

Barbara la Gatta

Curriculum vitae **Breve**

Titoli accademici: Dottore Di Ricerca (Ph.D) in “Biotecnologie dei prodotti alimentari”

Ruolo universitario: Professore di II Fascia

Settore scientifico-disciplinare: AGRI-07/A - Scienze e Tecnologie Alimentari

Dipartimento: Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE)

Indirizzo e-mail: barbara.lagatta@unifg.it

Impegni accademici e istituzionali:

- Dal 2024: Componente del Gruppo di supporto per la pianificazione strategica dipartimentale (GSPS).
- Dal 2024: Presidente della Commissione per l'Orientamento e Placement (COPAD) del Dipartimento DAFNE.
- Dal 2022: Nomina di Delegato all'Orientamento del Dipartimento DAFNE.
- Dal 2022: Componente del Gruppo di Assicurazione Qualità (GAQ) per il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche e il Corso di Laurea in Cultura e Sostenibilità della Enogastronomia (Dipartimento DAFNE – Università degli Studi di Foggia) in qualità di Docente di riferimento del CdS.
- Dal 2023: Coordinamento per i corsi DIOR – Progetto Pilota per la didattica Orientativa.

Formazione ed esperienze scientifiche e/o professionali

2025. Abilitazione Scientifica Nazionale al ruolo di Professore di I Fascia, ASN 2023-2025, Settore Concorsuale 07/F1 – Scienze e Tecnologie Alimentari, 14/07/2025.

2011. Laurea in Viticoltura ed Enologia, presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia, svolgendo la tesi sperimentale dal titolo “Differenti tecnologie di vinificazione per il miglioramento della qualità fenolica ed aromatica di vini Pugliesi”, con voto 110/110 con lode.

2004. Abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare presso l'Università degli Studi di Bari, sede di Foggia - Facoltà di Agraria.

2004. Titolo di Dottore Di Ricerca (Ph.D), nell'ambito del XV ciclo di dottorato in “Biotecnologie dei prodotti alimentari” presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Foggia. Titolo della tesi: “Caratterizzazione della frazione polifenolica di uve e vini autoctoni del sud Italia ai fini di un loro riconoscimento in miscela”.

2000. Visiting researcher presso il Centro Investigazione e Formazione Agraria “Alameda del Obispo” di Cordoba (Spagna) – Junta de Andalucia, sotto la tutela del Prof. Garcia Torre, con oggetto lo studio “Innovación y competitividad en el sector de cereales”, dal 14 ottobre al 3 novembre 2000.

2000. Visiting researcher presso l'Institut fur landtechnik – Universitat – Giessen (Germania), sotto la tutela del Prof. Dr. Friedrich Tebrugge, dal 2 settembre al 23 settembre 2000.

1998. Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, presso l'Università degli Studi di Bari, sede di Foggia - Facoltà di Agraria, discutendo la tesi sperimentale dal titolo “Studio dei composti di ossidazione, polimerizzazione e idrolisi durante la raffinazione dell'olio di sansa”, con voto 110/110 con lode.

Attuali interessi di ricerca e recenti progetti finanziati (ultimi 5 anni)

I principali temi di ricerca riguardano il settore lattiero-caseario, dei prodotti carnei, viti-vinicolo, birrario e ortofrutticolo. L'obiettivo delle attività di ricerca è quello di associare alle tecnologie classiche lo sviluppo di tecnologie innovative per creare prodotti innovativi e di studiarne le caratteristiche chimico-fisiche e nutrizionali.

Responsabile dei seguenti progetti di ricerca

- **Responsabile scientifico** del Progetto PRA 2024 dal Titolo: Technological Innovation for Vegetable-based Cheese Production (*iCheese*).
- **Responsabile scientifico** del contratto di ricerca commissionata con la società NEWTRA FOOD S.r.l. dall'anno 2025 all'anno 2027.
- **Responsabile scientifico** del progetto ammesso a finanziamento per l'avviso di bando a cascata DR 1200 del 2024 ONFOODS (Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security – Working ON Foods). Codice PE000000003, CUP H93C22000630001, Spoke 3 “Food safety of traditional and novel foods”, Tematica 7: Approcci biotecnologici e tecnologici per migliorare la qualità e la sicurezza di alimenti innovativi. Titolo del Progetto: “Strategie innovative per la produzione di vini low & free alcohol sicuri ed ecosostenibili (INNOWINE)”.
- **Responsabile scientifico** del Progetto PRA_HE 2021 dal Titolo: A new eco-friendly extraction method for the production of biomolecules from plant residues, and its application in the production of nutraceutical foods, plant biostimulants, sustainable crop protection, and evaluation of agricultural biomass for anaerobic soil disinfection (BioFoPIAs).
- **Responsabile scientifico** del Progetto Riparti 2021 dal titolo: Produzione dei vini dealcolati. Regione Puglia con Atto Dirigenziale n. 126 del 19/10/2021 (pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 132 del 21/10/2021), ha approvato, nell'ambito del POC Puglia 2014-2020 – Azione 10.4 “Interventi volti a promuovere la ricerca e per l'istruzione universitaria”, l'Avviso “RIPARTI - Ricerca per riPARTire con le Imprese”.
- **Responsabile scientifico** del contratto di ricerca commissionata con la società TM NATURALMENTE SOCIETA' AGRICOLA S.n.c. anno 2023/2024.
- **Responsabile scientifico** della Task 2 del Progetto del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE) dal Titolo “Potenziamento dell'attività didattica e di ricerca del DAFNE, quadriennio 2023/2027.

Incarichi d'insegnamento dell'ultimo triennio

Titolare per affidamento

Gestione della Qualità e Processi Innovativi (7 CFU)

Gestione della qualità nel settore Gastronomico (6 CFU)

Cultura del Vino e delle Bevande Alcoliche (3 CFU)

Strumenti di tutela della qualità alimentare: Simulazione Operazione NAS (4 CFU)

Principali pubblicazioni scientifiche dell'ultimo quinquennio (massimo 5)

1. **la Gatta, B.**, Rutigliano, M., Dilucia, F., Liberatore, M.T., Fragasso, M., Cespedes-Acuña, C.L., Rijo, P., Palmitessa, M.A., Di Luccia, A. (2025). Assessment of nutritional and technological features of a cereal-based traditional product: The case of Apulian Taralli. *Food Bioscience*, Vol. 65, 106120.
2. Liberatore, M. T., Dilucia, F., Rutigliano, M., Viscecchia, R., Spano, G., Capozzi, V., Bimbo, F., Di Luccia, A., **la Gatta, B.** (2025). Polyphenolic characterization, nutritional and microbiological assessment of newly formulated semolina fresh pasta fortified with grape pomace. *Food Chemistry*, Vol. 463, 141531.
3. **la Gatta, B.**, Liberatore, M. T., Dilucia, F., Rutigliano, M., Baiano, A., Di Luccia, A., Turco, F., Turco, D. (2024). Study of Ready-to-eat Omelette enriched with dried and freeze-dried vegetables. *Food Bioscience*, Vol. 62, 105025.
4. **la Gatta, B.**, Rutigliano, M., Liberatore, M. T., Dilucia, F., Spadaccino, G., Quinto, M., Di Luccia, A. (2023). Preservation of bioactive compounds occurring in fresh pasta fortified with artichoke bracts and tomato powders obtained with a novel pre-treatment. *LWT - Food Science and Technology* 187, 11529.
5. Rutigliano, M., Loizzo, P., Spadaccino, G., Trani, A., Tremonte, P., Coppola, R., Dilucia, F., Di Luccia, A., **la Gatta, B.** (2023). A proteomic study of “Coppa Piacentina”: A typical Italian dry-cured Salami. *Food Research International*, 166, 112613.

Barbara la Gatta

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art.3, comma 2, del D. Lgs. 39/1993”)