

**SALVATORE FUDA**, curriculum *vitae et studiorum*.

**POSIZIONE ATTUALE**

Dal 1990 ad oggi: Ricercatore Confermato

Settore Scientifico-disciplinare: AGR15, Scienza e Tecnologia dei Prodotti Agroalimentari”

Dipartimento di Agraria, Università degli Studi “Mediterranea” di Reggio Calabria.

**TITOLI DI STUDIO**

1987 Laurea in Scienze Agrarie,

Istituto di Agronomia, Facoltà di Agraria, Università degli studi di Catania.

27/07/1987

1981 Maturità scientifica

Liceo Scientifico “Zaleuco”, Locri, RC.

Dal 2016 Componente delle Commissione Tirocinio del Dipartimento Agraria

Dal 2004 ad oggi, Socio della Società Italo-Latino Americana di Etnofarmacologia, Cibo e Salute.

**ATTIVITÀ DIDATTICA**

2018/2019

Tecnologia delle bevande alcoliche, 6 CFU

Corso di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari -LM70

2016/2017

Tecnologia delle bevande alcoliche, 6 CFU

Corso di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari -LM70

2016/2017

Tecnologia delle bevande alcoliche, 6 CFU

Corso di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari -LM70

2015/2016

Tecnologia delle bevande alcoliche, 6 CFU

Corso di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari -LM70

AA.AA- 2014/2015

Tecnologia delle bevande alcoliche, 6 CFU

Corso di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari -LM70

2015/2016, 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019

Tecnologia delle bevande alcoliche, 6 CFU

Corso di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari -LM70

A. A. 2013/2014

Tecnologie alimentari 6 CFU

Corso di studio in Produzioni Agrarie iIn Ambiente Mediterraneo – Sede Lamezia Terme (CZ)

A.A. . 2011/12 e 2012/13

Docente Incaricato per l'insegnamento di "Tecnologie Alimentari"

A.A. 2010/11

Docente Incaricato per l'insegnamento di "Tecnologia delle Bevande Alcoliche"

A.A. 2008/09

Docente Incaricato per l'insegnamento di:

- "Tecnologie del condizionamento e della distribuzione"
- "Tecnologia delle Bevande Alcoliche"

A.A. 2007/08

Docente Incaricato per l'insegnamento di:

- "Tecnologia delle Bevande Alcoliche"
- "Tecnologie del condizionamento e della distribuzione"

A.A. 1996/97, 1997/98

Docente Incaricato per l'insegnamento delle seguenti discipline:

- "Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agro-alimentari"

A.A. 1997/98

- "Conservazione dei Prodotti Agricoli"

Corso di Diploma Universitario per "Tecnico Erborista" della Facoltà di Farmacia dell'Università degli Studi di Messina.

Quale componenti della commissione di Industrie Agrarie ha partecipato all'espletazione degli Esami di Stato per l'abilitazione alla professione.

Dall'A.A. 1999/2000 all'A.A. 2006/2007

Docente incaricato per l'insegnamento di:

- "Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione dei Prodotti Agro-alimentari" . ....
- 

A partire dalla presa di servizio ha tenuto le esercitazioni connesse ai corsi di:

- Industrie Agrarie,

- Tecnologia degli oli grassi e derivati
- Tecnologia delle bevande alcoliche.

Ha svolto il servizio di ricevimento studenti per chiarimenti ed approfondimenti relativi ai corsi sopracitati.

L'attività didattica di supporto alle discipline Industrie Agrarie e Tecnologie degli Oli Grassi e Derivati ha riguardato inoltre lo svolgimento di seminari e attività tutorie assistendo gli studenti nello svolgimento del tirocinio pratico-applicativo e nella preparazione degli esami di profitto.

#### **Dall'A.A.. 2012-2013 al 2014-2015:**

Componente effettivo della Commissione di esami della disciplina di:

- **Qualità e sicurezza alimentare (6CFU)**  
Corso di Laurea di Primo Livello in Produzioni Agrarie in Ambiente Mediterraneo (Polo Universitario di Lamezia Terme, CZ);
- **Chimica e sicurezza degli Alimenti (6 CFU)**  
Corso di Laurea di primo livello in Scienze e Tecnologie Alimentari L-26,

#### **Dall'A.A.. 2015/2016, ad oggi 2017/2018**

Componente effettivo della Commissione di esami della disciplina di:

- **Chimica e sicurezza degli Alimenti (6 CFU)**  
Corso di Laurea di primo livello in Scienze e Tecnologie Alimentari L-26,
- **Sicurezza Alimentare e Tecniche Analitiche per il Controllo (6 CFU)**  
Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari LM-70

Membro effettivo, alle commissioni esaminatrici delle discipline di :

- Industrie Agrarie,
- Tecnologia degli Oli Grassi e Derivati;
- Tecnologia delle Bevande Alcoliche;
- Tecnologia dei Prodotti Agrumari;
- Tecnologia del Condizionamento e della Distribuzione;
- Analisi dei Prodotti Alimentari;
- Microbiologia agraria;
- Istituzioni di Microbiologia Agraria;
- Colloquio di Lingua Inglese e Colloquio di Lingua Francese.

## **ATTIVITÀ SCIENTIFICA**

Ha partecipato nella qualità di componente del team di ricerca ai seguenti progetti di ricerca:

DAL 01/12/2014 al 31.12.2017

DISTRETTO AD ALTA TECNOLOGIA AGROINDUSTRIALE DELLA CALABRIA - PONO3PE\_00090.

- 1) PROGETTO PON03PE\_00090\_1 - “Innovazione di prodotto e di processo nelle filiera dei prodotti da forno e dolciari” -
- 2) PROGETTO PON03PE\_90\_2 - “Modelli sostenibili e nuove tecnologie per la valorizzazione delle olive e dell’olio extravergine di oliva prodotto in Calabria”
- 3) Progetto PON03PE\_90\_3 - “Modelli sostenibili e nuove tecnologie per la valorizzazione delle filiere vegetali mediterranee” –

Dal 14/10/2011 Al 31/12/2015

TECNICHE ANALITICHE E NANOTECNOLOGIE APPLICATE ALLA TUTELA E SICUREZZA DELL’AGROALIMENTARE DI ECCELLENZA. PON01\_00636 - (2011-2015)  
Avviso pubblico Miur D.D. 01/ric del 18 gennaio 2010 - PONR&C 2007-2013

Dal 10/01/2010 Al 31/12/2015

INNOVAZIONE DI FILIERA PER LA VALORIZZAZIONE DELLA CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IGP

APQ Ricerca Scientifica ed Innovazione Tecnologica Regione Calabria - I° Atto Integrativo - Azione 3 – (2011-2015)

Dal 10/01/2010 Al 31/12/2015

VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DELL’APICOLTURA CALABRESE E TECNICHE INNOVATIVE ED ECOCOMPATIBILI PER IL RISANAMENTO DEI PRODOTTI APISTICI CONTAMINATI.

APQ Ricerca Scientifica Ed Innovazione Tecnologica Regione Calabria - I° Atto Integrativo - Azione 3 – (2001-2015)

Dal 14/10/2013 Al 31/12/2015

INNOVAZIONE TECNOLOGICA, VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ E MONITORAGGIO DEI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI DA FORNO E DOLCIARI - *Demetra*

–  
POR CALABRIA FESR 2007/2013) - DDS 3329 del 5 marzo 2013

Dal 14/10/2013 Al 31/12/2015

VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI DI CARNE DI ALTA QUALITÀ E NUOVI PRODOTTI - NEW MEAT.

POR CALABRIA FESR 2007/2013) - DDS 3329 del 5 marzo 2013

Dal 14/10/2013 Al 31/12/2015

NUOVE TECNOLOGIE PER LA VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA DELLE CONSERVE – CONSERVO

POR CALABRIA FESR 2007/2013) - DDS 3329 del 5 marzo 2013

Dal 14/10/2013 Al 31/12/2015

INNOVAZIONE DI PROCESSO E VALORIZZAZIONE DELL’“OLIO DI CALABRIA” - EX ALBIS ULIVIS

POR CALABRIA FESR 2007/2013) - DDS 3329 del 5 marzo 2013

INNOVAZIONE DI PROCESSO E NUOVI PRODOTTI PER LA VALORIZZAZIONE DEI VINI  
E PASSITI DA CV AUTOCTONE - ENOTRIA TELLUS  
POR CALABRIA FESR 2007/2013) - DDS 3329 del 5 marzo 2013

Dal 14/10/2013 Al 31/12/2015

NUOVE TECNOLOGIE PER LA VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA AGRUMICOLA  
REGIONALE -CITRUS CALABRIA  
POR CALABRIA FESR 2007/2013) - DDS 3329 del 5 marzo 2013

Dal 02/04/2004 Al 31/12/2008

ALIMENTAZIONE E SALUTE": VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA ALIMENTARE DEI  
PICCOLI FRUTTI  
REGIONE CALABRIA - LR 10/98 art. 37 quater. D.D.G. PROT. N. n. 1411 DEL 30.11.2004 -  
Registro Decreti Dirigenti R.C. n. 21779 del 7.12.2004

DAL 2006 al 2007

VALORIZZAZIONE DEGLI SCARTI AGRO-INDUSTRIALI"RDB EX60% "  
RESPONSABILE SCIENTIFICO

Dal 01/07/2003 Al 31/10/2007

INNOVAZIONE DEI PROCESSI E DEI PRODOTTI DELLA FILIERA ALIMENTARE DELLE  
PIANTE OFFICINALI".

L. 593/2000 ART. 12 PON – "Ricerca Scientifica, Sviluppo Tecnologico, Alta Formazione" 2000/06  
- TEMA 2 - SETTORE AGROINDUSTRIA - PROT. 12930 DEL 30/11/2001 APPROVATO CON  
DD N. 1188 DEL 2/08/2002

Dal 01/07/2003 Al 31/12/2007

INNOVAZIONE DI PROCESSO PER LA PRODUZIONE DI PRODOTTI TIPICI E TRADIZIONALI  
CALABRESI - IL FICO.

POR Calabria 2000-2006 Misura 3.16.d - Bando pubblico D.G.R. n° 1168/01.–

Dal 01/07/2003 Al 31/12/2007

INNOVAZIONE DI PROCESSO PER L' OTTENIMENTO DI PRODOTTI ESSICCATI DI ALTA  
QUALITÀ (IPOPEA) " -

POR Calabria 2000-2006 Misura 3.16.d , Bando pubblico D.G.R. n° 1168/01.

Dal 01/01/1998 Al 31/12/2001

INNOVAZIONE E TRASFERIMENTO TECNOLOGICO PER IL MIGLIORAMENTO DELLE  
PRODUZIONI E LO SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI: PIANTE OFFICINALI

Progetto POP 1994/99 – Misura 4.4 "Ricerca Scientifica e tecnologica" - Approvato con D.G.R. N.  
1934/97 .

Dal 01/01/1993 Al 31/12/1996

PROGETTO STRATEGICO DEL C.N.R. SUI "PRODOTTI CASEARI TIPICI DEL  
MEZZOGIORNO".

Dal 01/01/1993 Al 31/12/1996

PROGRAMMA DI RICERCA SCIENTIFICA A LIVELLO LOCALE – MURST QUOTA 60%.

Dal 01/01/1991 Al 31/12/1996

PROGETTO DI RICERCA C.N.R.- R.A.I.S.A. SOTTOPROGETTO 4 "NUOVI PRODOTTI DI ESTRAZIONE, SEPARAZIONE, FRAZIONAMENTO E PURIFICAZIONE".

Dal 01/01/1991 Al 31/12/1995

PROGETTO FINALIZZATO "FRUTTIFERI TROPICALI E SUBTROPICALI" DEL MIRAFF.

Dal 01/01/1991 Al 31/12/1994

PROGRAMMA DI RICERCA SCIENTIFICA E LIVELLO NAZIONALE - MURST QOTA 40%.

DAL 2006 AL 2007 È STATO TUTOR NEL MASTER DI ALTA FORMAZIONE "FILIERA ENOLOGICA.

## ELENCO DELLE PUBBLICAZIONI

1. R. Di Sanzo, S. Carabetta, L. Campone, S. Bonavita, D. Iaria, S. Fuda, L. Rastrelli, Mt. Russo. Assessment of mycotoxins co-occurrence in italian dried figs and in dried figs-based products. *Journal of Food Safety Journal of Food Safety*, 2018 DOI:10.1111/jfs.12536.
2. R. Celano, T. Docimo, A.L. Piccinelli, S. Fuda, C. Cannistrà, A. Massarotto, L. Rastrelli, M. Russo. Unravelling metabolic plasticity of *Glycyrrhiza glabra* leaves of Calabria by chemical profiling - XXVII– SILAE 2018, Milazzo, 9-13 settembre 2018
3. Celano R., Docimo T., Piccinelli A., Cannistrà C., Massarotto A., Fuda S., Rastrelli L., Russo MT. – Chemical profiling of *Glycyrrhiza glabra* aereal parts, a waste product of PDO “licorice of Calabria”. Proceeding of XII Italian Food Chemistry Congress, Camerino, september 24-27 2018
4. Di Sanzo R., Carabetta S., Fuda S., De Fredias C., Torino R., Russo MT. – Electronic tongue and ultrafast gas chromatography combination for improved classification of extra virgin olive oil organoleptic profiles. Proceeding of XII Italian Food Chemistry Congress, Camerino, september 24-27 2018
5. Bonavita S., Iaria D., Di Sanzo R., Carabetta S., Fuda S., Campone L., Rastrelli L., Russo MT. - DNA fingerprinting as potential tool for wheat bakery products traceability - XXVI– SILAE 2017, Cartagena de Indias, Colombia, September 2017
6. Di Sanzo R., Carabetta S., Bonavita S., Iaria D., Campone L., Monardo B., Monardo M., Colacchio R., Parbonetti P., Fuda S., Rastrelli L., Russo MT. - Feasibility study for development of spirulina based bakery superfoods. XXVI– SILAE 2017 Società Italo-Latinoamericana di Etnomedicina, Cartagena de Indias, Colombia, September 2017
7. Celano R., Piccinelli A., Campone L., Carabetta S., di Sanzo R., Pagano I., Fuda S., Caffo S., De Gaetano F., Rastrelli L., Russo MT. - Chemical characterization of nutraceutical bioactive compounds from a particular *Citrus sinensis* cultivar ovale calabrese by UHPLC-HRMSN/UV and feasibility study of Nutraceutical drinks and beverages. XXVI– SILAE 2017, Cartagena de Indias, Colombia, September 2017
8. RUSSO MT., Demetrio Serra, Santo Postorino, Domenico Iaria, Rosa Di Sanzo, Sonia Carabetta, Savino Bonavita, Francesca Suraci, Vittoria Cefaly, Salvatore Fuda. (2016). Fingerprinting of honeys by DNA barcoding, sensoromic tools and floral Markers by using Solid-Phase Microextraction and Gas Chromatography–Mass Spectrometry In: ATTI XI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Cagliari, 4-7 ottobre 2016
9. Carabetta S., Campone L., Di Sanzo R., Cefaly V., Fuda S., Rastrelli L., RUSSO MT. (2016). Development of analytical method for determination of free amino acids in honey using by solid-phase extraction clean-up coupled to ultra-high-pressure liquid chromatography-tandem mass spectrometry. In: ATTI XI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Cagliari, 4-7 ottobre 2016
11. Pugliese A., Carabetta S., Cefaly V., Di Sanzo R., Fuda S., Postorino S., Russo MT. (2016). Analysis of different hazelnut cultivars (*Corylus avellana* L.) cultivated in Calabria (Italy). In: ATTI XI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Cagliari, 4-7 ottobre 2016

13. Carabetta S., Campone L., Di Sanzo R., Cefaly V., Fuda S., Rastrelli L., Russo MT. (2016). Development of analytical method for determination of free amino acids in honey using by solid-phase extraction clean-up coupled to ultra-high-pressure liquid chromatography-tandem mass spectrometry. In: ATTI XI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Cagliari, 4-7 ottobre 2016
16. Russo MT., Serra D., Postorino S., Iaria D., Di Sanzo R., Carabetta S., Bonavita S., Suraci F., Cefaly V., Fuda S. (2016). Fingerprinting of honeys by DNA barcoding, sensoromic tools and floral Markers by using Solid-Phase Microextraction and Gas Chromatography–Mass Spectrometry. In: ATTI XI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Cagliari, 4-7 ottobre 2016
17. Postorino S., Serra D., Cefaly V., Di Sanzo R., Carabetta S., Suraci F., Fuda S., RUSSO MT. (2016). Volatile composition and sensory analysis of “Piparella”.. In: ATTI XI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Cagliari, 4-7 ottobre 2016
20. R. Di Sanzo, S. Carabetta, F. Suraci, V. Cefaly, S. Fuda, and Mt. Russo. Feasibility study on the passito wines discrimination by an e-tongue, XXIV SILAE CONGRES, Punta Cana, 8-12 settembre 2015
21. S. Carabetta, R. di Sanzo, V. Cefaly, S. Fuda, and Mt Russo. Honey authentication by means of a potentiometric electronic tongue, XXIV SILAE CONGRES, Punta Cana, 8-12 settembre 2015
22. S. Carabetta, R. di Sanzo, V. Cefaly, S. Fuda, and Mt Russo, Development and optimization of UPLC-ESI-MS/MS method for the determination of free aminoacids in honey. XXIV SILAE CONGRES, Punta Cana, 8-12 settembre 2015
23. Russo MT., D.Serra, F. Suraci, R. Di Sanzo, S.Fuda, S. Postorino (2014). The potential of e-nose aroma profiling for identifying the geographical origin of licorice (*Glycyrrhiza glabra* L.) roots. FOOD CHEMISTRY, vol. 15, p. 467-474, ISSN: 0308-8146, doi: 10.1016/j.foodchem.2014.05.142
24. Russo Mt., Di Sanzo R., Cefaly, V., Carabetta S., Serra D., Fuda S. (2013). Non-destructiveavour evaluation of red onion (*Allium cepa* L.) Ecotypes: An electronic-nose-based approach. FOOD CHEMISTRY, vol. 141, p. 896-899, ISSN: 0308-8146
25. Russo MT., Di Sanzo R., Postorino S., Suraci F., Cefaly V., Fuda S. (2012). Quality and nutritional composition of dried figs: a traditional Calabria region (Italy) product. Acta Horticulturae, vol. 939, p. 189-196, ISSN: 0567-7572
26. Russo Mt., Serra D., Suraci F., **Fuda** S., Postorino S. 2012. E-Nose aroma profiling of southern Italy and foreign Licorice Roots (*Glycyrrhiza Glabra* L.). Abstracts of “ChimAlSI\_2012) IX Italian Congress of Food Chemistry. “Food, Functional Foods and Nutraceuticals” Ischia (NA) June 03-07, Emirates Journal of Food and Agriculture Volume 24, Supplementary Issue ISSN 2079-052x (Print), ISSN 2079-0538 (online).
27. Russo Mt., Di Sanzo R., Carabetta S., Cefaly V., Postorino S., **Fuda** S. 2011. Nutriceutical compounds of “Tropea” Red Onion. XX Congresso Italo- Latinoamericano de Etnomedicina “Prof. Dr. Francisco Josède Abreu Matos”. 19-22 settembre 2011, Fortaleza CE Brasil

28. Russo Mt., Carabetta S., Di Sanzo R., Postorino S., **Fuda** S. 2011. Development of Calabria Honey aroma fingerprints for a innovative Track&Trace Bio-Platform. Alimed 2011 Alimentazione Mediterranea. Palermo 22-27 maggio 2011
29. Mt. Russo, Di Sanzo, Postorino, F. Suraci, Carabetta, S. Fuda – Ochratoxin A contamination in passito wines of Calabria. 7 MGPR International Symposium “Paolo Cabras” Pesticide in food and the Enviroment in Mediterranean Countries, 9-11 November 2011, Thessaloniki, Grecia.
30. Russo Mt, Suraci F., Postorino S., Di Sanzo R. Serra D., Fuda S. - Ocratossina a e Aflatossine in radici di liquirizia e nei prodotti derivati - Atti del VIII Congresso Nazionale di Chimica degli alimenti, Marsala (TP) 21-24 settembre 2010. ISBN 978-88-86208-61-1
31. Russo Mt., Postorino S., Di Sanzo R., Serra D., Fuda S., Santorelli A. - L'utilizzo dell'e-nose e della SPME/GC/MS per la valutazione della qualità e l'autenticazione del miele – Atti del VIII Congresso Nazionale di Chimica degli alimenti, Marsala (TP) 21-24 settembre 2010. ISBN 978-88-86208-61-1
32. Suraci F., Postorino S., Serra D., Fuda S., Russo Mt. 2008 “Studio delle caratteristiche compositive e aromatiche dei vini passiti calabresi”. VII° Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti Perugia 23-26 giugno 2008 ISBN 978-88-86993-28-9
33. Russo Mt., Postorino S., F.Suraci, Serra D., Fuda S. Agosteo G. Antifungal activity of different chemotypes of *Origanum heracleoticum* L. and *thymus capitatus* L. essential oils from wild populations of Southern Calabria (Italy) against *Botrytis cinerea* - Atti del 5th MGPR International Symposium on Pesticides in Food and the Environment in Mediterranean Countries - Agadir, Morocco 21-24 November 2007
34. Russo Mt., Postorino S., F.Suraci, Serra D., Fuda S. Agosteo G. Antifungal activity of different chemotypes of *Origanum heracleoticum* L. and *thymus capitatus* L. essential oils from wild populations of Southern Calabria (Italy) against *Botrytis cinerea*. Atti del 5th MGPR International Symposium on Pesticides in Food and the Environment in Mediterranean Countries - Agadir, Marocco 21-24 November 2007
35. Mt. Russo, S. Postorino, F. Suraci, D. Serra , S. Fuda - Impiego del naso elettronico per la valutazione della qualità di aromi ed aromatizzanti - Atti del Congresso della Società Chimica Italiana Messina -3-5 dicembre 2007
36. Russo Mt., Postorino S., Fuda S. (2002). Il bergamotto “*gloria lemonum, fructus inter omnes nobilissimus*”. Erboristeria Domani, ISSN: 1721-5676
37. Russo Mt., S. Postorino, S. Fuda - Il bergamotto “*gloria lemonum, fructus inter omnes nobilissimus*”. Erboristeria Domani - Nov. 2002.
38. Andrea Caridi, Salvatore Fuda, Santo Postorino, Russo Mt., Rossana Sidari (1999). Selection of *Saccharomyces sensu strictu* for Mead Production. Food Technology and Biotechnology, vol. 37, p. 203-207, ISSN: 1330-9862.
39. Mt Russo, A .Antonelli, S. Fuda, G . Galletti, A. Carnacini – Chemical composition of genet concrete aromatic fraction produced in Calabria, Southern Itlay. EPPOS 23, 1997.
40. M. Poiana, S. Fuda, E. Manziu, S.Postorino, B. Mincione – Ricerche sui mieli commercializzati in Italia. – Industrie Alimentari, Maggio 1996 – pag 522-530.

41. A.M. Giuffrè, M. Poiana, A. Tramontata, S. Fuda, B. Mincione – Il residuo di pesticidi fosforganici degli oli do oliva vergini calabresi. *La Rivista Italiana delle Sostanze Grasse*, aprile 1996.
42. M. Poiana, F. Giuffrè, S. Fuda, B. Mincione – L’olio di Avocado. Estrazione della polpa dei frutti della cv Fuerte prodotti nel mezzogiorno d’Italia con l’impiego di diversi formulati enzimatici. *La Rivista Italiana delle Sostanze Grasse* – aprile 1996.
43. B. Mincione, S. Fuda, M. Poiana, L. Militano, G. Previtera – Ricerche sui vini della Calabria. Nota I – La produzione enologica della provincia di Reggio Calabria. *VigneVini*. In press.
44. A. Caridi, S. Fuda, V. Tini, C. Zambonelli – Individuazione e prima caratterizzazione dei lieviti ad alto potere fermentativo. *VigneVini*. In press.
45. Andrea Caridi, Salvatore Fuda, Santo Postorino, Russo Mt., Rossana Sidari (1999). Selection of *Saccharomyces* sensu stricto for Mead Production. *Food Technology and Biotechnology*, vol. 37, p. 203-207, ISSN: 1330-9862.
46. Mt Russo, G. Galletti, A. Carnacini – Indagine chemio tipica in popolazioni di origano calabrese. *Giornale Botanico Italiano*, 130,1,1996.
47. M. Russo, S. Fuda – I vini passiti calabresi: problemi e prospettive. *La Regione Calabria*, 5-6, pag. 82-85,1996.
48. Mt Russo, F. Mondello, S. Fuda – Indagine sulla flora officinale della Calabria. *Giornale Botanico Italiano*, 130,1,1996.
49. I prodotti tipici caseari del Mezzogiorno. Caratterizzazione analitica e compositiva. Volume II. *Prospetto Strategico: “I prodotti alimentari tipici del Mezzogiorno”*. Pag 63-145, 1996.
50. Mt. Russo, F. Mondello, S. Fuda - Indagine sulla flora officinale della Calabria. *Congresso della Società Botanica Italiana*. 16-19 settembre 1996.
51. A. Caridi, C. Corte, S. Fuda, C. Murace – Aumento del tenore in acidi del vino rosso di Bivongi per via fermentativa . *L’enotecnico*, Dicembre 1995, pag 81-87.
52. S. Fuda, D. Scopelliti – Una tradizione il “Musulupu”. Pubblicato in proprio. Depositato presso gli uffici competenti. 1995
53. S. Fuda, D. Scopelliti, A. Caridi – Musulupu. *La Regione Calabria, Emigrazioni*, Luglio/Agosto,1995, 51-53.
54. Mt. Russo, S. Fuda - La menta piperita; Pubblicata in proprio e depositata ai sensi di legge. Gennaio 1995
55. Mt. Russo, S. Fuda, G.C. Galletti - La ginestra : essenza dimenticata. Indagine conoscitiva sugli impieghi terapeutici ed industriali di alcune specie di ginestra presenti in Calabria. - Pubblicato in proprio. 1995
56. Mt. Russo, S. Fuda *Radix dulcis (Glycirrhiza glabra L.)*: usi e virtù. - Pubblicata in proprio e depositata ai sensi di legge. Marzo 1995
57. Mt. Russo, G. Galletti, S. Fuda- Indagine sulle specie del genere *Vitex* di interesse farmacologico con particolare attenzione alla specie mediterranea *Vitex agnus-castus*, L.. - Pubblicata in proprio e depositata ai sensi di legge. Gennaio 1995