

Curriculum prof. Riccardo Nunzio Barbagallo

ANAGRAFICA

Codice CINECA	004289
Cognome	BARBAGALLO
Nome	RICCARDO NUNZIO
Luogo e data di nascita	Catania, 12.11.1968
Codice fiscale	BRBRRCR68S12C351H
E-mail	rbarbaga@unict.it
Telefono	Ufficio: 095-7580213 Mobile: 3386570591
Link	http://www.di3a.unict.it/docenti/riccardo.nunzio.barbagallo
Ruolo Accademico	Professore II Fascia (PA)
CUN	07 – Scienze Agrarie e Veterinarie
Settore Scientifico Disciplinare (SSD)	AGR15 – Scienze e Tecnologie Alimentari
Settore Concorsuale	07/F1 - Scienze e Tecnologie Alimentari
Dipartimento	Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A) Sez. Chimica, Microbiologia e Tecnologie (ChiMiTec) Via Santa Sofia, 100 – 95123 Catania
Settore ERC	Settore ERC (lista generale): LS9 Applied Life Sciences and Non-Medical Biotechnology - Food Science ---- Settore ERC (lista dettagliata): LS9_5 Food Sciences (including Food Technology, Nutrition)
ORCID ID	https://orcid.org/0000-0003-3289-657X
Nazionalità	Italiana

Istruzione, Formazione, Esperienza Lavorativa

- Professore II fascia nel settore SSD AGR15, settore concorsuale 07/F1 "Scienze e Tecnologie Alimentari", afferisce al Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A) dell'Università di Catania (D.R. 159 del 20.1.2020).
- Ricercatore a tempo indeterminato inquadrato nel settore scientifico-disciplinare AGR15 (Scienze e Tecnologie Alimentari) dal 1995 presso l'Ateneo di Catania. Idoneo all'Abilitazione Nazionale per professore associato del settore concorsuale 07/F1 "Scienze e Tecnologie Alimentari" (Bando 2012 – DD n. 22 del 2012).
- Laureato nel 1992 in Scienze Agrarie con votazione 110/110 e lode presso l'Università di Catania e abilitato alla professione di agronomo nella prima sessione 1993. Contrattista nel 1993 nell'ambito del Progetto Finalizzato RAISA-CNR dal titolo "Struttura e competitività dei principali comparti produttivi nell'agro-industria nel Mezzogiorno: agrumi e derivati". Borsista CNR nel 1994 per ricerche concernenti "Innovazioni di prodotti e di ingredienti semilavorati". Ricercatore a tempo indeterminato dal 1996 inquadrato nel SSD AGR15.
- A partire dall'A.A. 1997-1998 il prof. Barbagallo ha svolto ininterrottamente un'intensa attività di ricerca e didattica.
- Responsabile scientifico di numerosi Programmi di Ricerca di Ateneo annuali e biennali (PRA 2001-2002, 2003-2004,

2005-2006, 2007-2008, 2009, 2010-2011, 2012); componente dei Programmi di Finanziamenti Ricerca di Ateneo (FIR 2014-2016 cod. ABAA52, FIR 2016-2018 cod. 5A722192117); componente dei Progetti di Ricerca Nazionali e Regionali (PRIN Bando 2004 "Innovazioni biologiche e tecniche per i prodotti orticoli della IV gamma" – Prot. 2004073571_008; PRIN Bando 2011 "Valorizzazione di sottoprodotti dell'industria agrumaria mediante estrazione di sostanze bioattive" – Prot. 2009XZ7XAB_001; PRIN Bando 2017 "Triticum and Brassica crop wild relative conservation and use" - Prot. 20174KTLRJ; PON Bando 2007-2013 "PESCATEC - Sviluppo di una Pesca Siciliana Sostenibile e Competitiva Attraverso l'Innovazione Tecnologica" – Prot. 02_00451_3362121; Progetto CNR "Made in Italy Agroalimentare" (CISIA) 2012-2013 per lo "Studio delle attività biochimiche responsabili del mantenimento della struttura e della colorazione del frutto e delle proprietà antiossidanti in ecotipi di pomodoro da serbo, attraverso l'analisi del profilo enzimatico"); componente esterno nei progetti, MiPAF "RAVAGRU 2008" e PON 2017-2013 "SHELF LIFE - Utilizzo integrato di approcci tecnologici innovativi per migliorare la shelf-life e preservare le proprietà nutrizionali di prodotti agroalimentari" Prot. 02_00451_3361909; componente del PO FESR Sicilia 2014-2020 "Innovazioni di prodotto e di processo nella trasformazione agroindustriale di frutti da colture mediterranee e gestione sostenibile dei sottoprodotti".

- Conseguimento di premi e riconoscimenti per attività di ricerca: assegnazione premiale di un contributo straordinario a favore dei ricercatori operativi del I Quartile di Merito della Produttività Scientifica - Programma di ricerca finanziato dall'Ateneo di Catania "Studio di processi tecnologici ed attività enzimatiche in ortofrutticoli siciliani"- Responsabile Scientifico: Barbagallo Riccardo Nunzio (2012); assegnazione del finanziamento per l'attribuzione dell'incentivo una tantum di cui all'art. 29, comma 19, della legge 240/2010, secondo le modalità stabilite dall'Ateneo di Catania, relativamente al complesso delle attività didattiche, di ricerca e gestionali riferite ai seguenti trienni accademici: 2007-2010, 2008-2011, 2009-2012 (2015); ammissione al finanziamento delle "Attività Base di Ricerca" sostenute dal MIUR – Punteggio della produzione scientifica: 36 (2017); ammissione al finanziamento per l'attribuzione dell'importo una tantum di cui al D.M. n. 197 del 2.3.2018, secondo le modalità stabilite dal C.d.A. dell'Ateneo di Catania nella seduta del 26.7.2018, relativamente al complesso delle attività didattiche, di ricerca e gestionali riferite agli anni accademici 2014-2015, 2015-2016 e 2016-2017 (2019).
- A partire dal 2004 ha svolto un'ampia attività valutativa come referee di riviste scientifiche censite Scopus/Web of Science, referee di proposte progettuali a livello nazionale, nonché attività di networking:
- Referee dal 2004 ad oggi di articoli scientifici sottoposti per la pubblicazione su riviste internazionali indicizzate Scopus/Web of Science (Biotechnology Progress, Carbohydrate Polymers, Enzyme and Microbial Technology, Food Chemistry, Food Packaging and Shelf Life, Food Research International, International Journal of Food Science & Technology, Italian Journal of Food Science, Journal Agriculture and Food Chemistry, Journal of Food Engineering, LWT - Food Science and Technology, Nutritional Journal, Phytochemistry). Referee nel 2012 dei lavori presentati al 3rd International Conference on Industrial Biotechnology (IBIC2012). Revisore universitario nel 2013 della Giuria del Premio Nazionale "L'Italia delle Tipicità. Enogastronomia e Cultura", a cura dell'Associazione Italiana del Libro con sede a Roma, nell'ambito dei premi nazionali di divulgazione scientifica.
- Revisore-Referee dei prodotti di ricerca conferiti alla VQR (Valutazione della Qualità della Ricerca) 2004-2010, Revisore-Referee delle proposte "PRIN 2010-2011", Revisore-Referee dei "Progetti Futuro in Ricerca 2013", Revisore-Referee delle proposte progettuali "SIR 2014", Revisore-Referee per i Progetti "REPRISE 2017", Revisore-Referee delle proposte progettuali "FAR 2018", Revisore-Referee delle proposte progettuali "Piani di Innovazione 2018 - Regione Emilia-Romagna", nell'ambito dell'attività complessiva di valutatore di programmi e prodotti della ricerca a cura dell'ANVUR, sotto la vigilanza del MIUR.
- Membro dell'Albo degli Esperti esperti per l'attività di valutazione ex ante e il monitoraggio tecnico-scientifico in itinere e finale di progetti di ricerca, innovazione e trasferimento tecnologico nell'ambito delle Linee di attività inerenti Ricerca e Innovazione del POR FESR Sardegna 2007-2013 e in particolare la Linea di Attività 6.1.1.a) "promozione e sostegno all'attività di RSI dei poli di innovazione e dei progetti strategici".

- Membro dell'Albo degli Esperti – Settore ATECO2007 del comparto produttivo: 10 (Industrie Alimentari) - Decreto Direttoriale N.79/Ric. del 1.04.2010 - Sistema Informatico Ricerca Italia Online (SIRIO) - Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR).
- Membro della Long List di figure professionali per l'attuazione della Misura 111 Azione 2 – Informazione del PSR Regione Sicilia 2007/2013, nell'ambito della tematica n. 11 "Sistema Agroalimentare".
- Membro degli Esperti CREA (Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria a partire dal 2014).
- Svolge attività di terza missione a partire dal 1998 concernente divulgazione ed attività formative in occasione di svariate manifestazioni organizzate nel territorio siciliano, nonché seminari dalle seguenti tematiche: "Prodotti Caseari Tipici Siciliani" (1998), "Tradizione e Innovazione del Pecorino Siciliano" (2000), "Aspetti biotecnologici dei processi di trasformazione dei prodotti agroalimentari. Flora e benessere: un'opportunità per la Sicilia" (2004), "Shelf-life della fragola di Maletto: analisi delle principali problematiche relative alla conservazione e alla trasformazione del prodotto" (2014), "Tecniche innovative di lavorazione e trasformazione di prodotti agroalimentari" (2018), "Street Food e cibi della tradizione, l'interpretazione di tre giovani promesse della cucina catanese", "Processi di trasformazione degli alimenti - Corso Professionalizzante Medicina Culinaria" (2018).
- Membro eletto della Giunta del Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agrarie e Alimentari (DISPA) dal 2012 al 2014.
- Componente dall'A.A. 1997-1998 di molteplici commissioni istituite per le attività della struttura di appartenenza, quali "Gestione Biblioteca" e "Commissione Tirocini" nell'ambito di diversi corsi di laurea. Dal 2013 al 2015 è Componente Nucleo Gestione AQ per la redazione della SUA (Scheda Unica Annuale della Ricerca), relativamente ai CdS LM70 (laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari), L26 (laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari) e L25 (laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie), ai sensi della Legge 240/2010, D.L. 19/2012, recepito dal D.M. 47/2013. Negli A.A. 2017-2018/2018-2019 è Componente del "Gruppo di Gestione Assicurazione" (GGAQ) e del "Gruppo Riesame", nell'ambito del corso di laurea magistrale in "Scienze e Tecnologie Alimentari" (LM70) del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A). A partire dall'A.A. 2017-2018 è Componente delle Commissioni "Tirocini" e "Altre Conoscenze Utili per l'Inserimento nel Mondo del Lavoro" e "Riorganizzazione Didattica", nell'ambito del corso di laurea in "Scienze e Tecnologie Agrarie" (L25) del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A).
- Componente dal 2013 al 2018 del "Gruppo di Gestione Assicurazione Qualità Dipartimentale" (GGAQD), nell'ambito del Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agrarie e Alimentari (DISPA) e successivamente del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A), a seguito della introduzione del sistema AVA (Autovalutazione, Valutazione periodica, Accredimento).
- Componente nel 2017 della Commissione giudicatrice gara pubblica per affidamento servizio preparazione e somministrazione pasti Scuola Superiore dell'Università di Catania (D.R. Rep. n. 4601 del 22.12.2016 prot. 152568).
- Componente dal 2018 del "Centro di Ricerca Interdipartimentale per l'implementazione dei processi di monitoraggio fisico, chimico e biologico nei sistemi di biorisanamento e di acquacoltura" dell'Università di Catania.
- Componente dal 2018 del "Centro di Ricerca Interdipartimentale L'Orca del Mare" per ricerca e divulgazione scientifica nell'ambito del terzo settore e promosso dall'Università di Catania.
- Componente dal 2019 del Tavolo Tecnico per l'istituzione del Master in "Viticoltura, Enologia ed Enomarketing" presso l'Università di Catania e docente del medesimo.
- Socio ordinario SISTAL (Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari) 2013/2016 e 2019/2020.

Attività di Ricerca

Le competenze professionali e l'attività di ricerca scientifica del prof. Barbagallo coprono diversi ambiti delle tecnologie alimentari con particolare riferimento ai processi di trasformazione degli alimenti e alle biotecnologie alimentari. A partire dal 1994 l'attività di ricerca ha riguardato le seguenti tematiche pertinenti al SSD AGR15:

- Ricerche riguardanti processi tecnologici, caratterizzazione chimico-enzimatica e valorizzazione di prodotti alimentari siciliani (Pecorino Siciliano DOP, Pomodoro di Pachino IGP, Arancia Rossa di Sicilia IGP, fichi d'India, carrube, carciofi e cardi selvatici, pomodoro da industria e da serbo, vini in purezza da vitigni autoctoni) o comunque con uno stretto legame con il Bacino del Mediterraneo (melanzane, peperoni, alici, sardine).
- Ricerche riguardanti la shelf-life degli alimenti mediante individuazione e screening di attività enzimatiche endogene (glicosidasi, pectinasi, ossidasi, ossidoreduttasi, proteasi) ai vegetali freschi (arance, uva, olive, fichidindia, carrube, fragole, pomodori, melanzane, peperoni, carciofi e cardi, ortaggi a foglia larga), vegetali trasformati (vini, pomodori, confetture) e vegetali "minimally processed" (pomodori, lattughe, lattughino e cavolo cinese), nonché attività enzimatiche endogene ad alcuni prodotti di origine animale (prodotti ittici, latte e derivati) ed esogene da microorganismi (muffe, lieviti e batteri lattici).
- Ricerche riguardanti tipologie e strategie d'impiego di inibitori naturali a basso impatto ambientale nella prevenzione dei fenomeni di "browning" e "softening" di ortaggi, frutta e prodotti ittici processati al minimo.
- Ricerche sulla caratterizzazione, purificazione e immobilizzazione di enzimi impiegati come coadiuvanti tecnologici nei processi alimentari.
- Ricerche relative all'uso di polimeri come adsorbenti per la rimozione dei pesticidi da bevande e altri alimenti, alla possibilità d'estrazione di coloranti naturali da bucce di melanzana, recupero e impiego di proteasi da carciofi e cardi da utilizzare come coagulanti naturali nei processi di caseificazione, utilizzo di nuovi coadiuvanti tecnologici nella stabilizzazione dei vini.

L'attività di ricerca è supportata complessivamente da n. 217 pubblicazioni scientifiche a stampa su riviste internazionali, riviste a diffusione nazionale, atti a congresso, ecc. Nell'ambito delle medesime, n. 63 pubblicazioni sono state censite da Scopus/Web of Science e pubblicate su qualificate riviste internazionali con referees, elevato impact factor (F) e premiate da elevato h-index (h).

In data 20.07.2020 il prof. Barbagallo presenta i seguenti indicatori di valutazione della ricerca scientifica:

Pubblicazioni complessive = n. 63 articoli Scopus/Web of Science considerati una volta soltanto.

- Scopus: n. 59 pubblicazioni totali / n. 1185 citazioni / h-index 21
- Web of Science: n. 58 pubblicazioni totali / n. 1020 citazioni / h-index 20
- Risultati della VQR (Valutazione della Qualità della Ricerca) 2004-2010: Eccellente - 3 su 3
- Risultati della VQR (Valutazione della Qualità della Ricerca) 2011-2014: Elevato - 2 su 2

Attività Didattica

Il prof. Barbagallo per l'A.A. 2020-2021 risulta docente delle seguenti n. 3 discipline: "Gestione della Qualità e Sicurezza" (CdS Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari - LM70, 6 CFU), "Tecnologie Alimentari" (CdS Scienze e Tecnologie Agrarie - L25, 6 CFU) e "Sistemi Di Qualità e Sicurezza della Ristorazione" (CdS Scienze e Tecnologie per la Ristorazione e Distribuzione degli Alimenti Mediterranei - L26R, 6 CFU).

- A partire dall'A.A. 1997-1998 ha già tenuto alla presente data n. 50 incarichi ufficiali d'insegnamento nell'ambito dei corsi di laurea quinquennale, triennale, specialistica e magistrale, attivati presso l'Ateneo di Catania, riguardanti discipline ricomprese nel SSD AGR15 (n. 41 insegnamenti impartiti - Industrie Agrarie, Tecnologie Alimentari, Complementi di Tecnologia Alimentare, Processi della Tecnologia Alimentare, Processi di Trasformazione degli Alimenti, Tecnologia dei Prodotti Agrumari, Biotecnologie Alimentari) e del SSD AGR16 (n. 11 insegnamenti impartiti - Microbiologia degli Alimenti, Microbiologia Agraria, Microbiologia del Suolo).
- A partire dall'A.A. 1995-1996 collaborava, comunque, alle attività integrative per i corsi di Tecnologie Alimentari II, Chimica e Tecnologia del Latte, nell'ambito del CdL in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Catania.
- Docente nell'ambito dei corsi SISIS (A.A. 2005-2006; 2006-2007; 2008-2009), TFA (A.A. 2012-2013; 2014-2015), CFDA (Anno Scolastico 1996-1997; 1997-1998), IFTS (Anno Scolastico 2007-2008).
- Componente Commissione giudicatrice per la prova di verifica delle conoscenze richieste per la selezione e l'ammissione al corso di laurea magistrale in "Scienze e Tecnologie Alimentari" per gli anni accademici 2014-2015 (Prot. n. 100990), 2016-2017 (Prot. n. 108058), 2018-2019 (Prot. n. 121907).
- Relatore a partire dall'A.A. 1999-2000 di n. 67 tesi di laurea nei corsi di "Scienze e Tecnologie Alimentari", "Scienze e Tecnologie Agrarie", "Gestione dell'Impresa Agroalimentare" e di tesi di dottorato, nonché tutor di oltre n. 148 tirocini formativi per gli stessi corsi di studio.
- Referente per l'Università di Catania di un "Interuniversity Agreement LLP ERASMUS" annuale 2013-2014 e di un "Inter-institutional Agreement Erasmus Placement" biennale 2014-2016 - Foreign Coordinator: prof. Francisco Artés Calero, Catedrático de Universidad. Dpto. Ingeniería de Alimentos - Responsable del Grupo Postrecolección y Refrigeración - Director del Instituto de Biotecnología Vegetal - Universidad Politécnica de Cartagena (Spain) a carattere didattico-scientifico.
- Visiting Professor del Master in "Técnicas Avanzadas en Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario" (2013-2014/2014-2015) e componente la Commissione di Doctorado Europeo in Postrecolección y Refrigeración (2015) su invito del responsabile prof. Francisco Artés Calero, catedrático de Universidad. Dpto. Ingeniería de Alimentos - Instituto de Biotecnología Vegetal - Universidad Politécnica de Cartagena - P^o Alfonso XIII, 48. E-30203 Cartagena (Murcia) Spain, con specifico riferimento alla tesi della Dr. Natalia Falagán Sama sul tema "Effects of deficit irrigation management on stone fruit quality and postharvest behaviour" (Influenza del riego deficitario de fruta de hueso en la calidad postcosecha del producto entero y mínimamente procesado en fresco) e nell'ambito del progetto nazionale del Ministry of Economy and Competitiveness of Spain (Codice AGL2010-19201-C04-02-AGR).
- Componente Collegio di Dottorato in "Scienze e Tecnologie Alimentari" dell'Ateneo di Catania, ininterrottamente per i cicli triennali XVIII/XXV (anni 2003/2009).
- Componente del Collegio di Dottorato in "Produzioni e Tecnologie Alimentari" dell'Ateneo di Catania, ininterrottamente per i cicli triennali XXVI/XXVIII (anni 2010/2012).
- Componente del Collegio di Dottorato in "Agricultural, Food and Environmental Science" dell'Ateneo di Catania, ininterrottamente per i cicli triennali XXIX/XXXIV (anni 2013/2018). La procedura di formazione del Collegio ha comportato una valutazione selettiva degli aspiranti componenti in base al merito scientifico, attestato dalle pubblicazioni censite su Scopus/Web of Science.
- Componente delle Commissioni TFA, ingresso delle matricole ai CdS triennali, per l'attribuzione di borse di studio, incarichi d'insegnamento per contratto, ecc.

Altro

Cultore ed esperto di letteratura comparata, con particolare riguardo alla letteratura popolare del XIX secolo, il prof. Barbagallo è autore di n. 5 lavori pubblicati sulla rivista "Le Rocambole" edita in Francia, nonché di contributi *on-line*. Ha collaborato con alcuni contributi bibliografici alla stesura della "The Encyclopedia of Fantastic Victoriana" a cura di Jess Nevins.

- Barbagallo R.N., Mollet V., 2012. L'archétype du traître: quelques visages de Judas dans les fictions populaires. Le Rocambole. Encrage, Amiens (FR), Vol. 59-60, pp. 173-190. ISBN 978-2-912349-52-1
- Barbagallo R.N., 2005. Acknowledgments in: Nevins J., The Encyclopedia of Fantastic Victoriana. Monkeybrain Books, Austin (Texas, USA), pp. 1-1010. ISBN 978-1-932265-15-6
- Barbagallo R.N., 2003. Où l'on enquête sur les énigmes des *Mystères du Monde* d'Eugène Sue. Le Rocambole. Encrage, Maurepas (FR), Vol. 23, pp. 133-140. ISBN 2-912349-23-0
- Barbagallo R.N., Mollet V., Ulman G., 2003. *Il Vendicatore di Marsiglia, ovvero Le Vengeur de Marseille, ou Avenger from Marseilles*. Link : www.roman-daventures.com/feuilletons/vendicatore/vendicatore1
- Barbagallo R.N., 2002. L'aventure dans la littérature populaire italienne, de Mastriani aux «petits-neveux» de Salgari. Le Rocambole. Encrage, Maurepas (FR), Vol. 21, pp. 107-122. ISBN 2-912349-21-4
- Barbagallo R.N., 2001. Les romans d'aventures dans les bas-fonds de la ville : les «mystères urbains». Link : www.roman-daventures.com/types-ra/myst-urb/mysteres-urbains-vf.htm