

Maurizio Ruzzi

Il Prof. Maurizio Ruzzi si è laureato (con lode) in Scienze Biologiche presso l'Università La Sapienza di Roma. Nel corso della sua carriera ha ottenuto diverse borse di studio da istituzioni nazionali (Istituto Pasteur - Fondazione Cenci-Bolognetti, CNR) ed internazionali (Università Heinrich-Heine di Düsseldorf, Germania, e Istituto André Lwoff per la Ricerca sul cancro di Villejuif, Francia).

E' stato Ricercatore Universitario di Microbiologia Agraria (SSD G08B) ed attualmente è Professore di II Fascia di Chimica e Biotecnologia delle Fermentazioni (SSD CHEM-07/C) presso l'Università degli studi della Tuscia a Viterbo dove ha ricoperto diversi incarichi didattici e istituzionali (Presidente del Corso di laurea in Tecnologie Alimentari ed Enologiche, del corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e dei percorsi abilitanti per l'insegnamento nelle classi A31 e A60, Delegato del Rettore per il Corso di laurea interateneo Roma Tre-Tuscia in Scienze e Culture Enogastronomiche, Rappresentate dei Ricercatori in Consiglio di Amministrazione). E' docente di Chimica e Biotecnologia delle Fermentazioni e Bioprocessi Alimentari e Metodologie Microbiologiche Avanzate per i corsi di laurea/laurea magistrale in Tecnologie Alimentari ed Enologiche (L-26) e Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70). Inoltre, ricopre incarichi didattici nell'ambito dei percorsi formativi abilitanti per l'insegnamento delle classi A31 (Scienza degli Alimenti) e A60 (Tecnologia nella scuola secondaria di I grado) e nel Master di II livello in Diritto Alimentare (Roma Tre). Ha ricoperto diversi incarichi di docenza in Chimica e Biotecnologie delle Fermentazioni e in Microbiologia degli Alimenti presso i corsi di laurea in Biotecnologie (Tuscia), Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere (Sapienza) e in Scienze e Culture Enogastronomiche (Roma Tre).

E' autore e co-autore di più di 80 lavori pubblicati in qualificate riviste scientifiche internazionali (tra cui Nature), capitoli di libri e atti di convegno. Due terzi delle sue pubblicazioni rientrano nel I quartile delle più citate al mondo e sono state pubblicate su riviste del I quartile (dati SciVal, novembre 2025). Ha coordinato più di 25 progetti di ricerca, nazionali e internazionali, e ha curato la formazione di oltre 30 laureati magistrali, dottorandi e dottori di ricerca. È membro di associazioni scientifiche nazionali ed internazionali correlate ai suoi interessi di ricerca (FEMS, ASM, EFB, SIMGBM). Nel 2020, è stato designato come Membro del European Working Group CEN/TC 455/WG 3 "Pathogenic and non-pathogenic microorganisms" e Project leader per "Development of the Technical Specifications and European Harmonised Standards" per "Plant Biostimulants - Determination of *Listeria monocytogenes*" e "Plant Biostimulants - Anaerobic plate count".

Attualmente, è consulente scientifico di ATENS SL (Tarragona, Spain), Kelp Blue Biotech (Amsterdam, The Netherlands) e Hello Nature Bioscience (Anderson, IN, USA) per lo sviluppo di biostimolanti microbici per l'agricoltura. Precedentemente, ha coordinato accordi di ricerca sulla produzione biotecnologica di vanillina (Rhodia Solvay, La Défense, France), la stabilizzazione di starter per uso caseario (Biochem S.r.L, Monterotondo (RM), Italy), lo studio del microbioma di matrici alimentari (diverse aziende), la produzione biotecnologica di frammenti anticorpali (IBI Lorenzini, Aprilia (LT), Italy) e di biomolecole per uso terapeutico (CNCCS, Italy), la produzione di vernici antivegetative (Biopaint SrL, Ivrea, Italy), la valorizzazione di scarti di processo (Saipan SrL, Cava dei Tirreni (SA), e Italtollina SpA, Rivoli Veronese (VR), Italy).

Allo START CUP LAZIO 2015, competizione per le migliori idee di impresa per il Lazio, si è piazzato al terzo posto con il team PRODIGI per la realizzazione di un formaggio vegetale a base di frutta secca fermentata con probiotici ad azione ipocolesterolemizzante. Ha avuto una menzione speciale nel "Ferrero hazelnut award contest 2015" per il progetto METASENSNUT: Metagenomic and non destructive sensor for microbiome mapping and nut quality in hazelnut chain". Le sue ricerche sui microrganismi utili per l'agricoltura sostenibile sono state presentate nell'ambito del Progetto Lazio Innova 2015 e in diversi convegni internazionali sull'uso di biostimolanti in agricoltura.

E' titolare del brevetto "Novel environmental-friendly anti-microbial adhesion agents for anti-fouling paints and anti-fouling paints containing them". Patent published as: US8398759B2; WO2009138950A1; EP2285914B1.

Ricopre il ruolo di Associate Editor presso le riviste *Frontiers Plant Science* e *Frontiers in Food Science and Technology*.

La produzione scientifica del Prof. Ruzzi è reperibile su: Orcid, orcid.org/0000-0003-4616-1507; Scopus, Author ID 7003338480; WoS, Author ID N-1312-2015. Citazioni totali = 3425 e H-index = 29 (fonte Scopus; novembre 2025).

Renée Abou Jaoudé

La Dr. Renée Abou Jaoudé ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Ecologia Forestale presso l'Università degli Studi della Tuscia di Viterbo nel 2011. Da marzo 2022, ricopre la posizione di Ricercatore a tempo determinato (RTD-A) presso il Dipartimento per la Innovazione dei Sistemi nei Biologici, Agroalimentari e Forestali dell'Università degli Studi della Tuscia di Viterbo. La sua attività di ricerca è incentrata sull'isolamento di ceppi batterici, e sulla creazione di consorzi microbici sintetici e microbiomi con attività di promozione delle piante e della loro applicazione in piante di interesse alimentare. La Dr. Abou Jaoudé è stata docente di Chimica degli Alimenti presso l'European Bachelor in Italian Culinary Arts erogato dalla Cordon Bleu Academy di Firenze (novembre 2020 - marzo 2022), Principi di Chimica e Chimica degli Alimenti, Matematica Applicata e Statistica (MAT/02, CHIM/10), Pasticceria 1 e Pasticceria 2 (AGR-16) negli anni accademici 2020/21 e 2021/22 e Scienza e Tecnologia della Fermentazione (AGR-16) per l'anno accademico 2021/22, nell'ambito del Master in Arti e Scienze Culinarie dell'Università Telematica degli Studi IUL. Ha inoltre insegnato Chimica e Biotecnologia della Fermentazione per l'anno accademico 2023/24 e 2024/25 per il corso di laurea triennale in Biotecnologie (Classe L-2) presso il Dipartimento per la Innovazione dei Sistemi nei Biologici, Agroalimentari e Forestali dell'Università degli Studi della Tuscia. Attualmente, è docente del corso di Scienze e Tecnologie dei Prodotti da Forno e di Pasticceria per il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70) presso lo stesso Ateneo. Ad oggi è autore di pubblicazioni scientifiche pubblicate in riviste internazionali, di cui 18 indicizzate su Scopus, con un H Index di 10.

A questa base accademica, si aggiunge l'esperienza pratica come pasticciera e titolare del laboratorio di pasticceria "Le Cose Buone" (Viterbo), da aprile 2013 a gennaio 2018. La Dr. Abou Jaoudé ha ricevuto riconoscimenti nel settore della pasticceria dal Gambero Rosso, inclusi "Stella Foodies" (novembre 2013) e "Migliori due torte" (novembre 2017). Dal febbraio 2018 al febbraio 2022, ha insegnato Pasticceria Professionale presso l'Accademia Cordon Bleu di Firenze, l'Università Telematica degli Studi IUL e l'Accademia di Cucina del Gambero Rosso - Città del Gusto di Roma. Ha inoltre tenuto corsi

professionali di Pasticceria da forno per la CNA Sostenibile di Viterbo, nell'ambito del Progetto "Arte bianca: innovazione di mestiere" - Linea 3 Az. Form. qualifica "Panificatore" della Regione Lazio. È stata docente responsabile del corso di Pasticceria Professionale presso la scuola di formazione in e-learning "Mia Academy" dal 2020 al 2025. Ha collaborato con Gambero Rosso come recensore per le guide Pasticceri e Pasticcerie, Bar d'Italia, Ristoranti (2018-2020), e con L'Espresso alla redazione della guida "I Pani d'Italia" (2022).