CURRICULUM VITAE

PROF. NICOLA CICERO

GENERALITA'

Nome e Cognome:	Nicola Cicero
Data di nascita:	01 Maggio 1975
Nazionalità:	Italiana
Luogo di nascita:	Messina (ME)
Residenza:	Via Consolare Pompea, 200 - 98168 Messina
E-mail:	ncicero@unime.it
PEC:	ciceronico@pec.it
Mobile:	349 1325920

TITOLI ACCADEMICI E CERTIFICAZIONI

Dicembre 2010 – Dicembre 2014
Dottorato di Ricerca in "Scienze Enogastronomiche", XXVI ciclo, Università degli Studi di Messina. Tutor: Prof. Giacomo Dugo (SSD CHIM/10). Dipartimento di Scienze degli Alimenti e dell'Ambiente.

Gennaio 2007 – Marzo 2010
Dottorato di Ricerca in "Turismo, Territorio e Ambiente", XXII ciclo, Università degli Studi di Messina. Tutor: Prof.ssa Giuseppa Di Bella (SSD CHIM/10). Dipartimento di Scienze degli Alimenti e dell'Ambiente. Titolo tesi: Studio della Filiera per la Valorizzazione del pescato della provincia di Trapani

Aprile 2012 – Aprile 2014
Assegnista di ricerca, Area 03 – Scienze Chimiche, SSD CHIM/10 – Chimica degli Alimenti, nell'ambito del Progetto PON01_00636 (CUP J41H11000020005), "Tecnologie e materiali anticontraffazione e applicazioni nanotecnologiche per l'autenticazione e la tutela delle produzioni agro-alimentari di eccellenza", presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e dell'Ambiente, Università degli Studi di Messina.

Settembre 2011 – Dicembre 2011
Borsista post-dottorato, Area 03 – Scienze Chimiche, SSD CHIM/10 – Chimica degli Alimenti, nell'ambito del progetto di ricerca "Ricerche avanzate in Agricoltura e loro applicazioni – RAVAGRU", finanziato dal MiPAAF, presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e dell'Ambiente, Università degli Studi di Messina.

Novembre 2010 – Maggio 2011
Assegnista di ricerca, Area 03 – Scienze Chimiche, SSD CHIM/10 – Chimica degli Alimenti, per il progetto "Ricerca multiresiduale per la determinazione di residui di fitofarmaci in alimenti di origine vegetale mediante gascromatografia e cromatografia liquida con rivelatori di massa a triplo quadrupolo", presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e dell'Ambiente, Università degli Studi di Messina. Attività finanziata dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri", Palermo.

Maggio 2005 – Dicembre 2005
Borsista di ricerca nell'ambito di una borsa di studio di formazione per laureati in discipline scientifiche, per attività di ricerca nel settore ambientale sul tema "Studio chimico-biologico

dei corsi d'acqua interni della provincia di Messina", presso il CISRAFA – Centro Siciliano per le Ricerche Atmosferiche e di Fisica dell'Ambiente, Università degli Studi di Messina.

Ottobre 2003 Università degli Studi di Messina Facoltà di Scienze MM.FF.NN., Laurea in Scienze naturali V.O.

FORMAZIONE

Posizione attuale

Novembre 2021 – oggi
Professore Associato di Chimica degli Alimenti, Settore Concorsuale 03/D1 – Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari, SSD CHIM/10 – Chimica degli Alimenti, presso il Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF), Università degli Studi di Messina.

Posizioni precedenti

Ottobre 2018 – Ottobre 2021
Ricercatore Universitario a Tempo Determinato di tipo B (RTD-B), ai sensi dell'art. 24, comma 3, lett. b), Legge 240/2010, Settore Concorsuale 03/D1 – Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari, SSD CHIM/10 – Chimica degli Alimenti, presso il Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF), Università degli Studi di Messina.

Ottobre 2014 – Ottobre 2018
Ricercatore Universitario a Tempo Determinato di tipo A (RTD-A), ai sensi dell'art. 24, comma 3, lett. a), Legge 240/2010, Settore Concorsuale 03/D1 – Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari, SSD CHIM/10 – Chimica degli Alimenti, presso il Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF), Università degli Studi

A.A. 2024/2025 – Oslo, Norvegia – Erasmus+ KA131, Staff Mobility for Training (STT). Assegnatario di finanziamento nell'ambito del Programma Erasmus+ dell'Università degli Studi di Messina per lo svolgimento di un periodo di mobilità internazionale finalizzato alla formazione, all'aggiornamento professionale e allo sviluppo di competenze in ambito accademico e scientifico.

2025 – **Cuba – Erasmus+ KA171, International Credit Mobility, Staff Mobility for Teaching (STA).** Assegnatario di finanziamento nell'ambito del Programma Erasmus+ KA171 per lo svolgimento di attività di docenza presso un'istituzione universitaria cubana, nell'ambito delle iniziative di internazionalizzazione e cooperazione accademica dell'Università degli Studi di Messina.

A.A. 2017/2018 – University of Prešov, Repubblica Slovacca – Erasmus+ Staff Mobility for Teaching (STA). Assegnatario di contributo finanziario nell'ambito del Programma Erasmus+ dell'Università degli Studi di Messina per lo svolgimento di attività di docenza presso il Department of Ecology, Faculty of Natural Sciences, University of Prešov, con attività di formazione, scambio scientifico e internazionalizzazione della didattica.

22–23 febbraio 2012 – Grasse, Francia – Plateforme ERINI, Pôle PASS. Partecipazione a Workshop analitico specialistico organizzato da Waters S.p.A. presso la Plateforme ERINI – Pôle PASS, Grasse, dedicato all'approfondimento di metodologie e strumentazioni analitiche avanzate.

4 ottobre 2012 – Thermo Scientific, Padova. Partecipazione all'attività formativa specialistica **"**Nuove frontiere nell'analisi delle materie plastiche e della gomma", finalizzata all'aggiornamento sulle metodologie analitiche applicate alla caratterizzazione dei materiali.

1 ottobre 2012 – Thermo Scientific, Catania. Partecipazione al corso specialistico "Tecniche analitiche cromatografiche nel controllo ambientale e della sicurezza alimentare", con approfondimento delle applicazioni delle tecniche cromatografiche alla determinazione di contaminanti e al controllo della sicurezza degli alimenti.

3–4 maggio 2012 – Shimadzu Italia, Milano. Partecipazione al corso di approfondimento "Software GCMSsolution", dedicato all'utilizzo specialistico della piattaforma software per l'acquisizione, elaborazione e gestione dei dati ottenuti mediante gascromatografia accoppiata alla spettrometria di massa (GC-MS).

26–27 aprile 2012 – Thermo Scientific, Rodano (MI). Partecipazione alle "Giornate Analitiche", iniziativa di formazione e aggiornamento sulle tecnologie e metodologie strumentali avanzate per l'analisi chimica.

Novembre 2010 Nomina Cultore della Materia per il S.S.D. CHIM/10 (Chimica degli Alimenti) Decreto Rettorale n° 3394 del 10/11/2010, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università di Messina.

19–21 maggio 2011 – Shimadzu Italia, Milano. Partecipazione al corso di approfondimento "Tecniche di Cromatografia Liquida ad Alte Prestazioni", con formazione specialistica sulle metodologie HPLC e sulle relative applicazioni analitiche.

31 marzo 2011 – CEFPAS, Caltanissetta – Regione Siciliana. Partecipazione al seminario "Esperienze dell'accreditamento dei laboratori di prova nella Regione Siciliana nel campo della sicurezza alimentare e del controllo delle acque destinate al consumo umano", con approfondimento degli aspetti relativi alla qualità e all'accreditamento dei laboratori di prova.

24–29 gennaio 2011 – Torrenova (ME) – Formazione per assaggiatori di olio di oliva vergine. Partecipazione al Corso di formazione per "Assaggiatori per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine", svolto nell'ambito del progetto "Miglioramento della qualità della produzione dell'olio di oliva", finanziato dalla Regione Siciliana. Il percorso formativo era finalizzato all'acquisizione di competenze specifiche nell'analisi sensoriale e nella valutazione organolettica degli oli di oliva vergini.

11 febbraio 2014 – Università degli Studi di Salerno, Fisciano (SA)
Partecipazione al Workshop **"II Giornata di Chemiometria applicata alle Scienze Farmaceutiche"**, organizzato dal Dipartimento di Farmacia dell'Università degli Studi di Salerno.

8 luglio 2013 – European Computer Driving Licence (ECDL)
Conseguimento della certificazione **European Computer Driving Licence (ECDL)**, n. IT 1935998, rilasciata da AICA – Associazione Italiana per l'Informatica ed il Calcolo Automatico e dalla ECDL Foundation.

20–21 marzo 2013 – Waters, Barcellona (Spagna)
Partecipazione al Workshop specialistico **"Screening di contaminanti nel settore ambientale e della sicurezza alimentare"**, organizzato da Waters S.p.A. presso i Laboratori Demo Waters, Barcellona.

2012 – Formazione specialistica in spettrometria, cromatografia e tecniche analitiche avanzate

Partecipazione a corsi, workshop e seminari tecnico-scientifici dedicati alle tecniche analitiche strumentali e alle loro applicazioni nel settore alimentare e ambientale, tra cui:

- **"Spectroscopy for Research and Art – L'evoluzione della spettrometria infrarossa per la ricerca"**, Thermo Scientific, Sapienza Università di Roma, 12 dicembre 2012;
- **"L'evoluzione della spettrometria infrarossa – Thermo Scientific Nicolet iS50"**, CNR, Sesto Fiorentino (FI), 16 ottobre 2012;
- **"Nuove frontiere nell'analisi delle materie plastiche e della gomma"**, Thermo Scientific, Padova, 4 ottobre 2012;
- **"Tecniche analitiche cromatografiche nel controllo ambientale e della sicurezza alimentare"**, Thermo Scientific, Catania, 1 ottobre 2012;
- Corso di approfondimento **"Software GCMSsolution"**, Shimadzu Italia, Milano, 3–4 maggio 2012;
- **"Giornate Analitiche"**, Thermo Scientific, Rodano (MI), 26–27 aprile 2012;
- Workshop analitico Waters S.p.A., Plateforme ERINI – Pôle PASS, Grasse (Francia), 22–23 febbraio 2012.

19–21 maggio 2011 – Shimadzu Italia, Milano
Partecipazione al Corso di approfondimento **"Tecniche di Cromatografia Liquida ad Alte Prestazioni"**, organizzato da Shimadzu Italia.

31 marzo 2011 – CEFPAS, Caltanissetta
Partecipazione al Seminario **"Esperienze dell'accreditamento dei laboratori di prova nella Regione Siciliana nel campo della sicurezza alimentare e del controllo delle acque destinate al consumo umano"**, CEFPAS – Regione Siciliana.

24–29 gennaio 2011 – Torrenova (ME)
Partecipazione al Corso di formazione per **"Assaggiatori per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine"**, nell'ambito del progetto "Miglioramento della qualità della produzione dell'olio di oliva", finanziato dalla Regione Siciliana.

6 luglio 2011 – Università degli Studi di Palermo
Partecipazione alla Giornata Informativa **"Sostegno ai mutamenti strutturali – Bando PON Ricerca e Competitività 2007–2013"**, organizzata dall'Università degli Studi di Palermo – Area Ricerca e Sviluppo.

POSSESSO DEL REQUISITO ASN (ABILITAZIONI SCIENTIFICHE NAZIONALE)

Ottobre 2022
Conseguimento dell'Abilitazione Scientifica Nazionale (ASN 2021–2023) alle funzioni di Professore universitario di **Prima Fascia**, Settore Concorsuale 03/D1 – Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari, SSD CHIM/10 – Chimica degli Alimenti. VALIDO DAL 04/10/2022 AL 04/10/2034 (art. 16, comma 1, Legge 240/10)

Dicembre 2017
Conseguimento dell'Abilitazione Scientifica Nazionale (ASN 2016) alle funzioni di Professore universitario di **Seconda Fascia**, Settore Concorsuale 03/D1 – Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Tossicologiche e Nutraceutico-Alimentari, SSD CHIM/10 – Chimica degli Alimenti. VALIDO DAL 05/12/2017 AL 05/12/2029 (art. 16, comma 1, Legge 240/10)

ATTIVITÀ DI RICERCA

ORGANIZZAZIONE, DIREZIONE E COORDINAMENTO DI CENTRI E/O GRUPPI DI RICERCA NAZIONALI:

Responsabile Scientifico – PRIN 2022, Progetto BRAWE
Responsabile Scientifico del progetto PRIN 2022, cod. **2022SLYB59**, **"Presence, Behavior and Risk Assessment of Bioplastic Additives in Water Ecosystems and Their Migration into the Food Chain" – BRAWE**. Finanziamento complessivo: **€ 200.856**.

Responsabile Scientifico di Unità Locale – PRIN 2022 PNRR, Progetto RES2OX
Responsabile Scientifico dell'Unità Locale nell'ambito del progetto PRIN 2022 PNRR n. 1409, **"RES2OX – Investigating Specialized Metabolism as an Integral Factor to Improve Oxidative Stress Resilience in Native Plants Exposed to Metalloid Naturally Contaminated Soils"**, P.I. Prof. Giuseppe Diego Puglia. Finanziamento complessivo: **€ 249.000**.

Responsabile Scientifico – Accordo per l'Innovazione, Progetto I-FISH
Responsabile Scientifico nell'ambito del programma MISE – PON, D.M. 31 dicembre 2021 e D.D. 14 novembre 2022, **Accordo per l'Innovazione – Secondo Bando**, progetto **"I-FISH – Sistema Intelligente di Produzione, Distribuzione e Tracciabilità di Alimenti Funzionali a Base di Pesce"**, codice P2022HAMX9.

Responsabile Scientifico della consulenza – Progetto NANOSALUS
Responsabile Scientifico della consulenza, per conto di Science4Life S.r.l. e su incarico di Galenica Senese Industria Farmaceutica S.r.l., nell'ambito del progetto di Ricerca e Sviluppo **"NANOSALUS – Nanomateriali Terapeutici a Delivery Ottimizzato per la Salute Umana"**, Accordi per l'Innovazione, Prog. n. F/310152/01/X56, CUP B99J23000440005, con responsabilità delle attività tecnico-scientifiche relative agli OR5, OR7 e OR8.

Responsabile Scientifico della consulenza – Progetto PROCREA
Responsabile Scientifico della consulenza per attività di ricerca, sviluppo, caratterizzazione analitica e sperimentazione nell'ambito del progetto **"PROCREA"**, Codice identificativo F/350422/03/X60, CUP B99J25000280005, COR 24256140, Università degli Studi di Bari.

Responsabile Scientifico della consulenza – Progetto ON Foods
Responsabile Scientifico della consulenza tecnico-scientifica affidata a Science4Life S.r.l. nell'ambito del progetto **ON Foods – Research and Innovation Network on Food and Nutrition Sustainability, Safety and Security**, PNRR – Missione 4, Componente 2, Investimento 1.3, PE00000003, svolta in favore della Prof.ssa Hellas Cena, Responsabile del Laboratorio di Dietetica e Nutrizione Clinica, Dipartimento di Sanità Pubblica, Medicina Sperimentale e Forense, Università degli Studi di Pavia.

Responsabile Scientifico – Progetto SIPRAF
Responsabile Scientifico del progetto **"SIPRAF – Sviluppo di un sistema intelligente di produzione, distribuzione, tracciabilità e rintracciabilità di alimenti funzionali"**, finanziato nell'ambito del **PON Imprese e Competitività 2014–2020 FESR, Asse I – Innovazione, Azione 1.1.3**, D.M. 5 marzo 2018, Capo III, e D.D. 20 novembre 2018.

Responsabile Scientifico – PSR Sicilia, Progetto PALADIN
Responsabile Scientifico del progetto **"Ape, la naturale sentinella dell'ecosistema viticolo sostenibile ed idoneo a preservare la qualità dei vini" – PALADIN**, finanziato nell'ambito

del **PSR Sicilia 2014–2020, Misura 16, Sottomisura 16.2 – Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie**.

Responsabile Scientifico – Living Lab Agroalimentare Plastic Free, Comune di Capo d'Orlando
Responsabile Scientifico del progetto **"Living Lab Agroalimentare Plastic Free"**, promosso dal Comune di Capo d'Orlando e finanziato nell'ambito del POC Sicilia 2014–2020 e CLLD Nebrodi Plus, finalizzato alla promozione dell'innovazione, della sostenibilità e della competitività delle filiere agroalimentari locali.

Responsabile Scientifico – Progetto AGROALIMENTARE PLASTIC FREE (FORMAT)
Responsabile Scientifico del progetto **"AGROALIMENTARE – PLASTIC FREE" (FORMAT)**, finanziato nell'ambito dell'Azione 1.3.2 del PO FESR Sicilia 2014–2020, "Sostegno alla generazione di soluzioni innovative a specifici problemi di rilevanza sociale, anche attraverso l'utilizzo di ambienti di innovazione aperta come i Living Labs", Azione territorializzata CLLD.

Responsabile Scientifico della consulenza – IGP "Nocciola di Sicilia"
Responsabile Scientifico della consulenza per la caratterizzazione chimica, nutrizionale e di autenticità delle nocciole siciliane, su incarico del GAL Nebrodi Plus, nell'ambito del **PSR Sicilia 2014–2022 – Sottomisura 19.2 – Progetto Operativo 03/2023**, a supporto del percorso per il riconoscimento dell'IGP "Nocciola di Sicilia". Responsabile della definizione dei protocolli analitici, della caratterizzazione dei campioni e del supporto tecnico-scientifico alla predisposizione del dossier di riconoscimento IGP.

Responsabile Scientifico di Unità Operativa – Progetto "Api e Colony Collapse Disorder"
Responsabile Scientifico dell'Unità Operativa 2 EMS nell'ambito del progetto **"Api e Colony Collapse Disorder: implementazione di un sistema di monitoraggio per i casi di moria di api causati dalla presenza di pesticidi nel territorio siciliano"**, Progetto di Ricerca Corrente 2021, Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri", identificativo **IZS SI 04/22**, CUP H77G22000330001.

Responsabile Scientifico di Unità Operativa – Progetto Street Food
Responsabile Scientifico dell'Unità Operativa 3 EMS nell'ambito del progetto **"Indagine pilota sulla presenza di acrilammide e patogeni nello street food prodotto e commercializzato in Italia ed applicazione di possibili misure di mitigazione"**, Progetto di Ricerca Corrente 2021, Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri", identificativo **IZS 02/21 RC**.

Responsabile Scientifico di Unità Operativa – Progetto Tetracicline
Responsabile Scientifico dell'Unità Operativa 4 EMS nell'ambito del progetto **"Determinazione di tetracicline in latte e derivati mediante cromatografia liquida ad alta prestazione-spettrometria di massa (HPLC-MS/MS)"**, Progetto di Ricerca Corrente 2021, Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri", identificativo **IZS 03/21 RC**.

Responsabile Scientifico – Progetto pilota Achillea ligustica
Responsabile Scientifico del progetto pilota **"Piante officinali ed oli essenziali di Achillea ligustica"**, su incarico dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea – Servizio VI, Dipartimento Regionale dell'Agricoltura, SOAT di Giampilieri Marina.

ORGANIZZAZIONE, DIREZIONE E COORDINAMENTO DI CENTRI E/O GRUPPI DI RICERCA INTERNAZIONALI

1. **Federal University of Viçosa (UFV), Brasile**
   Responsabile Scientifico del Protocollo d'Intesa tra l'Università degli Studi di Messina e la Federal University of Viçosa (UFV), Brasile, per lo sviluppo di attività di collaborazione scientifica, didattica e di ricerca, referente Prof. Luiz Fernando Finger.

2. **University of Prešov, Slovacchia**
   Responsabile Scientifico del Protocollo d'Intesa tra l'Università degli Studi di Messina e la University of Prešov, Department of Ecology, Faculty of Humanities and Natural Sciences, per lo sviluppo di attività di collaborazione scientifica, didattica e di ricerca, referente Prof.ssa Daniela Grul'ová.

3. **Eastern Oregon University, USA**
   Responsabile Scientifico del Protocollo d'Intesa tra l'Università degli Studi di Messina e la Eastern Oregon University, Department of Chemistry, USA, per lo sviluppo di attività di collaborazione scientifica, didattica e di ricerca, referente Prof.ssa Anna Cavinato

PARTECIPAZIONE A CENTRI E/O GRUPPI DI RICERCA NAZIONALI

CNR-ISAFOM- **Associato con incarico di collaborazione** presso il **Consiglio Nazionale delle Ricerche – Istituto per i Sistemi Agricoli e Forestali del Mediterraneo (CNR-ISAFOM)**, per lo svolgimento dell'attività di ricerca "Caratterizzazione chimica di piante tipiche dell'ambiente mediterraneo e di prodotti agroalimentari, al fine di valorizzare e promuovere la biodiversità locale e migliorare la qualità dei prodotti alimentari anche nell'ottica di una nutrizione personalizzata".

Progetto QuaSiWeb
Partecipazione al progetto **"QuaSiWeb – Food Analytical Fingerprintings Dataset and Prototype Platform for the Valorization of Agri-Food Waste and Residues"**, Spoke 3 – *Smart Technologies for Sustainable Food Supply Chain and Forestry*, Scheda Tecnologica n. 1, codice identificativo **ECS00000009**, CUP **C33C22000290006**.

Progetto ON Foods – PNRR
Partecipazione al progetto **"ON Foods – Research and Innovation Network on Food and Nutrition Sustainability, Safety and Security – Working ON Foods"**, PdG PRR.AP022.002, **Spoke 4 – Food Quality and Nutrition, PE10 – ON Foods**, in associatura con il CNR – Istituto per i Sistemi Agricoli e Forestali del Mediterraneo (CNR-ISAFOM).

Progetto DIONISO – PON
Partecipazione al progetto PON, codice **SCN_00320**, **"DIONISO – Tecnologie innovative di domotica sismica per la sicurezza di edifici ed impianti"**, CUP **J64G14000040008**, Responsabile Scientifico per l'Università degli Studi di Messina Prof. Antonio Teramo, sede amministrativa Dipartimento MIFT.

Progetto INTEP – PO FESR 2007–2013
Partecipazione al progetto **"INTEP – Innovazione Tecnologica e di Processo per il settore manifatturiero"**, finanziato nell'ambito del **PO FESR 2007–2013**, codice 4.1.2.ATP/S/R/9423/J41J12000110002.

Progetto ABSIDE – Be&Save, Smart Cities and Communities and Social Innovation
Partecipazione al progetto **"ABSIDE – Be&Save –** Tecnologie e modelli operativi per la gestione sostenibile della filiera alimentare attraverso la valorizzazione degli scarti biologici

della produzione a scopi energetici, la riduzione degli sprechi alimentari del sistema distributivo e dei consumatori e il trattamento e la valorizzazione della frazione edibile del rifiuto solido urbano", nell'ambito del programma **Smart Cities and Communities and Social Innovation**, Prot. n. 84/Ric del 2 marzo 2012, PON4a2_F.

Progetto PAN LAB – PON Ricerca e Competitività 2007–2013. Partecipazione alle attività del gruppo di ricerca dell'Università degli Studi di Messina nell'ambito del progetto "PAN LAB – Potenziamento strutturale dei laboratori dell'Università degli Studi di Messina per l'analisi degli alimenti, lo studio della loro incidenza sulla salute umana e la consulenza tecnologica, giuridica ed economica alle aziende agroalimentari", PON R&C 2007–2013**.**

Progetto CI.B.I. – PSR Sicilia 2007–2013. Partecipazione alle attività tecnico-scientifiche del gruppo di ricerca impegnato nel progetto "Citrus Business Intelligence", finalizzato allo sviluppo di innovazioni per la competitività del comparto agrumicolo siciliano e della filiera del Limone Interdonato IGP.

Progetto sulla tracciabilità e qualità dei prodotti ittici – Marsala. Partecipazione alle attività tecnico-scientifiche finalizzate allo sviluppo e all'ottimizzazione di sistemi di tracciabilità, etichettatura e certificazione della qualità dei prodotti della pesca, nell'ambito del POR Sicilia 2000–2006.

Progetto "Miglio Zero". Partecipazione alle attività tecnico-scientifiche del progetto "La Provincia di Trapani per lo sviluppo della pesca – MIGLIO ZERO", POR Sicilia 2000–2006, Misura 4.17.

Progetto "Zicaffè – Innovazione e produzione del caffè tostato all'italiana". Partecipazione alle attività tecnico-scientifiche del progetto finanziato nell'ambito del POR Sicilia 2000–2006, Misura 3.14, finalizzato all'innovazione di processo e di prodotto nel settore del caffè**.**

Componente del Comitato Tecnico-Scientifico – Progetto CI.B.I.
Componente del **Comitato Tecnico-Scientifico** del progetto **"CI.B.I. – CI.TRUS B.USINESS I.NTELLIGENCE – Business Intelligence per l'innovazione e la competitività del comparto agrumicolo siciliano: applicazioni alla filiera del Limone Interdonato IGP"**, finanziato nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale (PSR) Sicilia – Misura 124.

Università degli Studi di Milano-Bicocca – Collaborazione scientifica con il Dipartimento di Biotecnologie e Bioscienze, Prof. Luca Campone.

Università degli Studi di Palermo – Collaborazione scientifica con il Dipartimento di Chimica, Prof. Maurizio Bruno.

PARTECIPAZIONE A CENTRI E/O GRUPPI DI RICERCA INTERNAZIONALI

University of Sfax – Faculty of Sciences, Tunisia – Collaborazione scientifica per lo studio di metalli pesanti ed elementi minerali in estratti vegetali e del potenziale farmacologico di piante medicinali endemiche, nell'ambito di attività di ricerca congiunte e di supporto a un progetto di tesi.

University of Monastir (Tunisia), Institut Supérieur de Biotechnologie de Monastir. Partecipazione a un gruppo di ricerca internazionale nell'ambito della collaborazione scientifica con il Dipartimento BIOMORF dell'Università degli Studi di Messina, finalizzata alla valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria olivicola**, mediante caratterizzazione chimico-analitica e recupero di composti bioattivi secondo principi di economia circolare.**

Progetto internazionale "Postharvest Physiology and Structural Determination of Plants and Fruits of the Cerrado" – Brasile
Partecipazione al progetto internazionale **"Postharvest Physiology and Structural Determination of Plants and Fruits of the Cerrado"**, finanziato dal **Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), Brasile**, e coordinato dalla Federal University of Ouro Preto (UFOP), Brasile.

Progetto BioBiowa – Interreg VI-A Italia–Malta
Partecipazione al progetto **"BioBiowa – Ottenimento di biochar per applicazioni biomediche con una tecnologia eco-friendly per sfruttare il potenziale degli scarti agricoli"**, finanziato nell'ambito del Programma **Interreg VI-A Italia–Malta**.

Norwegian University of Science and Technology (NTNU), Trondheim, Norvegia – Collaborazione scientifica con il Department of Biology, Prof. Augustine Arukwe.

University of Chemistry and Technology Prague, Repubblica Ceca – Collaborazione scientifica con la Prof.ssa Jana Hajšlová.

Federal University of Ouro Preto (UFOP), Brasile – Collaborazione scientifica con la Prof.ssa Rosana Gonçalves Rodrigues das Dores nell'ambito dello studio e della caratterizzazione di matrici vegetali e prodotti naturali.

BioBiowa – Interreg VI-A Italia-Malta – partecipazione a progetto internazionale "Postharvest Physiology and Structural Determination of Plants and Fruits of the Cerrado" – Brasile – progetto internazionale finanziato dal CNPq e coordinato dalla Federal University of Ouro Preto.

Norwegian University of Science and Technology – NTNU, Norvegia – collaborazione scientifica con il Department of Biology, Prof. Augustine Arukwe.

University of Chemistry and Technology Prague, Repubblica Ceca – collaborazione scientifica con la Prof.ssa Jana Hajšlová.

Federal University of Ouro Preto – UFOP, Brasile – collaborazione scientifica con la Prof.ssa Rosana Gonçalves Rodrigues das Dores.

DIREZIONE DI COMITATI EDITORIALI DI RIVISTE

Dal 2016 ad oggi – Associate Editor, *Natural Product Research*, Taylor & Francis.

Dal 2022 ad oggi – Editorial Board Member, *Toxics*, MDPI.

PARTECIPAZIONE A COMITATI EDITORIALI DI RIVISTE

Dal 2021 ad oggi Review Editor, *Frontiers in Nutrition*, Frontiers..

Dal 2023 ad oggi Review Editor, *Frontiers in Analytical Chemistry*, Frontiers.

Dal 2020 ad oggi Reviewer Board Member, *Metabolites*, MDPI.

Dal 2010 ad oggi Editorial Advisory Board Member, *PharmacologyOnline*. La presenza di Nicola Cicero nell'attuale Editorial Advisory Board è tuttora riportata dalla rivista.

Dal 2010 ad oggi International Journal of Environmental Research and Public Health (MDPI), Special Issue "Innovative Methods for the Detection of Food Contaminants".

Dal 2020 al 2022 (MDPI), Special Issue "Foods: New Perspectives".

Dal 2018 al 2019 –Natural Product Research (Taylor & Francis), Special Issue dedicato al XXVII SILAE Congress.

Dal 2018 al 2019 –Foods (MDPI), Special Issue dedicato al XXVII SILAE Congress.

TITOLARITÀ DI BREVETTI

Inventore del brevetto "Bio-pellicola edibile", domanda italiana di brevetto per invenzione industriale n. **102021000013913**, depositata il **27/05/2021** e pubblicata con n. **IT202100013913A1** il **27/11/2022**. Inventori: Rossella Vadalà, Vincenzo Crisafulli, Andrea Salvo, **Nicola Cicero**, et al.

TRASFERIMENTO TECNOLOGICO, SPIN-OFF E BREVETTI

Dal 2020 ad oggi Responsabile scientifico e socio fondatore di Science4Life S.r.l., Spin-off dell'Università degli Studi di Messina, operante nel settore dei functional food e della consulenza scientifica e tecnologica per il comparto agroalimentare.

Dal 2025 ad oggi Socio fondatore di BCG KEMPHARMA, Spin-off dell'Università degli Studi di Messina, operante nei settori della nutraceutica e dello sviluppo di prodotti e soluzioni innovative per il comparto alimentare e farmaceutico.

CONSEGUIMENTO DI PREMI E RICONOSCIMENTI NAZIONALI

2026 – Scuola di Eccellenza dell'Università degli Studi di Messina
Promotore e Coordinatore della Scuola di Eccellenza "Brain Aging: stile di vita, farmaci e approcci integrati per la salute cerebrale", svoltasi presso Villa Pace, Università degli Studi di Messina, dal 13 al 17 luglio 2026, insieme alla Prof.ssa Alessandra Bitto e al Prof. Sergio Lucio Vinci. La proposta progettuale è risultata vincitrice del Bando di Ateneo per le Scuole di Eccellenza 2026.

2025 – Scuola di Eccellenza dell'Università degli Studi di Messina
Promotore e Coordinatore della Scuola di Eccellenza "Cannabis, cannabinoidi e salute: dall'uso ricreazionale a quello terapeutico", svoltasi dal 14 al 19 luglio 2025 presso l'Università degli Studi di Messina, nell'ambito della Macroarea di Scienze della Vita, insieme alla Prof.ssa Alessandra Bitto. La proposta progettuale è risultata vincitrice del Bando di Ateneo per le Scuole di Eccellenza 2025.

2019 – Finanziamento FFABR di Ateneo
Assegnatario del finanziamento FFABR – Fondo per il Finanziamento delle Attività Base di Ricerca dell'Università degli Studi di Messina, annualità 2019 (Prot. n. 6788/2020).

2017/2018 – Finanziamento FFABR
Assegnatario del finanziamento FFABR – Fondo per il Finanziamento delle Attività Base di Ricerca, ai sensi del D.M. n. 610 del 9 agosto 2017, art. 9, lett. f) (G.U.R.I. n. 297 del 21 dicembre 2016, Suppl. Ord. n. 57). Finanziamento assegnato: **€ 3.000,00**.

2012 – Borsa di studio per giovani ricercatori
Assegnatario di borsa di studio per giovani ricercatori per la partecipazione al IX Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Ischia (NA), 3–7 giugno 2012.

2011-2012 - Premio Nazionale "Leo Hunting Mercury"
Vincitore del Premio Nazionale "Leo Hunting Mercury", finanziato dal Leo Club Multidistretto 108 ITALY, con attribuzione di un contributo alla ricerca pari a **€ 11.600,00**.

2010 – Borsa di studio come miglior giovane ricercatore
Assegnatario di borsa di studio quale miglior giovane ricercatore per la partecipazione all'VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti, Marsala (TP), 20–24 settembre 2010.

PARTECIPAZIONE IN QUALIÀ DI RELATORE A CONGRESSI E CONVEGNI DI INTERESSE NAZIONALE

Relatore su invito– Castellana Grotte (BA) –Workshop nazionale "Life Science – 2ª edizione. Ricerca traslazionale e trasferimento tecnologico: attualità e prospettive", progetto PNC-E3-2022-23683268 – PNC-TT NETWORK / PerfeTTO, finanziato dal Ministero della Salute nell'ambito del Piano Nazionale Complementare – Ecosistema Innovativo della Salute. l'IRCCS "Saverio De Bellis"**16-17 aprile 2026**

Relatore al 23° Congresso Nazionale della Società Italiana di Tossicologia (SITOX), "Tossicologia e Salute Pubblica: dall'evidenza scientifica alle politiche sanitarie", Bologna, Savoia Hotel Regency, **8–10 giugno 2026**

Relatore su invito all'VIII Congresso Nazionale della **Società Italiana per la Ricerca sugli Oli Essenziali (SIROE)**, organizzato in collaborazione con l'Università degli Studi di Bari Aldo Moro. Ex Palazzo delle Poste, Bari, **12–13 febbraio 2026**.

Relatore su invito al seminario *"Trace Elements e Vulnerabilità Genetica nei Disturbi Psichiatrici"*, nell'ambito del progetto **PRIN 2022, codice P2022YYXKF2, CUP J53D23003310006**, con presentazione dei risultati finali del progetto. Corte dei Mari, Messina, **16 gennaio 2026**.

Relatore su invito al convegno *"THINKING GREEN"*, Panel 2 – Agricoltura **"I grani della Bellezza"**. NH Collection Taormina, Taormina (ME), **25 giugno 2026**.

Relatore su invito al seminario *"Economia circolare, nutrizione e imprese: nuove rotte per il sistema alimentare. Dagli scarti agroalimentari a risorse per un sistema alimentare sostenibile e innovativo"*, organizzato dall'Università degli Studi di Messina – Dipartimento BIOMORF nell'ambito delle attività di Terza Missione. Dipartimento ChiBioFarAm, Polo Papardo, Messina, **20 maggio 2026**.

Relatore su invito al convegno *"Io Amo la Cucina Italiana – Patrimonio UNESCO"*, organizzato dall'I.I.S. Antonello di Messina e dal Club per l'UNESCO di Messina. Messina, **18 febbraio 2026**.

Relatore su invito al convegno *"Tra mito e storia, l'attualità dell'olivo santagatese. Contributi e riflessioni"*, con la relazione **"Olio di oliva Santagatese: espressione di un territorio"**. Castello Gallego, Sant'Agata di Militello (ME), **7 febbraio 2026**.

Relatore su invito al Workshop scientifico *"Trace Elements e Vulnerabilità Genetica nei Disturbi Psichiatrici – Ruolo dei Modulatori nella Genetica Clinica"*, organizzato nell'ambito del Progetto PRIN 2022, con la relazione **"Ruolo del profilo mineralogico nei disturbi psichiatrici: evidenze da uno studio interdisciplinare"**. Università degli Studi di Messina, Messina, **11 luglio 2025**.

Relatore su invito al workshop *"Trace Elements e Vulnerabilità Genetica nei Disturbi Psichiatrici"*, con la relazione **"Profilo mineralogico ematico e tricologico in soggetti affetti da disturbi psichiatrici: dati preliminari da uno studio interdisciplinare"**. La corte dei mari -Messina, **4 luglio 2025**.

Relatore su invito e **partecipazione in qualità di giudice ed esperto del settore agroalimentare** al format televisivo "MESSIN…TAVOLA", prodotto da RTP – Radio Televisione Peloritana e Gazzetta del Sud, nell'ambito di attività di divulgazione e promozione della cultura alimentare e delle produzioni agroalimentari del territorio. Partecipazione a 20 puntate complessive, distribuite nelle **edizioni 2024** (10 puntate per ciascuna edizione; marzo–settembre).

Relatore su invito e **partecipazione in qualità di giudice ed esperto del settore agroalimentare** al format televisivo "MESSIN…TAVOLA", prodotto da RTP – Radio Televisione Peloritana e Gazzetta del Sud, nell'ambito di attività di divulgazione e promozione della cultura alimentare e delle produzioni agroalimentari del territorio. Partecipazione a 20 puntate complessive, distribuite nelle **edizioni 2025** (10 puntate per ciascuna edizione; marzo–settembre).

Relatore su invito al convegno *"Interventi per la mitigazione degli effetti del cambiamento climatico in agricoltura: dalle risorse genetiche all'innovazione tecnologica"*, con la relazione **"Il ruolo del packaging alimentare nella sostenibilità ambientale: soluzioni di bio-innovazione tecnologica"**. Università degli Studi di Palermo, Palermo, **30 ottobre 2024**.

Relatore su invito al convegno *"Dieta Mediterranea e sistemi alimentari sostenibili nella prevenzione delle malattie croniche non trasmissibili"*, organizzato dall'Ordine dei Medici della Provincia di Palermo. Villa Magnisi, Palermo, **17 giugno 2024**.

Relatore su invito al convegno *"Agrumi, grano e olivo: gli 'ori' di Sicilia"*, organizzato dalla **Conferenza dei Rettori delle Università Italiane (CRUI)**, con la relazione **"Tradizioni agroalimentari siciliane"**. EXPO Milano 2015 – Padiglione Italia, Milano, **1 luglio 2015**.

Relatore su invito al convegno *"Progetto CIBI Citrus: Tracciabilità dei prodotti agroalimentari"*. Elia Hotel, Sant'Alessio Siculo (ME), **28 febbraio 2015**.

Relatore su invito al I° Congresso Nazionale della **Nutriketo Scientific Association (NUSA)**. Hotel de la Ville, Avellino, **8–10 marzo 2013**.

Relatore al convegno *"I prodotti ittici tra sicurezza e benessere"*, organizzato dall'Università degli Studi di Messina e dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri", con la relazione **"Studio preliminare sul contenuto di elementi tossici e non tossici in esemplari di Thunnus thynnus"**. Hotel Villa Favorita, Marsala (TP), **20–21 settembre 2013**.

Relatore al convegno *"La Filiera del Mare – Mare, istruzione, alimentazione, economia"*, nell'ambito del 1° Festival del Gusto Mediterraneo. Fiera Campionaria di Messina, **26–27 luglio 2013**.

Relatore su invito alla manifestazione **TuttoFood – Evolution Plaza**, Fiera Milano, con la relazione **"Edibiopak: l'innovazione del food packaging"**. Fiera Milano **pad. 14 TuttoFood 2012 Milano.**

Relatore al convegno *"Isola del Gusto"*, con la relazione **"Caratterizzazione chimica dei prodotti ittici e pesce, vino e olio: gli elementi della mediterraneità"**. Mazara del Vallo (TP), **28–30 dicembre 2011**.

Relatore al convegno *"Marchi a Denominazione Comunale"*, con la relazione **"Le proprietà benefiche del pesce azzurro"**. Comune di Marciano della Chiana (AR), **10 settembre 2011**.

Relatore al convegno *"Denominazioni Comunali, Marchi di Qualità per il rilancio del territorio"*. Resort Borgo San Rocco, Savoca (ME), **23 luglio 2011**.

Relatore al convegno *"Alimentazione bambini"*, con la relazione **"I prodotti a Denominazione Comunale"**. Auditorium del Comune di Marciano della Chiana (AR), **28 maggio 2011**.

Relatore al convegno *"Valorizzazione delle varietà ittiche marsalesi: la certificazione di qualità dei prodotti della pesca nell'area del Comune di Marsala"*. Complesso Monumentale San Pietro, Marsala (TP), **23 giugno 2009**.

Relatore al seminario *"Prove sperimentali di pesca per un'eventuale riconversione della flotta palangriera della Marineria di Marsala con il palangaro di fondo"*, con la relazione **"L'utilizzo del palangaro nello Stretto di Messina"**. Complesso Monumentale San Pietro, Marsala (TP), **28 novembre 2008**.

Relatore al convegno *"Lo Stretto di Messina: tra Tradizione e Scienza"*. Villa Pace, Università degli Studi di Messina, **29 marzo 2008**.

PARTECIPAZIONE IN QUALITÀ DI RELATORE A CONGRESSI E CONVEGNI DI INTERESSE INTERNAZIONALE

Relatore su invito – *International Winter School "Senotherapy in Functional Decline Induced by Aging", con la relazione "Functional Foods as Natural Senolytics*"**,** dedicata al ruolo degli alimenti funzionali e dei composti bioattivi naturali nella modulazione della senescenza cellulare e dell'invecchiamento (Lingua Inglese). Zafferana Etnea (CT), 25–27 febbraio 2026.

Relatore su invito al XXX Congress of the *Italo-Latin American Society of Ethnomedicine*, in collaborazione con la Sociedad Química del Perú (SQP), con la relazione **"Chitosan-based biofilm enriched with essential oils: an innovative and sustainable solution for food wrapping and preservation"** (Lingua Inglese). Lima, Perù, **16–20 ottobre 2023**.

Relatore su invito al XXVIII Inter-Congress of the *Italo-Latin American Society of Ethnomedicine*, con la relazione **"Claudatus arabicus and Bubonium imbricatum from Morocco: chemical properties and antibacterial activity of essential oils and extract"**. Palacio de Convenciones, (Lingua Inglese). L'Avana, Cuba, **17–20 settembre 2019**.

Relatore su invito al XXVI Congress of the *Italo-Latin American Society of Ethnomedicine*, con la relazione **"New method by Differential Scanning Calorimetry (DSC) for characterization of organic extra virgin olive oils (EVOOs) from different intercontinental geographical areas"** (Lingua Inglese). Hotel Estelar – Centro de Convenciones, Cartagena, Colombia, **25–29 settembre 2017**.

Relatore su invito al XXV Congress of the *Italo-Latin American Society of Ethnomedicine*, con la relazione **"Total Polyphenols, mineral content and antioxidant activity of Syzygium jambo"** (Lingua Inglese). Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, **11–15 settembre 2016**.

Relatore su invito al XXIV Congress of the *Italo-Latin American Society of Ethnomedicine*, con la relazione **"Metabolite Determination of Typical Foods in Mediterranean Diet by HR-MAS NMR"** (Lingua Inglese). Hotel Meliá, Punta Cana, Repubblica Dominicana, **8–12 settembre 2015**.

PARTECIPAZIONE IN QUALITÀ DI COMPONENTE DI COMITATO SCIENTIFICO E/O ORGANIZZAZIONE DI CONGRESSI DI INTERESSE NAZIONALE ED INTERNAZIONALE

Componente del **Comitato Organizzatore** del Seminario BIOMORF, nell'ambito del Programma Visiting Professor, con introduzione del Prof. Ion Bulimestru (State University of Moldova), Università degli Studi di Messina, **28 aprile 2026 –**

Componente del **Comitato Organizzatore e responsabile dell'organizzazione scientifica** della XIII Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare, **"Spreco in… Azione"**, promossa dall'Università degli Studi di Messina, dal Comune di Messina e dall'I.I.S. Antonello, **5 febbraio 2026 –** Salone delle Bandiere, Palazzo Zanca, Messina.

Componente del **Comitato Scientifico** del Convegno **"Giovani Ricercatori BIOMORF – Summer Edition 2026"**, Aula Teti, Azienda Ospedaliera Universitaria Policlinico "G. Martino", **16 giugno 2026 –** Messina.

Componente del **Comitato Scientifico** del Convegno **"Giovani Ricercatori BIOMORF – Summer Edition 2025"**, Atti pubblicati in *Atti della Accademia Peloritana dei Pericolanti*, ISSN 1828-6550, Vol. 113, Suppl. n. 1, **5 Giugno 2025** Centro Congressi, Azienda Ospedaliera Universitaria Policlinico "G. Martino", Messina.
Lima, Perù Componente del **Comitato Scientifico** del Congresso Internazionale della Società Italo-Latinoamericana di Etnomedicina . XXX Congresso Peruano di Chimica XXX Congresso Italo-Latinamericano de Etnomedicina **16-20 Ottobre, 2023**, Lima, Perú

Componente del **Comitato Scientifico** del **XIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti**, **28–31 maggio 2023** Hotel Villa Favorita, Marsala.

Chairman del **XXVII Congresso Internazionale Italo-Latinoamericano di Etnomedicina (SILAE)**, **9–13 settembre 2018**Eolian Hotel Milazzo.

Componente del **Comitato Organizzatore Locale** dell'**"International Workshop on the Structure and Dynamics of Supercooled Water and Other Glassy Materials"**, **10–13 ottobre 2015** Palazzo Steri, Università degli Studi di Palermo.

Componente del **Comitato Scientifico Internazionale** del **XXIV SILAE Congress**, **8–12 settembre 2015** Hotel Meliá Caribe Tropical, Punta Cana.

Co-Chairman del **XXIII Congresso Internazionale Italo-Latinoamericano di Etnomedicina (SILAE)**, **7–12 settembre 2014 –** Villa Favorita Marsala (TP)

Componente del **Comitato Scientifico** del Convegno **"Vino e olio: la ricerca scientifica per la valorizzazione del territorio"**, **21–22 novembre 2013** Complesso Monumentale San Pietro, Marsala.

Componente del **Comitato Scientifico** del Convegno **"I prodotti ittici tra sicurezza e benessere"**, **20–21 settembre 2013** Hotel Villa Favorita, Marsala.

Componente del **Comitato Organizzatore Nazionale** del **IX Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti – "Alimenti, Alimenti Funzionali e Nutraceutici: Aspetti Chimici, Biologici e Tecnologici"**, **3–7 giugno 2012** – Ischia (NA)
Componente del **Comitato Scientifico** del Convegno **"I Prodotti Ittici nell'Alimentazione**

Mediterranea”, organizzato dall’Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri”, **8–9 marzo 2012** Hotel Capo Peloro Resort, Messina.

Componente del **Comitato Organizzatore Nazionale** del Congresso Internazionale **“AliMed – Alimentazione Mediterranea, Qualità, Sicurezza e Salute”**, **22–27 maggio 2011** Orto Botanico, Palermo.

Responsabile della Segreteria Organizzativa dell’**VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti**, **20–24 settembre 2010** Hotel Villa Favorita, Marsala

PRODUZIONE SCIENTIFICA

CONTRIBUTI SU RIVISTE INTERNAZIONALI PEER REVIEW

ANNO 2026

1. Vadalà R., Lo Vecchio G., De Maria L., Metro D., Tardugno R., **Cicero N*.**, Costa R. Biofortification of Sea Bream Fillets with Artichoke Polyphenols: Effects on Antioxidant Capacity, Shelf Life, and Sensory Quality. Foods, 15(1), 175. DOI: 10.3390/foods15010175
2. Yetisgin A.M., Bartolomeo G., **Cicero N.**, Micale N., Costa R., Cristani M. Exploring the Nutraceutical Potential of Extra Virgin Olive Oils From Sicilian Well-Known and Lesser-Known Cultivars. Chemistry and Biodiversity, 23(4), e03286. DOI: 10.1002/cbdv.202503286
3. Ambrosino M., Di Salvo E., Nava V., Saini S.S., Genovese C., **Cicero N.**, Puglia G.D., Cicchella D. Assessing the Uptake of Toxic Elements by Brassica rapa and Associated Health Risks in Soils with Different Natural Background Levels. Environments, 13(2), 106. DOI: 10.3390/environments13020106
4. Cavallaro M., Romeo T., Presti V.L., Giuffrida A., Giarratana F., Ziino G., Nalbone L., Virga A.N., **Cicero N.**, Di Bella G., Ammendolia G., Renzi M., Battaglia P. Metal(loid)s in mesopelagic fishes from the Mediterranean food web. Marine Pollution Bulletin, 222, 118772. DOI: 10.1016/j.marpolbul.2025.118772
5. Di Salvo E., Vecchio G.L., De Maria L., Vadalà R., Costa R., De Pasquale R., Tardiolo G., Tardugno R., Spinola F., **Cicero N.** Aflatoxin B1 and ochratoxin A in commercial plant-based meat alternatives: Occurrence, ingredient-level exploratory patterns, and dietary risk. Journal of Food Composition and Analysis, 152, 109008. DOI: 10.1016/j.jfca.2026.109008
6. Casciaro M., Tardugno R., Corbo F., Spano A., Minciullo P.L., Di Salvo E., Gangemi S., **Cicero N.** Chemical Characterization and Biological Activity of Astaxanthin Extracted from Callinectes sapidus By-Products: Implications for Oxidative Stress and Inflammatory Skin Disorders. International Journal of Molecular Sciences, 27(9), 3912. DOI: 10.3390/ijms27093912
7. Vecchio G.L., De Maria L., De Pasquale R., Tardiolo G., Vadalà R., Randazzo M.R., Costa R., **Cicero N.** Integrated artichoke by-product biorefinery: Astaxanthin production from Phaffia rhodozyma and biocomposite development. Food and Bioproducts Processing, 159, 132–141. DOI: 10.1016/j.fbp.2026.06.010
8. Lo Vecchio G., Costa R., Vadalà R., De Maria L., De Pasquale R., Tardiolo G., **Cicero N.** Chemical and Sensory Differences Among Coffee Beverages Brewed by Traditional Moka, Espresso, and Kamira, a Novel Italian Brewing Device. Separations, 13(6), 166. DOI: 10.3390/separations13060166
9. Pansera L., Pagliari S., Mhalhel K., Aragona M., Sicari M., Galeano M., Colonna M.R., Levanti M., Laurà R., Abbate F., **Cicero N.**, Labra M., Rastegar S., Germanà A., Campone L., Montalbano G. Opuntia ficus-indica (L.) Mill. Extract: From Chemical Characterization to

Inflammatory Profiling and Its Potential Effects in a Zebrafish Model of Spinal Cord Injury. International Journal of Molecular Sciences, 27(4), 1687. DOI: 10.3390/ijms27041687

ANNO 2025

10. Messina E.M.D., Naccari C., Alfano C., Galluzzo F.G., Cammilleri G., Pantano L., Buscemi M.D., Macaluso A., **Cicero N.**, Calabrese V., Ferrantelli V. Multivariate analysis of trace metals and metalloids contents in edible land snails Cornu aspersum and Eobania vermiculata from Southern Italy. Journal of Food Composition and Analysis, 139, 107159. DOI: 10.1016/j.jfca.2024.107159
11. Furci F., **Cicero N.**, Allegra A., Gangemi S. Salvia rosmarinus: a possible role in unmet therapeutic needs in the prevention and care of immunological disorders. Natural Product Research, 39(6), 1757–1761. DOI: 10.1080/14786419.2024.2338815
12. Di Salvo E., Galluzzo F.G., Tardiolo G., De Maria L., Lo Vecchio G., Vadalà R., Barbaccia G., Lo Cascio G., Cammilleri G., Costa R., Ferrantelli V., **Cicero N.** Comparison of the fatty acid profile and the presence of erucic acid in different types of mustard (Brassica juncea L. Czern) regularly marketed in Italy. Natural Product Research. DOI: 10.1080/14786419.2025.2584439
13. Condurso C., Merlino M., Miller A., Di Rosa A.R., Accetta F., Leonardi M., **Cicero N.**, Gervasi T. Developing Novel Plant-Based Probiotic Beverages: A Study on Viability and Physicochemical and Sensory Stability. Foods, 14(12), 2148. DOI: 10.3390/foods14122148
14. Di Salvo E., Vadalà R., De Maria L., Genovese C., **Cicero N.** Supplementation of date palm (Phoenix dactylifera L.) residue for growth and lactic acid production of probiotic bacterial Lactobacillus spp. Natural Product Research, 39(18), 5251–5257. DOI: 10.1080/14786419.2024.2365440
15. Tardiolo G., Di Salvo E., Tringali S., Bartolomeo G., Genovese C., Furfaro M.E., Sutera A.M., Virga A.N., **Cicero N.***, Zumbo A. Ripening-Associated Changes in Fatty Acid Composition and Nutritional Indices in Caciocavallo Silano PDO Cheese. Foods, 14(9), 1566. DOI: 10.3390/foods14091566
16. Naccari C., **Cicero N.**, Orlandella B.M., Naccari V., Palma E. Antimicrobial activity of essential oils (Citrus bergamia, Melaleuca alternifolia and Chenopodium botrys) on pathogen strains isolated in milk samples from mastitic sheep. Natural Product Research, 39(10), 2963–2969. DOI: 10.1080/14786419.2023.2300041
17. Zupo R., Castellana F., Panza F., Solfrizzi V., Lozupone M., Tardugno R., **Cicero N.**, Corbo F., Crupi P., Sardone R., Clodoveo M.L. Alzheimer's Disease May Benefit from Olive Oil Polyphenols: A Systematic Review on Preclinical Evidence Supporting the Effect of Oleocanthal on Amyloid-β Load. Current Neuropharmacology, 23(10), 1249–1259. DOI: 10.2174/011570159X327650241021115228
18. Vadalà R., Di Salvo E., De Maria L., Lo Vecchio G., Bartolomeo G., De Pasquale R., Genovese C., **Cicero N*.**, Costa R. Leftover Food as a Sustainable Source of Astaxanthin Through Fermentation Using Phaffia rhodozyma. Foods, 14(7), 1232. DOI: 10.3390/foods14071232
19. Di Salvo E., **Cicero N.** Could lactose-free foods influence the gut microbiome? Natural Product Research, 39(6), 1755–1756. DOI: 10.1080/14786419.2024.2325584
20. Di Salvo E., Bartolomeo G., Vadalà R., Costa R., **Cicero N.** Mycotoxins in Ready-to-Eat Foods: Regulatory Challenges and Modern Detection Methods. Toxics, 13(6), 485. DOI: 10.3390/toxics13060485
21. Vadalà R., Costa R., **Cicero N.** Special Issue: "Advances in Sources, Extraction, Encapsulation, Bioavailability, and Health Benefits of Functional Food Ingredients". Foods, 14(5), 759. DOI: 10.3390/foods14050759
22. Astorino M.F., Calabrò M., Infortuna C., Muscatello M.R.A., Briuglia S., **Cicero N.**, Fabbri C., Serretti A., Crisafulli C. The Multifaceted Etiology of Mental Disorders With a Focus on Trace

Elements, a Review of Recent Literature. American Journal of Medical Genetics Part B: Neuropsychiatric Genetics, 198(8), 168–189. DOI: 10.1002/ajmg.b.33045

ANNO 2024

23. Vadalà R., De Maria L., De Pasquale R., Di Salvo E., Lo Vecchio G., Di Bella G., Costa R., **Cicero N.** Development of a Chitosan-Based Film from Shellfish Waste for the Preservation of Various Cheese Types during Storage. Foods, 13(13), 2055. DOI: 10.3390/foods13132055
24. Lo Vecchio G., Di Salvo E., De Maria L., Nava V., Rando R., Gervasi T., **Cicero N.** Opuntia ficus indica cladode as fermentation feedstock for lactic acid production by Lactobacillus acidophilus LA 5. Natural Product Research, 38(24), 4383–4389. DOI: 10.1080/14786419.2023.2284253
25. Sayah I., Njehi M., **Cicero N.**, Nava V., M'hadheb M.B., Majdoub H., Achour S., Gervasi T. Optimization of Sugar Extraction Process from Date Waste Using Full Factorial Design Toward Its Use for New Biotechnological Applications. BioTech, 13(4), 39. DOI: 10.3390/biotech13040039
26. Di Stefano V., **Cicero N.**, Melilli M.G., Ganguzza E., Lucarini M., Durazzo A. Proteins and protein components for sportspeople: quality control of dietary supplements. Natural Product Research, 38(10), 1786–1792. DOI: 10.1080/14786419.2023.2218974
27. Pagliari S., Sicari M., Pansera L., Guidi Nissim W., Mhalhel K., Rastegar S., Germanà A., **Cicero N.**, Labra M., Cannavacciuolo C., Montalbano G., Campone L. A comparative metabolomic investigation of different sections of Sicilian Citrus x limon (L.) Osbeck, characterization of bioactive metabolites, and evaluation of in vivo toxicity on zebrafish embryo. Journal of Food Science, 89(6), 3729–3744. DOI: 10.1111/1750-3841.17079
28. Di Salvo E., Virga A.N., Forgia S., Nalbone L., Genovese C., Nava V., Giorgianni C.M., Vadalà R., **Cicero N.** Blue Bounty: Italy's Dual-Use Solution for Crab Invasion, Nutritional Value, Safety, and Valorization. Toxics, 12(7), 506. DOI: 10.3390/toxics12070506
29. Pagana I., Nava V., Puglia G.D., Genovese C., Emma G., Salonia C., **Cicero N.**, Alongi G. Cystoseira compressa and Ericaria mediterranea: Effective Bioindicators for Heavy- and Semi-Metal Monitoring in Marine Environments with Rocky Substrates. Plants, 13(4), 530. DOI: 10.3390/plants13040530
30. La Torre G.L., Vadalà R., **Cicero N*.**, Lo Cascio G., Cicero A., Calabrese V., Ferrantelli V., Ingallina C., Salvo A. Evaluating the inhibition effect of a novel bio-packaging on histamine content in mackerel: a new strategy with environment respect. Natural Product Research, 38(12), 2123–2128. DOI: 10.1080/14786419.2023.2235711
31. Aragona F., **Cicero N.**, Nava V., Piccione G., Giannetto C., Fazio F. Blood and hoof biodistibution of some trace element (Lithium, Copper, Zinc, Strontium and Lead) in horse from two different areas of Sicily. Journal of Trace Elements in Medicine and Biology, 82, 127378. DOI: 10.1016/j.jtemb.2023.127378
32. Naccari C., **Cicero N.**, Vadalà R., Bartolomeo G., Palma E. Toxicological analysis of metals content in agro-food wastes as possible supplement in animal feed. Natural Product Research, 38(20), 3681–3686. DOI: 10.1080/14786419.2023.2257361

ANNO 2023

33. Alesci A., Fumia A., Miller A., Calabrò C., Santini A., **Cicero N.***, Lo Cascio P. Spirulina promotes macrophages aggregation in zebrafish (Danio rerio) liver. Natural Product Research, 37(5), 743–749. DOI: 10.1080/14786419.2022.2089883
34. Di Salvo E., Tardugno R., Nava V., Naccari C., Virga A., Salvo A., Corbo F., Clodoveo M.L., **Cicero N.** Gourmet Table Salts: The Mineral Composition Showdown. Toxics, 11(8), 705. DOI: 10.3390/toxics11080705

35. Caserta S., Genovese C., **Cicero N.**, Toscano V., Gangemi S., Allegra A. The Interplay between Medical Plants and Gut Microbiota in Cancer. Nutrients, 15(15), 3327. DOI: 10.3390/nu15153327
36. Di Salvo E., Gangemi S., Genovese C., **Cicero N.***, Casciaro M. Polyphenols from Mediterranean Plants: Biological Activities for Skin Photoprotection in Atopic Dermatitis, Psoriasis, and Chronic Urticaria. Plants, 12(20), 3579. DOI: 10.3390/plants12203579
37. Li Pomi F., Papa V., Borgia F., Vaccaro M., Allegra A., **Cicero N.**, Gangemi S. Rosmarinus officinalis and Skin: Antioxidant Activity and Possible Therapeutical Role in Cutaneous Diseases. Antioxidants, 12(3), 680. DOI: 10.3390/antiox12030680
38. Di Salvo E., Lo Vecchio G., De Pasquale R., De Maria L., Tardugno R., Vadalà R., **Cicero N.** Natural Pigments Production and Their Application in Food, Health and Other Industries. Nutrients, 15(8), 1923. DOI: 10.3390/nu15081923
39. Vitalini S., Nalbone L., Bernardi C., Iriti M., Costa R., **Cicero N.**, Giarratana F., Vallone L. Ginger and parsley essential oils: chemical composition, antimicrobial activity, and evaluation of their application in cheese preservation. Natural Product Research, 37(16), 2742–2747. DOI: 10.1080/14786419.2022.2125965
40. Gammeri L., Panzera C., Calapai F., **Cicero N.***, Gangemi S. Asian herbal medicine and chronic urticaria: which are the therapeutic perspectives? Natural Product Research, 37(11), 1917–1934. DOI: 10.1080/14786419.2022.2122055
41. Salvo E.D., Conte F., Casciaro M., Gangemi S., **Cicero N.** Bioactive natural products in donkey and camel milk: a perspective review. Natural Product Research, 37(12), 2098–2112. DOI: 10.1080/14786419.2022.2116706
42. Cancemi G., **Cicero N.***, Allegra A., Gangemi S. Effect of Diet and Oxidative Stress in the Pathogenesis of Lymphoproliferative Disorders. Antioxidants, 12(9), 1674. DOI: 10.3390/antiox12091674
43. Vadalà R., **Cicero N.**, Dugo G., Costa R. Corrigendum: Suitability and eligibility of Phyllostachys pubescens (Moso Bamboo) afforestation for GHG projects: case study in central Italy. Frontiers in Environmental Science, 11, 1127456. DOI: 10.3389/fenvs.2023.1127456
44. **Cicero N.**, Gangemi S., Allegra A. Natural products and oxidative stress: potential agents against multiple myeloma. Natural Product Research, 37(4), 687–690. DOI: 10.1080/14786419.2022.2067852
45. Peycheva K., **Cicero N.*** Reply to Yap, C.K.; Ong, M.C. Comment on "Peycheva et al. Trace Elements and Omega-3 Fatty Acids of Wild and Farmed Mussels...". International Journal of Environmental Research and Public Health, 20(14), 6411. DOI: 10.3390/ijerph20146411
Di Salvo E., Casciaro M., Giorgianni C.M., **Cicero N.**, Gangemi S. Age-Related Diseases and Foods Generating Chlorinative Stress. Antioxidants, 12(2), 249. DOI: 10.3390/antiox12020249
46. Caserta S., Genovese C., **Cicero N.**, Gangemi S., Allegra A. The Anti-Cancer Effect of Cinnamon Aqueous Extract: A Focus on Hematological Malignancies. Life, 13(5), 1176. DOI: 10.3390/life13051176
47. Peterle L., Sanfilippo S., Borgia F., Li Pomi F., Vadalà R., Costa R., **Cicero N.***, Gangemi S. The Role of Nutraceuticals and Functional Foods in Skin Cancer: Mechanisms and Therapeutic Potential. Foods, 12(13), 2629. DOI: 10.3390/foods12132629
48. Vadalà R., Lo Vecchio G., Rando R., Leonardi M., **Cicero N.***, Costa R. A Sustainable Strategy for the Conversion of Industrial Citrus Fruit Waste into Bioethanol. Sustainability, 15(12), 9647. DOI: 10.3390/su15129647
49. Tardugno R., Virga A., Nava V., Mannino F., Salvo A., Monaco F., Giorgianni M., **Cicero N.** Toxic and Potentially Toxic Mineral Elements of Edible Gastropods Land Snails (Mediterranean Escargot). Toxics, 11(4), 317. DOI: 10.3390/toxics11040317
50. Peterle L., Sanfilippo S., Borgia F., **Cicero N.**, Gangemi S. Alopecia Areata: A Review of the Role of Oxidative Stress, Possible Biomarkers, and Potential Novel Therapeutic Approaches. Antioxidants, 12(1), 135. DOI: 10.3390/antiox12010135

51. Nefzi N., Pagliari S., Campone L., Megdiche-Ksouri W., Giarratana F., **Cicero N.**, Ziino G., Nalbone L. Chemical Composition and Comprehensive Antimicrobial Activity of an Ethanolic Extract of Propolis from Tunisia. Antibiotics, 12(5), 802. DOI: 10.3390/antibiotics12050802
52. Allegra A., **Cicero N.**, Mirabile G., Giorgianni C.M., Gangemi S. Novel Biomarkers for Diagnosis and Monitoring of Immune Thrombocytopenia. International Journal of Molecular Sciences, 24(5), 4438. DOI: 10.3390/ijms24054438
53. Peycheva K., Panayotova V., Stancheva R., Merdzhanova A., Dobreva D., Parrino V., **Cicero N*.**, Fazio F., Licata P. Seasonal Variations in the Trace Elements and Mineral Profiles of the Bivalve Species, Mytilus galloprovincialis, Chamelea gallina and Donax trunculus, and Human Health Risk Assessment. Toxics, 11(4), 319. DOI: 10.3390/toxics11040319
54. Furci F., **Cicero N.*+**, Allegra A., Gangemi S. Microbiota, Diet and Acute Leukaemia: Tips and Tricks on Their Possible Connections. Nutrients, 15(19), 4253. DOI: 10.3390/nu15194253

ANNO 2022

55. Cordiano R., Papa V., **Cicero N.***, Spatari G., Allegra A., Gangemi S. Effects of Benzene: Hematological and Hypersensitivity Manifestations in Resident Living in Oil Refinery Areas. Toxics, 10(11), 678. DOI: 10.3390/toxics10110678
56. Peycheva K., Panayotova V., Stancheva R., Makedonski L., Merdzhanova A., Cammilleri G., Ferrantelli V., Calabrese V., **Cicero N.**, Fazio F. Effect of steaming on chemical composition of Mediterranean mussel (Mytilus galloprovincialis): Evaluation of potential risk associated with human consumption. Food Science and Nutrition, 10(9), 3052–3061. DOI: 10.1002/fsn3.2903
57. Gervasi C., Pellizzeri V., Vecchio G.L., Vadalà R., Foti F., Tardugno R., **Cicero N.***, Gervasi T. From by-product to functional food: the survival of L. casei shirota, L. casei immunitas and L. acidophilus johnsonii, during spray drying in orange juice using a maltodextrin/pectin mixture as carrier. Natural Product Research, 36(24), 6393–6400. DOI: 10.1080/14786419.2022.2032049
58. Tonacci A., **Cicero N.**, Genovese S., Musotto R., Gangemi S. Science fights pandemic: relationship between covid-19 related publications and epidemiological data from 200 countries worldwide. AAPP Atti della Accademia Peloritana dei Pericolanti, 100(2), A9. DOI: 10.1478/AAPP.1002A9
59. Albergamo A., Vadalà R., Metro D., Giuffrida D., Monaco F., Pergolizzi S., Leonardi M., Bartolomeo G., Petracci M., **Cicero N.** Effect of Dietary Enrichment with Flaxseed, Vitamin E and Selenium, and of Market Class on the Broiler Breast Meat—Part 2: Technological and Sensorial Traits. Foods, 11(17), 2567. DOI: 10.3390/foods11172567
60. Fazio F., Habib S.S., Naz S., Filiciotto F., **Cicero N.**, Rehman H.U., Saddozai S., Rind K.H., Rind N.A., Shar A.H. Effect of fortified feed with olive leaves extract on the haematological and biochemical parameters of Oreochromis niloticus (Nile tilapia). Natural Product Research, 36(6), 1575–1580. DOI: 10.1080/14786419.2021.1883606
61. Alesci A., Aragona M., **Cicero N.***, Lauriano E.R. Can nutraceuticals assist treatment and improve covid-19 symptoms? Natural Product Research, 36(10), 2672–2691. DOI: 10.1080/14786419.2021.1914032
62. Ben Bakrim W., Aghraz A., Hriouch F., Larhsini M., Markouk M., Bekkouche K., Costa R., Arrigo S., **Cicero N.**, Dugo G. Phytochemical study and antioxidant activity of the most used medicinal and aromatic plants in Morocco. Journal of Essential Oil Research, 34(2), 131–142. DOI: 10.1080/10412905.2022.2029777
63. Peycheva K., Panayotova V., Stancheva R., Makedonski L., Merdzhanova A., Parrino V., Nava V., **Cicero N.***, Fazio F. Risk Assessment of Essential and Toxic Elements in Freshwater Fish Species from Lakes near Black Sea, Bulgaria. Toxics, 10(11), 675. DOI: 10.3390/toxics10110675
64. Alesci A., Fumia A., Lo Cascio P., Miller A., **Cicero N.** Immunostimulant and Antidepressant Effect of Natural Compounds in the Management of Covid-19 Symptoms. Journal of the American Nutrition Association, 41(8), 840–854. DOI: 10.1080/07315724.2021.1965503

65. Benameur Q., Gervasi T., Pellizzeri V., Pľuchtová M., Gruľová D., **Cicero N.***, Meriem-Hind B. Comparison of sensitivity to a commercial Origanum vulgare essential oil between ESBL- and non-ESBL-producing Enterobacteriaceae isolates. Natural Product Research, 36(11), 2830–2835. DOI: 10.1080/14786419.2021.1933969
66. Alesci A., Lauriano E.R., Fumia A., Irrera N., Mastrantonio E., Vaccaro M., Gangemi S., Santini A., **Cicero N.***, Pergolizzi S. Relationship between Immune Cells, Depression, Stress, and Psoriasis: Could the Use of Natural Products Be Helpful? Molecules, 27(6), 1953. DOI: 10.3390/molecules27061953
67. Lo Vecchio G., **Cicero N.***, Nava V., Macrì A., Gervasi C., Capparucci F., Sciortino M., Avellone G., Benameur Q., Santini A., Gervasi T. Chemical Characterization, Antibacterial Activity, and Embryo Acute Toxicity of Rhus coriaria L. Genotype from Sicily (Italy). Foods, 11(4), 538. DOI: 10.3390/foods11040538
68. **Cicero N.**, Gervasi T., Durazzo A., Lucarini M., Macrì A., Nava V., Giarratana F., Tardugno R., Vadalà R., Santini A. Mineral and Microbiological Analysis of Spices and Aromatic Herbs. Foods, 11(4), 548. DOI: 10.3390/foods11040548
69. Celesti C., Gervasi T., **Cicero N.**, Giofrè S.V., Espro C., Piperopoulos E., Gabriele B., Mancuso R., Vecchio G.L., Iannazzo D. Titanium Surface Modification for Implantable Medical Devices with Anti-Bacterial Adhesion Properties. Materials, 15(9), 3283. DOI: 10.3390/ma15093283
70. Peycheva K., Panayotova V., Stancheva R., Makedonski L., Merdzhanova A., **Cicero N.**, Camilleri G., Fazio F. Trace elements and omega-3 fatty acids of black sea bivalve species Mytilus galloprovincialis, Chamelea gallina and Donax trunculus. Human health risk. Natural Product Research, 36(11), 2735–2742. DOI: 10.1080/14786419.2021.1921770
71. Ouhaddou S., Aghraz A., Bakrim W.B., Sissi S., Larhsini M., Markouk M., Bekkouche K., Arrigo S., **Cicero N.**, Costa R., Vadalà R. Analysis of Volatiles in Senecio anteuphorbium Essential Oil with a Focus on Its Allelopathic Effect by Means of Gas Chromatography. Separations, 9(2), 36. DOI: 10.3390/separations9020036
72. Tardugno R., Gervasi T., Nava V., Cammilleri G., Ferrantelli V., **Cicero N.** Nutritional and mineral composition of persimmon fruits (Diospyros kaki L.) from Central and Southern Italy. Natural Product Research, 36(20), 5168–5173. DOI: 10.1080/14786419.2021.1921768
73. Allegra A., **Cicero N.**[+], Tonacci A., Musolino C., Gangemi S. Circular RNA as a Novel Biomarker for Diagnosis and Prognosis and Potential Therapeutic Targets in Multiple Myeloma. Cancers, 14(7), 1700. DOI: 10.3390/cancers14071700
74. Nicolò M.S., Gugliandolo C., Rizzo M.G., Zammuto V., **Cicero N.**, Dugo G., Guglielmino S.P.P. Nutritional conditions of the novel freshwater Coccomyxa AP01 for versatile fatty acids composition. Journal of Applied Microbiology, 132(1), 401–412. DOI: 10.1111/jam.15223
75. Alesci A., **Cicero N.***, Fumia A., Petrarca C., Mangifesta R., Nava V., Lo Cascio P., Gangemi S., Di Gioacchino M., Lauriano E.R. Histological and Chemical Analysis of Heavy Metals in Kidney and Gills of Boops boops: Melanomacrophages Centers and Rodlet Cells as Environmental Biomarkers. Toxics, 10(5), 218. DOI: 10.3390/toxics10050218
76. Alesci A., Pergolizzi S., Fumia A., Miller A., Cernigliaro C., Zaccone M., Salamone V., Mastrantonio E., Gangemi S., Pioggia G., **Cicero N.*** Immune System and Psychological State of Pregnant Women during COVID-19 Pandemic: Are Micronutrients Able to Support Pregnancy? Nutrients, 14(12), 2534. DOI: 10.3390/nu14122534
77. Nava V., Albergamo A., Bartolomeo G., Rando R., Litrenta F., Lo Vecchio G., Giorgianni M.C., **Cicero N.** Monitoring Cannabinoids and the Safety of the Trace Element Profile of Light Cannabis sativa L. from Different Varieties and Geographical Origin. Toxics, 10(12), 758. DOI: 10.3390/toxics10120758
78. Fumia A., **Cicero N.***, Gitto M., Nicosia N., Alesci A. Role of nutraceuticals on neurodegenerative diseases: neuroprotective and immunomodulant activity. Natural Product Research, 36(22), 5916–5933. DOI: 10.1080/14786419.2021.2020265

79. Albergamo A., Vadalà R., Nava V., Bartolomeo G., Rando R., Colombo N., Gualtieri R., Petracci M., Di Bella G., Costa R., **Cicero N.** Effect of Dietary Enrichment with Flaxseed, Vitamin E and Selenium, and of Market Class on the Broiler Breast Meat. Part 1: Nutritional and Functional Traits. Nutrients, 14(8), 1666. DOI: 10.3390/nu14081666
80. Galluzzo F.G., Cumbo V., Cammilleri G., Calabrese V., Pulvirenti A., **Cicero N.**, Pantano L., Mascetti A., Lo Cascio G., Bacchi E., Macaluso A., Vella A., Seminara S., Ferrantelli V. Fatty Acids Composition of Stomach Oil of Scopoli's Shearwater (Calonectris diomedea) from Linosa's Colony. Animals, 12(9), 1069. DOI: 10.3390/ani12091069
81. Alesci A., Nicosia N., Fumia A., Giorgianni F., Santini A., **Cicero N.** Resveratrol and Immune Cells: A Link to Improve Human Health. Molecules, 27(2), 424. DOI: 10.3390/molecules27020424
82. Allegra A., **Cicero N.**[+], Mirabile G., Cancemi G., Tonacci A., Musolino C., Gangemi S. Critical Role of Aquaporins in Cancer: Focus on Hematological Malignancies. Cancers, 14(17), 4182. DOI: 10.3390/cancers14174182
83. Tardugno R., **Cicero N.**, Costa R., Nava V., Vadalà R. Exploring Lignans, a Class of Health Promoting Compounds, in a Variety of Edible Oils from Brazil. Foods, 11(10), 1386. DOI: 10.3390/foods11101386
    Vadalà R., **Cicero N.**, Dugo G., Costa R. Suitability and Eligibility of Phyllostachys pubescens (Moso Bamboo) Afforestation for GHG (Greenhouse Gases) Projects: Case Study in Central Italy. Frontiers in Environmental Science, 10, 817177. DOI: 10.3389/fenvs.2022.817177

ANNO 2021

84. Albergamo A., Vadalà R., Metro D., Nava V., Bartolomeo G., Rando R., Macrì A., Messina L., Gualtieri R., Colombo N., Sallemi S., Leonardi M., Lo Turco V., Dugo G., **Cicero N.** Physicochemical, nutritional, microbiological, and sensory qualities of chicken burgers reformulated with mediterranean plant ingredients and health-promoting compounds. Foods, 10(9), 2129. DOI: 10.3390/foods10092129
85. Galluzzo F.G., Cammilleri G., Cicero A., Pantano L., Pulvirenti A., Macaluso A., **Cicero N.**, Calabrese V., Ferrantelli V. The cold chain and the COVID-19 pandemic: An unusual increase in histamine content in fish samples collected in Southern Italy during lockdown. Food Quality and Safety, 5, fyab031. DOI: 10.1093/fqsafe/fyab031
86. Di Bella G., **Cicero N.**, Scinelli A. A statistical approach to the study of vitamin c and crude fiber in some horticultural plants to introduce the mediterranean diet. AAPP Atti della Accademia Peloritana dei Pericolanti, 99, 99S1A20. DOI: 10.1478/AAPP.99S1A20
87. Panebianco F., Nava V., Giarratana F., Gervasi T., **Cicero N.** Assessment of heavy- and semi-metals contamination in edible seaweed and dried fish sold in ethnic food stores on the Italian market. Journal of Food Composition and Analysis, 104, 104150. DOI: 10.1016/j.jfca.2021.104150
88. Calabrò C., Bertuccio C., Gervasi T., Lauriano E.R., Leonardi M., **Cicero N.***, Cascio P.L. Effects of spirulina diet on the oogenesis of zebrafish: morphological analysis and immunohistochemical determination of the vitellogenin. Natural Product Research, 35(22), 4454–4459. DOI: 10.1080/14786419.2020.1727469
89. Benameur Q., Gervasi T., Giarratana F., Vitale M., Anzà D., La Camera E., Nostro A., **Cicero N.**, Marino A. Virulence, antimicrobial resistance and biofilm production of escherichia coli isolates from healthy broiler chickens in western algeria. Antibiotics, 10(10), 1157. DOI: 10.3390/antibiotics10101157
90. Vella A., Cammilleri G., Pulvirenti A., Galluzzo F., Randisi B., Giangrosso G., Macaluso A., Gennaro S., Ciaccio G., **Cicero N.**, Ferrantelli V. High hydroxycinnamic acids contents in fennel honey produced in Southern Italy. Natural Product Research, 35(21), 4104–4109. DOI: 10.1080/14786419.2020.1723090

91. Peycheva K., Panayotova V., Stancheva R., Makedonski L., Merdzhanova A., **Cicero N.***, Parrino V., Fazio F. Trace elements and omega-3 fatty acids of wild and farmed mussels (Mytilus galloprovincialis) consumed in Bulgaria: Human health risks. International Journal of Environmental Research and Public Health, 18(19), 10023. DOI: 10.3390/ijerph181910023
92. Alessio A., Pergolizzi S., Gervasi T., Aragona M., Lo Cascio P., **Cicero N.**, Lauriano E.R. Biological effect of astaxanthin on alcohol-induced gut damage in Carassius auratus used as experimental model. Natural Product Research, 35(24), 5737–5743. DOI: 10.1080/14786419.2020.1830396

ANNO 2020

93. Di Bella G., Bua G.D., Fede M.R., Mottese A.F., Potortì A.G., **Cicero N.**, Benameur Q., Dugo G., Lo Turco V. Potentially Toxic Elements in Xiphias gladius from Mediterranean Sea and risks related to human consumption. Marine Pollution Bulletin, 159, 111512. DOI: 10.1016/j.marpolbul.2020.111512
94. Gervasi T., Santini A., Daliu P., Salem A.Z.M., Gervasi C., Pellizzeri V., Barrega L., De Pasquale P., Dugo G., **Cicero N.** Astaxanthin production by Xanthophyllomyces dendrorhous growing on a low cost substrate. Agroforestry Systems, 94(4), 1229–1234. DOI: 10.1007/s10457-018-00344-6
95. Souto S.B., Campos J.R., Fangueiro J.F., Silva A.M., **Cicero N.**, Santini A., Souto E.B. Multiple cell signalling pathways of human proinsulin C-peptide in vasculopathy protection. International Journal of Molecular Sciences, 21(2), 645. DOI: 10.3390/ijms21020645
96. Santini A., **Cicero N.** Development of food chemistry, natural products, and nutrition research: Targeting new frontiers. Foods, 9(4), 482. DOI: 10.3390/foods9040482
97. **Cicero N.** *Editorial*. Natural Product Research, 34(1), 1–2. DOI: 10.1080/14786419.2019.1678256
98. Rotondo A., La Torre G.L., Dugo G., **Cicero N.**, Santini A., Salvo A. Oleic acid is not the only relevant mono-unsaturated fatty ester in olive oil. Foods, 9(4), 384. DOI: 10.3390/foods9040384
99. La Torre G.L., **Cicero N.***, Bartolomeo G., Rando R., Vadalà R., Santini A., Durazzo A., Lucarini M., Dugo G., Salvo A. Assessment and monitoring of fish quality from a coastal ecosystem under high anthropic pressure: A case study in southern Italy. International Journal of Environmental Research and Public Health, 17(9), 3285. DOI: 10.3390/ijerph17093285
100. Aghraz A., Albergamo A., Benameur Q., Salvo A., Larhsini M., Markouk M., Gervasi T., **Cicero N.** Polyphenols contents, heavy metals analysis and in vitro antibacterial activity of extracts from Cladanthus arabicus and Bubonium imbricatum of Moroccan Origin. Natural Product Research, 34(1), 63–70. DOI: 10.1080/14786419.2019.1573424
101. Cicero A., Cammilleri G., Galluzzo F.G., Calabrese I., Pulvirenti A., Giangrosso G., **Cicero N.***, Cumbo V., Vella A., MacAluso A., Ferrantelli V. Histamine in fish products randomly collected in Southern Italy: A 6-year study. Journal of Food Protection, 83(2), 241–248. DOI: 10.4315/0362-028X.JFP-19-305
102. Fazio F., **Cicero N.**, Piccione G., Giannetto C., Licata P. Blood Response to Mercury Exposure in Athletic Horse From Messina, Italy. Journal of Equine Veterinary Science, 84, 102837. DOI: 10.1016/j.jevs.2019.102837
103. Aieb A., Lefsih K., Scarpa M., Bonaccorso B., **Cicero N.**, Mimeche O., Madani K. Statistical modeling of monthly rainfall variability in Soummam watershed of Algeria, between 1967 and 2018. Natural Resource Modeling, 33(4), e12288. DOI: 10.1111/nrm.12288
104. Souza C.R.F., Baldim I., Bankole V.O., Ana R.D., Durazzo A., Lucarini M., **Cicero N.**, Santini A., Souto E.B., Oliveira W.P. Spouted bed dried Rosmarinus officinalis extract: A novel approach for physicochemical properties and antioxidant activity. Agriculture, 10(8), 349, 1–16. DOI: 10.3390/agriculture10080349

ANNO 2019

105. Cammilleri G., Graci S., Collura R., Buscemi M.D., Vella A., Macaluso A., Giaccone V., Giangrosso G., Cicero A., Lo Dico G.M., Pulvirenti A., **Cicero N.**, Ferrantelli V. Aflatoxin M1 in cow, sheep, and donkey milk produced in Sicily, Southern Italy. Mycotoxin Research, 35(1), 47–53. DOI: 10.1007/s12550-018-0329-y
106. Licata P., Tardugno R., Pergolizzi S., Capillo G., Aragona M., Colombo A., Gervasi T., Pellizzeri V., **Cicero N.**, Calò M. In vivo effects of PCB-126 and genistein on vitellogenin expression in zebrafish. Natural Product Research, 33(17), 2507–2514. DOI: 10.1080/14786419.2018.1455048
107. Di Bella G., **Cicero N.**, Scinelli A. A statistical study on nitrate contents in a set of some horticultural plants used in Mediterranean diet. AAPP Atti della Accademia Peloritana dei Pericolanti, 97, AAPP97S2A24. DOI: 10.1478/AAPP.97S2A24
108. Cammilleri G., Pulvirenti A., Vella A., Macaluso A., Lo Dico G.M., Giaccone V., Giordano V., Vinciguerra M., **Cicero N.**, Cicero A., Giangrosso G., Vullo S., Ferrantelli V. Tetracycline residues in bovine muscle and liver samples from Sicily (Southern Italy) by LC-MS/MS method: A six-year study. Molecules, 24(4), 695. DOI: 10.3390/molecules24040695
109. Galluzzo F.G., Cammilleri G., Ulrici A., Calvini R., Pulvirenti A., Cascio G.L., Macaluso A., Vella A., **Cicero N.**, Amato A., Ferrantelli V. Land snails as a valuable source of fatty acids: A multivariate statistical approach. Foods, 8(12), 676. DOI: 10.3390/foods8120676
110. Fejér J., Kron I., Pellizzeri V., Pl'uchtová M., Eliašová A., Campone L., Gervasi T., Bartolomeo G., **Cicero N.**, Babejová A., Konečná M., Sedlák V., Poráčová J., Grul'ová D. First report on evaluation of basic nutritional and antioxidant properties of Moringa oleifera Lam. from Caribbean island of Saint Lucia. Plants, 8(12), 537. DOI: 10.3390/plants8120537
111. Campone L., Celano R., Piccinelli A.L., Pagano I., **Cicero N.**, Sanzo R.D., Carabetta S., Russo M., Rastrelli L. Ultrasound assisted dispersive liquid-liquid microextraction for fast and accurate analysis of chloramphenicol in honey. Food Research International, 115, 572–579. DOI: 10.1016/j.foodres.2018.09.006
112. Di Bella G., Mottese A.F., Potortì A.G., Fede M.R., Sabatino G., **Cicero N.**, Beltifa A., Dugo G., Lo Turco V. Organic pollution in PGI and non-PGI lemons and related soils from Italy and Turkey. Natural Product Research, 33(21), 3089–3094. DOI: 10.1080/14786419.2018.
113. Salvo A., La Torre G.L., Rotondo A., **Cicero N.**, Gargano R., Mangano V., Casale K.E., Dugo G. Multiple analytical approaches for the organic and inorganic characterization of Origanum vulgare L. samples. Natural Product Research, 33(19), 2815–2822. DOI: 10.1080/14786419.2018.1503269
114. Zielinska A., Ferreira N.R., Durazzo A., Lucarini M., **Cicero N.**, El Mamouni S., Silva A.M., Nowak I., Santini A., Souto E.B. Development and optimization of alpha-pinene-loaded solid lipid nanoparticles (SLN) using experimental factorial design and dispersion analysis. Molecules, 24(15), 2683. DOI: 10.3390/molecules24152683
115. Omri B., Amraoui M., Tarek A., Lucarini M., Durazzo A., **Cicero N.**, Santini A., Kamoun M. Arthrospira platensis (Spirulina) supplementation on laying hens' performance: Eggs physical, chemical, and sensorial qualities. Foods, 8(9), 386. DOI: 10.3390/foods8090386

ANNO 2018

116. Calò M., Bitto A., Lo Cascio P., Giarratana F., Altavilla D., Gervasi T., Campone L., **Cicero N.***, Licata P. PCB-126 effects on aryl hydrocarbon receptor, ubiquitin and p53 expression levels in a fish product (Sparus aurata L.). Natural Product Research, 32(10), 1136–1144. DOI: 10.1080/14786419.2017.1320794
117. **Cicero N.**, Albergamo A., Salvo A., Bua G.D., Bartolomeo G., Mangano V., Rotondo A., Di Stefano V., Di Bella G., Dugo G. Chemical characterization of a variety of cold-pressed gourmet

oils available on the Brazilian market. Food Research International, 109, 517–525. DOI: 10.1016/j.foodres.2018.04.064

118. Aghraz A., Gonçalves S., Rodríguez-Solana R., Dra L.A., Di Stefano V., Dugo G., **Cicero N.**, Larhsini M., Markouk M., Romano A. Antioxidant activity and enzymes inhibitory properties of several extracts from two Moroccan Asteraceae species. South African Journal of Botany, 118, 58–64. DOI: 10.1016/j.sajb.2018.06.017
119. Aghraz A., Benameur Q., Gervasi T., Ait dra L., Ben-Mahdi M.H., Larhsini M., Markouk M., **Cicero N.** Antibacterial activity of Cladanthus arabicus and Bubonium imbricatum essential oils alone and in combination with conventional antibiotics against Enterobacteriaceae isolates. Letters in Applied Microbiology, 67(2), 175–182. DOI: 10.1111/lam.13007
120. Smeriglio A., Giofrè S.V., Galati E.M., Monforte M.T., **Cicero N.**, D'Angelo V., Grassi G., Circosta C. Inhibition of aldose reductase activity by Cannabis sativa chemotypes extracts with high content of cannabidiol or cannabigerol. Fitoterapia, 127, 101–108. DOI: 10.1016/j.fitote.2018.02.002
121. Metro D., Tardugno R., Papa M., Bisignano C., Manasseri L., Calabrese G., Gervasi T., Dugo G., **Cicero N.** Adherence to the Mediterranean diet in a Sicilian student population. Natural Product Research, 32(15), 1775–1781. DOI: 10.1080/14786419.2017.
122. Gervasi T., Pellizzeri V., Benameur Q., Gervasi C., Santini A., **Cicero N.***, Dugo G. Valorization of raw materials from agricultural industry for astaxanthin and β-carotene production by Xanthophyllomyces dendrorhous. Natural Product Research, 32(13), 1554–1561. DOI: 10.1080/14786419.2017.1385024
123. Gervasi T., Pellizzeri V., Calabrese G., Di Bella G., **Cicero N.***, Dugo G. Production of single cell protein (SCP) from food and agricultural waste by using Saccharomyces cerevisiae. Natural Product Research, 32(6), 648–653. DOI: 10.1080/14786419.2017.1332617
124. Cammilleri G., Vazzana M., Arizza V., Giunta F., Vella A., Lo Dico G., Giaccone V., Giofrè S.V., Giangrosso G., **Cicero N.***, Ferrantelli V. Mercury in fish products: what's the best for consumers between bluefin tuna and yellowfin tuna? Natural Product Research, 32(4), 457–462. DOI: 10.1080/14786419.2017.1309538
125. Giaccone V., Cammilleri G., Macaluso A., **Cicero N.**, Pulvirenti A., Vella A., Ferrantelli V. A LC-HRMS after QuEChERS cleanup method for the rapid determination of dye residues in fish products. Food Analytical Methods, 11(3), 625–634. DOI: 10.1007/s12161-017-1032-x
126. Pľuchtová M., Gervasi T., Benameur Q., Pellizzeri V., Gruľová D., Campone L., Sedlák V., **Cicero N.** Antimicrobial activity of two mentha species essential oil and its dependence on different origin and chemical diversity. Natural Product Communications, 13(8), 1051–1054. DOI: 10.1177/1934578x1801300832
127. Di Bella G., Tardugno R., **Cicero N.** Investigation of hg content by a rapid analytical technique in mediterranean pelagic fishes. Separations, 5(4), 51. DOI: 10.3390/separations5040051
128. Mottese A.F., Naccari C., Vadalà R., Bua G.D., Bartolomeo G., Rando R., **Cicero N.**, Dugo G. Traceability of Opuntia ficus-indica L. Miller by ICP-MS multi-element profile and chemometric approach. Journal of the Science of Food and Agriculture, 98(1), 198–204. DOI: 10.1002/jsfa.8456

ANNO 2017

129. Salvo A., La Torre G.L., Rotondo A., Mangano V., Casale K.E., Pellizzeri V., Clodoveo M.L., Corbo F., **Cicero N.**, Dugo G. Determination of Squalene in Organic Extra Virgin Olive Oils (EVOOs) by UPLC/PDA Using a Single-Step SPE Sample Preparation. Food Analytical Methods, 10(5), 1377–1385. DOI: 10.1007/s12161-016-0697-x
130. Albergamo A., Rotondo A., Salvo A., Pellizzeri V., Bua D.G., Maggio A., **Cicero N.***, Dugo G. Metabolite and mineral profiling of "Violetto di Niscemi" and "Spinoso di Menfi" globe

artichokes by H-NMR and ICP-MS. Natural Product Research, 31(9), 990–999. DOI: 10.1080/14786419.2016.1258563

131. Mallamace D., Vasi S., Corsaro C., Naccari C., Clodoveo M.L., Dugo G., **Cicero N.** Calorimetric analysis points out the physical-chemistry of organic olive oils and reveals the geographical origin. Physica A, 486, 925–932. DOI: 10.1016/j.physa.2017.06.015
132. Iannazzo D., Pistone A., Ziccarelli I., Espro C., Galvagno S., Giofré S.V., Romeo R., **Cicero N.**, Bua G.D., Lanza G., Legnani L., Chiacchio M.A. Removal of heavy metal ions from wastewaters using dendrimer-functionalized multi-walled carbon nanotubes. Environmental Science and Pollution Research, 24(17), 14735–14747. DOI: 10.1007/s11356-017-9086-2
133. Graci S., Collura R., Cammilleri G., Buscemi M.D., Giangrosso G., Principato D., Gervasi T., **Cicero N.***, Ferrantelli V. Mercury accumulation in mediterranean fish and cephalopods species of sicilian coasts: Correlation between pollution and the presence of anisakis parasites. Natural Product Research, 31(10), 1156–1162. DOI: 10.1080/14786419.2016.1230119
134. Di Stefano V., Pitonzo R., Giaccone V., Alongi A., Macaluso A., **Cicero N.**, Cancemi G., Ferrantelli V. Analysis of β-agonists in cattle hair samples using a rapid UHPLC–ESI–MS/MS method. Natural Product Research, 31(4), 482–486. DOI: 10.1080/14786419.2016.1190718
135. **Cicero N.**, Naccari C., Cammilleri G., Giangrosso G., Cicero A., Gervasi T., Tropea A., Albergamo A., Ferrantelli V. Monitoring of neonicotinoid pesticides in beekeeping. Natural Product Research, 31(11), 1258–1262. DOI: 10.1080/14786419.2016.1236101
136. Salvo A., Rotondo A., La Torre G.L., **Cicero N.**, Dugo G. Determination of 1,2/1,3-diglycerides in Sicilian extra-virgin olive oils by 1H-NMR over a one-year storage period. Natural Product Research, 31(7), 822–828. DOI: 10.1080/14786419.2016.1247084

ANNO 2016

137. Giofrè S.V., Romeo R., Mancuso R., **Cicero N.**, Corriero N., Chiacchio U., Romeo G., Gabriele B. A new microwave-assisted thionation-heterocyclization process leading to benzo[c]thiophene-1(3H)-thione and 1H-isothiochromene-1-thione derivatives. RSC Advances, 6(25), 20777–20780. DOI: 10.1039/c6ra01329e
138. Salvo A., Bruno M., La Torre G.L., Vadalà R., Mottese A.F., Saija E., Mangano V., Casale K.E., **Cicero N.**, Dugo G. Interdonato lemon from Nizza di Sicilia (Italy): chemical composition of hexane extract of lemon peel and histochemical investigation. Natural Product Research, 30(13), 1517–1525. DOI: 10.1080/14786419.2015.1115999
139. Bua D.G., Annuario G., Albergamo A., **Cicero N.***, Dugo G. Heavy metals in aromatic spices by inductively coupled plasma-mass spectrometry. Food Additives and Contaminants Part B, 9(3), 210–216. DOI: 10.1080/19393210.2016.1175516
140. Cacciola F., Beccaria M., Oteri M., Utczas M., Giuffrida D., **Cicero N.**, Dugo G., Dugo P., Mondello L. Chemical characterisation of old cabbage seed oil by liquid chromatography and different spectroscopic detection systems. Natural Product Research, 30(14), 1646–1654. DOI: 10.1080/14786419.2015.1131982
141. Salvo A., **Cicero N.**, Vadalà R., Mottese A.F., Bua D., Mallamace D., Giannetto C., Dugo G. Toxic and essential metals determination in commercial seafood: Paracentrotus lividus by ICP-MS. Natural Product Research, 30(6), 657–664. DOI: 10.1080/14786419.2015.1038261
142. Vadalà R., Mottese A.F., Bua G.D., Salvo A., Mallamace D., Corsaro C., Vasi S., Giofrè S.V., Alfa M., **Cicero N.***, Dugo G. Statistical analysis of mineral concentration for the geographic identification of garlic samples from Sicily, Tunisia and Spain. Foods, 5(1), 20, 1–11. DOI: 10.3390/foods5010020
143. Tropea A., Wilson D., **Cicero N.**, Potortì A.G., La Torre G.L., Dugo G., Richardson D., Waldron K.W. Development of minimal fermentation media supplementation for ethanol production using two Saccharomyces cerevisiae strains. Natural Product Research, 30(9), 1009–1016. DOI: 10.1080/14786419.2015.1095748

144. Corsaro C., Mallamace D., Vasi S., **Cicero N.**, Dugo G., Mallamace F. The local order of supercooled water in solution with LiCl studied by NMR proton chemical shift. Nuovo Cimento C, 39(3), 301. DOI: 10.1393/ncc/i2016-16301-3
145. Corsaro C., Mallamace D., **Cicero N.**, Vasi S., Dugo G., Mallamace F. Dynamics of water clusters in solution with LiCl. Physica A, 442, 261–267. DOI: 10.1016/j.physa.2015.09.008
146. Pantano L., Lo Cascio G., Alongi A., Cammilleri G., Vella A., Macaluso A., **Cicero N.**, Migliazzo A., Ferrantelli V. Fatty acids determination in Bronte pistachios by gas chromatographic method. Natural Product Research, 30(20), 2378–2382. DOI: 10.1080/14786419.2016.1180599
147. Corsaro C., **Cicero N.**, Mallamace D., Vasi S., Naccari C., Salvo A., Giofrè S.V., Dugo G. HR-MAS and NMR towards Foodomics. Food Research International, 89, 1085–1094. DOI: 10.1016/j.foodres.2016.09.033
148. Corsaro C., Mallamace D., **Cicero N.**, Vasi S., Dugo G., Mallamace F. Erratum: Dynamics of water clusters in solution with LiCl. Physica A, 451, 657. DOI: 10.1016/j.physa.2016.02.008
149. Gervasi T., Oliveri F., Gottuso V., Squadrito M., Bartolomeo G., **Cicero N.***, Dugo G. Nero d'Avola and Perricone cultivars: determination of polyphenols, flavonoids and anthocyanins in grapes and wines. Natural Product Research, 30(20), 2329–2337. DOI: 10.1080/14786419.2016.1174229

ANNO 2015

150. Tuttolomondo T., Dugo G., Ruberto G., Leto C., Napoli E.M., **Cicero N.**, Gervasi T., Virga G., Leone R., Licata M., La Bella S. Study of quantitative and qualitative variations in essential oils of Sicilian Rosmarinus officinalis L. Natural Product Research, 29(20), 1928–1934. DOI: 10.1080/14786419.2015.1010084
151. Alesci A., Salvo A., Lauriano E.R., Gervasi T., Palombieri D., Bruno M., Pergolizzi S., **Cicero N.** Production and extraction of astaxanthin from Phaffia rhodozyma and its biological effect on alcohol-induced renal hypoxia in Carassius auratus. Natural Product Research, 29(12), 1122–1126. DOI: 10.1080/14786419.2014.979417
152. Giofrè S.V., Romeo R., Garozzo A., **Cicero N.**, Campisi A., Lanza G., Chiacchio M.A. 5-(3-phosphonated 1H-1,2,3-triazol-4-yl)isoxazolidines: Synthesis, DFT studies and biological properties. Arkivoc, 2015(7), 253–269. DOI: 10.3998/ark.5550190.p009.353
153. Tuttolomondo T., Dugo G., Leto C., **Cicero N.**, Tropea A., Virga G., Leone R., Licata M., La Bella S. Agronomical and chemical characterisation of Thymbra capitata (L.) Cav. biotypes from Sicily, Italy. Natural Product Research, 29(14), 1289–1299. DOI: 10.1080/14786419.2014.997726
154. Naccari C., **Cicero N.***, Ferrantelli V., Giangrosso G., Vella A., Macaluso A., Naccari F., Dugo G. Toxic Metals in Pelagic, Benthic and Demersal Fish Species from Mediterranean FAO Zone 37. Bulletin of Environmental Contamination and Toxicology, 95(5), 567–573. DOI: 10.1007/s00128-015-1585-6
155. Mallamace F., Corsaro C., Mallamace D., **Cicero N.**, Vasi S., Dugo G., Stanley H.E. Dynamical changes in hydration water accompanying lysozyme thermal denaturation. Frontiers of Physics, 10(5). DOI: 10.1007/s11467-015-0486-9
156. Corsaro C., Mallamace D., Vasi S., Ferrantelli V., Dugo G., **Cicero N.** 1H HR-MAS NMR Spectroscopy and the Metabolite Determination of Typical Foods in Mediterranean Diet. Journal of Analytical Methods in Chemistry, 2015, 175696. DOI: 10.1155/2015/175696
157. **Cicero N.**, Corsaro C., Salvo A., Vasi S., Giofré S.V., Ferrantelli V., Di Stefano V., Mallamace D., Dugo G. The metabolic profile of lemon juice by proton HR-MAS NMR: The case of the PGI Interdonato Lemon of Messina. Natural Product Research, 29(20), 1894–1902. DOI: 10.1080/14786419.2015.1012166

158. Dugo G., Rotondo A., Mallamace D., **Cicero N.**, Salvo A., Rotondo E., Corsaro C. Enhanced detection of aldehydes in extra-virgin olive oil by means of band selective NMR spectroscopy. Physica A, 420, 258–264. DOI: 10.1016/j.physa.2014.11.010
159. Mallamace F., Corsaro C., Mallamace D., Vasi C., **Cicero N.**, Stanley H.E. Water and lysozyme: Some results from the bending and stretching vibrational modes. Frontiers of Physics, 10(5). DOI: 10.1007/s11467-015-0488-
160. Di Stefano V., Avellone G., Pitonzo R., Capocchiano V.G., Mazza A., **Cicero N.**, Dugo G. Natural co-occurrence of ochratoxin A, ochratoxin B and aflatoxins in Sicilian red wines. Food Additives and Contaminants Part A, 32(8), 1343–1351. DOI: 10.1080/19440049.2015.1055521
161. Di Bella G., Potortì A.G., Lo Turco V., Bua D., Licata P., **Cicero N.**, Dugo G. Trace elements in Thunnus thynnus from Mediterranean Sea and benefit–risk assessment for consumers. Food Additives and Contaminants Part B, 8(3), 175–181. DOI: 10.1080/19393210.2015.1030347

ANNO 2014

162. Arukwe A., Olufsen M., **Cicero N.**, Hansen M.D. Effects on development, growth responses and thyroid-hormone systems in eyed-eggs and yolk-sac larvae of Atlantic salmon (Salmo salar) continuously exposed to PCB-77. Journal of Toxicology and Environmental Health Part A, 77(9-11), 574–586. DOI: 10.1080/15287394.2014.887422
163. Di Stefano V., Pitonzo R., **Cicero N.**, D'Oca M.C. Mycotoxin contamination of animal feedingstuff: detoxification by gamma-irradiation and reduction of aflatoxins and ochratoxin A concentrations. Food Additives and Contaminants Part A, 31(12), 2034–2039. DOI: 10.1080/19440049.2014.968882
164. Salvo A., Potortì A.G., **Cicero N.**, Bruno M., Turco V.L., Bella G.D., Dugo G. Statistical characterisation of heavy metal contents in Paracentrotus lividus from Mediterranean Sea. Natural Product Research, 28(10), 718–726. DOI: 10.1080/14786419.2013.878937
165. Dugo G., Franchina F.A., Scandinaro M.R., Bonaccorsi I., **Cicero N.**, Tranchida P.Q., Mondello L. Elucidation of the volatile composition of marsala wines by using comprehensive two-dimensional gas chromatography. Food Chemistry, 142, 262–268. DOI: 10.1016/j.foodchem.2013.07.061
166. Mallamace D., Corsaro C., Salvo A., **Cicero N.**, Macaluso A., Giangrosso G., Ferrantelli V., Dugo G. A multivariate statistical analysis coming from the NMR metabolic profile of cherry tomatoes (The Sicilian Pachino case). Physica A, 401, 112–117. DOI: 10.1016/j.physa.2013.12.054
167. Alesci A., **Cicero N.***, Salvo A., Palombieri D., Zaccone D., Dugo G., Bruno M., Vadalà R., Lauriano E.R., Pergolizzi S. Extracts deriving from olive mill waste water and their effects on the liver of the goldfish Carassius auratus fed with hypercholesterolemic diet. Natural Product Research, 28(17), 1343–1349. DOI: 10.1080/14786419.2014.903479

ANNO 2013

168. Cangialosi M.V., Corsi I., Bonacci S., Sensini C., **Cicero N.**, Focardi S., Mazzola A. Seasonal screening of AChE, GSH and gonad histology, in European sea bass Dicentrarchus labrax L. reared in three different fish farms. Natural Product Research, 27(10), 950–955. DOI: 10.1080/14786419.2012.683000
169. Cangialosi M.V., Corsi I., Bonacci S., Sensini C., **Cicero N.**, Focardi S., Mazzola A. Screening of ecotoxicological, qualitative and reproductive variables in male European sea bass Dicentrarchus labrax (L.) reared in three different fish farms: Facility location and typology. Natural Product Research, 27(7), 670–674. DOI: 10.1080/14786419.2012.678353

170. Lo Turco V., Di Bella G., Furci P., **Cicero N.**, Pollicino G., Dugo G. Heavy metals content by ICP-OES in Sarda sarda, Sardinella aurita and Lepidopus caudatus from the Strait of Messina (Sicily, Italy). Natural Product Research, 27(6), 518–523. DOI: 10.1080/14786419.2012.673611

ANNO 2012

171. Wågbø A.M., Cangialosi M.V., **Cicero N.**, Letcher R.J., Arukwe A. Perfluorooctane sulfonamide-mediated modulation of hepatocellular lipid homeostasis and oxidative stress responses in atlantic salmon hepatocytes. Chemical Research in Toxicology, 25(6), 1253–1264. DOI: 10.1021/tx300110u
172. Somma R., **Cicero N.**, Dugo G., Pandolfo C., Sabatino G., Salvo A. The effects of the different chemical-physical properties of the natural and artificial soils on the nutritional quality, flavour, and yield of the PGI Pachino cherry tomatoes. Rendiconti Online Societa Geologica Italiana, 21(PART 1), 712.

ANNO 2011

173. Dugo G., **Cicero N.**, Furci P., Cavallaro N., Lo Turco V. Sensory analysis and fatty acids in fishes from the Strait of Messina. Rivista Italiana delle Sostanze Grasse, 88(1), 32–37.

ANNO 2010

174. Dugo G., **Cicero N.**, Furci P., Turco V.L. "Poor fish" in the Strait of Messina: Source of health [Il "pesce povero" nello Stretto di Messina: Fonte di salute]. Industrie Alimentari, 49(502), 37–41.

CONTRIBUTI IN VOLUME E CAPITOLI DI LIBRO

1. **Vadalà, R., Cicero, N., Costa, R.** (2026). Recent advances in structure-activity studies of chitosan and its derivatives. In Atta-ur-Rahman (Ed.), *Studies in Natural Products Chemistry*, Vol. 88, pp. 257–277. Elsevier B.V., Amsterdam.
   DOI: 10.1016/B978-0-443-49146-7.00010-8.

2. **Vadalà, R., Di Bella, G., Kosakowska, O., Dugo, G., Cicero, N., Costa, R.** (2023). Nutritional Benefits of Peanut By-Products. In P. Ferranti (Ed.), *Sustainable Food Science: A Comprehensive Approach*, Vol. 2, pp. 289–301. Elsevier.
   ISBN: 9780128239605. DOI: 10.1016/B978-0-12-823960-5.00018-4.

3. **Lombardo, G., D'Andrea, P., Grasso, F., Arrigo, S., Cicero, N.** (2021). *Monti Peloritani: Borghi, cammini, pellegrinaggi e itinerari del vino*. EDAS.
   ISBN: 978-88-7820-536-9.

4. **Mulinacci N., Innocenti M., Cossignani L., Blasi F., Montesano D., Dugo G., Saitta M.,** Cicero N., **Di Bella G., Mannina L., Sobolev A.P., Cesa S., Casini A., Ingallina C., Salvo A.** Lipidi. **In: Mannina L., Daglia M., Ritieni A.** (a cura di), *La chimica e gli alimenti. Nutrienti e aspetti nutraceutici.* Casa Editrice Ambrosiana (CEA), Rozzano (MI), 2019, pp. 125–145. ISBN: 978-88-08-18494-8.

5. **Mulinacci N., Innocenti M., Cossignani L., Blasi F., Montesano D., Dugo G., Saitta M.,** Cicero N., **Di Bella G., Mannina L., Sobolev A.P., Cesa S., Casini A., Ingallina C., Salvo A.** Alimenti lipidici. **In: Mannina L., Daglia M., Ritieni A**. (a cura di), *La chimica e gli*

alimenti. Nutrienti e aspetti nutraceutici. Casa Editrice Ambrosiana (CEA), Rozzano (MI), 2019, pp. 147–172. ISBN: 978-88-08-18494-8.

6. **Angioni A., Piccinelli A.L., Caboni P.,** Cicero N.**, Dall'Asta C., Di Bella G., Dossena A., Dugo G., Galaverna G., Rastrelli L., Vadalà R.** Contaminanti e additivi. **In: Mannina L., Daglia M., Ritieni A.** (a cura di), *La chimica e gli alimenti. Nutrienti e aspetti nutraceutici*. Casa Editrice Ambrosiana (CEA), Rozzano (MI), 2019, pp. 409–441. ISBN: 978-88-08-18494-**8**.

7. **Dugo, G., La Pera, L., Magnisi, R., Favaloro, E., Cicero, N.** (2011). I vini siciliani. In G. Dugo & L. La Pera (Eds.), *Caratterizzazione, Qualità e Sicurezza dei Vini*, pp. 233–249. Chiriotti Editori S.r.l., Pinerolo, Italy.
ISBN: 978-88-96027-06-6.

8. **Cicero, N., Di Bella, G., Berenato, D., Palmieri, R.M.** (2012). Cd and Pb content in *Cymodocea nodosa* (Ucria) Asch from brackish and marine sites: statistical evaluation. In *Bollettino di Matematica Pura e Applicata*, Vol. V, pp. 153–159. Aracne Editore.
DOI: 10.4399/978885486024715.

9. **Matarese Palmieri, R., Bruno, M., Cicero, N., Restuccia, L.** (2013). Histological, histochemical, chemical and statistical analysis on *Citrus limonum* Risso after treatment with different concentrations of $NiSO_4 \cdot 6H_2O$. In *Bollettino di Matematica Pura e Applicata*, Vol. VI, pp. 141–151. Aracne Editore.
ISBN: 9788854846166. DOI: 10.4399/97888548694249.

10. **Durazzo, A., Lucarini, M., Cicero, N., Gabrielli, P., Souto, E.B., Dugo, G., Santini, A.** The Antioxidant Properties of Honey. In I. Karabagias (Ed.), *In Search of Honey Authentication*. Cambridge Scholars Publishing, Newcastle upon Tyne, UK.
ISBN-10: 1-5275-6712-5; ISBN-13: 978-1-5275-6712-2.

11. **Cicero N**. *Il vino tra storia e futuro in Sicilia*. In: Gerling C., Moritz M. (eds.), *Sicilia mangia – Sizilien isst.* Hersbruck: Deutsches Hirtenmuseum, 2011, pp. 35–39. ISBN 978-3-9805513-6-6.

Dati scopus aggiornati al 22/09/2026

-Numero totale di citazioni: 4.564
-H- Index: 41

ATTIVITÀ ISTITUZIONALI

Settembre 2024 – Delegato del Rettore dell'Università degli Studi di Messina al G7 Agricoltura
Delegato del Rettore dell'Università degli Studi di Messina per l'organizzazione e il coordinamento della partecipazione dell'Ateneo al **G7 dei Ministri dell'Agricoltura**, svoltosi a Ortigia, Siracusa, dal 21 al 29 settembre 2024.

Dal 2020 a oggi – Componente della Commissione Paritetica Docenti-Studenti (CPDS)
Componente della **Commissione Paritetica Docenti-Studenti** del Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF), Università degli Studi di Messina, per tre mandati consecutivi:

- **biennio 2020–2022**, Decreto del Direttore di Dipartimento n. 350, Prot. n. 0111720 del 10 novembre 2020;
- **biennio 2022–2024**, approvazione del Consiglio di Dipartimento del 23 febbraio 2023, Prot. n. 0026659 del 27 febbraio 2023;
- **biennio 2024–2026**, Decreto del Dipartimento n. 367/2025.

Dal 2016 a oggi – Componente della Commissione Ricerca AQ-RDTM
Componente della **Commissione Ricerca AQ-RDTM** del Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF), Università degli Studi di Messina (Prot. n. 16573 del 15 marzo 2016), con attività nell'ambito dell'Assicurazione della Qualità della ricerca dipartimentale.

Dall'A.A.2019/2020 al 2024/2025 - Componente della Commissione Didattica del CdS in Biotecnologie della Salute Componente della **Commissione Didattica del Corso di Studio in Biotecnologie della Salute**, Università degli Studi di Messina.

Dal 2015 al 2022 – Componente della Giunta di Dipartimento
Componente della **Giunta del Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali (BIOMORF)**, Università degli Studi di Messina, in qualità di rappresentante dei ricercatori.

Da gennaio 2024 ad oggi – Componente del Comitato Tecnico-Scientifico dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri"
Componente del **Comitato Tecnico-Scientifico dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri"**, Palermo, nominato con Deliberazione n. 52 del 25 gennaio 2024, Prot. n. 0001147/24 del 31 gennaio 2024.

Da marzo 2024 ad oggi – Esperto agroalimentare del Comitato Tecnico-Scientifico De.Co. del Comune di Messina
Componente del **Comitato Tecnico-Scientifico per la Denominazione Comunale (De.Co.) del Comune di Messina**, in qualità di **esperto del settore agroalimentare**, con funzioni di valutazione dei prodotti tipici del territorio messinese ai fini dell'attribuzione del marchio De.Co., sulla base della loro valenza culturale, enogastronomica, etnoantropologica e produttiva. Nomina con Decreto n. 10 del 22 marzo 2024.

Da settembre 2022 ad oggi – Componente del Comitato Tecnico-Scientifico della Fondazione ITS Albatros Academy
Componente del **Comitato Tecnico-Scientifico della Fondazione ITS Albatros Academy di Messina**, con attività di indirizzo e supporto tecnico-scientifico nell'ambito della formazione superiore specialistica nei settori agroalimentare e agroindustriale.

Gennaio 2011- Incarico professionale di ricerca – Dow AgroSciences Italia S.r.l.
Contratto di prestazione professionale conferito da **Dow AgroSciences Italia S.r.l., Milano**, per attività di ricerca relativa all'**indagine su composti organoazotati/nitroderivati impiegati come fungicidi antioidici con attività acaricida collaterale nei vini rossi siciliani**.

2020 – Esperto agroalimentare della Commissione De.Co. del Comune di Mandanici
Componente della **Commissione per la Denominazione Comunale (De.Co.) del Comune di Mandanici (ME)**, in qualità di esperto per i prodotti del settore agroalimentare, nominato con Determina Sindacale n. 4 del 14 febbraio 2020.

Dal 2019 a oggi – Consulenza tecnico-scientifica per l'Autorità Giudiziaria
Attività di **consulenza tecnico-scientifica presso le Procure della Repubblica di Messina e Barcellona Pozzo di Gotto**, nell'ambito di procedimenti richiedenti competenze specialistiche nei settori scientifici di pertinenza.

2019 – Esperto del Comune di Terme Vigliatore (ME)
Incaricato quale **esperto in materia di politiche ambientali ed ecologiche**, a supporto delle attività programmatorie di competenza dell'organo sindacale del Comune di Terme Vigliatore, Determina Sindacale n. 7 dell'8 febbraio 2019.

2015 – Esperto del Comune di Terme Vigliatore (ME)
Incaricato quale **esperto in materia di politiche ambientali ed ecologiche**, a supporto delle attività programmatorie di competenza dell'organo sindacale del Comune di Terme Vigliatore, Determina Sindacale n. 41 del 16 novembre 2015.

Consulente Tecnico d'Ufficio (CTU) – Tribunale di Messina, II Sezione Civile. Nomina quale CTU nel procedimento n. 6741/2015 R.G., per lo svolgimento di attività peritale e di valutazione tecnico-scientifica in ambito agroalimentare, con particolare riferimento ad aspetti di qualità, sicurezza e valutazione tecnica di prodotti alimentari.

VQR 2014–2019 – Esperto esterno, GEV Area 03 – Scienze Chimiche
Valutatore in qualità di **esperto esterno del Gruppo di Esperti della Valutazione (GEV), Area 03 – Scienze Chimiche**, nell'ambito della Valutazione della Qualità della Ricerca (VQR) 2014–2019.

VQR 2011–2014 – Esperto esterno, GEV Area 03 – Scienze Chimiche
Valutatore in qualità di **esperto esterno del Gruppo di Esperti della Valutazione (GEV), Area 03 – Scienze Chimiche**, nell'ambito della Valutazione della Qualità della Ricerca (VQR) 2011–2014.

Incarichi istituzionali di valutazione della ricerca e dell'innovazione

2025–2026 – Esperto Valutatore – Regione Siciliana, PR FESR Sicilia 2021–2027. Incarico quale esperto per la valutazione tecnico-scientifica ex ante, in itinere ed ex post di progetti di ricerca e innovazione presentati nell'ambito dell'Azione 1.1.4 del PR FESR Sicilia 2021–2027, ai sensi del D.D.G. n. 2629 del 3 ottobre 2025.

2025–2026 – Esperto Valutatore – Regione Siciliana, "Ripresa Sicilia Plus". Incarico per la valutazione tecnico-scientifica ex ante, in itinere ed ex post di programmi di ricerca, sviluppo e innovazione presentati nell'ambito dell'Azione 01.01.01a – Avviso pubblico "Ripresa Sicilia Plus", approvato con D.D.G. n. 2023 del 23 luglio 2025**.**

2026 – **Esperto Qualificato – Puglia Sviluppo S.p.A./Regione Puglia, Programma STEP**. Incarico per la valutazione tecnico-scientifica di programmi di investimento in ricerca, sviluppo e innovazione nell'ambito dell'Avviso "STEP – Tecnologie critiche digitali e biotecnologie", PR Puglia FESR FSE+ 2021–2027, con particolare riferimento alla valutazione dell'innovatività, dell'autonomia tecnologica, della coerenza tecnico-scientifica e della riconducibilità degli interventi agli ambiti previsti dal Regolamento (UE) 2024/795.

Esperto Valutatore – Puglia Sviluppo S.p.A., PR Puglia FESR-FSE+ 2021–2027. Incarico di valutazione tecnico-scientifica di progetti presentati nell'ambito dell'Avviso "Programmi Integrati di Agevolazione (PIA)", A.D. Sezione Competitività n. 1103 del 19 dicembre 2023.

ATTIVITÀ DIDATTICA

ATTIVITÀ DIDATTICA FRONTALE

Dall'A.A. 2021/2022 a oggi – Docente del corso di **"Chimica degli Alimenti" (SSD CHIM/10, 6 CFU), (54 ORE)** Corso di Studio in Biotecnologie, Università degli Studi di Messina.

Dall'A.A. 2023/2024 a oggi Docente del corso di **"Filiere Vegetali Tipiche del Mediterraneo" (SSD CHIM/10, 6 CFU, III anno, I semestre) (60 ORE),** Corso di Studio in Scienze Gastronomiche, Università degli Studi di Messina.

Dall'A.A. 2014/2015 2023/2024 – Docente del corso di **"Laboratorio di Preparazioni Alimentari" (SSD CHIM/10, 6 CFU, III anno, II semestre), (60 ORE),** Corso di Studio in Scienze Gastronomiche, Università degli Studi di Messina.

Dall'A.A. 2014/2015 a oggi – Docente del corso di **"Chimica degli Alimenti" (SSD CHIM/10, 2 CFU, II anno, II semestre), (12 ORE),** Corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro, Università degli Studi di Messina.

Dall'A.A. 2019/2020 al 2020/2021 – Docente del corso di **"Chimica delle Fermentazioni" (SSD CHIM/10, 6 CFU, III anno, I semestre), (54 ORE)** Corso di Studio in Biotecnologie, Università degli Studi di Messina.

A.A. 2018/2019 – Docente del corso di **"Olio e vino: pilastri dell'alimentazione mediterranea" (SSD CHIM/10, 6 CFU, III anno, II semestre), (60 ORE)** nell'ambito del Corso Integrato di "Scienze dell'Alimentazione II", Corso di Studio in Scienze Gastronomiche, Università degli Studi di Messina.

A.A. 2016/2017 – Docente del corso di **"Microbiologia Agraria" (SSD CHIM/10, 5 CFU, III anno, I semestre), (54 ORE)** Corso di Studio in Scienze Gastronomiche, Università degli Studi di Messina.

Dall'A.A. 2015/2016 al 2016/2017 – Docente del corso di **"Alimenti preparati per via fermentativa" (SSD CHIM/11, 6 CFU, III anno, I semestre), (50 ORE)** Corso di Studio in Scienze Gastronomiche, Università degli Studi di Messina.

Dall'A.A. 2014/2015 al 2020/2021 – Docente del corso di **"Scienze e Tecnologie Alimentari" (SSD CHIM/10, 2 CFU, III anno, I semestre), (12 ORE)** Corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro, Università degli Studi di Messina.

A.A. 2012/2013 – Docente del corso di **"Ecologia" (SSD BIO/07, 3 CFU, II semestre), (20 ORE)** Corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Messina.

A.A. 2012/2013 – Docente del corso di **"Antropologia e Alimentazione" (SSD BIO/08, 3 CFU, II semestre), (18 ORE)** Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche, Corso di Laurea Interfacoltà, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Messina.

A.A. 2011/2012 – Docente del corso di **"Ecologia" (SSD BIO/07, 2 CFU, II semestre), (12 ORE)** Corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Messina.

A.A. 2010/2011 – Docente del corso di **"Ecologia" (SSD BIO/07, 2 CFU, II semestre), (12 ORE)** Corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Messina.

A.A. 2009/2010 – Docente del corso di **"Ecologia" (SSD BIO/07, 2 CFU, II semestre), (12 ORE)** Corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Messina – Canale di Enna, Università Kore di Enna.

A.A. 2025/2026 – Docente del modulo **"Cibi funzionali come senolitici naturali: dalla senescenza cellulare alla nutrizione di precisione per allungare la healthspan"**, **SSD CHIM/10 (1 CFU 2 ORE)** nell'ambito della Scuola di Eccellenza UNIME 2026 "Brain Aging: stile di vita, farmaci e approcci integrati per la salute cerebrale", Villa Pace, Università degli Studi di Messina, 13–17 luglio 2026.

A.A. 2025/2026 – Docente del modulo **"Dalla ricerca all'impresa: costruire un progetto imprenditoriale in ambito biotech e medtech"**, **SSD CHIM/10 (1 CFU 2 ORE)** nell'ambito della Scuola di Eccellenza UNIME 2026 "L'Algoritmo della Salute: Ricerca Traslazionale e Trasferimento Tecnologico nell'era dell'Intelligenza Artificiale", Villa Pace, Università degli Studi di Messina, 20–24 luglio 2026.

A.A. 2025/2026 – Docente di **Chimica degli Alimenti** nell'ambito del progetto **"Consapevolmente" 2024–2026** (CUP J41I24000240006), PNRR – Missione 4 "Istruzione e Ricerca", Componente 1- **SSD CHIM/10 (1 CFU 6 ORE)** "Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università", Università degli Studi di Messina.

A.A. 2025/2026 – Docente del modulo **"Didattica sulle bevande alcoliche e non alcoliche" SSD CHIM/10 (3 CFU 12 ore),** Percorso abilitante 30 CFU ai sensi dell'art. 13 del D.P.C.M. 4 agosto 2023, classe B021 – Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita, Centro Multidisciplinare per l'Insegnamento e l'Apprendimento, Università degli Studi di Messina.

A.A. 2025/2026 – Docente del modulo **"I contaminanti nei prodotti alimentari di origine animale" SSD CHIM/10 (6 ore, 1 CFU),** Dottorato di Ricerca in Scienze Veterinarie, Dipartimento di Scienze Veterinarie, Università degli Studi di Messina.

A.A. 2024/2025 – Docente del modulo **"Canapa, Chimica e Legge: usi, sicurezza, regolamentazione e impieghi nel settore alimentare e cosmetico"**, **SSD CHIM/10 (1 CFU 2 ORE)** nell'ambito della Scuola di Eccellenza UNIME 2025 "Cannabis, cannabinoidi e salute: dall'uso ricreazionale a quello terapeutico", Villa Pace, Università degli Studi di Messina, 14–19 luglio 2025.

A.A. 2024/2025 – Docente del modulo **"Didattica sulle bevande alcoliche e non alcoliche" SSD CHIM/10 (3 CFU 18 ORE)**, Percorso abilitante 30 CFU ai sensi dell'art. 13 del D.P.C.M. 4 agosto 2023, classe B021 – Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita, Centro Multidisciplinare per l'Insegnamento e l'Apprendimento, Università degli Studi di Messina.

A.A. 2024/2025 – Docente del modulo **"I contaminanti nei prodotti alimentari di origine animale" SSD CHIM/10 (6 ore, 1 CFU),** Dottorato di Ricerca in Scienze Veterinarie, Dipartimento di Scienze Veterinarie, Università degli Studi di Messina.

A.A. 2023/2024 – Docente del modulo **"Didattica sulle bevande alcoliche e non alcoliche" SSD CHIM/10 (3 CFU 18 ore)**, Percorso abilitante 30 CFU ai sensi dell'art. 13 del D.P.C.M. 4 agosto 2023, classe B021 – Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita,

Centro Multidisciplinare per l'Insegnamento e l'Apprendimento, Università degli Studi di Messina.

A.A. 2023/2024 – Docente del modulo **"Nutraceutici: cosa sono e dove si trovano"**, **SSD CHIM/10 (1 CFU 2 ORE)** nell'ambito della Scuola di Eccellenza UNIME 2024 "Alimenti funzionali, nutraceutici e superfood: quando natura e scienza si incontrano", Villa Pace, Università degli Studi di Messina, 15–19 luglio 2024.

A.A. 2022/2023 – Docente del modulo **"Il ruolo nella terapia antitumorale di nutraceutici e alimenti funzionali"**, **SSD CHIM/10 (1 CFU 2 ORE)** nell'ambito della Scuola di Eccellenza UNIME 2023 "La farmacologia traslazionale nella ricerca sul cancro: dal laboratorio alla cura del paziente", Villa Pace, Università degli Studi di Messina, 17–21 luglio 2023.

A.A. 2022/2023 – Docente del modulo **"Chemistry of Nutraceutics and Food Quality" SSD CHIM/10 (4 CFU 24 ore**), Master universitario di I livello in "Food, Quality and International Management" (FoQuIM), Dipartimento di Economia, Università degli Studi di Messina.

A.A. 2021/2022 – Docente del modulo **"Chemistry of Nutraceutics and Food Quality" SSD CHIM/10 (4 CFU 24 ore**), Master universitario di I livello in "Food, Quality and International Management" (FoQuIM), Dipartimento di Economia, Università degli Studi di Messina.

A.A. 2014/2015 – Docente del corso **"Geochimica dei terreni contaminati con laboratorio di spettrometria di massa (ICP-MS e ICP-OES) e di fluorescenza atomica – Contaminanti Ambientali"**, Modulo A **SSD CHIM/10 (4 CFU 20 ore**), Master universitario di I livello in Geologia Forense, Università degli Studi di Messina.

Maggio – Settembre 2014 – Docente di attività didattiche di laboratorio per l'affiancamento agli allievi del corso di formazione **"Obiettivo 2" (SSD CHIM/10, 100 ore)**, nell'ambito del progetto di potenziamento strutturale "PAN Lab" – PONa3_00166/F1, Obiettivo 2 "Ricercatore esperto in qualità, sicurezza e marketing del sistema agroalimentare", Università degli Studi di Messina – CARECI.

A.A. 2014/2015 – Docente del corso **"Elementi di ecologia e di sicurezza ambientale E alimentare"**, nell'ambito del Percorso Formativo 1 **(SSD CHIM/10, 50 ore)** "Ricercatore esperto in sistemi e tecnologie per il recupero e la valorizzazione del rifiuto urbano", Progetto ABSIDE, cod. PON4a2_F, Sottosistema BE&SAVE, Università degli Studi di Messina – CARECI.

A.A. 2013/2014 – Docente del corso **"Riutilizzo dei sottoprodotti delle filiere del comparto agroalimentare" (SSD CHIM/10, 20 ore),** nell'ambito del progetto di potenziamento strutturale "PAN Lab" – PONa3_00166/F1, Obiettivo 4 "Ricercatore esperto in valutazione e prevenzione dell'inquinamento derivante dai processi di lavorazione degli alimenti e degli ambienti di lavoro", Università degli Studi di Messina – CARECI.

ATTIVITÀ DI DIDATTICA FRONTALE IN IN PERCORSI ITS

Maggio 2026 – Docente esperto universitario del modulo **"Peculiarità enogastronomiche siciliane: caratteristiche compositive ed impiego sostenibile" (SSD CHIM/10, 42 ore)**, nell'ambito del Percorso ITS Academy *"ENO FOOD 4.0 – Tecnico superiore esperto nel settore Agrifood: Enogastronomia, Ospitalità e Territorio"*, finalizzato alla formazione del "Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali", Fondazione ITS Albatros, sede di **Giarre (CT)**. Progetto

"FutureSkills in AgriTech: Formare i Professionisti del Domani nel Settore Agroalimentare" – PNRR M4C1I1.5-1242-P-31932; CUP C64D230020300006; Edizione 1342-ATT-906-E-7.

Marzo 2026 – Docente esperto universitario del modulo **"Composizione degli alimenti e modifiche in cottura" (SSD CHIM/10, 15 ore)**, nell'ambito del progetto *"Health Food 4.0 – Tecnico Superiore Esperto in cucina salutistica"*, Percorso ITS Academy per "Tecnico superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale", Fondazione ITS Albatros, sede di **Messina (ME)**, presso l'Istituto di Istruzione Superiore "Antonello", Via Giostra. Avviso Pubblico n. 28/2025 – Offerta formativa di Istruzione Tecnica Superiore (I.T.S.) in Sicilia, biennio 2025–2027; D.D.G. n. 1277 del 27/06/2025; CIP 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.6/09.02.03/128_25/0018; CUP G44D25005040006.

Marzo 2026 – Docente esperto universitario del modulo **"Composizione degli alimenti Made in Italy" (SSD CHIM/10, 9 ore)**, nell'ambito del percorso *"AgriFood 4.0 – Esperto delle Filiere Agroalimentari"*, Percorso ITS Academy per "Tecnico superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale", Fondazione ITS Albatros, sede di **Barcellona Pozzo di Gotto (ME)**. Avviso Pubblico n. 28/2025 – Offerta formativa di Istruzione Tecnica Superiore (I.T.S.) in Sicilia, biennio 2025–2027; D.D.G. n. 1277 del 27/06/2025; CIP 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.6/09.02.03/I28_25/0017; CUP G64D25006060006.

Febbraio 2026 – Docente esperto universitario del modulo **"Composizione degli alimenti Made in Italy" (SSD CHIM/10, 10 ore)**, nell'ambito del progetto *"AgriFood 4.0 – Esperto delle Filiere Agroalimentari"*, Percorso ITS Academy per "Tecnico superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale", Fondazione ITS Albatros, sede di **Santo Stefano di Camastra (ME)**. Avviso Pubblico n. 28/2025 – Offerta formativa di Istruzione Tecnica Superiore (I.T.S.) in Sicilia, biennio 2025–2027; D.D.G. n. 1277 del 27/06/2025; CIP 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.6/09.02.03/128_25/0019; CUP G44D25005020006.

Gennaio 2026 – Docente esperto universitario del modulo **"Composizione degli alimenti e modifiche in cottura" (SSD CHIM/10, 20 ore)**, nell'ambito del progetto *"Health Food 4.0 – Tecnico Superiore Esperto in cucina salutistica"*, Percorso ITS Academy per "Tecnico superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale", Fondazione ITS Albatros, sede di **Carini (PA)**. Avviso Pubblico n. 28/2025 – Offerta formativa di Istruzione Tecnica Superiore (I.T.S.) in Sicilia, biennio 2025–2027; D.D.G. n. 1277 del 27/06/2025; CIP 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.6/09.02.03/128_25/0015; CUP G44D25005020006.

Luglio 2025 – Docente esperto universitario del modulo **"Peculiarità enogastronomiche siciliane: caratteristiche compositive ed impiego sostenibile" (SSD CHIM/10, 20 ore)**, nell'ambito del Percorso ITS Academy *"ENO FOOD 4.0 – Tecnico superiore esperto nel settore Agrifood: Enogastronomia, Ospitalità e Territorio"*, finalizzato alla formazione del "Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali", Fondazione ITS Albatros, sede di **Milazzo (ME)**. Progetto *"FutureSkills in AgriTech: Formare i Professionisti del Domani nel Settore Agroalimentare"* – PNRR M4C1I1.5-1242-P-31932; CUP C64D23002030006; Edizione 1342-ATT-906-E-11.

Giugno 2025 – Docente esperto universitario del modulo **"Super Food e nutraceutica" (SSD CHIM/10, 10 ore)**, nell'ambito del Percorso ITS Academy *"HEALTH FOOD 4.0 – Esperto in cucina salutistica"*, per il profilo di Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali, Fondazione ITS Albatros, sede di **Santo Stefano di Camastra (ME)**. Progetto *"FutureSkills in AgriTech: Formare i*

Professionisti del Domani nel Settore Agroalimentare" – PNRR M4C1I1.5-1242-P-31932; CUP C64D23002030006; Edizione 1342-ATT-906-E-1.

Aprile 2025 – Docente esperto universitario del modulo **"Chimica degli alimenti e composti bioattivi" (SSD CHIM/10, 36 ore)**, nell'ambito del Percorso ITS Academy *"ENO FOOD 4.0 – Tecnico superiore esperto nel settore Agrifood: Enogastronomia, Ospitalità e Territorio"*, finalizzato alla formazione del "Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali", Fondazione ITS Albatros, sede di **Santa Maria di Licodia (CT)**, presso l'Istituto Professionale "Rocco Chinnici". Progetto *"FutureSkills in AgriTech: Formare i Professionisti del Domani nel Settore Agroalimentare"* – PNRR M4C1I1.5-1242-P-31932; CUP C64D23002030006; Edizione 1342-ATT-906-E-3.

Dicembre 2024 – Marzo 2025 – Docente esperto universitario del modulo **"Industria 4.0" (SSD CHIM/10, 18 ore)**, nell'ambito del percorso *"Health Food 4.0 – Tecnico Superiore Esperto in Cucina Salutistica"*, per il profilo di Tecnico Superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali, Fondazione ITS Albatros, sede di **Catania**. Avviso n. 6/2023 "Offerta formativa di Istruzione Tecnica Superiore in Sicilia 2023–2025"; D.D.G. n. 2182 del 27/09/2023; G.U.R.S. n. 42 del 06/10/2023.

Settembre 2024 – Docente esperto universitario del modulo **"Contaminanti negli alimenti e cucina salutistica" (SSD CHIM/10, 36 ore)**, nell'ambito del percorso *"Health Food 4.0 – Tecnico Superiore Esperto in Cucina Salutistica"*, per il profilo di Tecnico Superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali, Fondazione ITS Albatros, sede di **Barcellona Pozzo di Gotto (ME)**. Avviso n. 6/2023 "Offerta formativa di Istruzione Tecnica Superiore in Sicilia 2023–2025"; D.D.G. n. 2182 del 27/09/2023; G.U.R.S. n. 42 del 06/10/2023.

Aprile 2023 – Docente esperto universitario del modulo **"Percorsi Enogastronomici" (SSD CHIM/10, 30 ore)**, nell'ambito del progetto *"EnoFood 4.0 – Profilo Agrifood Made in Italy"*, per Tecnico Superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali, Fondazione ITS Albatros, sede di **Giarre (CT)**. CIP 2014.IT.05.SFOP.014/3/10.6/9.2.02/0029; CUP G48I20000080006.

Aprile 2023 – Docente esperto universitario del modulo **"Qualità nutrizionali e aspetti salutistici delle produzioni alimentari" (SSD CHIM/10, 24 ore)**, nell'ambito del progetto *"EnoFood 4.0 – Profilo Agrifood Made in Italy"*, per Tecnico Superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali, Fondazione ITS Albatros, sede di **Patti (ME)**. CIP 2014.IT.05.SFOP.014/3/10.6/9.2.02/0019; CUP G47H20001310006.

Settembre 2022 – Docente esperto universitario del modulo **"Peculiarità Enogastronomiche Siciliane: Alimenti e Bevande" (SSD CHIM/10, 42 ore)**, nell'ambito del progetto *"EnoFood 4.0 – Profilo Agrifood Made in Italy"*, Fondazione ITS Albatros, sede di **Giarre (CT)**. CIP 2014.IT.05.SFOP.014/3/10.6/9.2.02/0029; CUP G48I20000080006.

Giugno 2022 – Docente esperto universitario del modulo **"Fondamenti di Chimica degli Alimenti" (SSD CHIM/10, 36 ore)**, nell'ambito del progetto *"EnoFood 4.0 – Profilo Agrifood Made in Italy"*, Fondazione ITS Albatros, sede di **Giarre (CT)**. CIP 2014.IT.05.SFOP.014/3/10.6/9.2.02/0029; CUP G48I20000080006.

Luglio 2021 – Docente esperto universitario del modulo **"Mercati agroalimentari e politiche comunitarie per l'agroalimentare" (SSD CHIM/10, 30 ore)**, nell'ambito del percorso per

Tecnico Superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali – Profilo *Agrifood Made in Italy*, Fondazione ITS Albatros. Proposta prot. n. 89448 del 27/11/2018; D.D.G. n. 1159 del 09/04/2019; CIP 2014.IT.05.SFOP.014/3/10.6/9.2.02/0011; CUP G44F19000000007.

Ottobre 2020 – Docente esperto universitario del modulo **"La cultura della salute: mens sana in corpore sano" (SSD CHIM/10, 10 ore),** nell'ambito dell'Azione di Sistema *"Formazione Formatori – Rafforzamento/Aggiornamento delle Competenze"*, per il percorso di Tecnico Superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali, Fondazione ITS Albatros, **Messina**.

Gli incarichi sopra indicati sono stati svolti nell'ambito di percorsi di Istruzione Tecnica Superiore e conferiti attraverso procedure selettive per attività di docenza specialistica, con individuazione del Prof. Nicola Cicero in qualità di docente universitario esperto nelle discipline di riferimento.

Docenza specialistica in percorsi IFTS

Gennaio – Giugno 2010 – Docente esperto del modulo **"Vini"**, unità didattica **"Vino e Salute"** (**SSD CHIM/10, 7 ore**), nell'ambito del corso IFTS *"Tecnico Superiore per la ristorazione e valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche"*, Istituto Superiore "Antonello", Messina. Progetto finanziato con Decreto MIUR n. 2774.

Gennaio – Giugno 2010 – Docente esperto del modulo **"La Filiera dei Prodotti Tipici della Dieta Mediterranea"**, unità didattica **"La Filiera Vitivinicola"** (**SSD CHIM/10, 10 ore**), nell'ambito del corso IFTS *"Tecnico Superiore per la ristorazione e valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche"*, Istituto Superiore "Antonello", Messina. Progetto finanziato con Decreto MIUR n. 2774.

Dicembre 2010 – Docenza in Biologia e Laboratorio
Docente dell'insegnamento **"Biologia e Laboratorio" (10 ore)** presso il Liceo Scientifico Statale "Archimede" di Messina, nell'ambito del progetto **"ScientificaMente"**, D.D.G. n. 2545 del 25 maggio 2010, POR FSE Sicilia.

Ottobre 2010 – Docenza in qualità e sicurezza agroalimentare
Docente esperto del modulo **"Qualità e sicurezza dei prodotti agroalimentari" (12 ore),** nell'ambito del *"Piano Locale Giovani per la città di Messina – Azione Promozione Ambientale"*, Progetto "Prevenire", finanziato dalla Soc. Coop. A.P.O.M. a r.l.

Febbraio – Giugno 2008 – Docente esperto del modulo **"Agricoltura e Alimentazione"** (**SSD CHIM/10, 30 ore**), nell'ambito del corso IFTS *"Tecnico Superiore per la ristorazione e la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche"*, Istituto Nautico "Caio Duilio", Messina. POR Sicilia 2000–2006, Misura 3.07, Progetto IFTS – Piano Formativo 2005/2006, cod. 1999.IT.16.1.PO.011/3.07/9.2.14/0L05.

Febbraio – Giugno 2008 – Docente esperto del modulo **"Turismo, itinerari enogastronomici e ristorazione"** (**SSD CHIM/10, 20 ore**), nell'ambito del corso IFTS *"Tecnico Superiore per la ristorazione e la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche"*, Istituto Nautico "Caio Duilio", Messina. POR Sicilia 2000–2006, Misura 3.07, Progetto IFTS – Piano Formativo 2005/2006, cod. 1999.IT.16.1.PO.011/3.07/9.2.14/0L05.

Aprile – Luglio 2008 – **Tutor aziendale (24 ore)** nell'ambito del corso IFTS *"Tecnico Superiore Ambiente, Energia e Sicurezza"*, Istituto Tecnico Commerciale Statale "Libero Grassi", Palermo, finanziato dal POR Sicilia 2000–2006.

ATTIVITÀ DIDATTICA INTEGRATIVA

Il Prof. Nicola Cicero ha svolto attività di relatore, correlatore e tutor accademico per tesi di laurea, tesi di Master, Dottorati di Ricerca, corsi universitari di alta formazione e progetti di mobilità internazionale Erasmus+.

TESI DI LAUREA : 73

TESI DI LAUREA MAGISTRALE : 2

TESI DI DOTTORATO : 5

TESI MASTER: 4

TUTORATO :7

Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche – Università degli Studi di Messina

Angela Laganà, **"Caratterizzazione di mieli d'Ape Nera Sicula"**, A.A. 2017/2018.

Anna Laura Borrello, **"Caratteristiche chimiche e shelf life di salumi artigianali nebroidei"**, A.A. 2018/2019.

Stefano Previti, **"Valorizzazione dei sottoprodotti dell'azienda vinicola"**, A.A. 2019/2020.

Arianna Pinnizzotto, **"Gli alimenti funzionali nell'alimentazione mediterranea"**, A.A. 2016/2017.

Carola Costantino, **"I formaggi: classificazione e analisi sensoriale"**, A.A. 2015/2016.

Caterina Smeralda Pavone, **"Gli additivi alimentari di ultima generazione"**, A.A. 2019/2020.

Claudio Vollino, **"La birra: caratteristiche nutrizionali e organolettiche"**, A.A. 2016/2017.

Cristian Mario Spampinato, **"Qualità e sicurezza alimentare: i cibi etnici nel mercato italiano"**, A.A. 2021/2022.

Melania Currò, **"Come la bocca inganna la mente. Neurogastronomia: la costruzione del sapore"**, A.A. 2017/2018.

Emanuela Lo Faro, **"Sicurezza alimentare: analisi microbiologica del prosciutto cotto di diversa gamma"**, A.A. 2015/2016.

Fabiola Mazzullo, **"Determinazione di elementi minerali in latte d'Asina Ragusana"**, A.A. 2017/2018.

Francesca Maria Quattrone, **"Il Bergamotto di Calabria: usi e proprietà"**, A.A. 2018/2019.

Gianluca Brucchieri, **"Sicurezza degli alimenti: additivi alimentari"**, A.A. 2017/2018.

Laura De Maria, **"I sottoprodotti dell'agroalimentare: riutilizzo e prospettive future"**, A.A. 2017/2018.

Liliana Crisafulli, **"Caratterizzazione delle nocciole dei Nebrodi"**, A.A. 2017/2018.

Dalila Mallia, **"Il caffè è il balsamo del cuore e dello spirito: caratteristiche nutrizionali e organolettiche del caffè"**, A.A. 2018/2019.

Marco Scarcella, **"Il caffè: storia, cultura e tradizione"**, A.A. 2021/2022.

Maria Settineri, **"Composizione di oli vegetali provenienti dal"**, A.A. 2017/2018.

Maurika Florena, **"Lieviti, batteri e muffe: dal mosto al vino"**, A.A. 2015/2016.

Nadia Maria Barcella, **"Analisi microbiologiche su matrici alimentari di mense collettive e controllo qualità"**, A.A. 2017/2018.

Ottavio Sergi, **"Cultured meat: la carne non convenzionale"**, A.A. 2021/2022.

Rita De Pasquale, **"Lo zenzero"**, A.A. 2019/2020.

Stefano Lembo, **"Gli insetti come alimento: strong and weak points"**, A.A. 2016/2017.

Stefano Previte, **"Valorizzazione dei sottoprodotti dell'azienda vinicola"**, A.A. 2019/2020.

Valentino Romeo, **"I grani antichi siciliani: dal seme al pane"**, A.A. 2019/2020.

Sara Maniscalco, **"Le contaminazioni chimiche nei prodotti alimentari etnici commercializzati nel mercato italiano"**, A.A. 2022/2023.

Eleonora Sindoni, **"Dagli albori dello Champagne all'italiana alle eccellenze di oggi"**, A.A. 2022/2023.

Noruena Antonina Turiaco, **"Utilizzo di molecole bioattive per il miglioramento della shelf life in conserve vegetali"**, A.A. 2022/2023.

Giuseppe Simone Venuto, **"I pigmenti naturali come alternativa sostenibile: utilizzi e potenzialità in ambito alimentare, farmaceutico, cosmetico e tessile"**, A.A. 2024/2025.

Corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro – Università degli Studi di Messina

Andrea Arena, **"La sicurezza alimentare: i contaminanti nel vino"**, A.A. 2015/2016.

Andrea Giorganni, **"La sicurezza alimentare: i prodotti biologici"**, A.A. 2016/2017.

Antonio Lo Surdo, **"Contaminanti inorganici nei prodotti di origine vegetale"**, A.A. 2015/2016.

Caterina Micalizzi, **"Sicurezza alimentare: l'ocratossina A nei prodotti vegetali"**, A.A. 2015/2016.

Claudia Marino, **"Sicurezza alimentare: la contaminazione dei prodotti ittici"**, A.A. 2016/2017.

Francesca Saccà, **"Qualità, sicurezza e informazione: principali fattori che influiscono sulla scelta dei consumatori di prodotti ittici"**, A.A. 2016/2017.

Giulia Bombaci, **"Sicurezza alimentare: gli oli di oliva"**, A.A. 2015/2016.

Graziana Fronterrè, **"La sicurezza alimentare e la sicurezza sul lavoro in un'azienda di produzione di additivi alimentari"**, A.A. 2020/2021.

Maria Rita Ingemi, **"I coloranti alimentari: salute e sicurezza"**, A.A. 2016/2017.

Simone Castorina, **"Sicurezza degli alimenti: gli additivi alimentari"**, A.A. 2015/2016.

Viviana Crinò, **“La sicurezza alimentare: i pesticidi nel miele”**, A.A. 2018/2019.

Marco Angelo Caroè, **“La sicurezza alimentare nella ristorazione collettiva”**, A.A. 2021/2022.

Giorgio Carmigniani, **“I contaminanti chimici nei prodotti ittici”**, A.A. 2022/2023.

Martina Surace, **“L’invasione del granchio blu: minaccia per la salute umana o risorsa?”**, A.A. 2023/2024.

Gianmarco Argentino, **“Micotossine nei prodotti vegani: rischi, prevenzione e impatti sulla salute umana”**, A.A. 2024/2025.

Daniele Pio La Malfa, **“Micotossine nei prodotti vegani: analisi del rischio e implicazioni per la sicurezza alimentare negli hamburger vegetali”**, A.A. 2024/2025.

Salvatore Pirillo, **“Tra normativa e pratica: il ruolo del Tecnico della Prevenzione nel rischio da Bisfenolo A”.** A.A. 2024/2025.

Carlo Santo Petroccitto, **“**Classificazione ed ispezione del caffè crudo e tostato”, A.A. 2024/2025.

Simone Amato, “**Produzione di etanolo da carrube (Ceratonia siliqua L.) tramite fermentazione con Saccharomyces cerevisiae: un approccio biotecnologico sostenibile**”**.** A.A. 2024/2025.

Caterina Lisciotto, **“Integratori, alimenti funzionali e novel food: scienza, norme e prevenzione per la salute e la sicurezza alimentare”**, A.A. 2024/2025.

Giorgia Lipari, **“Dall’azienda zootecnica alla tavola: sicurezza d’uso dei farmaci veterinari in bovini e ovini e strategie di controllo dei prodotti alimentari”**, A.A. 2024/2025.

Michela Stramandino, “**Applicazione della normativa europea sull’etichettatura delle carni bovine in relazione alla sicurezza alimentare e alla prevenzione delle zoonosi”** A.A. 2024/2025.

Noemi Alesci “**Gestione dei contaminanti da processo: dagli obblighi normativi alle misure di prevenzione nei luoghi di lavoro”** A.A. 2024/2025.

Matteo Donzì, “**Food Delivery e Sicurezza Alimentare: valutazione dei rischi igienico-sanitari e strategie di prevenzione nella ristorazione a domicilio”** A.A. 2025/2026

Meo Francesco, “**Microplastiche negli ambienti di produzione alimentare: Fonti di contaminazione ed esposizione professionale e strategie di prevenzione”** A.A. 2025/2026 (in itinere)

Filippo Colicchia, “**Gestione degli allergeni negli stabilimenti alimentari , prevenzione della contaminazione crociata e tutela della salute dei consumatori**” A.A. 202572026

Chiara Cirami, “**Etichettatura digitale e tracciabilità degli alimenti: nuove tecnologie per la prevenzione dei rischi alimentari”** A.A. 2025/2026(in itinere)

Noemi Spitale, **“ MOCA e contaminanti nella filiera alimentare: valutazione del rischio e ruolo del Tecnico della Prevenzione”** A.A. 2025/2026(in itinere)

Filippo Mauro Aliberti, **"PFAS nei materiali a contatto con gli alimenti"** A.A. 2025/2026 (in itinere)

Corso di Laurea in Biotecnologie – Università degli Studi di Messina

Alessio Miuccio, **"Biosensori: applicazioni e sviluppi nell'industria agroalimentare"**, A.A. 2019/2020.

Giovanni Piccione, **"Produzione di biomasse microbiche ad alto potere proteico da sottoprodotti della filiera agro-industriale"**, A.A. 2019/2020.

Giuseppe Panarello, **"Valorizzazione delle acque aromatiche da vite per la produzione di bevande vegetali"**, A.A. 2019/2020.

Riccardo Galasso, **"Strategie di valorizzazione di sottoprodotti del settore ittico per la realizzazione di un biopackaging alimentare ecocompatibile"**, A.A. 2020/2021.

Samantha Blundo, **"Progetto sperimentale sulla realizzazione di prebiotici e probiotici a partire da prodotti di scarto dell'industria agroalimentare"**, A.A. 2019/2020.

Alessio Polito, **"Modulazione dell'accrescimento muscolare attraverso implementazione con cibi funzionali"**, A.A. 2021/2022.

Rosalba Mandica, **"Produzione di acido lattico da Opuntia ficus-indica mediante processi fermentativi"**, A.A. 2022/2023.

Gloria Magazzù, **"Microincapsulazione di molecole bioattive mediante tecnologia di spray drying"**, A.A. 2022/2023.

Paolo Ciardo, **"Produzione di astaxantina mediante bioconversione di avanzi alimentari tramite un bioreattore convenzionale"**, A.A. 2022/2023.

Claudio Giacobbe, **"Sviluppo di un sistema di bioconversione di avanzi alimentari finalizzato al recupero di astaxantina"**, A.A. 2022/2023.

Mattia La Gallia, "Studio del carciofo come substrato fermentescibile: analisi compositiva e crescita del lievito Phaffia rhodozyma"**.** A.A. 2024/2025.

Giulia Gambino, **"Nulla si crea, tutto si trasforma: scarti del carciofo come risorsa per la biosintesi di astaxantina"**, A.A. 2024/2025.

Alessandro Cicciari, "**Sviluppo e caratterizzazione di formulazioni lipidiche incapsulate mediante spray drying: studio sperimentale e analitico"** A.A.2025/2026

Daniele Doemnico Carini, "**Estrazione dell'acido folico dagli scarti del pomodoro"** A.A. 2025/2026 (in itinere)

Alessia Previti "**Dai sottoprodotti agrumicoli alle fibre tessili sostenibili: processi, tecnologie e applicazione nella moda circolare"** A.A.2025/2026 (in itinere)

Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecniche delle Attività Motorie Preventive e Adattate

Federica Cannistrà, **"La dieta mediterranea ed esercizio fisico: i fattori chiave negli esiti metabolici nei soggetti affetti da diabete di tipo II"**, A.A. 2021/2022.

Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione (LM-61) – Università di Pisa

Domenico Pitale, **"Il riutilizzo degli scarti in campo nutrizionale e altri impieghi"**, \correlatore. A.A. 2021/2022.

Master Universitario di II livello in Medicina Legale – Università degli Studi di Messina

Maria Alessandra Mobilia, **"Valutazione medico-legale previdenziale del diabete mellito: tutela terziaria e nuove prospettive nella prevenzione primaria"**, A.A. 2018/2019, co-relatore.

Master Universitario di I livello in Geologia Forense – Università degli Studi di Messina

Barbara Costantini, **"Accertamento tecnico finalizzato alla ricerca di eventuali sostanze inquinanti in terreni provenienti dalla Turchia (Mansurlu)"**, A.A. 2014/2015.

Master Universitario di I livello in Food, Quality and International Management (FoQuIM) – Università degli Studi di Messina

Vanessa Gullì, **"High-performance fermentation process development for the production of food supplements from Sicilian agri-food waste"**, A.A. 2021/2022.

Pravidya Veernala, **Circular Economy through the Valorization of AgroIndustrial Byproducts: Production of Food Pigments via Fermentation process for the food additives Industry** A.A. 2022/2023

Dottorato di Ricerca in Scienze Enogastronomiche – Università degli Studi di Messina

Domenico Mallamace, **"Caratterizzazione di matrici alimentari mediante tecniche spettroscopiche NMR"**, XXVII ciclo, A.A. 2014/2015, co-relatore.

Giuseppe Daniel Bua, **"I metalli pesanti: tracciabilità ed aspetti nutrizionali negli alimenti"**, XXVII ciclo, A.A. 2014/2015, co-relatore.

Dottorato di Ricerca in Scienze Chimiche – Università degli Studi di Messina

Vincenzo Nava, **"Elementi minerali e contaminanti organici mediante tecniche analitiche innovative in matrici alimentari del Mediterraneo"**, XXXV ciclo, A.A. 2021/2022.

Dottorato di Ricerca in Scienze Veterinarie – Università degli Studi di Messina

Laura De Maria, **"Controllo della sicurezza e qualità di prodotti della filiera lattiero-casearia e valorizzazione dei relativi sottoprodotti attraverso strategie fermentative e nuove tecnologie a basso impatto ambientale ed elevata sostenibilità economica"**, XXXVII ciclo.

Rita De Pasquale "**Sviluppo di un packaging edibile e bio-compostabile per la conservazione dei prodotti lattiero-caseari"** XXXX° ciclo (A.A. 2024/2025) (in itinere)

Corso Universitario di Alta Formazione PAN LAB – Università degli Studi di Messina (TUTORATO)

Progetto di potenziamento dei laboratori dell'Università degli Studi di Messina per l'analisi degli alimenti, lo studio della loro incidenza sulla salute umana e la consulenza tecnologica, giuridica ed economica alle aziende agroalimentari (PONa3_00166/F1).

Domenico Donato, **"Tecniche innovative per l'analisi dei fitofarmaci mediante UPLC-MS/MS"**, A.A. 2013/2014.

Stefania Romeo, **"Spettroscopia NIR a riflettanza diffusa per la determinazione dei principali parametri nutrizionali in campioni di cioccolato"**, A.A. 2013/2014.

Vito Pellizzeri, **"Analisi multiresiduale tramite UHPLC-HR/AM-MS/MS di pesticidi, micotossine e alcaloidi pirrolizidinici in cereali e concentrati di frutta"**, A.A. 2013/2014.

Tutorato e supervisione nell'ambito di progetti Erasmus+

Erasmus+ ICM KA107 – 2019
Tutor accademico e relatore di tesi dello studente **Touargui El Mahdi**, proveniente dall'Università Hassan II / Institute of Agronomy and Veterinary Medicine, Marocco.

Erasmus+ KA107 – International Credit Mobility, Prot. n. 30659 del 10/08/2016
Tutor accademico di tre studenti internazionali:

- **Aghraz Abdellah**, Université Cadi Ayyad, Marocco. Progetto: **"Studio fitochimico e farmacologico di due piante medicinali endemiche del Marocco (Cladanthus arabicus e Bubonium imbricatum)"**.
- **Benameur Qada**, Université de Mostaganem, Algeria. Progetto: **"Identificazione di enterobatteri da alimenti di origine animale"**.
- **Maria Pluchovà**, University of Prešov, Slovacchia. Progetto: **"Caratterizzazione di oli essenziali di piante officinali e attività biologica"**.

Erasmus TNE23-00049 Mediterranean Alliance for Research and Education project funded by the RRF/PNRR.

- **Yazid Kacem Zourgu,** Higher Institute of Biotechnology of Monastir, University of Monastir (Tunisia): "Valorizzazione e sul trattamento delle acque di vegetazione dei frantoi oleari (Olive Mill Wastewater, OMW) **mediante procedure innovative".**

Novembre 2012 – Settembre 2013 – Incarico di tutorato didattico **(SSD CHIM/10, 75 ore)** nell'ambito del Master universitario di II livello in **"Economia e Marketing Agroalimentare e del Turismo Rurale" (EMATur)**, Programma Operativo FSE – Obiettivo Convergenza 2007–2013, Regione Siciliana, Asse IV – Capitale Umano, Dipartimento di Scienze Economiche, Aziendali, Ambientali e Metodologie Quantitative, Università degli Studi di Messina.

Aprile 2011 – Giugno 2012 – Incarico di tutorato didattico nell'ambito del Master universitario di II livello in **"Economia e Marketing Agroalimentare e del Turismo Rurale" (EMATur), (SSD CHIM/10, 30 ore)** Programma Operativo FSE – Obiettivo Convergenza 2007–2013, Regione Siciliana, Asse IV – Capitale Umano, Dipartimento di Economia e Marketing, Università degli Studi di Messina.

A.A. 2007/2008 – Esercitatore di **"Scienze dell'Alimentazione I e II" (SSD CHIM/10, 20 ore),** Corso di Laurea in Scienze dell'Alimentazione Mediterranea e Salute, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Messina.

A.A. 2005/2006 – Esercitatore di **"Anatomia Comparata" (SSD BIO/05, 10 ore),** Corso di Laurea in Scienze Naturali, Facoltà di Scienze MM.FF.NN., Università degli Studi di Messina.

A.A. 2004/2005 – Esercitatore di **"Anatomia Comparata" (SSD BIO/05, 10 ore),** Corso di Laurea in Scienze Naturali, Facoltà di Scienze MM.FF.NN., Università degli Studi di Messina.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196/2003.

Messina 21/09/2026

In fede
Prof. Nicola Cicero