorato della durata di mesi tre (Sarah Siah) protocollo n. 0002733 del 04/07/2017

### ***Attività di valutazione***

2012 Membro della commissione per il conseguimento del titolo di Dottore di Ricerca in “Tossicologia Sperimentale, Ambientale e del lavoro” – ciclo XXIV, Facoltà di Farmacia, Università di Messina (ME)

Da ottobre 2016 fa parte del gruppo di valutatori CNR Bandi MISE/H2020PON, Panel “Alimentare”

2016-2017 Referee internazionale nel convegno ABS 2017 – Third International on Agricultural and Biological Sciences <http://www.absconf.org/>

Membro dell'editorial board di Journal of Food Studies, ISSN 2116-1073  
<http://www.macrothink.org/journal/index.php/jfs/about/editorialTeam>

### ***Altro***

Responsabile laboratorio Sostanze Naturali e Profiling dal 17/07/2009 ad oggi

Membro del gruppo ICB intersede CARFIL (Consulenza ed Assistenza per la Ricerca di nuove opportunità di Finanziamento e di Lavoro) dal 21/07/2014 ad oggi

Membro del comitato organizzatore locale del Convegno dal titolo “Gli oli essenziali: fitochimica e nuove applicazioni, giornata formativa” dal 24/02/2017

2016-2017 Membro del comitato scientifico internazionale del congresso FABE 2017 – Third International Conference on Food and Biosystems Engineering <http://fabe.gr/en/conferences-en/3rdfabe2017-en/committees-en>

2018 Membro del comitato scientifico internazionale e referee del congresso ICAFS2018 - International Conference on Agricultural and Food Science <http://icafs.apaset.org/2018/organizers/#ioc>

### *Scuole, Stages, Congressi*

1. **Catania (Italy) 30-31 Ottobre 1997** Lectures on MALDI-TOF MS
2. **Gargnano (BS) (Italy), 15-19 Giugno 1998** XXIII Corso Estivo “A. Corbella” - Seminari di Sintesi in Chimica Organica
3. **Bressanone (TN) (Italy) , 8-16 Gennaio 1999** *Winter School on Organic Reactivity – WISOR VIII*
4. **Catania (Italy), 4-5 Giugno 1999** II Convegno Nazionale dei Docenti e Ricercatori di Chimica delle Facoltà di Ingegneria
5. **Maastricht (The Netherlands), 6 – 12 Marzo 2000, DSM Corporate Stage** su “Medium to Large Scale Enantioselective Separations of Racemic Mixtures of Carboxylates via Hydrophobic Membranes”
6. **Urbino (PU)(Italy), August 31<sup>th</sup> – September 5<sup>th</sup> 2000**, Supramolecular Chemistry, Reactivity and Catalysis
7. **Martina Franca (TA) (Italy), 5-9 Settembre 2005** Prima Scuola Nazionale di Metodologie Chimico-fisiche per lo Studio dei Sistemi Biologici
8. **Roma (Italy), 4-5 Giugno 2007** Seconda Scuola sull’Analisi Metabolomica
9. **Krokos, Kozani (Greece), 20<sup>th</sup> -23<sup>th</sup> May, 2009** 3<sup>rd</sup> International Symposium on Saffron
10. **Geneva (Switzerland), 16<sup>th</sup>-20<sup>th</sup> August, 2009** 57<sup>th</sup> International Congress & Annual Meeting of the Society for Medicinal Plant and Natural Product Research
11. **Messina (Italy), 29-30 Aprile 2010** II Convegno nazionale Monotematico “Erbe Medicinali: dalla ricerca di base alla clinica”
12. **Marsala (TP) (Italy), 20-24 Settembre 2010** VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti “*Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute*”
13. **Milano (Italy), 24-26 Febbraio 2011** SiNut - II Convegno Nazionale Società Italiana di Nutraceutica
14. **Ischia (NA) (Italy), 3-7 Giugno 2012** IX Italian Congress of Food Chemistry. “Food Functional Foods and Nutraceuticals”
15. **Cesena (FC) (Italy), 4-5 Ottobre 2012** TFI 2012- Traditional Food International
16. **Roma (Italy), 24-26 Settembre 2013** “ **La domanda e l’offerta di ricerca: un confronto con gli esponenti industriali**”
17. **Marsala (TP) (Italy), 7-12 Settembre 2014** XXIII Congresso SILAE – Società Italo Latino Americana di Etnomedicina
18. **Catania, (Italy), 4 Dicembre 2014:** “Horizon 2020” e le sinergie con i Fondi Strutturali 2014-2020”
19. **Messina (Italy), 13-14 Aprile 2016:** “Valorizzare la ricerca: come tutelare, come promuovere e come impiegare i risultati e le competenze”
20. **Napoli (Italy), 3-5 Maggio 2017:** “Deciphering the biomolecular mechanisms of gut microbiome action on metabolism”
21. **Rodhes (Greece), 1-4 Giugno 2017:** “III Fabe – International Conference on Food and Biosystems Engineering”

22. **Caparica (Lisbon, Portugal), 4-7 Settembre 2017:** “ISPROF 2017 – III International Symposium on Profiling”

***Presentazioni orali e comunicazioni su invito:***

1. Novembre 2008, Food Technology and Biotechnology Department , Spalato, Croazia. “Analytical Approaches to Biodiversity” (su invito)
2. Luglio 2010, riunione nazionale DPM – Dipartimento Progettazione Molecolare, Bologna. “Un nuovo approccio alla nutrizione: progettazione molecolare di nuovi ingredienti alimentari e loro integrazione nella dieta” (su invito)
3. Settembre 2010, VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti “Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute”, Marsala (TP). “Lo zafferano Siciliano, una risorsa mediterranea. Ultime scoperte in campo agronomico, analitici e genetico”
4. Giugno 2012, IX Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, “Food, Functional Foods and Nutraceuticals”, Ischia (NA). “Cipolla di Giarratana, prodotto agroalimentare tradizionale Siciliano. Caratterizzazione agronomica e biomolecolare”
5. Giugno 2016, Sede dell’Istituto di Chimica Biomolecolare, Pozzuoli (NA). “Utilizzo di marcatori molecolari in studi di tassonomia, discriminazione ambientale, valorizzazione di prodotti tipici e tracciabilità di alimenti di origine vegetale” (su invito)
6. Settembre 2017, III International Symposium on Profiling, Capuchos, Caparica (Portugal): “Long storage” tomato, a traditional mediterranean product – evaluation of the genetic variability through the study of targeted metabolic profiles”

***Indicatori bibliometrici associati al Curriculum Vitae:***

H-index (Scopus) = 16; H-index (Google Scholar) = 17; i10-index (Google Scholar) = 24  
Numero di citazioni totali (febbraio 2019): 829 (Scopus); 1103 (Google Scholar)

(fonte Scopus <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=56246061900>)

Profilo ResearchGate: 70 visualizzazioni settimanali su media semestrale  
[https://www.researchgate.net/profile/Laura\\_Siracusa](https://www.researchgate.net/profile/Laura_Siracusa)

***Pubblicazioni divulgative:***

1. Laura Siracusa, Giuseppe Ruberto. Risultati dell’attività di ricerca sullo zafferano (*Crocus sativus* L.) svolti nel territorio ennese, in: “Diffusione della coltivazione dello zafferano nel territorio ennese” a cura della Provincia Regionale di Enna, Assessorato Agricoltura (2008)
2. Edoardo M. Napoli, Laura Siracusa, Giusy Curcuruto, Andrea Pasquale, Giuseppe Ruberto. Qualità e tipicità di piante officinali siciliane: studio della loro diversità biomolecolare, in: “Piante officinali in Sicilia, studio agronomico, fitochimico e farmacologico mirato alla loro valorizzazione ed allo sfruttamento agro-industriale” a cura dell’Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana – Servizio XI – Servizi allo Sviluppo del Dipartimento Interventi Infrastrutturali

3. “Dai composti naturali ai sistemi nanostrutturati: applicazioni e prodotti per la salute”, edito da Istituto di Chimica Biomolecolare - CNR

**Publicazioni scientifiche:**

1. Giuseppe Consiglio, Salvatore Failla, Paolo Finocchiaro, Laura Siracusa. Arylidenebis (diethyl phosphonoacetamides). Synthesis and NMR characterization. Phosphorous, Sulfur, Silicon and the related elements **2000**, 163, 143-151.
2. L. Siracusa, F.M. Hurley, S. Dresen, L. J. Lawless, M. N. Pérez-Payán, and A. P. Davis. Steroidal Ureas as Enantioselective Receptors for an N-Acetyl  $\alpha$ -Amino Carboxylate. *Org. Lett.* **2002**, 4, 4639-4642.
3. V. delAmo, L. Siracusa, T. Markidis, B. Baragana, K. M. Bhattarai, M. Galobardes, G. Naredo, M. N. Perez-Payan, A. P. Davis. Differentially-Protected Steroidal Triamines; Scaffolds with Potential for Medicinal, Supramolecular, and Combinatorial Chemistry. *Org. Biomol. Chem.* **2004**, 2, 3320-3328.
4. S. Grasso, L. Siracusa, C. Spatafora, M. Renis, C. Tringali. Hydroxytyrosol lipophilic analogues: enzymatic synthesis, radical scavenging activity and DNA oxidative damage protection. *Bioorg. Chem.* **2007**, 35, 137-152.
5. F. Gresta, G.M. Lombardo, L. Siracusa, G. Ruberto. Saffron: An Alternative Crop for Sustainable Agricultural Systems. A review. *Agron. Sustain. Develop.* **2008**, 28, 1-18.
6. F. Gresta, G.M. Lombardo, L. Siracusa, G. Ruberto. Effect of mother corm dimension and sowing time on stigma yields, daughter corms and qualitative aspects of saffron (*Crocus sativus* L.) in Mediterranean environment. *J. Sci. Food Agric.* **2008**, 88, 1144-1150.
7. F. Gresta, G. Avola, G. M. Lombardo, L. Siracusa, G. Ruberto. Analysis of flowering, stigmas yield and qualitative traits of saffron (*Crocus sativus* L.) as affected by environmental conditions. *Scientia Horticulturae* **2009**, 119(3),320-324.
8. C. Naccari, M. T. Galceran, E. Moyano, M. Cristani, L. Siracusa, D. Trombetta. Presence of Heterocyclic Aromatic amines (HAs) in smoked “provola” cheese from Calabria . *Food and Chem. Tox.* 2009, 47, 321-327.
9. Dahia, M.; Siracusa, L.; Laouer, H.; Ruberto, G. Constituents of the Polar Extracts from Algerian *Pituranthos scoparius*. *Nat. Prod. Comm.* **2009**, 4(12) ,1691-1692.
10. F. Gresta, G.M. Lombardo, L. Siracusa, G. Ruberto. Saffron: An Alternative Crop for Sustainable Agricultural Systems. A review. In *Sustainable Agriculture*, **2009**, Ed. Springer, Part III: Biodiversity, 355-376.
11. Siracusa L.; Ruberto G. Towards biomolecular aided agriculture: metabolic fingerprint of wild and cultivated Sicilian medicinal plants belonging to the folk tradition. *Planta Medica* **2009**, 75, 936.
12. L. Siracusa, E. M. Napoli, G. Ruberto, F. Gresta, G.M. Lombardo. Effect of Corms Storage Conditions on Quantitative and Qualitative Traits of Saffron: an Agrochemical Study. Proceedings of the Third International Symposium on Saffron: Forthcoming Challenges in Cultivation, Research and Economics, *Acta Horticulturae* 850, ISHS **2010**, 185-187.
13. S. Argento, F. Branca, L. Siracusa, T. Strano, E. M. Napoli, G. Ruberto. Re-evaluation of Saffron Floral Wastes: Analysis of Saffron Flowers Defatted Hydro-Alcoholic Extracts. Proceedings of the Third International Symposium on Saffron: Forthcoming Challenges in Cultivation, Research and Economics, *Acta Horticulturae* 850, ISHS **2010**, 251-259.
14. L. Siracusa, F. Gresta, G. Avola, G. M. Lombardo, G. Ruberto. Influence of corm provenance and environmental condition on yield and apocarotenoid profiles in saffron (*Crocus sativus* L.). *J. Food Comp. Anal.* **2010**, 23, 394-400.

15. Clara Naccari, Mariateresa Cristani, Francesco Giofrè, Maria Ferrante, Laura Siracusa, Domenico Trombetta. PAHs concentration in heat-treated milk samples. *Food Research International* **2011**, 44, 716-724.
16. L. Siracusa, A. Saija, M. Cristani, F. Cimino, M. D'Arrigo, D. Trombetta, F. Rao, G. Ruberto. Phytocomplexes from liquorice (*Glycyrrhiza glabra*) leaves – Chemical characterization and evaluation of their antioxidant, anti-genotoxic and anti-inflammatory activity. *Fitoterapia* **2011**, 82, 546-556.
17. Laura Siracusa, Tea Kulisic-Bilusic, Olivera Politeo, Ingolf Krause, Branka Dejanovic, Giuseppe Ruberto. Phenolic Composition and Antioxidant Activity of Aqueous Infusions from *Capparis spinosa* L. and *Crithmum maritimum* L. before and after Submission to a Two-Step in Vitro Digestion Model. *J. Agric. Food Chem.* **2011**, 59, 12453-12459.
18. Laura Siracusa, Fabio Gresta, Giuseppe Ruberto. Saffron (*Crocus sativus* L.) apocarotenoids: a review of their biomolecular features and biological activity perspectives. In: Yamaguchi, M. (Ed.), *Carotenoids: Properties, Effects and Diseases*, Nova Science Publ. Inc. NY, USA, **2011**, pp. 145-178. ISBN: 978-1-61209-713-8.
19. Tea Kulisic-Bilusic, Ingrid Schmöller, Kerstin Schnäbele, Laura Siracusa, Giuseppe Ruberto. The anticarcinogenic potential of essential oil and aqueous infusion from caper (*Capparis spinosa* L.). *Food Chemistry* **2012**, 132, 261-267.
20. Amel Boudjelal, Cherifa Henchiri, Laura Siracusa, Madani Sari, Giuseppe Ruberto. Compositional analysis and *in vivo* anti-diabetic activity of wild Algerian *Marrubium vulgare* L. infusion. *Fitoterapia* **2012**, 83, 286-292.
21. Laura Siracusa, Cristina Patanè, Giovanni Avola, Giuseppe Ruberto. Polyphenols as chemotaxonomic markers in Italian “long storage” tomato genotypes. *J. Agric. Food Chem.* **2012**, 60, 309-314.
22. Laura Siracusa, Giuseppe Ruberto, Giovanni Avola, Ezio Riggi. Flavonol content and agronomical traits as a tool for the characterization of “Cipolla di Giarratana”, a traditional onion landrace cultivated in Sicily. *Emirates Journal of Food and Agriculture*, Abstracts of “ChimAlsi2012” – IX Italian Congress of Food Chemistry. “Food, Functional Foods and Nutraceuticals”, **2012**, 10.
23. Laura Siracusa, Fabio Gresta, Giovanni Avola, Emidio Albertini, Lorenzo Raggi, Gianpiero Marconi, Giuseppe Ruberto. Agronomic, chemical and genetic variability of saffron of different origin by LC-UV-VIS-DAD and AFLP analyses. *Genetic Resources Crop Evolution* **2013**, 60, 711-721.
24. Soulef Boussahel, Saliha Dahamna, Giuseppe Ruberto, Laura Siracusa, Daoud Harzallah. Phytochemical Study and Antioxidant Activities of leaves Extracts from *Rhamnus alaternus* L. *Pharmacognosy Communications* **2013**, 3, 46-53. (DOI: 10.5530/pc.2013.1.10)
25. Teresa Tuttolomondo, Salvatore La Bella, Mario Licata, Giuseppe Virga, Claudio Leto, Antonella Saija, Domenico Trombetta, Mariateresa Cristani, Antonio Speciale, Edoardo M. Napoli, Laura Siracusa, Andrea Pasquale, Giusy Curcuruto, Giuseppe Ruberto. Biomolecular Characterization of Wild Sicilian Oregano –Phytochemical Screening of Essential oils and Extracts –Evaluation of Their Antioxidant Activities. *Chemistry & Biodiversity* **2013**, 10, 411-433. (DOI: 10.1002/cbdv.201200219)
26. Ezio Riggi, Giovanni Avola, Laura Siracusa, Giuseppe Ruberto. Flavonol content and biometrical traits as a tool for the characterization of „Cipolla di Giarratana“: a traditional Sicilian onion landrace. *Food Chemistry* **2013**, 140 (4), 810-816. (DOI: 10.1016/j.foodchem.2012.10.134)
27. Ezio Riggi, Laura Siracusa, Carmela Maria Lanza, Agata Mazzaglia, Isabella Di Silvestro, Salvatore La Rosa, Alessandra Pellegrino, Chiara Ippolito, Giorgio Testa, Danilo Scordia, Giovanni Avola. Valorisation of typical products through characterising and promoting

- actions: morpho-biometric traits, sensory analysis and flavonol content in *Cipolla di Giarratana*. Italian Journal of Agronomy **2013**, 8, 79-84. (DOI: 10.4081/ija.2013.e11)
28. L. Siracusa, G. Avola, C. Patanè, E. Riggi, G. Ruberto. Re-evaluation of traditional Mediterranean foods. The local landraces of “Cipolla di Giarratana” (*Allium cepa* L.) and “long storage tomato” (*Lycopersicon esculentum* L.): quality traits and polyphenol content. Journal of the Science of Food and Agriculture, **2013**, 93, 3512-3519. (DOI: 10.1002/jsfa.6199)
  29. Cristina Patanè, Giovanni Avola, Ezio Riggi, Valeria Cavallaro, Laura Siracusa, Giuseppe Ruberto . Analisi dei metaboliti secondari come possibile strumento per la caratterizzazione di produzioni alimentari tipiche. Italus Hortus **2013**, 20, 1-15 (journal in Italian)
  30. Francesco Cimino, Antonio Speciale, Laura Siracusa, Clara Naccari, Antonella Saija, Ferdinando Mancari, Roberto Raciti, Mariateresa Cristani, Domenico Trombetta. Cytotoxic effects induced in vitro by organic extracts from urban air particulate matter in human leukocytes. Drug and Chemical Toxicology, **2014**, 37, 32-39 (DOI: 10.3109/01480545.2013.806529).
  31. Laura Siracusa, Giuseppe Ruberto. Plant polyphenol profiles as a tool for traceability and valuable support to biodiversity. Chapter II (15-33) In Polyphenols in Plants: Isolation, Purification and Extract Preparation , 1<sup>st</sup> Edition (April **2014**) . Elsevier Books, ISBN 9780123979346.
  32. Domenico Trombetta, Salvatore V. Giofrè, Antonio Tomaino, Roberto Raciti, Antonella Saija, Mariateresa Cristani, Roberto Romeo, Laura Siracusa, Giuseppe Ruberto. Selective COX-2 Inhibitory Properties of Dihydrostilbenes from Liquorice Leaves–*In Vitro* Assays and Structure/Activity Relationship Study. Natural Product Communications **2014**, 9 (12), 1761-1764.
  33. Edoardo M. Napoli, Laura Siracusa, Antonella Saija, Antonio Speciale, Domenico Trombetta, Teresa Tuttolomondo, Salvatore La Bella, Mario Licata, Giuseppe Virga, Raffaele Leone, Claudio Leto, Laura Rubino, Giuseppe Ruberto. Wild Sicilian Rosemary: Phytochemical Screening and Antioxidant Activity Evaluation. Chemistry & Biodiversity **2015**, 12(7), 1075-1094. (DOI:10.1002/cbdv.201400274)
  34. Amel Boudjelal, Laura Siracusa, Cherifa Henchiri, Madani Sari, Benkhaled Abderrahim, Faiza Baali, Giuseppe Ruberto. Anti-diabetic effects of aqueous infusions of *Artemisia herba-alba* and *Ajuga iva* in alloxan induced diabetic rats. Planta Medica **2015**, 81 (9), 696-704. (DOI: 10.1055/s-0035-1546006)
  35. Valeria Rizzo, Mike N. Clifford, Jonathan E. Brown, Laura Siracusa, Giuseppe Muratore. Effects of processing on the polyphenol and phenolic acid content and antioxidant capacity of semi-dried cherry tomatoes (*Lycopersicon esculentum* M.). Journal of the Science of Food and Agriculture **2016**, 96, 2040-2046 (DOI: 10.1002/jsfa.7315).
  36. Antonella Saija, Antonio Speciale, Domenico Trombetta, Claudio Leto, Teresa Tuttolomondo, Salvatore La Bella, Mario Licata, Giuseppe Virga, Giuseppe Bonsangue, Maria Cristina Gennaro, Edoardo Napoli, Laura Siracusa, Giuseppe Ruberto. Phytochemical, ecological and antioxidant evaluation of wild Sicilian thyme: *Thymbra capitata* (L.) Cav. Chemistry & Biodiversity **2016**, 13, 1641-1655. (DOI: 10.1002/cbdv.201600072).
  37. Saloua Ouerghemmi, Houcine Sebei, Laura Siracusa, Giuseppe Ruberto, Antonina Saija, Francesco Cimino, Mariateresa Cristani. Comparative study of phenolic composition and antioxidant activity of leaf extracts from three wild *Rosa* species grown in different Tunisia regions: *Rosa canina* L., *Rosa moschata* Herrm. and *Rosa sempervirens* L. Industrial Crops and Products **2016**, 94, 167-177.
  38. C. Patanè, A. Pellegrino, A. Malvuccio, L. Siracusa, G. Ruberto, V. Rizzo, F. Giuffrida. Minimally processed long-storage Mediterranean tomato: a novel product from traditional crops in the agrifood industry. Acta Horticulturae **2016**, 1141, 297-304



- (DOI: 10.17660/ActaHortic.2016.1141.37 )
39. Patanè, C., Pellegrino, A., Saita, A., Siracusa, L., Ruberto, G., Barbagallo, R. Mediterranean long storage tomato as a source of novel products for the agrifood industry: Nutritional and technological traits, *LWT - Food Science and Technology* **2017**, 85, 445-448 (doi: 10.1016/j.lwt.2016.12.011).
  40. C. Pannitteri, A. Continella, L. Lo Cicero, A. Gentile, S. La Malfa, E. Sperlinga, E.M. Napoli, T. Strano, G. Ruberto, L. Siracusa. Influence of postharvest treatments on qualitative and chemical parameters of Tarocco blood orange fruits to be used for fresh chilled juice. *Food Chemistry* **2017**, 230,441-447 (DOI:10.1016/j.foodchem.2017.03.041).
  41. Laura Siracusa, Fabio Gresta, Elisa Sperlinga, Giuseppe Ruberto. Effect of sowing time and soil water content in a Mediterranean environment on grain yield and phenolic profile of four buckwheat (*Fagopyrum esculentum* Moench.) varieties. *Journal of Food Composition and Analysis*, **2017**, 62, 1-7 (DOI: 10.1016/j.jfca.2017.04.005 )
  - 42 Rosa Palmeri, Cristina Restuccia, Julieta Ines Monteleone, Elisa Sperlinga, Laura Siracusa, Mauro Serafini, Alberto Finamore, Giovanni Spagna. Bioactivity improvement of *Olea europaea* leaf extract biotransformed by *Wickerhamomyces anomalus* enzymes. *Plant Foods for Human Nutrition* **2017**, 72 (2), 211-218 (DOI: 10.1007/s11130-017-0612-7).
  - 43 Marisol Lo Bianco, Laura Siracusa, Sandro Dattilo, Gianfranco Venora, Giuseppe Ruberto. Phenolic Fingerprint of Sicilian Modern Cultivars and Durum Wheat Landraces: a Tool to Assess Biodiversity. *Cereal Chemistry* **2017**, 94 (6), 1045-1051 (DOI: 10.1094/CCHEM-06-17-0125-R).
  - 44 Samira Kharcoufi, Fabio Licciardello, Laura Siracusa, Giuseppe Muratore, Mokthar Hamdii, Cristina Restuccia. Antimicrobial and antioxidant features of ‘Gabsi’ pomegranate peel extracts. *Industrial Crops and Products* **2018**, 111, 345-352 (DOI: 10.1016/j.indcrop.2017.10.037).
  - 45 Laura Siracusa, Cristina Patané, Valeria Rizzo, Salvatore Luciano Cosentino, Giuseppe Ruberto. Targeted secondary metabolic and physico-chemical traits analysis to assess genetic variability within a germplasm collection of “long storage” tomatoes. *Food Chemistry* **2018**, 244, 275-283 (DOI: 10.1016/j.foodchem.2017.10.043)
  - 46 Laura Siracusa, Francesco Cimino, Antonella Saija, Giuseppe Ruberto. Bioactive Compounds from the Leaves of Sicilian Liquorice. In: *Advances in Chemistry Research*, Chapter 3, 133-167. Editor: James C. Taylor. ISBN 978-1-53613-206-9, **2018** Nova Science Publishers, Inc.
  - 47 Edoardo Napoli, Laura Siracusa, Giuseppe Ruberto, Alessandra Carrubba, Silvia Lazzara, Antonio Speciale, Francesco Cimino, Antonella Saija, Mariateresa Cristani. Phytochemical profiles, phototoxic and antioxidant properties of eleven *Hypericum* species - A comparative study. *Phytochemistry* **2018**, 152, 162-173.
  - 48 Laura Siracusa, Giuseppe Ruberto. Not only what is food is good – polyphenols from edible and nonedible vegetable wastes. Chapter I (3-21) in *Polyphenols in Plants: Isolation, Purification and Extract Preparation* , 2<sup>nd</sup> Edition (August **2018**) . Elsevier Books, ISBN 9780128137680; ebook ISBN 9780128137697.
  - 49 Oscar Grillo, Marisol Lo Bianco, Sebastiano Blangiforti, Laura Siracusa, Gianfranco Venora, Giuseppe Ruberto. Phenolic fingerprinting and glumes image analysis as an effective approach for durum wheat landraces identification. Chapter 2 (21-37) in *Rediscovery of Landraces as a Resource for the Future* (September **2018**). Intechopen Books, ISBN 978-1-78923-724-5; eBook ISBN 978-1-78923-725-2.
  - 50 Cristina Patanè, Angelo Malvuccio, Alessandro Saita, Paola Rizzarelli, Laura Siracusa, Valeria Rizzo, Giuseppe Muratore. Nutritional changes during storage in fresh-cut long storage tomato as affected by biocompostable polylactide and cellulose based packaging. *LWT- Food Science & Technology* **2019**, 101, 618-624.

- 51 Laura Siracusa, Edoardo Napoli, Teresa Tuttolomondo, Mario Licata, Salvatore La Bella, Maria Cristina Gennaro, Claudio Leto, Mario Sarno, Elisa Sperlinga, Giuseppe Ruberto. A two years bio-agronomic and chemotaxonomic evaluation of wild Sicilian myrtle (*Myrtus communis* L.) berries and leaves. *Chemistry & Biodiversity* **2019**, in press (DOI: 10.1002/cbdv.201800575).