



Scheda insegnamento

CORSO DI STUDIO: PAESAGGIO, AMBIENTE E VERDE URBANO

INSEGNAMENTO: ZOOTECCIA E PAESAGGIO

ANNO ACCADEMICO: 2017-2018

TIPOLOGIA DI ATTIVITA' FORMATIVA: affine

DOCENTE: Ada BRAGHIERI

e-mail: ada.braghieri@unibas.it

sito web:

telefono: 0971/205101

cell. di servizio 3204371180

Lingua di insegnamento: ITALIANO

| | | | |
|------------------|---|------------------|----|
| N° CFU | 6 | N° ORE | 56 |
| di cui | | di cui | |
| Lezioni frontali | 5 | Lezioni frontali | 40 |
| Esercitazioni | 1 | Esercitazioni | 16 |
| Laboratorio | | Laboratorio | |

SEDE: Matera – plesso San Rocco

DIPARTIMENTO: DiCEM

PERIODO DI SVOLGIMENTO DELLE LEZIONI: I semestre

OBIETTIVI FORMATIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Il corso ha l'obiettivo di fornire informazioni relative alla gestione delle specie zootecniche nei parchi e nelle aree protette dal punto di vista della sostenibilità ambientale e del loro ruolo multifunzionale.

- **Conoscenza e capacità di comprensione:** lo studente deve dimostrare di conoscere e saper comprendere le problematiche relative alla gestione zootecnica dei parchi e delle aree protette in termini di capacità biotica, di biodiversità e di sostenibilità ambientale.
- **Capacità di applicare conoscenza e comprensione:** lo studente deve dimostrare di essere in grado di progettare piani di gestione delle diverse specie zootecniche in aree protette e/o parchi.
- **Autonomia di giudizio:** lo studente deve essere in grado di sapere valutare in maniera autonoma le potenzialità faunistiche di un'area protetta o di un parco e di indicare le principali metodologie pertinenti alla loro determinazione.
- **Abilità comunicative:** lo studente deve avere acquisito la capacità di spiegare, in maniera semplice, anche a persone non esperte le problematiche relative alla presenza di specie



Università degli Studi della Basilicata
Dipartimento di Culture Europee e del Mediterraneo:
Architettura, Ambiente, Patrimoni Culturali
(DiCEM)

zootecnie e di sistemi zootecnici estensivi in aree protette; deve inoltre dimostrare la capacità di presentare un elaborato relativo alla gestione zootecnica nei parchi utilizzando correttamente un appropriato linguaggio scientifico.

- **Capacità di apprendimento:** lo studente deve essere in grado di aggiornarsi continuamente, tramite la consultazione di testi e pubblicazioni specifiche del settore, anche in lingua inglese, allo scopo di acquisire la capacità di seguire eventuali Corsi di approfondimento e Seminari specialistici.

PREREQUISITI

CONTENUTI DEL CORSO

1° CFU (8 ore di lezioni frontali)

Le aree naturali protette: classificazione e distribuzione in Italia e in Basilicata- Normative nazionali e regionali sulle aree protette e normative internazionali sulla conservazione ambientale e faunistica- Natura 2000. Rete ecologica europea e le relative direttive Comunitarie- Zone Speciali di conservazione (ZSC) e siti di Importanza Comunitaria (SIC)- Zone di Protezione Speciale (ZPS)- Le priorità delle aree protette.

2° CFU (8 ore di lezioni frontali)

Concetti generali di ecologia - La specie e le popolazioni – Concetto di gestione delle risorse naturali- l'ecosistema- concetto di risorse naturali- Concetto di fattore limitante – Meccanismi di regolazione delle popolazioni- Fauna indigena e alloctona- L'estinzione e le cause di estinzione Concetto di biodiversità e di nicchia ecologica - L'indice di Shannon e l'indice di dominanza - Specie a selezione r e specie a selezione K.

3° CFU (8 ore di lezioni frontali)

Vocazioni faunistiche, metodi di valutazione della capacità attuale e potenziale – criteri di valutazione della qualità di un habitat - Metodi di valutazione della capacità biotica di un territorio. Gestione degli habitat- Le reintroduzioni e i ripopolamenti -Il controllo della fauna esuberante - Strategie di gestione delle diverse specie di Ungulati.

4° CFU (8 ore di lezioni frontali)

La zootecnia e le aree protette - La fauna dei sistemi pastorali -I sistemi estensivi zootecnici e alcuni esempi- Il pascolo e la gestione del pascolo - Valutazione del comportamento al pascolo - Specie e razze allevate in forma estensiva -Il sistema Podolico - Razze zootecniche in via di estinzione.

5°CFU (8 ore di lezioni frontali)

Allevamento e promozione dei prodotti tipici – Valutazione della sostenibilità delle filiere zootecniche estensive- Ruolo multifunzionale della zootecnia estensiva nelle aree protette - Ecosystem services e loro valutazione.

6°CFU (16 ore di esercitazioni) Visite tecniche e seminari.

METODI DIDATTICI

Il corso prevede 56 ore di didattica tra lezioni e visite tecniche. In particolare sono previste 40 ore di lezione in aula e 16 ore di visite tecniche e seminari.

MODALITA' DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Esame orale

MATERIALE DIDATTICO

Testi di riferimento

F. Petretti- *Gestione della fauna*. Edizioni Agricole de Il sole 24 ORE Edagricole srl., Bologna.

A.M. Simonetta e F. Dessi-Fulgheri – *Principi e tecniche di gestione faunistico-venatoria*. Greentime SpA, Bologna.

D. Bigi e A. Zanon - *Atlante delle razze autoctone*. Edizioni Agricole de Il sole 24 ORE Edagricole srl., Bologna.

Appunti forniti dal docente e distribuiti durante le lezioni, relativi al contenuto del corso e non disponibili nei libri di testo.



Testi di approfondimento

The Sustainability of Agro-Food and Natural Resource Systems in the Mediterranean Basin. A. Vastola Editor. Springer Cham Heidelberg New York Dordrecht London

Materiale on-line

Il materiale viene condiviso con gli studenti attraverso la cartella dropbox del Corso

METODI E MODALITA' DI GESTIONE DEI RAPPORTI CON GLI STUDENTI

Orario di ricevimento:

| giorno | orario | sede |
|---------|--------|-------------------|
| martedì | | Matera- San Rocco |

Oltre l'orario di ricevimento settimanale, il docente è contattabile attraverso la propria mail: ada.braghieri@unibas.it ed è disponibile a ricevere gli studenti in altro orario preventivamente concordato attraverso la stessa mail.

All'inizio del corso, dopo aver descritto obiettivi, programma e metodi di verifica, il docente concorda con gli studenti il sistema di distribuzione del materiale didattico (cartelle condivise). Contestualmente, si raccoglie l'elenco degli studenti che intendono iscriversi al corso, corredato di nome, cognome, matricola, email e recapito telefonico.

DATE ESAMI PREVISTE ¹

Il primo giovedì di ogni mese

SEMINARI DI ESTERNI: SI X NO

¹ Potrebbero subire variazioni: consultare la pagina web del docente o del Dipartimento/Scuola per eventuali aggiornamenti



Università degli Studi della Basilicata
Dipartimento di Culture Europee e del Mediterraneo:
Architettura, Ambiente, Patrimoni Culturali
(DiCEM)

Curriculum scientifico

| |
|---|
| TEL. 0971-205101 |
| MOB. 3204371180 |
| E-MAIL ada.braghieri@unibas.it |
| WEB: |

CURRICULUM SCIENTIFICO/SCIENTIFIC CURRICULUM

Ada Braghieri (Piacenza, Italy, 1962) is Associated Professor at the School of Agricultural, Forestry, Food and Environmental Sciences (SAFE), University of Basilicata (UNIBAS).

Education and Academic Position:

2014 Associated Professor enrolled at UNIBAS

2014 National Scientific Qualification to function as Full professor (07/G1; 10/1/2014-9/1/2020) and Associated Professor (07/G1; 10/1/2014-9/1/2020).

1993 - 2014 Researcher (by competitive National examination) at UNIBAS

1993 - PhD in "Science and technology of animal production in difficult areas" at University of Bari, Italy (UNIBA)

1988 Degree in Agricultural Science (UNIBA)

Number of publications (from Scopus): 59; h-index: 14; 661 total citations by 525 documents.

Research topics:

- Sensory analyses of animal based products;
- Sustainable livestock production;
- Organic farming and product quality in sheep and cattle;
- Grazing behaviour of native breeds;
- Promotion of typical animal based products;
- Horse temperament.

Scientific responsibilities:

Since 2015- Local Unit coordinator of the SISS National Project "Italian Taste";

2010- 2014- Scientific Coordinator of the Regional Project Regione Basilicata (DGR 12/03/2010 N. 496): "Nutritional and sensory properties of lucanian sausages";

2005-2007- Scientific Coordinator of the Regional Project Progetto Gal "Basento-Camastra", Comunità Montana "Alto-Basento", Comunità Montana "Camastra-Alto Sauro". "Filiere Carne Ovina delle Dolomiti Lucane";

1999- Scientific Coordinator of the CNR project: "Conjugated fatty acids in goat cheeses: effect of endogenous and exogenous factors";

1995- Scientific Coordinator of the CNR project: "Effect of rearing system and dietary supplementation on metabolic profile of lactating goats and ewes".

Since 2014: Professor at UNIBAS – Course of *Animal Production*;

2011-2013: Professor at UNIBAS- Course of *Organic livestock farming and animal welfare*;

2008-2011: Professor at UNIBAS- Course of *Animal Breeding*;

2001-2008: Professor at UNIBAS- Course of *Animal Production*;

1997-2001: Professor at UNIBAS- Course of *Institutions of Livestock Production and Zooculture*.

PhD theses Supervision (year of completion):

2008 - A. Sodo – *Improvement of beef quality of Podolian young bulls*.

2011- N. Piazzolla – *Beef sensory evaluation: Development and validation of a quantitative frame of reference for panel training*.

2016 - A. Bragaglio -*An integrated approach to studying the sustainability of beef production systems in Italy*.

CORSI/COURSES:

Produzioni Animali- Animal Production. Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari

Zootecnia e Paesaggio – Animal Husbandry and Landscape. Corso di Laurea in Paesaggio, Ambiente e Verde Urbano

ORARIO E SEDE DI RICEVIMENTO: martedì presso la sede di Unibas di Matera a S. Rocco (studio docenti); mercoledì e giovedì, dalle 15:30 alle 17:30, presso lo studio del docente (Scuola SAFE, IV piano, Viale dell'Ateneo Lucano 10, Potenza).

Altri orari previo appuntamento / Other times by appointment: Oltre all'orario di ricevimento settimanale, il docente è disponibile in ogni momento per un contatto con gli studenti, attraverso la propria e-mail.



PUBBLICAZIONI/PAPERS

- Marsico G., Vicenti A., Centoducati P., Braghieri A. (1993). Influence of weaning age on productive performance of kids slaughtered at 107 days of age. *Small Ruminant Research*, 12, 321 – 328.
- Celi R., Toteda F., Braghieri A., Facciolongo A.M., Gambacorta M., Di Trana A. (1997). Reproduction in the Cashmere goats: influence of live weight and PGF2a dose on ovulation rate. *European Fine Fibre Network*, 6, 49-54.
- Cifuni, G. F., Braghieri, A., Napolitano, F., Riviezzi, A. M. and Girolami, A. (2001). Influence of storage conditions and age at slaughter on lipid oxidation and fatty acid profile of Apulian lamb. *Italian Journal of Food Science*, 13, 329-336.
- Napolitano, F., Braghieri, A., Cifuni, G. F., Pacelli, C. and Girolami, A. (2002). Behaviour and meat production of organically farmed unweaned lambs. *Small Ruminant Research*, 43, 179-184.
- Girolami, A., Marsico, I., D'Andrea, G., Braghieri, A., Napolitano, F. and Cifuni, G. F. (2003). Fatty acid profile, cholesterol content and tenderness of ostrich meat as influenced by age at slaughter and muscle type. *Meat Science*, 64, 309-315.
- Cifuni G.F., Braghieri A., Riviezzi A.M., Girolami A., Napolitano F. (2003). Artificial rearing and intramuscular fatty acid composition of unweaned lambs. *Italian Journal of Food Science*, 15, 2, 241-248.
- Braghieri, A., Pacelli, C., De Rosa, G., Napolitano, F., Surianello, F. and Girolami, A. (2003). Evaluation of cattle feeding preferences using short term trials. *Italian Journal of Animal Science*, 2, Supplement 1, 246-248.
- Cifuni, G. F., Napolitano, F., Riviezzi, A. M., Braghieri, A. and Girolami, A. (2004). Fatty acid profile, cholesterol content and tenderness of meat from Podolian young bulls. *Meat Science*, 67, 289-297.
- Napolitano, F., Pacelli, C., De Rosa, G., Braghieri, A., and Girolami, A. (2005). Sustainability and welfare of Podolian cattle. *Livestock Production Science*, 92, 323-331.
- Braghieri, A., Cifuni, G. F., Girolami, A., Riviezzi, A. M. and Napolitano, F., (2005). Chemical, physical and sensory properties of meat from pure and crossbred Podolian bulls at different ageing times. *Meat Science*, 69, 681-689.
- Di Trana A., Fedele V., Cifuni G.F., Impemba G., Braghieri A., Claps S., Rubino R. (2005). Relationship among diet botanical composition, milk fatty acids and herbage fatty acids content in grazing goats. *Options mediterraneennes*, 67, 269-273.
- Marino R., Albenzio M., Girolami A., Muscio A., Sevi A., Braghieri A. (2006). Effect of forage to concentrate ratio on growth performance and on carcass and meat quality of Podolian young bulls. *Meat Science*, 72, 415-424.
- Marino R., Albenzio M., Braghieri A., Muscio A., Sevi A. (2006). Organic farming: effects of forage to concentrate ratio and ageing time on meat quality of Podolian young bulls. *Livestock Science*, 102, 42-50.
- Braghieri, A., Pacelli, C., Verdone, M., Girolami, A., Napolitano, F. (2007). Effect of grazing and homeopathy on milk production and immunity of Merino derived ewes. *Small Ruminant Research*, 69, 95-102.
- Napolitano, F., Braghieri, A., Caroprese, M., Marino, R., Girolami A. and Sevi A. (2007). Effect of information about animal welfare, expressed in terms of rearing conditions, on lamb acceptability. *Meat Science*, 77, 431-436.
- Braghieri, A., Girolami, A., Cifuni, G. F., Riviezzi, A. M., Pacelli, C. and Napolitano, F. (2007). Shelf life of meat from Podolian young bulls in relation to the aging method. *Journal of Food Quality*, 30, 496-510.
- Marino R., Braghieri A., Gliatta G., Napolitano F., Santillo A., Zezza T., Girolami A. (2007). Organoleptic properties of meat from Altamura and Trimeticchio lambs slaughtered at two different ages. *Italian Journal of Animal Science*, 6 (Suppl. 1), 556-558.
- Napolitano, F., De Rosa, G., Braghieri, A., Grasso, F., Bordi, A., Wemelsfelder, F. (2008) The qualitative assessment of responsiveness to environmental challenge in horses and ponies. *Applied Animal Behaviour Science*, 109, 342-354.
- Napolitano, F., Pacelli C., Girolami A., Braghieri A. (2008). Effect of information about animal welfare on consumer willingness to pay for yogurt. *Journal of Dairy Science*, 91, 910-917.
- Braghieri A., Carlucci A., Girolami A., Napolitano F. (2008). Tenderness, pH and acceptability of meat from Podolian and Limousine x Podolian young bulls. *Journal of Food Quality*, 31, 490-502.
- De Rosa G., Grasso F., Braghieri A., Bilancione A., Di Francia A., Napolitano F. (2009). Behavior and milk production of buffalo cows as affected by housing system. *J. Dairy Sci.* 92, 907-912.
- Marino R., Braghieri A., Albenzio M., Caroprese M., Girolami A., Santillo A., Sevi A. (2009). Effect of rearing system and of dietary protein level on leptin, growth, and carcass composition in Podolian young bulls. *J. Anim Sci.*, 87, 3097-3104.
- Braghieri A., Girolami A., Carlucci A., Piazzolla N., Riviezzi A.M., Napolitano F. (2009). Sensory Properties Affecting Acceptability Of "Bresaola" From Podolian Young Bulls. *Journal of Sensory Studies*, 24, 677-697.
- Galgano F., Favati F., Russo M.M., Romano P., Braghieri A., Girolami A., 2009. Application of bio-based polymers for fresh meat packaging. *Special Issue of It. J. Food Science* 195-199. ISSN: 1120-1770.
- Carlucci A., Monteleone E., Braghieri A., Napolitano F. (2009). Mapping The Effect Of Information About Animal Welfare On Consumer Liking And Willingness To Pay For Yogurt. *Journal of Sensory Studies*, 24, 712-730.
- Napolitano, F., De Rosa, G., Ferrante, V., Grasso F., Braghieri, A., (2009). Monitoring the welfare of sheep in organic and conventional farms using an ANI 35 L derived method. *Small Ruminant Research*, 83, 49-57.
- Napolitano F., Braghieri A., Piasentier E., Favotto S., Naspetti S., Zanolì R. (2010). Effect of information about organic production on beef liking and consumer willingness to pay. *Food Quality and Preference*, 21, 207-212.
- Napolitano F., Braghieri A., Piasentier E., Favotto S., Naspetti S., Zanolì R.. (2010). Cheese liking and consumer willingness to pay as affected by information about organic production. *Journal of Dairy Research*, 77, 273-279.
- Napolitano F., Girolami A., Braghieri A. (2010). Consumer liking and willingness to pay high welfare animal based products. *Trends in Food Science & Technology*, 21, 537-543.
- Braghieri A., Pacelli C., De Rosa G., Girolami A., De Palo P., Napolitano F. (2011). Podolian beef production on pasture and in confinement. *Animal*, 5:6, 927-937. doi:10.1017/S1751731110002685.
- Braghieri A., Pacelli C., Girolami A., Napolitano F. (2011). Time budget, social and ingestive behaviours expressed by native beef cows in Mediterranean conditions. *Livestock Science*, 141, 47-52, doi:10.1016/j.livsci.2011.05.001.
- Napolitano F., De Rosa G., Girolami A., Scavone M., Braghieri A. (2011). Avoidance distance in sheep: Test-retest reliability and relationship with stockmen attitude. doi:10.1016/j.smallrumres.2011.03.044. *Small Ruminant Research* (ISSN:0921-4488). 81- 86. 99.
- Napolitano F., Girolami A., Pacelli C., Braghieri A. (2011). Activity Budgets and Forage Selection of Podolian Cattle, a Semiwild Bovine Breed. *International Scholarly Research Network ISRN Zoology* Volume 2011, Article ID 972804, doi:10.5402/2011/972804.
- Marino R., Albenzio M., Caroprese M., Napolitano F., Santillo A., Braghieri A. (2011). Effect of grazing and dietary protein on eating quality of Podolian beef. *Journal of Animal Science*, 89, 3752-3758.
- Napolitano F., Girolami A., Santamaria L., Calbi P., Braghieri A. (2011). Behaviour expressed by native cows. *Italian Journal of Animal Science*, 10, 102.



Università degli Studi della Basilicata
Dipartimento di Culture Europee e del Mediterraneo:
Architettura, Ambiente, Patrimoni Culturali
(DiCEM)

- Napolitano F., Braghieri, Dal Bosco A., Piazzolla N., Girolami A., Castellini C. (2011). Drivers of overall liking for organic and conventional rabbit. *Italian Journal of Animal Science*, 10, 90.
- Braghieri A., Piazzolla N., Carlucci A., Monteleone E., Girolami A., Napolitano F. (2012). Development and validation of a quantitative frame of reference for meat sensory evaluation. *Food Quality and Preference*, 25, 63–68.
- Girolami A., Napolitano F., Faraone D., Braghieri A. (2013). Measurement of meat color using computer vision system. *Meat Science*, 93, 111–118.
- Napolitano F., Castellini C., Naspetti S., Piasentier E., Girolami A., Braghieri A. (2013). Consumer preference for chicken breast may be more affected by information on organic production than by product sensory properties. *Poultry Science*, 92, 820–826; doi:10.3382/ps.2012-02633.
- Albenzio M., Santillo A., Caroprese M., Braghieri, A., Sevi A., Napolitano F. (2013). Composition and sensory profiling of probiotic Scamorza ewe milk cheese. *J. Dairy Sci.* 96, 2792–2800.
- Napolitano F., Pacelli C., Grasso F., Braghieri A., De Rosa G. (2013). The behaviour and welfare of buffaloes (*Bubalus bubalis*) in modern dairy enterprises. *Animal*, 7:10, 1704–1713.
- Braghieri, A., Riviezz, A.M., Piazzolla N., Carlucci A., Girolami A., Napolitano F. (2013). Sensory properties and shelf life of Lucanian sausages. *Italian Journal of Animal Science*, 12, 115.
- Napolitano F., Serrapica M., Braghieri A. (2013). Contrasting attitudes towards animal welfare issues within the food chain. *Animals*, (ISSN:2076-2615). 551- 557. 3.
- Masucci F., Zullo A., Grasso F., Barone, C. M. A., Braghieri A, Varricchio M. L., Di Francia A. (2013). Buffalo farming in Sannio Beneventano area: productive and feeding issues. *Italian Journal of Animal Science*, 12, 109.
- Serrapica M., Wemelsfelder F., De Rosa G., Braghieri A., Napolitano F. (2013). Preliminary results on a sequential approach to qualitative behaviour assessment in buffaloes. *Italian Journal of Animal Science*, 12, 59.
- Braghieri A., Napolitano F., Faraone D., Giorgio Di Ioia S., Girolami, A. (2013). Computer vision system for image analysis of visible fat in dry sausages. *Italian Journal of Animal Science*, 12, 115.
- Braghieri A., C. Pacelli, N. Piazzolla, A. Girolami, F. Napolitano, 2013. Eating quality of beef from free-range and confined Podolian young bulls. *Journal of Animal Science*, 91, 5885-5893.
- Girolami A., Napolitano F., Faraone D., Di Bello G., Braghieri A. (2014). Image analysis with the computer vision system and the consumer test in evaluating the appearance of Lucanian dry sausage. *Meat Science*, 96, 610–616.
- Esposito G., Masucci F., Napolitano F., Braghieri A., Romano R., Manzo N., Di Francia A. (2014). Fatty acid and sensory profiles of Caciocavallo cheese as affected by management system. *J. Dairy Sci.*, 97, 1918-1928.
- Braghieri A., Girolami A., Riviezz A. M., Piazzolla N., Napolitano F. (2014). Liking of traditional cheese and consumer willingness to pay. *Italian Journal of Animal Science*, 13, 155-162.
- Serrapica, M., Braghieri, A., Riviezz, A.M., Bragaglio, A., Carlucci, A., Napolitano, F. (2014). Qualitative assessment of buffalo behaviour temporal fluctuations. *Italian Journal of Agronomy*, 9, 157-162.
- Marino, R., Albenzio, M., della Malva, A., Braghieri, A., Sevi, A. (2014). Nutraceutical Properties of Meat from Grazing Podolian Young Bulls. *Food and Nutrition Sciences*, 5, 618-625.
- Sabia, E., Napolitano, F., De Rosa, G., Terzano, G. M., Barile, V. L., Braghieri, A., Pacelli, C. (2014). Efficiency to reach age of puberty and behaviour of buffalo heifers (*Bubalus bubalis*) kept on pasture or in confinement. *Animal*, 8, 1907-1916.
- Braghieri, A., Piazzolla, N., Romaniello, A., Paladino, F., Ricciardi, A., Napolitano, F. (2015). Effect of adjuncts on sensory properties and consumer liking of Scamorza cheese. *Journal of Dairy Science*, 98, 1479–1491. <http://dx.doi.org/10.3168/jds.2014-8555>.
- Bragaglio A., Braghieri A., Napolitano F., De Rosa G., Riviezz A.M., Pacelli C. (2015). Omega-3 supplementation, milk quality and cow immune-competence. *Italian Journal of Agronomy*, 10, 9-14.
- Guidone, A., Braghieri, A., Cioffi S., Claps S., Genovese F., Morone G., Napolitano F. Parente E. (2015). Effect of adjuncts on microbiological and chemical properties of Scamorza cheese. *Journal of Dairy Science*, 98, 1467–1478. <http://dx.doi.org/10.3168/jds.2014-8554>.
- Napolitano F., De Rosa G., Serrapica M., Braghieri A. (2015). A continuous recording approach to qualitative behaviour assessment in dairy buffaloes (*Bubalus bubalis*). *Applied Animal Behaviour Science*, 166, 35–43. <http://dx.doi.org/10.1016/j.applanim.2015.01.017>.
- Braghieri, A., Piazzolla, N., Carlucci, A., Bragaglio, A., Napolitano, F. (2016). Sensory properties, consumer liking and choice determinants of Lucanian dry cured sausages. *Meat Science*, 111, 122–129. <http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2015.09.003>.
- Braghieri, A., Piazzolla, N., Galgano, F., Condelli, N., De Rosa, G., Napolitano, F. (2016). Effect of preservative addition on sensory and dynamic profile of Lucanian dry-sausages as assessed by quantitative descriptive analysis and temporal dominance of sensations. *Meat Science*, 122, 68–75. <http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2016.07.020>.
- Monteleone, E., Spinelli, S., Dinnella, C., Endrizzi, I., Laureati, M., Pagliarini, E., Sinesio, F., Gasperi, F., Torri, L., Aprea, E., Bailletti, L.I., Bendini, A., Braghieri, A., Cattaneo, C., Clicer, D., Condelli, N., Cravero, M.C.i, Del Caro, A.j, Di Monaco, R.k, Drago, S.I, Favotto, S.m, Fusi, R.a, Galassi, L.n, Gallina Toschi, T.g, Garavaldi, A.o, Gasparini, P.p, Gatti, E.q, Masi, C.a, Mazzaglia, A.s, Moneta, E.d, Piasentier, E.m, Piochi, M.ae, Pirastu, N.r, Predieri, S.q, Robino, A.t, Russo, F.u, Tesini, F., 2017. Exploring influences on food choice in a large population sample: The Italian Taste project. *Food Quality and Preference*, 59, 123-140.
- Bragaglio A., Napolitano F., Pacelli C., Pirlo G., Sabia E., Serrapica F., Serrapica M., Braghieri A. (2017). Environmental impacts of Italian beef production: a comparison between different systems, *Journal of Cleaner Production*, in press. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.03.078>.