

## CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM

### 1. INFORMAZIONI PERSONALI, FORMAZIONE ED ESPERIENZE PROFESSIONALI

<b>Informazioni personali</b>	<p><b>Nome:</b> Nicola Landi  <b>Data di nascita:</b> 01/06/1989  <b>Indirizzo:</b> Via Pizzoni n°36-Valle Agricola- CAP 81010 -(CE) - Italia  <b>Cellulare:</b>  <b>e-mail:</b> <a href="mailto:nicola.landi@ic.cnr.it">nicola.landi@ic.cnr.it</a>;  <b>SCOPUS AUTHOR ID:</b> 56892711800  <b>ORCID ID:</b> 0000-0001-8281-7898</p>	
<b>Posizione attuale</b>	dal 15/05/2023 ad oggi	Tecnologo di III livello, a tempo determinato, in servizio presso l'Istituto di Cristallografia (IC, sede di Bari) assegnato all'URT sita in Caserta, attivata presso il DiSTABiF dell'Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli".
<b>Istruzione e formazione</b>	dal 13/10/2017 al 27/05/2021	<p><b>Titolo Conseguito:</b> Dottorato di Ricerca in Scienze Biomolecolari (SSD BIO/10) -33 °ciclo  <b>Titolo della tesi:</b> Edible mushrooms as reservoir of a novel family of specific ribonucleases: the 'ribotoxin-like proteins'  <b>Relatore:</b> Prof. Antimo Di Maro  <b>Conseguito presso:</b> l'Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli"  <b>Data di conseguimento titolo:</b> 27/05/2021  <b>Votazione e/o valutazione conseguita:</b> ottimo  <b>Attività svolta:</b> l'attività di ricerca ha riguardato la caratterizzazione strutturale e funzionale di una nuova famiglia di ribonucleasi specifiche isolate da funghi edibili e denominate 'ribotoxin-like proteins' (acronimo: RL-Ps). In particolare, sono state utilizzate tecniche di base e innovative, come: precipitazioni con sali, cromatografie per gel filtrazione e scambio ionico a bassa, media e alta pressione (LPLC, FPLC e HPLC) per la purificazione dell'ageritina e dell'ostreatina isolate rispettivamente dai funghi edibili <i>Cyclocybe aegerita</i> (sinonimo <i>Agrocybe aegerita</i>) e <i>Pleurotus ostreatus</i>. La purificazione delle due RL-Ps ha permesso poi di valutare la loro attività enzimatica. Inoltre, la struttura primaria è stata determinata tramite un approccio combinato che ha previsto lo screening del genoma dei due funghi edibili e l'analisi della sequenza amminoacidica tramite tecniche di spettrometria di massa, utilizzando come sequenza query, l'N-terminale dell'ageritina ottenuto mediante degradazione di Edman. L'attività di ricerca svolta è comprovata dalle pubblicazioni numero 23, 24 e 31 dell'elenco pubblicazioni scientifiche (punto 7 del curriculum vitae).  <b>Esperienze maturate:</b> durante il periodo del dottorato sono state maturate esperienze riguardanti l'approccio biochimico classico e innovativo per la messa a punto di protocolli per la purificazione e la caratterizzazione di proteine/enzimi. Inoltre, è stata maturata una ottima esperienza nell'utilizzo di strumenti cromatografici, come FPLC</p>

	e HPLC.
dal 13/12/2017 al 31/07/2018	<p><b>Titolo Conseguito</b> Percorso formativo 24 CFU (FIT)</p> <p><b>Conseguito presso:</b> l'Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli"</p> <p><b>Data di conseguimento titolo:</b> 31/07/2018</p> <p><b>Votazione e/o valutazione conseguita:</b> idoneo</p> <p><b>Esperienze maturate:</b> sono state acquisite competenze riguardanti materie antropo-psico-pedagogiche, nonché metodologie e tecnologie didattiche, utili all'insegnamento in scuole di primo e secondo grado.</p>
dal 02/11/2011 al 19/12/2013	<p><b>Titolo Conseguito:</b> Laurea Magistrale in Biotecnologie Industriali e Alimentari (LM-8) -SSD BIO/10</p> <p><b>Titolo della tesi sperimentale:</b> "Caratterizzazione nutrizionale di semi di <i>Lens culinaris</i> Medik della comunità di Valle Agricola (CE)"</p> <p><b>Relatore:</b> Prof. Augusto Parente</p> <p><b>Conseguita presso:</b> l'Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli", allora Seconda Università degli Studi di Napoli</p> <p><b>Data di conseguimento titolo:</b> 19/12/2013</p> <p><b>Votazione e/o valutazione conseguita:</b> 110/110 e lode</p> <p><b>Attività svolta:</b> l'attività di tesi sperimentale ha riguardato la caratterizzazione biochimico-nutrizionale della lenticchia di Valle Agricola, un'accessione locale dell'Alto Casertano. In particolare, sono stati valutati: i) profilo nutrizionale (proteine, lipidi e carboidrati totali); ii) composizione amminoacidica e iii) profili degli acidi grassi della lenticchia di Valle Agricola. Inoltre, sono stati valutati l'attività antiossidante e il potere anti-nutrizionale (inibitori di proteasi) delle lenticchie, sia crude che cotte. I risultati ottenuti sono comprovati dalla pubblicazione numero 41 dell'elenco pubblicazioni scientifiche (punto 7 del curriculum vitae). L'esperienza di tesi sperimentale, ha previsto anche il coinvolgimento in altre attività, portate avanti dal gruppo di ricerca. In particolare, l'anno di tesi ha permesso di lavorare sull'espressione eterologa e purificazione di una proteina ricombinante chimerica denominata PD-L4UWSC(tr). Inoltre, la messa a punto di un protocollo di folding ha permesso di ottenere la proteina in forma biologicamente attiva, in modo da poterne studiare l'attività biologica. Tale attività è comprovata dalla pubblicazione numero 42 dell'elenco pubblicazioni scientifiche (punto 7 del curriculum vitae).</p> <p><b>Esperienze maturate:</b> durante il periodo di tesi magistrale sono state maturate notevoli esperienze nel campo della biochimica degli alimenti e della biochimica delle proteine. Inoltre, sono state acquisite le competenze basilari riguardanti la ricerca di laboratorio e l'utilizzo di diversi strumenti, come HPLC, FPLC e analizzatore di amminoacidi (Biochrom 30). Sono inoltre state acquisite competenze per l'ottimizzazione dell'induzione, espressione e purificazione di proteine ricombinanti in sistemi di espressione eterologa.</p>
dal 10/10/2007 al 28/10/2011	<p><b>Titolo Conseguito:</b> Laurea di primo livello in Biotecnologie</p> <p><b>Titolo della tesi:</b> "Il patosistema Venturia-melo: meccanismi di patogenicità e risposta di difesa della pianta"</p> <p><b>Relatore:</b> Prof. Milena Petriccione</p> <p><b>Conseguita presso:</b> l'Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli", allora Seconda Università degli Studi di Napoli</p> <p><b>Data di conseguimento titolo:</b> 28/10/2011</p>

		<p><b>Votazione e/o valutazione conseguita:</b> 104/110</p> <p><b>Attività svolta:</b> l'attività ha riguardato un'accurata ricerca bibliografica sui meccanismi di difesa del melo in risposta all'attacco del fungo ascomicete <i>Venturia inaequalis</i>, agente patogeno della ticchiolatura del melo.</p> <p><b>Esperienze maturate:</b> durante il periodo di tesi triennale sono state maturate esperienze riguardanti il corretto utilizzo di banche dati per la consultazione di riviste scientifiche (PubMed e Scopus) utili alla stesura della tesi.</p>
	Dal 09/09/2002 al 13/07/2007	<p><b>Titolo Conseguito:</b> Diploma di Perito Agrario</p> <p><b>Conseguito presso:</b> l'Istituto tecnico Agrario A. S. Coppola di Piedimonte Matese (CE)</p> <p><b>Data di conseguimento titolo:</b> 13/07/2007</p> <p><b>Votazione e/o valutazione conseguita:</b> 98/100</p>
<b>Esperienze professionali</b>	<b>1. Assegni di ricerca</b>	
	dal 01/02/2023 al 05/05/2023	<p><b>Tipologia contratto:</b> Assegno di ricerca (SSD BIO/10) nell'ambito del progetto ARS01_01166 -BIONUTRA- AGRIFOOD - Ricerca Industriale – MIUR. Dichiarato vincitore con Decreto n. 67 del 25/01/2023</p> <p><b>Durata dell'incarico e/o dell'attività svolta:</b> 10 mesi</p> <p><b>Estremi del contratto:</b> Contratto per lo svolgimento di attività di ricerca firmato il 27/01/23, presso l'Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli".</p> <p><b>Titolo della ricerca:</b> "Caratterizzazione strutturale e funzionale di proteine tossiche dal fungo edibile <i>Agaricus bisporus</i>"</p> <p><b>Svolto presso:</b> il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Ambientali Biologiche e Farmaceutiche (DiSTABiF) - Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli"</p> <p><b>Attività svolta:</b> l'attività di ricerca prevede l'isolamento e la caratterizzazione di ribonucleasi specifiche dal fungo edibile <i>Agaricus bisporus</i> (champignon). A tale scopo, vengono utilizzati saggi enzimatici e appropriati protocolli di purificazione per isolare e purificare eventuali ribonucleasi specifiche da tali funghi. Inoltre, saranno utilizzate tecniche di spettrometria di massa per l'identificazione della struttura primaria di tali enzimi. I risultati preliminari dell'attività in itinere sono stati oggetto di recente pubblicazione (pubblicazione numero 1 dell'elenco pubblicazioni scientifiche 'punto 7 del curriculum vitae').</p>
	dal 01/12/2021 al 30/11/2022	<p><b>Tipologia contratto:</b> Assegno di ricerca (SSD BIO/10) nell'ambito del progetto PSR Campania 2014/2020 – Misura 16 – Tipologia di intervento 16.1 – Azione 2 – "Sostegno ai Progetti Operativi di Innovazione (POI)" – "Innovazioni agronomiche per il miglioramento della qualità dei frutti di melograno e della competitività delle aziende in filiera corta (Granatum). Dichiarato vincitore con Decreto Prot. n. 171233 del 04/11/2021</p> <p><b>Durata dell'incarico e/o dell'attività svolta:</b> 12 mesi</p> <p><b>Estremi del contratto:</b> Contratto per lo svolgimento di attività di ricerca firmato il 30/11/2021 e protocollato con Prot. n. 203247 del 28/12/2021, presso l'Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli"</p> <p><b>Titolo della ricerca:</b> "Biomolecole con proprietà nutraceutiche in cultivar di melograno campano come possibili indici biochimici e molecolari per la caratterizzazione dei frutti"</p> <p><b>Svolto presso:</b> il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Ambientali</p>

	<p>Biologiche e Farmaceutiche (DiSTABiF) - Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli"</p> <p><b>Attività svolta:</b> l'attività di ricerca ha riguardato l'isolamento e la quantizzazione di biomolecole con proprietà nutraceutiche. In particolare, sono stati caratterizzati i profili amminoacidici di sette accessioni di melograno campano. Le analisi sono state effettuate mediante l'utilizzo dell'analizzatore di amminoacidi (Biochrom 30), basato sul principio della cromatografia a scambio cationico con derivatizzazione post-colonna e l'impiego della ninidrina come cromoforo.</p> <p><b>Esperienze maturate:</b> l'attività di ricerca ha consentito di maturare esperienza nello studio e caratterizzazione di biomolecole con proprietà nutraceutiche da estratti vegetali.</p>
<b>2. Borse di studio</b>	
dal 05/05/2021 al 03/11/2021	<p><b>Tipologia contratto:</b> Borsa di studio per attività di ricerca (SSD BIO/10) nell'ambito del progetto "Identificazione, caratterizzazione e significato della tumorigenesi nel colon-retto: causa, prevenzione e cura - iCURE". Dichiarato vincitore con Decreto Prot. n. 68836 del 03/05/2021</p> <p><b>Durata dell'incarico e/o dell'attività svolta:</b> 6 mesi</p> <p><b>Estremi del contratto:</b> l'incarico è stato attribuito tramite lettera di accettazione firmata il 03/05/2021 e rilasciata dall'Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli"</p> <p><b>Svolta presso:</b> il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Ambientali Biologiche e Farmaceutiche (DiSTABiF) - Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli"</p> <p><b>Attività svolta:</b> l'attività di ricerca ha riguardato la purificazione di una ribonucleasi specifica (ageritina) da funghi edibili, che data la sua citotossicità contro diverse linee cellulari tumorali potrebbe essere utilizzata per la costruzione di immunotossine specifiche per la terapia antitumorale. In particolare, per l'ottenimento dell'ageritina da <i>Cyclocybe aegerita</i> (sinonimo <i>Agrocybe aegerita</i>) sono state utilizzate tecniche cromatografiche a media e alta pressione. Inoltre, è stato messo a punto un protocollo iniziale per la costruzione di un'immunotossina tramite l'utilizzo dell'anticorpo monoclonale Cetuximab come carrier.</p> <p><b>Esperienze maturate:</b> l'attività di ricerca ha consentito di maturare esperienza nel campo della modifica chimica delle proteine e nella costruzione di immunoconiugati.</p>
dal 05/05/2016 al 05/12/2016	<p><b>Tipologia contratto:</b> Borsa di studio per attività di ricerca (SSD BIO/10) nell'ambito del progetto di formazione nel campo della progettazione, sviluppo e produzione di cibi funzionali e/o arricchiti (PON03PE_00060_2/F)</p> <p><b>Durata dell'incarico e/o dell'attività svolta:</b> 1200 ore (7 mesi)</p> <p><b>Estremi del contratto:</b> incarico attribuito tramite lettera di accettazione firmata il 02/05/2016 e protocollata con Prot. n. 22663 del 02/05/2016, presso il Dipartimento di Medicina Sperimentale dell'Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli", allora Seconda Università degli Studi di Napoli</p> <p><b>Svolta presso:</b> il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Ambientali Biologiche e Farmaceutiche (DiSTABiF) - Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli", allora Seconda Università degli Studi di</p>

	<p>Napoli</p> <p><b>Attività svolta:</b> l'attività di ricerca e formazione ha riguardato l'analisi biochimico-nutrizionale di cibi funzionali e/o arricchiti tramite lo studio dei valori nutrizionali. In particolare, è stato quantizzato il contenuto di proteine e lipidi totali ed è stata valutata la composizione amminoacidica di tali alimenti con particolare interesse al contenuto degli amminoacidi essenziali. Infine, sono stati messi a punto saggi colorimetrici ed enzimatici per valutare l'attività antiossidante degli estratti e l'eventuale presenza di fattori anti-nutrizionali.</p> <p><b>Esperienze maturate:</b> l'attività di ricerca ha consentito di acquisire competenze nel campo della produzione e progettazione di cibi funzionali e/o arricchiti. Inoltre, l'attività di formazione ha consentito di approfondire conoscenze specialistiche tramite l'acquisizione di crediti formativi nelle seguenti discipline: i) biochimica ed enzimologia; ii) chimica degli alimenti; iii) microbiologia industriale ed alimentare; iv) biotecnologie alimentari; v) fisiologia della nutrizione; vi) impianti chimici e biochimici; e vii) biotecnologie industriali.</p>
dal 11/12/2014 al 04/05/2015	<p><b>Tipologia contratto:</b> Borsa di studio per attività di ricerca (SSD BIO/10) nell'ambito del progetto "Profiling Molecolare di prodotti tradizionali mediante tecniche di spettrometria di massa-CARINA"</p> <p><b>Durata dell'incarico e/o dell'attività svolta:</b> 5 mesi</p> <p><b>Estremi del contratto:</b> incarico attribuito con lettera di accettazione del 10/12/2014 rilasciata dall'Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli", allora Seconda Università degli Studi di Napoli</p> <p><b>Svolta presso:</b> il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Ambientali Biologiche e Farmaceutiche (DiSTABiF) - Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli", allora Seconda Università degli Studi di Napoli.</p> <p><b>Attività svolta:</b> l'attività di ricerca ha riguardato lo studio dei profili molecolari di prodotti tradizionali campani. In particolare, sono stati sviluppati protocolli per l'estrazione e l'analisi di amminoacidi liberi da matrici alimentari complesse e l'isolamento di proteine e peptidi da utilizzare come possibili marcatori molecolari nel controllo delle frodi alimentari.</p> <p><b>Esperienze maturate:</b> l'attività svolta ha consentito di maturare esperienza nei metodi di estrazione e separazione di proteine e peptidi, oltre ad acquisire conoscenze e manualità nell'utilizzo dei sistemi cromatografici.</p>
<b>3. Contratti di collaborazione/altro</b>	
dal 04/11/2021 al 15/12/2021	<p><b>Tipologia contratto:</b> Incarico di Tutor di laboratorio nel Master di II livello in: "Inquinamento ambientale: rischi e strategie diagnostiche per la tutela della salute ambientale dell'uomo" per il modulo II dal titolo: "Tecniche biochimiche per il monitoraggio in campo ambientale"</p> <p><b>Estremi del contratto:</b> l'incarico di tutor di laboratorio è stato attribuito mediante lettera d'incarico firmata l'08/09/2021 e rilasciata dal direttore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Ambientali Biologiche e Farmaceutiche (DiSTABiF)</p> <p><b>Durata dell'incarico e/o dell'attività svolta:</b> 8 ore</p> <p><b>Svolto presso:</b> Dipartimento di Scienze e Tecnologie Ambientali Biologiche e Farmaceutiche (DiSTABiF) - Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli"</p>

	<p><b>Attività svolta:</b> l'attività di tutorato ha riguardato lo svolgimento di esercitazioni laboratoriali teorico-pratiche sull'utilizzo degli enzimi impiegati nel biorisanamento di acque di scarico contaminate da fenolo. In particolare, l'attività di laboratorio ha previsto l'utilizzo del sistema cromatografico ad alta pressione (RP-HPLC) e dello spettrofotometro UV-visibile per la quantizzazione del fenolo in acque contaminate.</p> <p><b>Esperienze maturate:</b> l'attività svolta ha permesso di acquisire esperienze nella preparazione di lezioni, seminari ed esercitazioni di laboratorio per studenti universitari.</p>
dal 06/05/2019 al 05/07/2019	<p><b>Tipologia contratto:</b> Attività di tutorato in Biochimica per i corsi di laurea in Scienze Biologiche, Biotecnologie e Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana</p> <p><b>Durata dell'incarico e/o dell'attività svolta:</b> 14 ore per singolo corso di laurea (totale ore 42)</p> <p><b>Estremi del contratto:</b> Gli incarichi di tutor didattico sono stati attribuiti tramite contratti firmati il 09/05/2019 e protocollati con Prot. n. 65057, 65069, e 65064 del 09/05/2019 presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Ambientali Biologiche e Farmaceutiche (DiSTABiF)</p> <p><b>Svolta presso:</b> il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Ambientali Biologiche e Farmaceutiche (DiSTABiF) - Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli"</p> <p><b>Attività svolta:</b> l'attività di tutorato ha riguardato assistenza alla didattica e laboratoriale per il corso di biochimica ed ha interessato gli studenti afferenti ai corsi di Laurea in Scienze Biologiche, Biotecnologie e Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana.</p> <p><b>Esperienze maturate:</b> l'attività svolta ha permesso di acquisire esperienze nella preparazione di lezioni, seminari ed esercitazioni di laboratorio per studenti universitari.</p>
dal 02/05/2017 al 03/07/2017	<p><b>Tipologia contratto:</b> Collaborazione occasionale come esperto esterno in scienze nel progetto Alternanza Scuola Lavoro</p> <p><b>Durata dell'incarico e/o dell'attività svolta:</b> 30 ore</p> <p><b>Svolta presso:</b> Liceo Scientifico Enrico Fermi di Aversa (CE)</p> <p><b>Attività svolta:</b> l'attività in qualità di esperto esterno in scienze ha previsto sia una parte teorica (seminari) che pratica (laboratori) sullo studio di macromolecole biologiche.</p> <p><b>Esperienze maturate:</b> l'attività svolta ha permesso di acquisire esperienze nella preparazione di lezioni, seminari ed esercitazioni di laboratorio per studenti dei licei ad indirizzo scientifico.</p>
dal 01/07/2015 al 30/11/2015	<p><b>Tipologia contratto:</b> Collaborazione occasionale nell'ambito del progetto "Introduzione e valorizzazione di alimenti salutistici e razionalizzazione produttiva nelle filiere tradizionali della Regione Campania-(POR CAMPANIA FESR 2007-2013 - Asse 2 - O.O. 2.2)</p> <p><b>Estremi del contratto:</b> l'incarico è stato attribuito mediante lettera di incarico rilasciata dal legale rappresentante del ProdAl S.c.a r.l il 01/07/2015, Fisciano (SA)</p> <p><b>Durata dell'incarico e/o dell'attività svolta:</b> 456 ore</p> <p><b>Svolta presso:</b> il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Ambientali Biologiche e Farmaceutiche (DiSTABiF) - Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli", allora Seconda Università degli Studi di Napoli</p> <p><b>Attività svolta:</b> l'attività di ricerca ha riguardato l'analisi nutrizionale di</p>

		<p>alimenti salutistici prodotti nelle filiere tradizionali della regione Campania. In particolare, sono stati valutati i valori nutrizionali, il profilo amminoacidico e l'attività antiossidante di tali alimenti.</p> <p><b>Esperienze maturate:</b> l'attività svolta ha consentito di maturare esperienza nel campo della ricerca in ambito biochimico-nutrizionale.</p>
	dal 02/07/2014 al 31/10/2014	<p><b>Tipologia contratto:</b> Collaborazione occasionale nell'ambito del progetto "Introduzione e valorizzazione di alimenti salutistici e razionalizzazione produttiva nelle filiere tradizionali della Regione Campania-(POR CAMPANIA FESR 2007-2013 - Asse 2 - O.O. 2.2)</p> <p><b>Estremi del contratto:</b> Incarico attribuito mediante lettera di incarico rilasciata dal legale rappresentante del ProdAl S.c.a r.l il 02/07/2014, Fisciano (SA)</p> <p><b>Durata dell'incarico e/o dell'attività svolta:</b> 247 ore</p> <p><b>Svolta presso:</b> il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Ambientali Biologiche e Farmaceutiche (DiSTABiF) - Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli", allora Seconda Università degli Studi di Napoli</p> <p><b>Attività svolta:</b> l'attività di ricerca ha riguardato l'analisi nutrizionale di alimenti salutistici prodotti nelle filiere tradizionali della regione Campania. In particolare, sono stati valutati i valori nutrizionali, il profilo amminoacidico e l'attività antiossidante di tali alimenti.</p> <p><b>Esperienza maturata:</b> l'attività svolta ha consentito di maturare esperienza nel campo della ricerca in ambito biochimico-nutrizionale.</p>
	dal 05/05/2014 al 31/10/2014	<p><b>Tipologia contratto:</b> Collaborazione occasionale nell'ambito del progetto "Introduzione e valorizzazione di alimenti salutistici e razionalizzazione produttiva nelle filiere tradizionali della Regione Campania-(POR CAMPANIA FESR 2007-2013 - Asse 2 - O.O. 2.2)</p> <p><b>Estremi del contratto:</b> Incarico attribuito mediante lettera di incarico rilasciata dal legale rappresentante del ProdAl S.c.a r.l il 05/05/2014, Fisciano (SA)</p> <p><b>Durata dell'incarico e/o dell'attività svolta:</b> 630 ore</p> <p><b>Svolta presso:</b> il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Ambientali Biologiche e Farmaceutiche (DiSTABiF) - Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli", allora Seconda Università degli Studi di Napoli</p> <p><b>Attività svolta:</b> l'attività di ricerca ha riguardato l'analisi nutrizionale di alimenti salutistici prodotti nelle filiere tradizionali della regione Campania. In particolare, sono stati valutati i valori nutrizionali, il profilo amminoacidico e l'attività antiossidante di tali alimenti.</p> <p><b>Esperienze maturate:</b> l'attività svolta ha consentito di maturare esperienza nel campo della ricerca in ambito biochimico-nutrizionale.</p>
<b>Attività di ricerca all'estero</b>	dal 04/01/2019 al 04/03/2019	<p><b>Ruolo:</b> Visiting researcher</p> <p><b>Durata dell'incarico e/o dell'attività svolta:</b> 2 mesi</p> <p><b>Svolto presso:</b> il Dipartimento di Biochimica e Biologia Molecolare e Fisiologia, Università di Valladolid (Valladolid, Spagna)</p> <p><b>Responsabile del laboratorio:</b> Prof. José Miguel Ferrera</p> <p><b>Attività svolta:</b> l'attività di ricerca ha riguardato la caratterizzazione strutturale e funzionale di una nuova ribonucleasi specifica isolata dal fungo edibile <i>Pleurotus ostreatus</i>. In particolare, sono stati eseguiti saggi di attività enzimatica per valutare la capacità di inibizione della sintesi</p>

		<p>proteica di tale enzima. Infine, l'approccio combinato basato sull'analisi del genoma e la spettrometria di massa, ha permesso di determinare la struttura primaria di tale enzima. L'attività di ricerca svolta è comprovata dalle pubblicazioni numero 23 e 26 dell'elenco pubblicazioni scientifiche (punto 7 del curriculum vitae). L'attività di ricerca è stata supportata dal premio per giovani ricercatori affiliati alla Società Italiana di Biochimica e Biologia Molecolare – SIB (punto 2 del CV).</p> <p><b>Esperienze maturate:</b> l'attività svolta ha consentito di acquisire maggiori conoscenze del campo della purificazione di tali enzimi e nella messa a punto di saggi enzimatici volti a valutarne l'attività.</p>
--	--	---

## 2. TITOLI

<b>Appartenenza a società scientifiche</b>	dal 01/01/2017 ad oggi	Membro della Società Italiana di Biochimica e Biologia Molecolare – SIB
<b>Comitati di valutazione e attività di revisore</b>	dal 2021 ad oggi	<p>Membro della Reviewer Board della rivista internazionale "Toxins" ISSN: 2072-6651. IF (2021): 5.075.</p> <p>Attività di revisore per riviste internazionali con Impact factor tra cui: Animals (MDPI), Antibiotics (MDPI), Antioxidants (MDPI) IJMS (MDPI), JOF (MDPI), Molecules (MDPI), Foods (MDPI), Journal of Food Quality (Hindawi), BioMed Research International (Hindawi).</p>
<b>Premi e riconoscimenti</b>	18/09/2018	Vincitore di un contributo per soggiorni di ricerca all'estero, finanziato dalla Società Italiana di Biochimica e Biologia Molecolare (SIB)
<b>Nomina di cultore della materia</b>	dal 2015 ad oggi	<p><b>Titolo Conseguito:</b> Nomina di cultore della materia in "Biochimica (SSD BIO/10)" e membro esterno di commissioni d'esame di insegnamenti afferenti al settore scientifico-disciplinare BIO/10</p> <p><b>Conseguito presso:</b> il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Ambientali Biologiche e Farmaceutiche (DiSTABIF) - Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli"</p> <p><b>Attività svolta:</b> l'attività prevede: i) assistenza alla didattica per i corsi d'insegnamento relativi al settore scientifico disciplinare BIO/10 (corso di biochimica); ii) affiancamento degli studenti in laboratorio e durante la stesura della tesi; iii) svolgimento di attività seminariali e iv) partecipazione come membro esterno a commissioni d'esame.</p> <p><b>Esperienze maturate:</b> nel corso degli anni è stata maturata una notevole esperienza nell'affiancamento alla didattica e nell'approccio con gli studenti, sia in seduta d'esame, come membro esterno di commissione, che durante la preparazione della tesi di laurea, in qualità di correlatore di tesi</p>
<b>Abilitazione alla professione di biologo</b>	dal 2014 ad oggi	<p><b>Titolo Conseguito:</b> Abilitazione alla professione di biologo (prima sessione)</p> <p><b>Conseguita presso:</b> l'Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli", allora Seconda Università degli Studi di Napoli</p>

### 3. ATTIVITÀ DIDATTICA E COMMISSIONI

<b>Insegnamenti presso Corsi di Laurea triennale e Magistrale</b>	dal 2015 ad oggi	<p>il Dr. Nicola Landi ha svolto, a partire dall'anno accademico 2015/2016 ad oggi e senza interruzioni, attività seminariale e di assistenza alla didattica per i corsi d'insegnamento relativi al settore scientifico disciplinare BIO/10:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Biochimica e Biotecnologie degli Alimenti nell'ambito del Corso di Laurea Magistrale in Scienze degli Alimenti e dalla Nutrizione Umana dell'Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli"</li> <li>- Chimica biologica nell'ambito del corso di laurea triennale in Scienze Biologiche dell'Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli"</li> <li>- Biochimica nell'ambito del corso di laurea triennale in Scienze Agrarie e Forestali dell'Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli"</li> </ul>
<b>Altre attività didattiche</b>	dal 2015 ad oggi	<p>L'attività didattica del Dr. Nicola Landi include inoltre le seguenti attività di formazione alla ricerca e tutoraggio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Attività di correlatore di Tesi di Laurea sperimentali e metodologiche su tematiche relative all'SSD BIO/10 (più di 10 Tesi di Laurea Magistrale in Biologia presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Ambientali, Biologiche e Farmaceutiche - DiSTABiF, Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli")</li> <li>-Attività di assistenza alla didattica in qualità di tutor, mediante chiarimenti e/o spiegazioni, riguardanti le lezioni del corso di Chimica Biologica o le esperienze di laboratorio</li> </ul>
<b>Commissioni non Universitarie</b>	dal 26/05/2021 ad oggi	<p><b>Ruolo:</b> Membro della commissione comunale in qualità di esperto del settore Agro-Alimentare per l'attribuzione della De. CO (Denominazione di origine comunale),  <b>Attribuito con:</b> decreto prot. n. 2669 del 26/08/2021 rilasciato dal comune di Valle Agricola (CE)  <b>Svolto presso:</b> il Comune di Valle Agricola (provincia di Caserta)  <b>Attività svolta:</b> attribuzione della denominazione De. CO a prodotti locali al fine di valorizzare le attività agro-alimentari tradizionali locali.</p>

### 4. ATTIVITÀ DI RICERCA

<b>Campi di ricerca</b>	dal 2013 ad oggi	<p>Il Dr. Nicola Landi svolge dal 2013 e senza interruzioni attività di ricerca nel gruppo di Biochimica delle proteine coordinato dal Prof. Antimo Di Maro, presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Ambientali, Biologiche e Farmaceutiche (DiSTABiF), Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli".</p> <p>Il Dr. Landi ha una consolidata esperienza nel campo della biochimica delle proteine. Tale esperienza viene confermata dalle 44 pubblicazioni riportate nell'elenco pubblicazioni scientifiche (punto 7 del curriculum vitae), in cui il Dr. Landi risulta primo/co-primo autore in 22 pubblicazioni su 44 (50%</p>
-------------------------	------------------	---

		<p>rispetto al totale delle pubblicazioni). Inoltre, 29 pubblicazioni su 44 sono in riviste Q1 (65,9% di pubblicazioni su riviste Q1) in 'BIOCHEMISTRY &amp; MOLECULAR BIOLOGY' (10/29; 34,5%), 'CHEMISTRY, APPLIED' (10/29; 34,5%), 'FOOD SCIENCE &amp; TECHNOLOGY' (10/29; 34,5%), 'TOXICOLOGY' (8/29; 27,6%), 'AGRICULTURE, MULTIDISCIPLINARY' (3/29; 10,3%) e 'BIOPHYSICS' (1/29; 3,4%). Il Dr. Landi risulta primo/co-primo autore in 16 pubblicazioni su riviste Q1 (55,2% rispetto al totale delle pubblicazioni su riviste Q1).</p> <p>Le principali attività di ricerca riguardano: i) lo studio della relazione struttura/funzione di enzimi da piante e funghi edibili, da utilizzare in campo biomedico o come biopesticidi; ii) lo sviluppo di metodologie per l'isolamento/determinazione della struttura primaria di peptidi e proteine mediante tecniche di spettrometria di massa e analisi del genoma; e iii) lo studio della composizione biochimico-nutrizionale di numerosi prodotti tipici/tradizionali del territorio campano; iv) ottimizzazione dell'induzione, espressione e purificazione di proteine ricombinanti in sistemi di espressione eterologa.</p> <p>Negli anni, il Dr. Landi ha maturato competenze nell'utilizzo di sistemi cromatografici (FPLC e HPLC) impiegati per la purificazione di proteine isolate da piante, animali e funghi. Inoltre, il Dr. Landi ha acquisito esperienza nell'espressione eterologa, purificazione e folding di proteine ricombinanti e nella costruzione di immunotossine per possibili applicazioni in campo biomedico. Attualmente, il Dr. Landi è impegnato nella caratterizzazione strutturale e funzionale di una nuova famiglia di enzimi ribotossici, denominata 'ribotoxin-like proteins', da funghi edibili appartenenti ai basidiomiceti. Queste tossine, il cui prototipo è l'ageritina, sono ribonucleasi specifiche in grado di danneggiare i ribosomi di tutti gli organismi (eucarioti e procarioti) con conseguente inibizione della sintesi proteica e morte cellulare. La caratterizzazione di nuovi enzimi bioattivi è una delle principali sfide dell'approccio biochimico applicato allo sviluppo di strategie terapeutiche innovative. In tale contesto, il Dr. Landi ha acquisito una grande competenza, nella purificazione e caratterizzazione strutturale e funzionale di tali enzimi (attività antivirale, antifungina e citotossica). Inoltre, il Dr. Landi ha acquisito competenze nella messa a punto di protocolli di purificazione di proteine sia in scala analitica che preparativa. Infine, una parte della ricerca del Dr. Landi riguarda la valorizzazione di prodotti tipici locali, attraverso lo studio delle loro caratteristiche biochimico-nutrizionali, con particolare attenzione all'analisi della composizione amminoacidica e del potenziale nutraceutico.</p>
<p><b>Collaborazioni internazionali</b></p>		<p>Il Dr Landi ha instaurato una fitta rete di collaborazioni con numerosi gruppi di ricerca a livello internazionale. Di seguito sono elencate le principali collaborazioni passate ed <i>in itinere</i> a livello internazionale, rispetto alle quali il sottoscritto figura come primo/*co-primo autore in pubblicazioni peer reviewed:</p>

	<p>(*uguale contributo degli autori)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Collaborazione a livello internazionale con il Prof. José Miguel Ferreras Rodriguez, Dipartimento di Biochimica e Biologia Molecolare e Fisiologia, Università di Valladolid. Valladolid, Spagna (dal 2018 ad oggi)</li> </ul> <p>-Landi N, Ragucci S, Citores L, Clemente A, Hussain HZF, Iglesias R, Ferreras JM, Di Maro A. Isolation, Characterization and Biological Action of Type-1 Ribosome-Inactivating Proteins from Tissues of <i>Salsola soda</i> L. Toxins (Basel). 2022 Aug 19;14(8):566.</p> <p>-Landi N, Ragucci S, Russo R, Valletta M, Pizzo E, Ferreras JM, Di Maro A. The ribotoxin-like protein Ostreatin from <i>Pleurotus ostreatus</i> fruiting bodies: Confirmation of a novel ribonuclease family expressed in basidiomycetes. Int J Biol Macromol. 2020 Oct 15; 161:1329-1336. <li>• Collaborazione a livello internazionale con la Prof. ssa Rosario Iglesias, Dipartimento di Biochimica e Biologia Molecolare e Fisiologia, Università di Valladolid. Valladolid, Spagna (dal 2015 ad oggi)</li> <p>-Landi N, Ragucci S, Citores L, Clemente A, Hussain HZF, Iglesias R, Ferreras JM, Di Maro A. Isolation, Characterization and Biological Action of Type-1 Ribosome-Inactivating Proteins from Tissues of <i>Salsola soda</i> L. Toxins (Basel). 2022 Aug 19;14(8):566.</p> <p>-Ragucci S*, Landi N*, Russo R, Valletta M, Citores L, Iglesias R, Pedone PV, Pizzo E, Di Maro A. Effect of an additional N-terminal methionyl residue on enzymatic and antifungal activities of Ageritin purified from <i>Agrocybe aegerita</i> fruiting bodies. Int J Biol Macromol. 2020 Jul 15; 155:1226-1235.</p> <p>-Landi N, Pacifico S, Ragucci S, Iglesias R, Piccolella S, Amici A, Di Giuseppe AMA, Di Maro A (2017) Purification, characterization and cytotoxicity assessment of Ageritin: The first ribotoxin from the basidiomycete mushroom <i>Agrocybe aegerita</i>. Biochimica et Biophysica Acta - General Subjects 1861 (5):1113-1121. <li>• Collaborazione a livello internazionale con la Prof. ssa Lucia Citores, Dipartimento di Biochimica e Biologia Molecolare e Fisiologia, Università di Valladolid. Valladolid, Spagna (dal 2018 ad oggi)</li> <p>-Landi N, Ragucci S, Citores L, Clemente A, Hussain HZF, Iglesias R, Ferreras JM, Di Maro A. Isolation, Characterization and Biological Action of Type-1 Ribosome-Inactivating Proteins from Tissues of <i>Salsola soda</i> L. Toxins (Basel). 2022 Aug 19;14(8):566.</p> <p>-Ragucci S*, Landi N*, Russo R, Valletta M, Citores L, Iglesias R, Pedone PV, Pizzo E, Di Maro A. Effect of an additional N-terminal methionyl residue on enzymatic and antifungal activities of Ageritin purified from <i>Agrocybe aegerita</i> fruiting bodies. Int J Biol Macromol. 2020 Jul 15; 155:1226-1235. <li>• Collaborazione a livello internazionale con la Prof. ssa Kristina Sepčić, Department of Biology, Biotechnical Faculty, University of Ljubljana. Ljubljana, Slovenia (dal 2021 ad oggi)</li> <p>-Landi N, Grundner M, Ragucci S, Pavšič M, Mravinec M, Pedone PV, Sepčić K, Di Maro A. Characterization and cytotoxic activity of ribotoxin-like proteins from the edible mushroom <i>Pleurotus eryngii</i>. Food Chem. 2022 Dec 1;396:133655.</p> </p></p></p>
<p><b>Collaborazioni nazionali</b></p>	<p>Il Dr. Landi ha instaurato una fitta rete di collaborazioni con numerosi gruppi di ricerca a livello nazionale. Di seguito sono elencate le principali collaborazioni passate ed <i>in itinere</i> a livello nazionale, rispetto alle quali il sottoscritto figura come primo/*co-primo autore in pubblicazioni peer reviewed:</p> <p>(*uguale contributo degli autori)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Collaborazione a livello nazionale con la Prof. ssa Maria Rosaria Ruocco</li> </ul>

	<p>Dipartimento di Medicina molecolare e Biotecnologie mediche, Università degli Studi di Napoli “Federico II” (dal 2019 ad oggi)</p> <p>-<b>Landi N</b>, Ruocco MR, Ragucci S, Aliotta F, Nasso R, Pedone PV, Di Maro A. Quinoa as source of type 1 ribosome inactivating proteins: A novel knowledge for a revision of its consumption. <i>Food Chem.</i> 2021 Apr 16; 342:128337. doi: 10.1016/j.foodchem.2020.128337</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Collaborazione a livello nazionale con il Prof. Eliodoro Pizzo, Dipartimento di Biologia, Università degli Studi di Napoli “Federico II” (dal 2015 ad oggi)</li> </ul> <p>-<b>Landi N</b>, Ragucci S, Culurciello R, Russo R, Valletta M, Pedone PV, Pizzo E, Di Maro A. Ribotoxin-like proteins from <i>Boletus edulis</i>: structural properties, cytotoxicity and in vitro digestibility. <i>Food Chem.</i> 2021 Oct 15;359: 129931</p> <p>-<b>Landi N</b>, Ragucci S, Russo R, Valletta M, Pizzo E, Ferreras JM, Di Maro A. The ribotoxin-like protein Ostreatin from <i>Pleurotus ostreatus</i> fruiting bodies: Confirmation of a novel ribonuclease family expressed in basidiomycetes. <i>Int J Biol Macromol.</i> 2020 Oct 15; 161:1329-1336. doi: 10.1016/j.ijbiomac.2020.07.267</p> <p>-Ragucci S*, <b>Landi N*</b>, Russo R, Valletta M, Citores L, Iglesias R, Pedone PV, Pizzo E, Di Maro A. Effect of an additional N-terminal methionyl residue on enzymatic and antifungal activities of Ageritin purified from <i>Agrocybe aegerita</i> fruiting bodies. <i>Int J Biol Macromol.</i> 2020 Jul 15; 155:1226-1235</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Collaborazione a livello nazionale con la Prof. ssa Pompea Del Vecchio, Dipartimento di Scienze Chimiche, Università degli Studi di Napoli “Federico II” (dal 2019 ad oggi)</li> </ul> <p>-Lampitella E*, <b>Landi N*</b>, Oliva R, Ragucci S, Petraccone L, Berisio R, Di Maro A, Del Vecchio P. Conformational stability of ageritin, a metal binding ribotoxin-like protein of fungal origin. <i>Int J Biol Macromol.</i> 2022 Nov 30;221:1012-1021. doi: 10.1016/j.ijbiomac.2022.09.103.</p>

## 5. CONGRESSI

<b>Partecipazione a congressi (presentazione di abstract e poster)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. XVI Congresso FISV (Federazione Italiana Scienze della Vita). Titolo del poster: Sodins, ribosome-inactivating proteins from <i>Salsola soda</i> L. Ragucci S., <b>Landi N.</b>, Clemente A., Pedone P.V., Di Maro A. Portici, Italy. September 14-16, 2022</li> <li>2. XVI Congresso FISV (Federazione Italiana Scienze della Vita). Titolo del poster: Nutritional values and amino acid content of ‘Curniciello’ beans grown in ‘Piana di Monte Verna’ district, Italy. <b>Landi N.</b>, Ragucci S., Hussain H.Z.F., Pedone P.V., Di Maro A. Portici, Italy. September 14-16, 2022.</li> <li>3. Congresso SIB (Società italiana di Biochimica e Biologia molecolare). Titolo del poster: Ribotoxin-like proteins from <i>Pleurotus eryngii</i> edible mushroom: the italian ‘cardoncello’. <b>Landi N.</b>, Ragucci S., Clemente A., Pedone P.V., Di Maro A. Meeting Virtual Edition. September 23-24, 2021</li> <li>4. Congresso SIB (Società italiana di Biochimica e Biologia molecolare). Titolo del poster: Ca<sup>2+</sup>-Dependent pseudoperoxidase activity of myoglobin from pigeon, eurasian woodcock and chicken: new insight on meat preservation. Ragucci S., <b>Landi N.</b>, Clemente A., Pedone P.V., Di Maro A. Meeting Virtual Edition. September 23-24, 2021</li> <li>5. Congresso SIB (Società italiana di Biochimica e Biologia molecolare). Titolo del poster: Nutritional values and amino acid content of chickpea seeds grown in Valle Agricola district, Italy. <b>Landi N.</b>, Ragucci S., Latino A., Pedone P.V., Di Maro A. Lecce, Italy. September 18-20, 2019</li> </ol>

	<p>6. Congresso SIB (Società italiana di Biochimica e Biologia molecolare). Titolo del poster: Ostreatin, a novel riotoxin-like protein from fruiting bodies of <i>Pleurotus ostreatus</i>. Ragucci S., <b>Landi N.</b>, Di Maro A. Lecce, Italy. September 18-20, 2019</p> <p>7. XV Congresso FISV (Federazione Italiana Scienze della Vita). Titolo del poster: Primary structure of the myoglobin from Eurasian woodcock (<i>Scolopax rusticola</i> L., family Scolopacidae). Ragucci S., <b>Landi N.</b>, Russo R., Chambery A., Di Maro A. Roma, Italy. September 18-21, 2018</p> <p>8. XV Congresso FISV (Federazione Italiana Scienze della Vita). Titolo del poster: Purification and characterization of a novel peroxidase from seeds of <i>Araujia sericifera</i> Brot. <b>Landi N.</b>, Ragucci S., Di Maro A. Roma, Italy. September 18-21, 2018</p> <p>9. Congresso SIB (Società italiana di Biochimica e Biologia molecolare). Titolo del poster: Nutritional values and chemical composition of Eurasian woodcock (<i>Scolopax rusticola</i> L.) meat. <b>Landi N.</b>, Ragucci S., Fiorentino M., Di Maro A. Caserta, Italy. September 20-22, 2017</p> <p>10. Congresso SIB (Società italiana di Biochimica e Biologia molecolare). Titolo del poster: Isolation of a novel ribosome-inactivating protein from seeds of <i>Araujia sericifera</i> Brot. Ragucci S., Di Costanzo F., Piccirillo R., <b>Landi N.</b>, Di Maro A. Caserta, Italy. September 20-22, 2017</p> <p>11. Congresso SIB (Società italiana di Biochimica e Biologia Molecolare) PROTEINE 2016 Dissecting Biological Complexity at the Molecular Level. Titolo del poster: Ageritin, the first ribotoxin from edible mushroom <i>Agrocybe aegerita</i> (Basidiomycetes). <b>Landi N.</b>, Ragucci S, Di Giuseppe AM, Di Maro A. Bologna, Italy. March 30 - April 1, 2016</p> <p>12. Congresso SIB (Società italiana di Biochimica e Biologia Molecolare). PROTEINE 2016 Dissecting Biological Complexity at the Molecular Level. Titolo del poster: Characterization of myoglobin from pheasant (<i>Phasianus colchicus</i> L.): Di Giuseppe AM, Chambery A, Ragucci S, <b>Landi N.</b>, Di Maro A. Bologna, Italy. March 30 - April 1, 2016</p> <p>13. 58<sup>th</sup> National Meeting of the Italian Society of Biochemistry and Molecular Biology (SIB: Società italiana di Biochimica e Biologia Molecolare). Titolo del poster: Purification and kinetic characterization of myoglobin from <i>Sciurus vulgaris</i> L. Di Giuseppe AM, Ragucci S, <b>Landi N.</b>, Di Maro A. Università degli Studi di Urbino "Carlo Bo" Urbino, Italy. September 14-16, 2015</p> <p>14. Congresso SIB (Società italiana di Biochimica e Biologia Molecolare). Titolo del poster: A novel source of microbial agents: characterization of an antimicrobial peptide from PD-L4, a type 1 ribosome inactivating protein from <i>Phytolacca dioica</i> L. Pizzo E, Zanfardino A, Di Giuseppe AM, Bosso A, <b>Landi N.</b>, Ragucci S, Varcamonti M, Notomista E, Di Maro A. Università degli Studi di Urbino "Carlo Bo" Urbino, Italy. September 14-16, 2015</p> <p>15. XIII Congresso FISV (Federazione Italiana Scienze della Vita). Titolo del poster: Nutritional values and radical scavenging capacities of lentil (<i>Lens culinaris</i> Medik) seeds in Valle Agricola district, Italy. <b>Landi N.</b>, Mezzacapo M. C., Di Maro A. Pisa, Italy. September 24-27, 2014</p>
<b>Comunicazioni orali a convegni</b>	Comunicazione orale per la presentazione del libro dal titolo: "I LEGUMI DI VALLE AGRICOLA - Colture di un paese dell'Alto Casertano", Valle Agricola (CE), 13 Agosto 2021
<b>Partecipazione a convegni</b>	Convegno Bioinformatica e Biologia Computazionale in Campania Titolo del poster: "Insight into the structural features of vertebrate myoglobin

<b>(presentazione di abstract e poster)</b>	<p>family". Ragucci S, Di Giuseppe AMA, <b>Landi N</b>, Di Maro A. Avellino, Italy – 16 Dicembre 2016</p> <p>Convegno sul Recupero, Caratterizzazione e Valorizzazione della Biodiversità Frutticola e Orticola.</p> <p>Titolo del poster: Nutritional values and radical scavenging capacities of lentil (<i>Lens culinaris</i> Medik) seeds of Valle Agricola, Central-South Italy <b>Landi N.</b>, Chambery A., Di Giuseppe Antonella M. A., Parente A., Di Maro A. Caserta, Italy. May, 2015</p>
---	--

## 6. CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

<b>MADRELINGUA</b>	Italiano
<b>ALTRE LINGUE</b>	<p>Inglese</p> <p>Capacità di lettura: Buona</p> <p>Capacità di scrittura: Buona</p> <p>Capacità di espressione orale: Buona</p>
<b>COMPETENZE INFORMATICHE E BIOINFORMATICHE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ottima conoscenza ed utilizzo dei principali sistemi operativi (i.e. Windows e Macintosh);</li> <li>- Ottima conoscenza delle principali applicazioni del pacchetto Office (e.g. Word, Excel, PowerPoint);</li> <li>- Ottima conoscenza ed utilizzo di: i) software bioinformatici per l'allineamento di sequenze di DNA e proteine, consultazione di banche dati; ii) software applicativi di proteomica per l'identificazione e l'analisi di proteine mediante tecniche di spettrometria di massa.</li> </ul>

## 7. ELENCO PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

<b>Pubblicazioni indicizzate su Scopus (*uguale contributo degli autori)</b>
<p>1. Ragucci S, Hussain HZF, Bosso A, <b>Landi N</b>, Clemente A, Pedone PV, Pizzo E, Di Maro A. Isolation, Characterization, and Biocompatibility of Bisporitin, a Ribotoxin-like Protein from White Button Mushroom (<i>Agaricus bisporus</i>). <i>Biomolecules</i>. 2023; 13(2):237. doi: 10.3390/biom13020237</p>
<p>2. <b>Landi N</b>, Ciaramella V, Ragucci S, Chambery A, Ciardiello F, Pedone PV, Troiani T, Di Maro A. A Novel EGFR Targeted Immunotoxin Based on Cetuximab and Type 1 RIP Quinoin Overcomes the Cetuximab Resistance in Colorectal Cancer Cells. <i>Toxins (Basel)</i>. 2023 Jan 9;15(1):57. doi: 10.3390/toxins15010057 <u>Codice scopus</u>: 2-s2.0-85146753155</p>
<p>3. <b>Landi N</b>, Grundner M, Ragucci S, Pavšič M, Mravinec M, Pedone PV, Sepčić K, Di Maro A. Characterization and cytotoxic activity of ribotoxin-like proteins from the edible mushroom <i>Pleurotus eryngii</i>. <i>Food Chem</i>. 2022 Dec 1;396:133655. doi: 10.1016/j.foodchem.2022.133655 <u>Codice Scopus</u>: 2-s2.0-85134743410; <u>WOS</u>: 000898065900002</p>
<p>4. Lampitella E*, <b>Landi N*</b>, Oliva R, Ragucci S, Petraccone L, Berisio R, Di Maro A, Del Vecchio P. Conformational stability of ageritin, a metal binding ribotoxin-like protein of fungal origin. <i>Int J Biol Macromol</i>. 2022 Nov 30;221:1012-1021. doi: 10.1016/j.ijbiomac.2022.09.103 <u>Codice Scopus</u>: 2-s2.0-85138066933; <u>WOS</u>: 000860502700005</p>

5. Iglesias R, Russo R, **Landi N**, Valletta M, Chambery A, Di Maro A, Bolognesi A, Ferreras JM, Citores L. Structure and Biological Properties of Ribosome-Inactivating Proteins and Lectins from Elder (*Sambucus nigra* L.) Leaves. *Toxins* (Basel). 2022 Sep 1;14(9):611. doi: 10.3390/toxins14090611  
Codice Scopus: 2-s2.0-85138460600; WOS: 000857151900001
6. **Landi N**, Ragucci S, Citores L, Clemente A, Hussain HZF, Iglesias R, Ferreras JM, Di Maro A. Isolation, Characterization and Biological Action of Type-1 Ribosome-Inactivating Proteins from Tissues of *Salsola soda* L. *Toxins* (Basel). 2022 Aug 19;14(8):566. doi: 10.3390/toxins14080566  
ID Scopus: 2-s2.0-85137124594; WOS: 000845299600001
7. **Landi N**, Scognamiglio M, Woodrow P, Ciarmiello LF, Ragucci S, Clemente A, Hussain HZF, Fiorentino A, Di Maro A. Biochemical Traits, 1H NMR Profile and Residual DNA Content of 'Asprinio', White Wine from Campania Region (Southern Italy). *Foods*. 2022 Aug 3;11(15):2322. doi: 10.3390/foods11152322  
Codice Scopus: 2-s2.0-85136915878; WOS: 000839889300001
8. Ragucci S, Woodrow P, Clemente A, Russo R, Valletta M, **Landi N**, Russo L, Chambery A, Di Maro A. Myoglobin from Atlantic and Tinker mackerels: Purification, characterization and its possible use as a molecular marker. *Int J Biol Macromol*. 2022 Jun 23;214:459-469. doi: 10.1016/j.ijbiomac.2022.06.12  
Codice Scopus: 2-s2.0-85132897769; WOS: 000851009300007
9. **Landi N**, Hussain HZF, Pedone PV, Ragucci S, Di Maro A. Ribotoxic Proteins, Known as Inhibitors of Protein Synthesis, from Mushrooms and Other Fungi According to Endo's Fragment Detection. *Toxins* (Basel). 2022 Jun 13;14(6):403. doi: 10.3390/toxins14060403  
Codice Scopus: 2-s2.0-85132417499; WOS: 000817471900001
10. Rotondo R, Ragucci S, Castaldo S, **Landi N**, Oliva MA, Pedone PV, Di Maro A, Arcella A. Ageritin-The Ribotoxin-like Protein from Poplar Mushroom (*Cyclocybe aegerita*) Sensitizes Primary Glioblastoma Cells to Conventional Temozolomide Chemotherapy. *Molecules*. 2022 Apr 7;27(8):2385. doi: 10.3390/molecules27082385  
Codice Scopus: 2-s2.0-85128663146; WOS: 000787962200001
11. **Landi N**, Clemente A, Pedone PV, Ragucci S, Di Maro A. An Updated Review of Bioactive Peptides from Mushrooms in a Well-Defined Molecular Weight Range. *Toxins* (Basel). 2022 Jan 22;14(2):84. doi: 10.3390/toxins14020084  
Codice Scopus: 2-s2.0-85123987961; WOS: 000762028500001
12. Valletta M, Ragucci S, **Landi N**, Di Maro A, Pedone PV, Russo R, Chambery A. Mass spectrometry-based protein and peptide profiling for food frauds, traceability and authenticity assessment. *Food Chem*. 2021 Dec 15; 365:130456. doi: 10.1016/j.foodchem.2021.130456  
ID Scopus: 2.0-85110082253; WOS: 000687701800001
13. Ragucci S, Acconcia C, Russo R, **Landi N**, Valletta M, Clemente A, Chambery A, Russo L, Di Maro A. Ca<sup>2+</sup> as activator of pseudoperoxidase activity of pigeon, Eurasian woodcock and chicken myoglobins: New features for meat preservation studies. *Food Chem*. 2021 May 28;363: 130234. doi: 10.1016/j.foodchem.2021.130234  
Codice Scopus: 2-s2.0-85107790617; WOS: 000713715300005
14. **Landi N**, Ragucci S, Culurciello R, Russo R, Valletta M, Pedone PV, Pizzo E, Di Maro A. Ribotoxin-like proteins from *Boletus edulis*: structural properties, cytotoxicity and in vitro digestibility. *Food Chem*. 2021

Oct 15;359: 129931

Codice Scopus: 2-s2.0-85104966396; WOS: 000663770100014

15. **Landi N**, Ragucci S, Di Maro A. Amino Acid Composition of Milk from Cow, Sheep and Goat Raised in Ailano and Valle Agricola, Two Localities of 'Alto Casertano' (Campania Region). *Foods*. 2021; 10(10):2431. doi: 10.3390/foods10102431  
Codice Scopus: 2-s2.0-85118122841; WOS: 000806975900001
16. Rotondo R, Ragucci S, Castaldo S, Oliva MA, **Landi N**, Pedone PV, Arcella A, Di Maro A. Cytotoxicity Effect of Quinoin, Type 1 Ribosome-Inactivating Protein from Quinoa Seeds, on Glioblastoma Cells. *Toxins*. 2021; 13(10):684. doi: 10.3390/toxins13100684  
Codice Scopus: 2-s2.0-85116495232; WOS: 000717098000001
17. Ragucci S, Bulgari D, **Landi N**, Russo R, Clemente A, Valletta M, Chambery A, Gobbi E, Faoro F, Di Maro A. The Structural Characterization and Antipathogenic Activities of Quinoin, a Type 1 Ribosome-Inactivating Protein from Quinoa Seeds. *Int J Mol Sci*. 2021 Aug 20;22(16):8964. doi: 10.3390/ijms22168964  
Codice Scopus: 2-s2.0-85113727219; WOS: 000689076300001
18. **Landi N**, Ruocco MR, Ragucci S, Aliotta F, Nasso R, Pedone PV, Di Maro A. Quinoa as source of type 1 ribosome inactivating proteins: A novel knowledge for a revision of its consumption. *Food Chem*. 2021 Apr 16; 342:128337. doi: 10.1016/j.foodchem.2020.128337  
Codice Scopus: 2-s2.0-85092915854; WOS: 000617925800004
19. Ragucci S, **Landi N**, Russo R, Valletta M, Pedone PV, Chambery A, Di Maro A. Ageritin from Pioppino Mushroom: The Prototype of Ribotoxin-Like Proteins, a Novel Family of Specific Ribonucleases in Edible Mushrooms. *Toxins (Basel)*. 2021 Apr 7;13(4):263. doi: 10.3390/toxins13040263  
Codice Scopus: 2-s2.0-85105162396; WOS: 000643648800001
20. **Landi N**, Piccolella S, Ragucci S, Faramarzi S, Clemente A, Papa S, Pacifico S, Di Maro A. Valle Agricola Chickpeas: Nutritional Profile and Metabolomics Traits of a Typical Landrace Legume from Southern Italy. *Foods*. 2021; 10(3):583. doi: 10.3390/foods10030583  
Codice Scopus: 2-s2.0-85102989228; WOS: 000633679200001
21. Lampitella E, **Landi N**, Oliva R, Gaglione R, Bosso A, De Lise F, Ragucci S, Arciello A, Petraccone L, Pizzo E, Del Vecchio P, Di Maro A. Toxicity and membrane perturbation properties of the ribotoxin-like protein Ageritin. *J Biochem*. 2021 May;170(4):473-482. doi:10.1093/jb/mvab062  
Codice Scopus: 2-s2.0-85115987184; WOS: 000733370400004
22. Ragucci S, Ruggiero A, Russo R, **Landi N**, Valletta M, Chambery A, Russo L, Di Maro A. Correlation of structure, function and protein dynamics in myoglobins from Eurasian woodcock, chicken and ostrich. *J Biomol Struct Dyn*. 2021 Feb;39(3):851-866. doi: 10.1080/07391102.2020.1719201  
Codice SCOPUS: 2-s2.0-85078822078; WOS:000511816800001
23. **Landi N**, Ragucci S, Russo R, Valletta M, Pizzo E, Ferreras JM, Di Maro A. The ribotoxin-like protein Ostreatin from *Pleurotus ostreatus* fruiting bodies: Confirmation of a novel ribonuclease family expressed in basidiomycetes. *Int J Biol Macromol*. 2020 Oct 15; 161:1329-1336. doi: 10.1016/j.ijbiomac.2020.07.267  
Codice SCOPUS: 2-s2.0-85089277761; WOS:000571204500001
24. Baglivo I, Ragucci S, D'Incecco P, **Landi N**, Russo R, Faoro F, Pedone PV, Di Maro A. Gene Organization, Expression, and Localization of Ribotoxin-Like Protein Ageritin in Fruiting Body and Mycelium of *Agrocybe aegerita*. *Int J Mol Sci*. 2020 Sep 28;21(19):7158. doi: 10.3390/ijms21197158

Codice SCOPUS: 2-s2.0-85089279313; WOS:000587165800001

25. Bulgari D, **Landi N**, Ragucci S, Faoro F, Di Maro A. Antiviral Activity of PD-L1 and PD-L4, Type 1 Ribosome Inactivating Proteins from Leaves of *Phytolacca dioica* L. in the Pathosystem *Phaseolus vulgaris*-Tobacco Necrosis Virus (TNV). *Toxins (Basel)*. 2020 Aug 14;12(8):524. doi: 10.3390/toxins12080524  
Codice SCOPUS: 2-s2.0-85089815048; WOS: 000564115200001
26. Ragucci S\*, **Landi N\***, Russo R, Valletta M, Citores L, Iglesias R, Pedone PV, Pizzo E, Di Maro A. Effect of an additional N-terminal methionyl residue on enzymatic and antifungal activities of Ageritin purified from *Agrocybe aegerita* fruiting bodies. *Int J Biol Macromol*. 2020 Jul 15; 155:1226-1235. doi: 10.1016/j.ijbiomac.2019.11.090  
Codice SCOPUS: 2-s2.0-85075854438; WOS:000536122500127
27. Ragucci S, Russo R, **Landi N**, Valletta M, Chambéry A, Esposito S, Raundrup K, Di Maro A. Muskox myoglobin: purification, characterization and kinetics studies compared with cattle and water buffalo myoglobins. *J Sci Food Agric*. 2019 Nov;99(14):6278-6286. doi: 10.1002/jsfa.9901  
Codice SCOPUS: 2-s2.0-85070715800; WOS:000480439100001
28. Ragucci S, Pacifico S, Ruocco MR, Crescente G, Nasso R, Simonetti M, Masullo M, Piccolella S, Pedone PV, **Landi N**, Di Maro A. Ageritin from poplar mushrooms: scale-up purification and cytotoxicity towards undifferentiated and differentiated SH-SY5Y cells. *Food Funct*. 2019 Oct 16;10(10):6342-6350. doi: 10.1039/c9fo01483g  
Codice SCOPUS: 2-s2.0-85073310794; WOS:000490983800008
29. Ruggiero A, García-Ortega L, Moreira M, Ragucci S, **Landi N**, Di Maro A, Berisio R. Binding and enzymatic properties of Ageritin, a fungal ribotoxin with novel zinc-dependent function. *Int J Biol Macromol*. 2019 Sep 1;136:625-631. doi: 10.1016/j.ijbiomac.2019.06.125  
Codice SCOPUS ID: 2-s2.0-85067542825; WOS: 000482533000064
30. **Landi N**, Ragucci S, Letizia F, Fuggi A, Russo R, Pedone PV, Di Maro A. A haem-peroxidase from the seeds of *Araujia sericifera*: Characterization and use as bio-tool to remove phenol from aqueous solutions. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*. 2019, 20. doi:10.1016/j.bcab.2019.101215  
Codice SCOPUS: 2-s2.0-85067842528; WOS:000493911600039
31. **Landi N**, Ragucci S, Russo R, Pedone PV, Chambéry A, Di Maro A. Structural insights into nucleotide and protein sequence of Ageritin: a novel prototype of fungal ribotoxin. *J Biochem*. 2019 May 1;165(5):415-422. doi: 10.1093/jb/mvy113  
Codice SCOPUS: 2-s2.0-85064809055; WOS:000475696800005
32. Ruggiero A, García-Ortega L, Ragucci S, Russo R, **Landi N**, Berisio R, Di Maro A. Structural and enzymatic properties of Ageritin, a novel metal-dependent ribotoxin-like protein with antitumor activity. *Biochim Biophys Acta Gen Subj*. 2018 Dec;1862(12):2888-2894. doi: 10.1016/j.bbagen.2018.09.010  
Codice SCOPUS: 2-s2.0-85053802211; WOS:000449240400035
33. **Landi N**, Ragucci S, Di Giuseppe AM, Russo R, Poerio E, Severino V, Di Maro A. Nutritional profiling of Eurasian woodcock meat: chemical composition and myoglobin characterization. *J Sci Food Agric*. 2018 Oct;98(13):5120-5128. doi: 10.1002/jsfa.9051  
Codice SCOPUS: 2-s2.0-85052494709; WOS: 000443232200038
34. Pizzo E, Pane K, Bosso A, **Landi N**, Ragucci S, Russo R, Gaglione R, Torres MDT, de la Fuente-Nunez C,

Arciello A, Di Donato A, Notomista E, Di Maro A. Novel bioactive peptides from PD-L1/2, a type 1 ribosome inactivating protein from *Phytolacca dioica* L. Evaluation of their antimicrobial properties and anti-biofilm activities. *Biochim Biophys Acta Biomembr.* 2018 Jul;1860(7):1425-1435. doi: 10.1016/j.bbamem.2018.04.010

Codice SCOPUS: 2-s2.0-85046120928; WOS: 000433642100001

35. Di Giuseppe AMA, Russo R, Ragucci S, **Landi N**, Rega C, Chambery A, Di Maro A (2018) Myoglobin from common pheasant (*Phasianus colchicus* L.): Purification and primary structure characterization. *Journal of Food Biochemistry.* 2018; 42 (2). doi:10.1111/jfbc.12477

SCOPUS ID: 2-s2.0-85036522379; WOS: 000428886500012

36. **Landi N**, Pacifico S, Ragucci S, Di Giuseppe AM, Iannuzzi F, Zarrelli A, Piccolella S, Di Maro A. Pioppino mushroom in southern Italy: an undervalued source of nutrients and bioactive compounds. *J Sci Food Agric.* 2017 Dec;97(15):5388-5397. doi: 10.1002/jsfa.8428

Codice SCOPUS: 2-s2.0-85020469959; WOS: 000414635500040

37. **Landi N**, Pacifico S, Ragucci S, Iglesias R, Piccolella S, Amici A, Di Giuseppe AMA, Di Maro A. Purification, characterization and cytotoxicity assessment of Ageritin: The first ribotoxin from the basidiomycete mushroom *Agrocybe aegerita*. *Biochim Biophys Acta Gen Subj.* 2017 May;1861(5 Pt A):1113-1121. doi: 10.1016/j.bbagen.2017.02.023

Codice SCOPUS: 2-s2.0-85014397031; WOS: 000403733500015

38. **Landi N**, Ragucci S, Fiorentino M, Guida V, Di Maro A. Nutritional values and metabolic profile with and without boiled treatment of 'Gallo Matese' beans (*Phaseolus vulgaris* L.), a landrace from Southern Italy. *Acta Sci Pol Technol Aliment.* 2017 Jul-Sep;16(3):331-344. doi: 10.17306/J.AFS.0510

Codici SCOPUS: 2-s2.0-85047289874; WOS:000416095000009

39. **Landi N**, di Giuseppe AMA, Ragucci S, di Maro A. Free amino acid profile of *Bubalus bubalis* L. meat from the Campania region. *Revista Brasileira de Zootecnia.* 2016; 45 (10):627-631. doi:10.1590/S1806-92902016001000008

Codice SCOPUS: 2-s2.0-84994440013; WOS:000386344400008

40. Pizzo E, Zanfardino A, Di Giuseppe AM, Bosso A, Landi N, Ragucci S, Varcamonti M, Notomista E, Di Maro A. A new active antimicrobial peptide from PD-L4, a type 1 ribosome inactivating protein of *Phytolacca dioica* L.: A new function of RIPs for plant defence? *FEBS Lett.* 2015 Sep 14;589(19 Pt B):2812-8. doi: 10.1016/j.febslet.2015.08.018

Codice SCOPUS: 2-s2.0-84941416562; WOS:000362619700023

41. **Landi N**, Pacifico S, Piccolella S, Di Giuseppe AM, Mezzacapo MC, Ragucci S, Iannuzzi F, Zarrelli A, Di Maro A. Valle Agricola lentil, an unknown lentil (*Lens culinaris* Medik.) seed from Southern Italy as a novel antioxidant and prebiotic source. *Food Funct.* 2015 Sep;6(9):3155-64. doi: 10.1039/c5fo00604j

Codice SCOPUS ID: 2-s2.0-84940884892; WOS:000360636300028

42. Sgambati V, Pizzo E, Mezzacapo MC, Di Giuseppe AM, **Landi N**, Poerio E, Di Maro A. Cytotoxic activity of chimeric protein PD-L4UWSCl(tr) does not appear to be affected by specificity of inhibition mediated by anti-protease WSCI domain. *Biochimie.* 2014 Dec;107 Pt B:385-90. doi: 10.1016/j.biochi.2014.10.009

Codice SCOPUS ID: 2-s2.0-84915752598; WOS: 000347742400025

43. Guida V, Niro E, **Landi N**, Chambery A, Parente A, Cantarella L, Cantarella M, Di Maro A. Immobilised peroxidases from *Asparagus acutifolius* L. seeds for olive mill waste water treatment. *RSC Advances.* 2014; 4 (106):61482-61490. doi:10.1039/c4ra11310

Codice SCOPUS: 2-s2.0-84912003066; WOS:000345656600032

44.Guida V, Cantarella M, Chambery A, Mezzacapo MC, Parente A, **Landi N**, Severino V, Di Maro A. Purification and characterization of novel cationic peroxidases from *Asparagus acutifolius* L. with biotechnological applications. *Molecular Biotechnology*. 2014; 56 (8):738-746. doi:10.1007/s12033-014-9752-2

Codice SCOPUS: 2-s2.0-84904856963; WOS: 000339869800007;

#### **Altre Pubblicazioni non indicizzate su Scopus o Web of Science**

##### **Articoli:**

-Di Giuseppe AMA, **Landi N**, Ragucci S, Di Maro A. Isolation of Ribulose-1,5 Bisphosphate Carboxylase/Oxygenase from Young Leaves of *Phytolacca dioica* L. "International Journal of Biochemistry Research & Review". 2015; 5(2): 87-94

-Giarretta N, Mezzacapo MC, Di Giuseppe AMA, **Landi N**, Lippert M, Di Maro A. Sildenafil Determination by Using UPLC in Different Italian Viagra Tablets. "International Journal of Biochemistry Research & Review". 2014; 4(6): 607-614

##### **Libri e/o capitoli di libro:**

-Libro dal titolo: "I LEGUMI DI ALLE AGRICOLA - Colture di un paese dell'Alto Casertano". Autori: **Nicola Landi**, Sara Ragucci e Antimo Di Maro. Editoriale Scientifica Editoriale Scientifica s.r.l. via San Biagio dei Librai, 39 - 80138 Napoli. [www.editorialescientifica.com](http://www.editorialescientifica.com) [info@editorialescientifica.com](mailto:info@editorialescientifica.com); ISBN 979-12-5976-107-1.

Anno di pubblicazione: 2021

## **DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE**

*(Art. 46 D.P.R. n. 445 del 28.12.2000)*

## **DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETA'**

*(Art. 47 D.P.R. n. 445 del 28.12.2000)*

il sottoscritto Nicola Landi, nato il 06/01/1989 a Piedimonte Matese (CE), residente nel Comune di Valle Agricola (provincia di Caserta), via Pizzoni n° 36, CAP 81010

- consapevole della responsabilità cui può andare incontro in caso di dichiarazione mendace o di esibizione di atto falso o contenente dati non più rispondenti a verità nonché delle sanzioni penali richiamate dall'articolo 76 del D.P.R. n. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci;
- ai sensi degli artt. 46/47 del D.P.R. n. 445 del 28.12.2000;

### **DICHIARA**

che quanto contenuto nel curriculum vitae et studiorum di seguito riportato o allegato alla presente dichiarazione, è corrispondente al vero e di essere in possesso di tutti i titoli in esso riportati.

Luogo e Data

Caserta 21/06/23

Firma

