

<b>Curriculum Vitae</b>	
Nome, Cognome	Ciro Sannino
<b>Studi e Qualifiche</b>	
01 Settembre 2021- 28 Febbraio 2022	Contratto per prestazione di lavoro autonomo occasionale con l'Università degli Studi di Perugia. Attività di ricerca: studio delle comunità microbiche non coltivabili presenti in Antartide
04 Gennaio 2021- 30 Luglio 2021	Contratto per prestazione di lavoro autonomo occasionale con l'Università degli Studi di Perugia. Attività di ricerca: studio delle comunità microbiche non coltivabili presenti in Antartide
01 Dicembre 2019- 30 Novembre 2020	Assegno di Ricerca presso l'Università degli Studi di Perugia. Progetto di ricerca: Filiera delle Oleaginose a Recupero Totale (FORTE)
01 Novembre 2018- 31 Ottobre 2019	Assegno di Ricerca presso l'Università degli Studi di Perugia. Progetto di ricerca: Filiera delle Oleaginose a Recupero Totale (FORTE)
27 Marzo 2018- 26 Settembre 2018	Contratto per prestazione di lavoro autonomo occasionale con l'Università degli Studi di Perugia. Attività di ricerca: analisi delle comunità endolitiche di origine antartica tramite tecniche Next Generation Sequencing.
9 Marzo 2015- 8 Marzo 2018	Ricercatore a tempo determinato a tempo definito - Ricercatore tipologia A" (ai sensi dell'art. 24, comma 3, della Legge 240/2010), per il settore concorsuale 07/F2, S.S.D. AGR/16 "Microbiologia Agraria" presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e ambientali dell'Università degli Studi di Perugia.
Ottobre 2014- Marzo 2015	Borsa di formazione per laureati in relazione al Progetto "SALUTE DELL'UOMO E BIOTECNOLOGIE; SISTEMA AGROALIMENTARE." Area tematica Tecnologie alimentari: sviluppo di tecniche e metodologie per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari. Presso Istituto di Biofisica del CNR di Palermo.
Gennaio 2011- Marzo 2014	Dottorato Internazionale con Borsa di studio in Frutticoltura Mediterranea, Conseguito il 10/03/2014 presso l'Unità di Microbiologia Agraria e Alimentare, Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università degli Studi di Palermo. Titolo Tesi Dottorato di Ricerca: "Influence of autochthonous microbiota on the Sicilian wine production. Tutor: Prof. Giancarlo Moschetti.
Anno 2010	Frequentazione laboratorio di Microbiologia presso L'Università degli studi di Palermo. Tutor: Prof. Giancarlo Moschetti.
Dicembre 2009- Febbraio 2010	Contratto Co.Co.Co., Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università degli Studi di Palermo. Attività di ricerca: Isolamento e caratterizzazione di lieviti dal vitigno Fiano. Tutor: Prof. Giancarlo Moschetti
Seconda sessione anno 2009	Abilitazione professionale Agronomo presso L'Università degli Studi di Palermo.
Ottobre 2006 – Marzo 2009	Laurea specialistica in Scienze e Tecnologie Agrarie classe 77/S, votazione 110/110, conseguita il 25/03/2009 presso l'Università degli Studi di Palermo. Tesi: isolamento, caratterizzazione e selezione di lieviti dal vitigno Grillo nell'areale di produzione del Marsala DOC. Tutor Prof. Giancarlo Moschetti.

Ottobre 2001 – Giugno 2006	Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, votazione 95/100, presso l'Università Federico II di Napoli. Tesi: Isolamento e identificazione di lieviti autoctoni dal vitigno Greco Muscio. Tutor Prof. Giancarlo Moschetti.
<b>Attività didattica in ambito accademico</b>	
A.A. 2015–2016; 2016–2017; 2017–2018.	Docenza in affidamento del modulo di Biotecnologie Microbiche (6 CFU), Insegnamento Biotecnologie Applicate al sistema Agro-Ambientale, Corso di Laurea in Scienze Agrarie e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia.
A.A. 2010–2011; 2011–2012; 2012– 2013	Assistente alle attività di didattica nel corso di Microbiologia Enologica presso l'Università degli Studi di Palermo (Marsala), Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia.
<b>Attività di tutoraggio</b>	
A.A. 2016–2017	Tutor Universitario per Tirocinio Pratico Applicativo, studentessa Michela Giovagnoli, svolto presso l'azienda Gruppo Grifo Agroalimentare.
Gennaio 2014– Settembre 2014	Centro di Orientamento e Tutorato Università degli studi di Palermo. Attività di tutorato per studenti.
Anno accademico 2011–2012	Tesi di Laurea Triennale "Microbiological monitoring of experimental fermentations of Sicilian table olives" studente Antonino Leone, Università di Palermo. Attività di correlatore.
A.A. 2007–2008 and 2008–2009	Centro di Orientamento e Tutorato Università degli studi di Palermo. Attività di operatore di sportello.
<b>Attività di Ricerca</b>	
Esperienze e Competenze	Studio della distribuzione e dell'ecologia di funghi (lieviti e funghi filamentosi) non coltivabili in ambienti freddi mediante Next Generation Sequencing (NGS).
	Esplorazione della biodiversità (isolamento e identificazione) e della potenzialità metabolica di lieviti di origine ambientale per la selezione di ceppi di interesse biotecnologico
	Screening delle proprietà metaboliche di lieviti di interesse alimentare e biotecnologico (lieviti oleaginosi). Tecniche per la produzione ed estrazione dei lipidi intracellulari dai lieviti oleaginosi.
	Tecniche microbiologiche di base.
	Utilizzo di strumentazioni per la determinazione della biomassa prodotta dai lieviti in colture batch.
	Isolamento, caratterizzazione tecnologica e molecolare di batteri lattici del settore enologico, delle olive da tavola, dei prodotti lattiero-caseari e delle paste madri per la panificazione.
	Screening sulle attività antimicrobiche (batteriocine) e antifungine di batteri lattici e caratterizzazione delle sostanze suddette.

	Isolamento, tipizzazione molecolare e caratterizzazione tecnologica di bacilli nel controllo biologico di fitopatogeni dei prodotti alimentari.
	Uso di metodi genetici di prima generazione (senza amplificazione del DNA) Restriction Fragment Length Polymorphism (RFLP) e seconda generazione (che prevede amplificazione del DNA) Polymerase Chain Reaction (PCR), Randomly Amplified Polymorphic DNA-PCR (RAPD-PCR), Multiplex-PCR, Inter- $\delta$ -PCR, Single Repetitive Sequences-PCR (SRS-PCR), Short Sequence Repeats- PCR (SSRs-PCR) microsatellites analysis.
	Uso di Denaturing Gradient Gel Electrophoresis (DGGE) and Single Strand Conformation Polymorphism (SSCP).
	Uso di programmi bio-informatici per le analisi filogenetiche. Abilità a usare programmi come: BioEdit v7.0.9, MEGA v5.10, v4.13.1 Splits Tree4, Mesquite v2.75 and Sequencher v5.2.3.
<b>Stage all'estero</b>	
Settembre 2011- Aprile 2012	Collaborazione durante il Dottorato di Ricerca per l'identificazione molecolare di lieviti isolati da vigneti Portoghesi, presso Università Tecnica di Lisbona, Lisbona, Portogallo. Tutor: Prof. Manuel Malfeito Ferreira.
<b>Partecipazione a progetti di ricerca nazionali</b>	
2017–2019	Programma Nazionale di Ricerca in Antartide - PNRA D.D. 651 del 05/04/2016 (PNRA16_00006 - A1). Titolo: "Antartide: studio della Diversità Microbica in comunità ENDolitiche per valutare l'effetto del Cambiamento Climatico e i limiti di abitabilità (AMunDsEN)" (Coordinatore del progetto: Prof.ssa Laura Selbmann; Responsabile di U.R.: Prof. Pietro Buzzini)
Anno 2015	Fondo di Ateneo per la Ricerca di Base 2015 – DSA3 finanziato dall'Università degli Studi di Perugia. Titolo: "Screening fermentativo e metabolomico di ceppi di lievito isolati da ambienti glaciali" (Coordinatore del progetto: Dr. Ciro Sannino)
<b>Attività di revisore</b>	
	Attività di revisore per la rivista Microorganisms, manuscript microorganisms-929901
	Attività di revisore per la rivista Frontiers in Microbiology, manuscript 562263
	Attività di revisore per la rivista The ISME Journal, manuscript ISMEJ-20-01014A
	Attività di revisore per la rivista Frontiers in Microbiology, manuscript 542213
	Attività di revisore per la rivista FEMS Microbiology Letters, manuscript FEMSLE 20-02-0053
	Attività di revisore per la rivista Applied Soil Ecology, manuscript APSOIL 2019-1471
	Attività di revisore per la rivista PLOS ONE, manuscript PONE-D-19-17286

	Attività di revisore per la rivista Carpathian Journal of Food Science and Technology, manuscript CJFST12.2018.09
	Attività di revisore per il progetto di ricerca "Brewing better beers and ciders using recent breakthroughs in biotechnology", sottomesso al Mauritius Research Council
	Attività di revisore per la rivista Annals of Microbiology, manuscript ANMI-D-18-00807
	Attività di revisore per la rivista Food Microbiology, manuscript FM_2018_522
	Attività di revisore per la rivista Food Technology and Biotechnology journal, manuscript FTB-5736.
	Attività di revisore per la rivista Carpathian Journal of Food Science and Technology, manuscript CJFST120.11.2017.
<b>Produzione Scientifica</b>	
Elenco delle pubblicazioni in riviste internazionali	1. N. Francesca, L. Settanni, C. Sannino, M. Aponte, G. Moschetti (2011). Ecology and technological capability of lactic acid bacteria isolated during Grillo grape vinification in the Marsala production area. In Annals of Microbiology 61: 79-84.
	2. L. Settanni, C. Sannino, N. Francesca, R. Guarcello, G. Moschetti (2012). Yeast ecology of vineyards within Marsala wine area (western Sicily) in two consecutive vintages and selection of autochthonous Saccharomyces cerevisiae strains. In Journal of Bioscience and Bioengineering 114: 606-614.
	3. A. Alfonzo, N. Francesca, C. Sannino, L. Settanni, G. Moschetti (2013). Filamentous fungi transported by birds during migration across the Mediterranean Sea. In Current Microbiology 66: 236-242.
	4. N. Francesca, C. Sannino, G. Moschetti, L. Settanni (2013). Microbial characterisation of fermented meat productions from the Sicilian breed "Suino Nero Dei Nebrodi" and antibacterial potential of lactic acid bacteria. In Annals of Microbiology 63: 53-62.
	5. L. Settanni, R. Gaglio, R. Guarcello, N. Francesca, S. Carpino, C. Sannino, M. Todaro (2013). Selected lactic acid bacteria as a hurdle to the microbial spoilage of cheese: application on a traditional raw ewes' milk cheese. In International Dairy Journal 32: 126-132.
	6. C. Sannino, N. Francesca, C. Corona, L. Settanni, M. Cruciatà, G. Moschetti (2013). Effect of the natural winemaking process applied at industrial level on the microbiological and chemical characteristics of wine. In Journal of Bioscience and Bioengineering 116: 347-356.
	7. N. Francesca, C. Carvalho, P. Miguel Almeida, C. Sannino, L. Settanni, J.P. Sampaio, G. Moschetti (2013). Wickerhamomyces sylviae f.a., sp. nov., an ascomycetous yeast species isolated from migratory birds in Sicily, Italy. In International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology 63: 4824-4830.
	8. M. Sinacori, N. Francesca, A. Alfonzo, M. Cruciatà, C. Sannino, L. Settanni, G. Moschetti (2014). Cultivable microorganisms associated with honeys of different geographical and botanical origin. In Food Microbiology 38: 284-294.
	9. N. Francesca, R. Romano, C. Sannino, L. Le Grottaglie, L. Settanni, G. Moschetti (2014). Evolution of microbiological and chemical parameters during red wine making with extended post-fermentation maceration. In International Journal of Food Microbiology 171: 84-93.
	10. M. Cruciatà, C. Sannino, D. Ercolini, M. Scatassa, F. De Filippis, I. Mancuso, A. La Storia, G. Moschetti, L. Settanni (2014). Animal Rennets as Sources of Dairy Lactic Acid Bacteria. Applied and Environmental Microbiology. 80, pp. 2050-2061. Equal contribution as first author
	11. N. Francesca, C. Carvalho, C. Sannino, M.A. Guerreiro, P.M. Almeida, L. Settanni, B. Massa, J.P. Sampaio, G. Moschetti (2014). Yeasts vectored by migratory birds collected in the Mediterranean island of Ustica and description of Phaffomyces usticensis f.a. sp. nov., a new species related to the cactus ecoclade. FEMS YEAST RESEARCH. 14: 910-921.
	12. N. Francesca, C. Sannino, L. Settanni, O. Corona, E. Barone, G. Moschetti (2014). Microbiological and chemical monitoring of Marsala base wine during the large-scale production obtained by spontaneous fermentation. In Annals of Microbiology. 64:1643-1657.

	13. L. França, C. Sannino, B. Turchetti, P. Buzzini, R. Margesin (2016) Seasonal and altitudinal changes of culturable bacterial and yeast diversity in Alpine forest soils. <i>Extremophiles</i> 20, 855–873.
	14. A. Alfonzo, W. Randazzo, M. Barbera, C. Sannino, O. Corona, L. Settanni, G. Moschetti, A. Santulli, N. Francesca (2017). Effect of Salt Concentration and Extremely Halophilic Archaea on the Safety and Quality Characteristics of Traditional Salted Anchovies. <i>Journal of Aquatic Food Product Technology</i> 26:620-637.
	15. V. Guarrasi, C. Sannino, M. Moschetti, A. Bonanno, A. Di Grigoli, L. Settanni (2017). The individual contribution of starter and non-starter lactic acid bacteria to the volatile organic compound composition of Caciocavallo Palermitano cheese. <i>International Journal of Food Microbiology</i> 259: 35-42.
	16. G. Tasselli, S. Filippucci, E. Borsella, S. D'Antonio, M. Gelosia, G. Cavalaglio, B. Turchetti, C. Sannino et al (2017). Yeast lipids from cardoon stalks, stranded driftwood and olive tree pruning residues as possible extra sources of oils for producing biofuels and biochemicals. <i>Biotechnology for Biofuels</i> 11(1),147.
	17. L. Borruso, C. Sannino, L. Selbmann, D. Battistel, L. Zucconi, M. Azzaro, B. Turchetti, P. Buzzini, M. Guglielmin (2018). A thin ice layer segregates two distinct fungal communities in Antarctic brines from Tarn Flat (Northern Victoria Land). <i>Scientific Reports</i> 8(1), 6582. Equal contribution as first author.
	18. G. De Francesco, C. Sannino, V. Sileoni, O. Marconi, S. Filippucci, G. Tasselli, B. Turchetti (2018). Mrakia gelida in brewing process: An innovative production of low alcohol beer using a psychrophilic yeast strain. <i>Food Microbiology</i> 76: 354-362.
	19. B. Turchetti, G. Marconi, C. Sannino, P. Buzzini, E. Albertini (2020). DNA methylation changes induced by cold in psychrophilic and psychrotolerant naganishia yeast species. <i>Microorganisms</i> 8(2),296.
	20. C. Sannino, L. Borruso, C. Smiraglia, A. Bani, A. Mezzasoma, L. Brusetti, B. Turchetti, P. Buzzini (2020). Dynamics of in situ growth and taxonomic structure of fungal communities in Alpine supraglacial debris. <i>Fungal Ecology</i> 44,100891
	21. A.M. Yurkov, C. Sannino, B. Turchetti (2020). Mrakia fibulata sp. nov., a psychrotolerant yeast from temperate and cold habitats. <i>Antonie van Leeuwenhoek, International Journal of General and Molecular Microbiology</i> 113(4), pp. 499-510
	22. B. Turchetti, C. Sannino, A. Mezzasoma, L. Zucconi, S. Onofri, P. Buzzini (2020). Mrakia stelviica sp. Nov. And Mrakia montana sp.nov., two novel basidiomycetous yeast species isolated from cold environments. <i>International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology</i> 70(8),004336, pp. 4704-4713
	23. C. Sannino, L. Borruso, A. Mezzasoma, D. Battistel, L. Zucconi, L. Selbmann, M. Azzaro, S. Onofri, B. Turchetti, P. Buzzini, M. Guglielmin (2020). Intra- and inter-cores fungal diversity suggests interconnection of different habitats in an Antarctic frozen lake (Boulder Clay, Northern Victoria Land). <i>Environmental Microbiology</i> 22(8), pp. 3463-3477.
	24. C. Sannino, L. Borruso, A. Mezzasoma, D. Battistel, B. Turchetti, P. Buzzini, M. Guglielmin (2021). Abiotic factors affecting the bacterial and fungal diversity of permafrost in a rock glacier in the Stelvio Pass (Italian Central Alps). <i>Applied Soil Ecology</i> 166,104079.
	25. D. Aiello, C. Sannino, T. Giannoni, G. Fabbrizi, M. Gelosia, A. Nicolini, B. Turchetti, F. Cotana, P. Buzzini (2021). Triacyl glycerols from yeast-catalyzed batch and fed-batch bioconversion of hydrolyzed lignocellulose from cardoon stalks. <i>Fermentation</i> , 7(4), 315.
	26. A. Mezzasoma, C. Coleine, C. Sannino, L. Selbmann (2021). Endolithic Bacterial Diversity in Lichen-Dominated Communities Is Shaped by Sun Exposure in McMurdo Dry Valleys, Antarctica. <i>Microbial Ecology</i> . <a href="https://doi.org/10.1007/s00248-021-01769-w">https://doi.org/10.1007/s00248-021-01769-w</a> .
	27. C. Sannino, N. Cannone, F. D'alò, A. Franzetti, I. Gandolfi, F. Pittino, B. Turhcetti, A. Mezzasoma, L. Zucconi, P. Buzzini, M. Guglielmin, O, Silvano (2022). Fungal communities in European alpine soils are not affected by short-term in situ simulated warming than bacterial communities. <i>Environmental Microbiology</i> . <a href="https://doi.org/10.1111/1462-2920.16090">https://doi.org/10.1111/1462-2920.16090</a> .
Capitoli di libri	1. G. Tasselli, S. Filippucci, C. Sannino, B. Turchetti, P. Buzzini. Cold-Adapted Basidiomycetous Yeasts as a Source of Biochemicals. In: <i>Psychrophiles: From Biodiversity to Biotechnology</i> (second edition) (Margesin R. ed) Springer-Verlag, Berlin, Germany, 2017, pp. 555-584.
	2. C. Sannino, G. Tasselli, S. Filippucci, B. Turchetti, P. Buzzini. Yeasts in Nonpolar Cold Habitats. In: <i>Yeasts in Natural Ecosystems: Diversity</i> (Buzzini P., Lachance M.A. and Yurkov A. eds.) Springer-Verlag, Berlin, Germany, 2017, pp. 367-396.
	3. C. Sannino, A. Mezzasoma, P. Buzzini, B. Turchetti. Non-conventional Yeasts for Producing Alternative Beers. In: <i>Non-conventional Yeasts: from Basic Research to Application</i> (Sibirny A. ed) Springer, Cham 2019, pp. 361-388.

Partecipazioni a convegni Internazionali	1. N. Francesca, D.E. Canale, L. Settanni, C. Sannino, P. Lucido, B. Massa, G. Moschetti (2009). Dissemination of oenological yeasts through bird migration in Sicily. In atti del 2nd International Symposium "Wine Microbiology and Safety: from the vineyard to the bottle (Microsafetywine)". Martina Franca (TA) 19-20 novembre 2009, p. 76. Poster presentation.
	2. L. Settanni, N. Francesca, C. Sannino, M. Aponte, G. Moschetti (2009). Ecology and technological capability of lactic acid bacteria associated with Grillo grapevines used as base wine for Marsala production. In atti del 2nd International Symposium "Wine Microbiology and Safety: from the vineyard to the bottle (Microsafetywine)". Martina Franca (TA) 19-20 novembre 2009, p. 77. Poster presentation.
	3. N. Francesca, D.E. Canale, A. Alfonzo, L. Settanni, C. Sannino, P. Lucido, S. Burruano, B. Massa, G. Moschetti (2010). Migratory birds as vectors of microbial biodiversity in Sicily. In atti del "54th Italian Society of Agricultural Genetics Annual Congress", 27-30 settembre, 2010, Matera, Italia. Oral communications: N. Francesca.
	4. N. Francesca, D.E. Canale, L. Settanni, C. Sannino, P. Lucido, B. Massa, G. Moschetti (2011). Survival of yeasts during bird migration. In atti di Microbial Diversity 2011: Environmental Stress and Adaptation. Milano 26-28 ottobre 2011, p. 188. Poster presentation.
	5. B. Turchetti, C. Sannino, S. Di Mauro, S. Filippucci, P. Buzzini. Yeasts culture collections: how to transform sleeping beauties in real opportunities. 32th International Specialized Symposium on Yeasts (ISSY32). Perugia, Italy, September 13-17, 2015. Oral communications: B. Turchetti.
	6. S. Di Mauro, S. Filippucci, B. Turchetti, C. Sannino, P. Buzzini. Functional screening of Non-Conventional Yeasts (NCYs) for their ability to accumulate intracellular lipids. 32th International Specialized Symposium on Yeasts (ISSY32). Perugia, Italy, September 13-17, 2015. Poster presentation.
	7. F. D'Achille, S. Di Mauro, C. Sannino, S. Filippucci, B. Turchetti, M.R. Cramarossa, P. Buzzini, L. Forti. Functional screening of Non-Conventional Yeasts (NCYs) as biocatalysts for alkenes reduction. 32th International Specialized Symposium on Yeasts (ISSY32). Perugia, Italy, September 13-17, 2015. Poster presentation.
	8. B. Turchetti, C. Sannino, S. Di Mauro, S. Filippucci, P. Buzzini. The Industrial Yeasts Collection DBVPG (Italy): a one hundred years long history International Specialized Symposium on Yeasts (ISSY32). Perugia, Italy, September 13-17, 2015. Poster presentation.
	9. C. Sannino, S. Di Mauro, S. Filippucci, P. Buzzini, R. Margesin, B. Turchetti. Yeast culturable diversity of south Tyrolean alpine soils. 3rd International Conference on Microbial Diversity, Perugia, 27-29 October 201. Poster presentation.
	10. S. Di Mauro, B. Turchetti, C. Sannino, S. Filippucci, L. Forti, M.R. Cramarossa, P. Buzzini. Functional screening of non-conventional yeasts (NCYs) for their ene-reductase (ER) activity. 3rd International Conference on Microbial Diversity, Perugia, 27-29 October 201. Poster presentation.
	11. B. Turchetti, C. Sannino, S. Filippucci, G. Tasselli, P. Buzzini. Yeasts Culture Collections: source of diversity for the twenty-first century 43rd Annual Conference on Yeast, Smolenice, Slovakia, 10 – 13 May, 2016. Oral communications: B. Turchetti.
	12. B. Turchetti, E. Albertini, G. Marconi, C. Sannino, P. Buzzini. DNA methylation changes in psychrophilic and psychrotolerant yeasts under cold stress. 14th International Congress on Yeasts (ICY14), Awaji Island, Japan, 11-15 September, 2016. Oral communications: B. Turchetti.
	13. C. Sannino, L. Borruso, S. Filippucci, G. Tasselli, P. Buzzini, L. Brusetti, B. Turchetti. The effect of global warming on cold adapted yeast and filamentous fungi in Miage glacier (Italy). 7th Congress of European Microbiologists (FEMS), Valencia, Spain, 9-13 July 2017. Poster presentation.
	14. S. Filippucci, J. Brandenburg, J. Blomqvist, G. Tasselli, M. Gelosia, S.D'Antonio, V. Passoth, M. Sandgren, B. Turchetti, C. Sannino, G. Cavalaglio, F. Cotana, P. Buzzini. Olive pruning waste as an alternative feedstock for lipid production by yeasts. 15th Euro Fed Lipid Congress. 27-30 August 2017, Uppsala, Sweden. Poster presentation.
	15. L. Borruso, C. Sannino, B. Turchetti, G. Tasselli, S. Filippucci, L. Selbmann, P. Buzzini, M. Guglielmin. Eukaryotic microbial life in Antarctic brines: a possible model for evaluating microbial life on Mars? 1st International Workshop on Antarctic permafrost, periglacial processes and soils (ANTPAS) "From an Expert Group to a Research Program" Varese (Italy) 4-5 October 2017. Oral communication: L. Borruso.

	16. C. Sannino, L. Borruso, B. Turchetti, S. Filippucci, G. Tasselli, M. Guglielmin, L. Selbmann, P. Buzzini. Antarctic brines: the discovery of a new habitat for eukaryotic microorganisms. 4th International Conference on Microbial Diversity 2017 Bari, Italy, October 24-26, 2017. Oral communication: C. Sannino.
	17. C. Sannino, L. Borruso, A. Mezzasoma, D. Battistel, B. Turchetti, M. Guglielmin, P. Buzzini. ALPINE PERMAFROST: A NEW HOT SPOT FOR COLD ADAPTED MICROBIAL DIVERSITY? 5th International Conference on Microbial Diversity 2019 Catania, Italy, September 25-27, 2019. Oral communication: C. Sannino
Organizzazione Congressi Internazionali	Membro della Italian Organizing Committee dell'"32nd International Specialized Symposium on Yeasts (ISSY32) Yeasts Biodiversity and Biotechnology in the twenty-first century" Perugia, 13-17 Settembre 2015.
Capitoli di libri nazionali	1. G. Moschetti, N. Francesca, C. Sannino, L. Settanni, R. Romano e L. Le Grottaglie. Lavoro sperimentale: fasi per l'ottenimento di uno starter autoctono per il vino Fiano di Avellino D.O.C.G. In: N. Francesca e G. Moschetti (2013). I Lieviti del vino Fiano di Avellino D.O.C.G.. La tipicità attraverso le biotecnologie, Eds. G. Moschetti e N. Francesca, Imago Editrice s.r.l., Bari.
Titoli e Riconoscimenti	Abilitazione Scientifica Nazionale alle funzioni di professore universitario di Seconda Fascia nel Settore Concorsuale 07/I1 – SSD AGR/16 MICROBIOLOGIA AGRARIA. Dal 31/01/2022 al 31/01/2031.
	Premio Tesi Di Dottorato in enologia, riconosciuto dalla Società Italiana di Viticoltura ed Enologia (SIVE). Titolo tesi di dottorato "Influence of autochthonous microbiota on the Sicilian wine production". Anno 2014
	Premio SIMTREA 2019 per le migliori pubblicazioni da parte di Soci non strutturati aventi per oggetto temi di ricerca sulla Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale. Articolo premiato: C. Sannino, L. Borruso, C. Smiraglia, A. Bani, A. Mezzasoma, L. Brusetti, B. Turchetti, P. Buzzini (2020). Dynamics of in situ growth and taxonomic structure of fungal communities in Alpine supraglacial debris. <i>Fungal Ecology</i> 44,100891
	Premio SIMTREA 2020 per le migliori pubblicazioni da parte di Soci non strutturati aventi per oggetto temi di ricerca sulla Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale. Articolo premiato: C. Sannino, L. Borruso, A. Mezzasoma, D. Battistel, L. Zucconi, L. Selbmann, M. Azzaro, S. Onofri, B. Turchetti, P. Buzzini, M. Guglielmin (2020). Intra- and inter-cores fungal diversity suggests interconnection of different habitats in an Antarctic frozen lake (Boulder Clay, Northern Victoria Land). <i>Environmental Microbiology</i> 22(8), pp. 3463-3477.
Perugia, 23 Novembre 2022	