

ALLEGATO B

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

selezione pubblica per n. 1 posto/i di Ricercatore a tempo determinato in tenure track (RTT)

per il settore concorsuale 07/I1 - MICROBIOLOGIA AGRARIA,
settore scientifico-disciplinare AGR/16 - MICROBIOLOGIA AGRARIA
presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente
(avviso bando pubblicato sulla G.U. n. 97 del 22/12/2023) Codice concorso 5473

CURRICULUM VITAE DI NICOLA MANGIERI

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome	Mangieri
Nome	Nicola
Data Di Nascita	02/07/1990

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Titolo	Corso di studi	Università	anno conseguimento titolo
Dottorato Di Ricerca	Scienze per i Sistemi Alimentari	Università degli Studi di Milano	2021
Laurea Magistrale	Scienze Viticole ed enologiche (LM-70)	Università degli Studi di Torino	2017

CONTRATTI DI RICERCA, ASSEGNI DI RICERCA O EQUIVALENTI

(per ciascun contratto stipulato, inserire università/ente, data di inizio e fine, ecc.)

Dal 1° aprile 2021 al 31 gennaio 2023 (1 anno e 10 mesi, di cui 2 svolti in Danimarca)
Assegnista di ricerca di tipo B presso il dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano.

L'attività di ricerca è stata svolta nell'ambito del progetto europeo dal titolo: "Fermentation-induced valorization of side stream blends from oilseed and dairy industry (FERBLEND)" Bando SusFood2-Core Organic Joint Call 2019: "Towards Sustainable and Organic Food Systems", responsabile del progetto prof. Roberto Foschino.

L'obiettivo generale del progetto era la valorizzazione di due sottoprodotti dell'industria alimentare: il siero di latte e il pannello di semi di girasole esausto attraverso la fermentazione al fine di ottenere un ingrediente per alimenti o un nuovo alimento.

Il lavoro di ricerca ha previsto come prima fase l'isolamento e l'identificazione di batteri lattici e lieviti provenienti da alimenti fermentati, commerciali o artigianali e dai sottoprodotti stessi. Gli isolati sono stati studiati per la loro capacità di svilupparsi nel nuovo substrato formato sia dal solo siero, sia dal solo pannello di semi di girasole reidratato, sia dalla miscela dei due sottoprodotti. Le fermentazioni sono state svolte in diverse proporzioni siero/panello. È stata studiata la capacità dei microrganismi di acidificare in maniera adeguata i substrati, tale da limitare lo sviluppo di eventuali patogeni. Durante il lavoro sono state studiate le capacità dei microrganismi di migliorare il substrato sia dal punto di vista salutistico sia dal punto di vista sensoriale. Questa parte ha previsto la ricerca di eventuali biopeptidi prodotti in seguito alla fermentazione del siero. Inoltre, sono state valutate le capacità dei microrganismi di ridurre la presenza di acido clorogenico di cui è molto ricco il pannello di semi di girasole.

I risultati di questa attività di ricerca si sono concretizzati con le pubblicazioni n. 4 e n. 5 di cui sotto.

ATTIVITÀ DIDATTICA A LIVELLO UNIVERSITARIO IN ITALIA O ALL'ESTERO

(inserire periodo [gg/mm/aa inizio e fine], anno accademico, ateneo, corso laurea, numero ore, ecc.)

-Incarico di attività didattica (0.5 CFU) di 8 ore per l'insegnamento fondamentale di *Microbiologia degli Alimenti e Igiene*, CdS in Scienze e Tecnologie della Ristorazione (Classe L26), Università degli Studi di Milano a partire dall'a.a. 2023/2024.

-Attività didattica integrativa di 32 ore per l'a.a. 2023/2024 per l'insegnamento di *Biotechnologie delle fermentazioni alimentari*, per CdS magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Classe LM70), Università degli Studi di Milano. Responsabili del corso prof. Diego Mora e prof.ssa Stefania Arioli. Per lo svolgimento di attività di esercitazioni di laboratorio.

-Attività didattica integrativa di 10 ore per a.a. gli a.a. 2020/2021 e 2021/2022 per l'insegnamento di *Microbiologia, igiene e sicurezza di latte e derivati*, per CdS magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Classe LM70), Università degli Studi di Milano. Responsabile del corso Prof. Roberto Foschino. Per lo svolgimento di attività di esercitazioni di laboratorio.

-Attività didattica integrativa di 32 ore per l'a.a. 2017/2018, e 24 ore per a.a. 2018/2019 e 2020/2021, per l'insegnamento di *Microbiologia degli Alimenti e Igiene* per il CdS triennale in Scienze e Tecnologie della Ristorazione (Classe L26), Università degli Studi di Milano. Titolare del corso prof.ssa Claudia Picozzi. Per lo svolgimento di attività di esercitazioni di laboratorio.

-Attività di tutoraggio presso i laboratori del DeFENS:

Relatore per n. 1 tesi di laurea. Correlatore per n. 9 tesi di laurea magistrale.

Nello specifico: **Relatore** della studentessa triennale del CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano:

-Irene Dario (matr. 966174) titolo della tesi: "Ricerca di *Escherichia coli* in prodotti di trasformazione del latte e determinazione dell'antibiotico resistenza" A.A. 2022-2023.

Correlatore di sette studenti del CdS magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari, Università degli

Studi di Milano:

-Riccardo Cocuzzi (matr. 898488) titolo della tesi: Isolation and characterization of bacteriophages for the control of Shiga toxin-producing *Escherichia coli*. A.A. 2017-2018, Relatore: prof.ssa Claudia Picozzi.

-Alberto Bonizzoni (matr. 894925). Applicazione di batteriofagi per la prevenzione e il controllo di biofilm prodotto da *Escherichia coli* verotossici. A.A. 2019/2020; Relatore: prof.ssa Claudia Picozzi.

-Angela Barile (matr. 921162). Valutazione dell'efficacia di batteriofagi per il controllo di *E. coli* verotossici in vegetali freschi. A.A. 2019/2020; Relatore: prof.ssa Claudia Picozzi.

-Davide Ambrosini (matr. 933041). Food industry side stream valorization through fermentation with selected microbial strains. A.A. 2020/2021; Relatore: prof. Roberto Foschino

-Francesca Capaldo (matr. 939889). Batteriofagi per il biocontrollo di *Escherichia coli* verotossici: valutazione dell'efficacia in vegetali freschi tramite qPCR. A.A. 2020/2021; relatore: prof.ssa Claudia Picozzi

-Gerardo Rosciano (matr. 959347). Spontaneous fermentation as a tool to valorize side streams blend from food industry through 'back-slopping' technique. A.A. 2020/2021; relatore: prof. Roberto Foschino

-Gianluca Marabelli (matr. 942974). Sostenibilità della filiera alimentare: fermentazione controllata di miscele di sottoprodotti. A.A. 2020/2021; Relatore: prof. Roberto Foschino

Correlatore di due studenti magistrali del Cds in Alimentazione e Nutrizione Umana, Università degli Studi di Milano:

-Lorenzo Cogorno (matr. 979702). Screening of pro-technological microorganisms for the reuse of food side streams in a sustainability perspective. A.A. 2021/2022; relatore: prof. Roberto Foschino

-Lucia Bologna (matr. 987571). Sviluppo di una bevanda vegetale fermentata a base di pannello esausto di semi di girasole. 2022/2023; relatore: prof. Roberto Foschino

-Cultore della materia di Microbiologia degli Alimenti e Igiene dal giugno 2021 a seguito di delibera del Collegio Docenti del CdS in Scienze e Tecnologie della Ristorazione.

-Commissario per gli esami di laurea per il CdS triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, e CdS magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana nell'a.a. 2022/2023.

DOCUMENTATA ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA PRESSO QUALIFICATI ISTITUTI ITALIANI O STRANIERI;

(inserire anno accademico, ente, corso, periodo, ecc.)

ATTIVITÀ DI RICERCA IN ITALIA

- Ottobre 2017- febbraio 2021

Dottorato di ricerca in Scienze per i Sistemi Alimentari

Università degli Studi di Milano

L'attività di ricerca è stata svolta presso i laboratori di microbiologia degli alimenti del DeFENS. Titolo della tesi di dottorato è stato "*Applications of bacteriophages for the control of pathogenic E. coli*" [AGR/16]. A.A. 2019/2020; Relatore Prof.ssa Claudia Picozzi.

Il lavoro di tesi ha avuto come obiettivo generale l'utilizzo di batteriofagi per il controllo di *E. coli* patogeni. Il lavoro è partito dall'isolamento e la caratterizzazione molecolare di batteriofagi isolati da fonti ambientali; questi sono stati utilizzati da soli o in un cocktail per il controllo degli Shiga toxin-producing *E. coli*, sia O157 che non O157, in test in piastra e in liquido; successivamente in challenge test su vegetali freschi. I batteriofagi sono stati applicati per limitare la formazione di biofilm formato da ceppi STEC e per la rimozione di biofilm già formato in test *in vitro*. È stato studiato il rilascio dei geni codificanti per le tossine Shiga sottoponendo i batteri a vari stress legati alla produzione di formaggio e antibiotici, UV. Il lavoro di tesi ha portato risultati promettenti nell'utilizzo dei batteriofagi nel controllo degli *E. coli* patogeni.

I risultati di questa attività di ricerca si sono concretizzati con le pubblicazioni n. 3, n.7 e n. 9 di cui sotto.

Ulteriori attività di ricerca e collaborazioni

-2023-24 In collaborazione con il prof. Pasquale Russo, DeFENS, Università degli Studi di Milano per studiare le caratteristiche di sicurezza e tecnologiche di ceppi di *Weissella cibaria*. I risultati di questa attività di ricerca si sono concretizzati con la pubblicazione n.1.

-2021-2022 In collaborazione con la dott.ssa Paola Cremonesi, IBBA-CNR, per lo studio di miceti responsabili della contaminazione del pane in cassetta attraverso una contaminazione artificiale e la loro determinazione con l'utilizzo delle tecniche di real-time qPCR and digital droplet-PCR.

I risultati di questa attività di ricerca si sono concretizzati con la pubblicazione n.6.

-2019-2020 In collaborazione con il gruppo della prof.ssa Angela Bassoli, DeFENS, Università degli Studi di Milano per lo studio di una bevanda simil kombucha a base di erisimo. I risultati di questa attività di ricerca si sono concretizzati con la pubblicazione n.8.

-2017-2018 In collaborazione con il prof. Roberto Foschino, DeFENS, Università degli Studi di Milano per l'identificazione e la tipizzazione di batteri patogeni isolati da carne Ready to Eat.

I risultati di questa attività di ricerca si sono concretizzati con la pubblicazione n.10.

-2016-2017 Tesi magistrale sotto la supervisione della Prof.ssa Ileana Vigentini e del Prof. Gustavo Cordero-Bueso. Il titolo della tesi è stato “*Selezione di lieviti per il biocontrollo contro muffe patogene della vite*”.

I risultati di questa attività di ricerca si sono concretizzati con la pubblicazione n. 11 di cui sotto.

ATTIVITÀ DI RICERCA ALL'ESTERO

- Marzo 2022- aprile 2022 (2 Mesi)

Visiting Scientist

Aarhus University (Denmark)

Questo periodo di ricerca è stato svolto nell'ambito dell'assegno di ricerca. L'attività è stata svolta presso il CiFOOD Aarhus University Centre for Innovative Food, sotto la supervisione della Prof.ssa Milena Corredig.

Il lavoro ha riguardato la fermentazione di un substrato formato da pannello di semi di girasole decorticato e siero. Questo substrato è stato inoculato con delle colture pure di batteri lattici e lieviti. L'andamento della fermentazione è stato monitorato attraverso conte microbiche su piastra, pH, acidità totale, determinazione degli acidi organici e zuccheri. Inoltre, sono state effettuate analisi reologiche per studiare il cambiamento della struttura del substrato a seguito della fermentazione.

I risultati di questa attività di ricerca si sono concretizzati con la pubblicazione n. 2 di cui sotto riportata.

- 1° settembre 2019- 29 febbraio 2020 (6 mesi)

Visiting PhD Scholar

University of California San Diego

Questo periodo di ricerca è stato svolto nell'ambito del progetto generale del dottorato di ricerca presso i laboratori del dipartimento di Patologia dell'Università della California San Diego sotto la supervisione del Prof. David T. Pride.

Durante questo periodo sono stati utilizzati i batteriofagi, precedentemente isolati, per il controllo di *E. coli* implicati nelle infezioni del tratto urinario. Gli interi genomi dei batteriofagi sono stati sequenziati utilizzando la tecnologia Illumina; i loro genomi sono stati assemblati e studiati al fine di caratterizzarli geneticamente. I batteriofagi sono stati anche fotografati al microscopio elettronico a trasmissione. Inoltre, sono stati sequenziati gli interi genomi dei batteri resistenti ai batteriofagi utilizzando la tecnologia Illumina.

I risultati di questa attività di ricerca sono in fase di pubblicazione.

- 1 ° luglio 2012- 31 ottobre 2012 (3 mesi)

Internship at “L’association d’Expérimentation de La FERME DÉPARTEMENTALE”
46140, Anglars-Juillac, France.

Il tirocinio è stato svolto nell'ambito del progetto europeo Erasmus. Il progetto ha previsto la raccolta di dati circa la maturazione delle uve e il monitoraggio sulle piante delle principali malattie sia crittogamiche, sia parassitarie. Sono state svolte delle micro-vinificazioni

sperimentali monitorate attraverso i principali parametri, quali acidità totale, consumo degli zuccheri e pH.

DOCUMENTATA ATTIVITÀ IN CAMPO CLINICO

(indicare, data, durata, ruolo, ente presso il quale si è prestata attività assistenziale, ecc.)

--

REALIZZAZIONE DI ATTIVITÀ PROGETTUALE

(indicare, data, progetto, ecc.)

--

ORGANIZZAZIONE, DIREZIONE E COORDINAMENTO DI GRUPPI DI RICERCA NAZIONALI E INTERNAZIONALI, O PARTECIPAZIONE AGLI STESSI

(per ciascuna voce inserire anno, ruolo, gruppo di ricerca, ecc.)

- Da febbraio 2023 partecipazione come **team member** al progetto Microbial functions interfering with host physiology “UTOPY” nell’ambito del progetto ONFOODS finanziato dal National Recovery and Resilience Plan (PNRR).
- Da aprile 2021 a Gennaio 2023, partecipazione come **team member** al progetto europeo “FERBLEND”. Responsabile del team italiano è il prof. Roberto Foschino. Il responsabile capofila del progetto è il prof. Harald Rohm. Il progetto coinvolge le università di Dresda (capofila), Aarhus, Milano e Wrocław, Valencia e Istanbul. Il mio ruolo è stato quello di divulgare i risultati ottenuti dal nostro gruppo ai partner durante i meeting che si svolgevano a cadenza trimestrale, sia da remoto che in presenza.

TITOLARITÀ DI BREVETTI

(per ciascun brevetto, inserire autori, titolo, tipologia, numero brevetto, ecc.)

--

ATTIVITÀ DI RELATORE O PARTECIPAZIONE A CONGRESSI E CONVEGNI

INTERNAZIONALI

(inserire titolo congresso/convegno, data, ecc.)

Il dott. Mangieri è stato relatore a n. 1 convegno internazionale e ha partecipato a n. 4 convegni internazionali e n. 2 convegni nazionali.

INTERNAZIONALI

Data	Titolo	Sede
27-31 agosto 2023	14 th international symposium on Lactic Acid Bacteria (LAB14) (Short oral presentation)	Egmond aan Zee (Paesi Bassi)
6-8 maggio 2018	10 th International symposium on Shiga Toxin (Verocytotoxin) Producing <i>Escherichia coli</i> Infections (poster presentation)	Firenze
26-29 settembre 2023	7 th International Conference on Microbial Diversity (poster presentation)	Parma
14-15 dicembre 2021	6 th International Conference on Microbial Diversity (poster presentation)	On line

-NAZIONALI

14-18 settembre 2020	Proceedings of the Workshop on PhD Research in Food Systems (oral presentation)	Milano
19-21 settembre 2018	XXIII Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology (poster presentation)	Oristano

PREMI, RICONOSCIMENTI E BORSE DI STUDIO

anno	Descrizione premio
2021	Early Career Scientific meeting grant by MD21 FEMS Grant Committee. “Advances in Microbial Diversity”; December 14-15, 2021
Descrizione borsa di studio	
2017	Vincitore di borsa di studio ministeriale per il dottorato di ricerca in Scienze per i Sistemi Alimentari
2012	Vincitore Borsa di studio Erasmus Placement per svolgere un tirocinio di tre mesi in Francia presso “L’association d’Expérimentation de La FERME DÉPARTEMENTALE”

TITOLI DI CUI ALL'ARTICOLO 24 COMMA 3 LETTERA A) E B) DELLA LEGGE 30 DICEMBRE 2010, N. 240

(indicare se contratto di tipologia A o B, Ateneo, data di decorrenza e fine contratto, ecc.)

- Dal 1° febbraio 2023 attualmente in corso (con scadenza il 31/01/2026)
Contratto di Ricercatore a tempo determinato di tipo A ai sensi dell'art.24, comma 3, lett. a) della legge 30 dicembre 2010, n. 240. Università degli Studi di Milano. Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione, l'Ambiente (DeFENS). Settore concorsuale: 07/I1 Microbiologia agraria; Settore scientifico-disciplinare: AGR/16 – Microbiologia agraria.
Le principali attività di ricerca hanno riguardato lo studio *in vivo* di *Lacticaseibacillus rhamnosus* CRL 1505, riconosciuto per le sue proprietà immunomodulatorie, somministrato attraverso diverse formulazioni al fine di valutare l'impatto della matrice nella sopravvivenza del probiotico al passaggio gastrointestinale.

PUBBLICAZIONI PEER REVIEWED

Il dott. Nicola Mangieri è autore di n. 11 pubblicazioni su riviste internazionali peer reviewed, delle quali n. 5 come primo autore e di n. 14 pubblicazioni in atti di convegni nazionali e internazionali.

I dati bibliometrici sono stati estrapolati da *Scimago Journal & Country Rank* e riportati come media delle citazioni per documento nei passati due anni (IF) e come posizionamento della rivista nel quartile per area (Q). Per gli articoli pubblicati nel 2023 sono stati utilizzati i dati riferiti al 2022 perché non ancora disponibili.

1-Russo P., Diez-Ozaeta I., **Mangieri N.**, Tamame M., Spano G., Dueñas M. T., Paloma López P., Mari Luz Mohedano M. L. Biotechnological Potential and Safety Evaluation of Dextran- and Riboflavin-Producing *Weissella cibaria* Strains for Gluten-Free Baking (2023). *Foods* 2024, 13(1), 69; <https://doi.org/10.3390/foods13010069>. IF 5.415, Q1

2-Raak, N., **Mangieri, N.**, Foschino, R., Corredig M. (2023). Shaping Future Foods through Fermentation of Side Streams: Microbial, Chemical, and Physical Characteristics of Fermented Blends from Sunflower Seed Press Cake and Cheese Whey. *Foods*, 2023, 12(22), 4099. doi: 10.3390/foods12224099. IF 5.415, Q1

3-**Mangieri N.**, Viera R.P., Picozzi C. (2023). Influence of cheese making process on STEC bacteriophage release (2023). *Frontiers in Microbiology*. 14, 1270346 <https://doi.org/10.3389/fmicb.2023.1270346>. IF 5.075, Q1

4-**Mangieri N.**, Rosciano G., Porcellato D., Winther A. R., De Noni I., Fracassetti D., Foschino R. Vigentini I. (2023). Sustainability of food side streams: a case study of fermented blends made with sour whey and sunflower press cake powder using the back-slopping technique. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, vol 7. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2023.1166002> IF 4.685, Q1

5-**Mangieri N.**, Ambrosini D., Baroffio S., Vigentini I., Foschino R. and De Noni I. (2022). Valorisation of Bovine Sweet Whey and Sunflower Press Cake Blend through Controlled Fermentation as Platform for Innovative Food Materials. *Foods*, 11(10), 1417. <https://doi.org/10.3390/foods11101417>. IF 5.415, Q1

6-Cremonesi P., Garofalo C., Picozzi C., Castiglioni B., **Mangieri N.**, Milanović, V., Osimani A. and Aquilanti L. (2022). Development of quantitative realtime PCR and digital droplet-PCR assays for rapid and early detection of the spoilage yeasts *Saccharomycopsis fibuligera* and *Wickerhamomyces anomalus* in bread. *Food Microbiology*, 103894. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2021.103894>; IF 5.3, Q1

7- Mangieri N. , Foschino R. and Picozzi C. (2021). Application of Bacteriophages on Shiga Toxin-Producing <i>Escherichia Coli</i> (STEC) Biofilm. Antibiotics, 10(11), 1423. https://doi.org/10.3390/antibiotics10111423 ; IF 4.994, Q1
8-De Nisi P., Borgonovo G., Tramontana S., Grassi S., Picozzi C., Scaglioni L., Mazzini S., Mangieri N. and Bassoli A. (2020). <i>Sisymbrium officinale</i> (the singers' plant) as an ingredient: analysis of TRPA1 active volatile isothiocyanates in model food and drinks. Foods 2021, 10(2), 308; https://doi.org/10.3390/foods10020308 IF 5.327 Q1
9- Mangieri N. , Picozzi C., Cocuzzi R. and Foschino R. (2020). Evaluation of a Potential Bacteriophage Cocktail for the Control of Shiga-Toxin Producing <i>Escherichia coli</i> in Food. Frontiers in Microbiology. 11:1801. doi: 10.3389/fmicb.2020.01801 IF 5.288 Q1
10-Beccalli M., Picozzi C., Mangieri N. , Vigentini I. and Foschino R. (2019). Assessment of Microbial Populations in the Manufacture of Vacuum-Packaged Ready-to-Eat Roast Beef and in a Related Production Plant. Journal of Food Protection, Vol. 82, No. 1, 2018, Pages 58–64. doi: 10.4315/0362-028X.JFP-18-147 IF 1.782, Q2
11-Cordero-Bueso G., Mangieri N. , Maghradze D., Foschino R., Valdetara F., Cantoral J. M. and Vigentini I. (2017). Wild Grape-Associated Yeasts as Promising Biocontrol Agents against <i>Vitis vinifera</i> Fungal Pathogens. Frontiers in Microbiology; 8: 2025. doi: 10.3389/fmicb.2017.02025; IF 4.224, Q1

ATTI DI CONVEGNI

Michalska-Ciechanowska A., Masztalerz K., Brzezowska J., Nowicka P., Wojdyło A., Misic D., Korzeniowska M., Foschino R., Mangieri N. , Lech K., Figiel A. (2023). The effect of pre-treatment and fermentation on novel platform foods properties based on side-stream products. 37th EFFoST International Conference. Valencia, Spain. 6-8 November.
Raak N., Mangieri N. , Colombo G., Foschino R., Corredig. M. (2023). Turning poop into gold? Fermentation and Extrusion for Increasing the Value of Sunflower Seed Press Cakes and Cheese Whey. 3rd Food Chemistry Conference: Shaping a healthy and sustainable food chain through knowledge. Dresden, 10-12 October
Mangieri N. , Pinna C., Annunziata F., Pinto A., Mora D. and Arioli S. (2023). Evaluation of antimicrobial activity of plant polyphenolic compounds against bacterial pathogens. 7 th International conference on microbial diversity. Parma, 26-29 September
Mangieri N. , Termine V, Zanchetta Y, Ferrucci E, Pinna C, Annunziata F, Pinto A., Mora D., Arioli. S. (2023). Culture-dependent and independent approaches for evaluating the impact of stilbenoids on the gut microbiota. 14 th International Symposium on Lactic Acid Bacteria, Egmond aan Zee, 27-31 August.
Raak N., Mangieri, R. Foschino, M. Corredig (2023). Shaping the structure of blends from sunflower press cake and whey proteins through heat treatment and fermentation. 9 th International Symposium of Food Rheology and Structure. June 11-15, 2023. Wageningen
Mangieri N. , Picozzi C., Vigentini I. and Foschino R. (2021). Isolation and characterization of lactic acid bacteria and yeasts for the fermentation of food industry by products. 6 th International conference on microbial diversity. 14-15 December. ISBN 9788894301021
Mangieri N. (2020). Bacteriophage application for controlling pathogenic <i>Escherichia coli</i> . Proceedings of the Workshop on PhD Research in Food Systems, Milan, September 14-18. ISBN 978-88-945582-0-3.
Mangieri N. , Viera R., Foschino R. and Picozzi C. (2019). Evidence of the same stx-phage in two different <i>E. coli</i> serotypes. 5 th International conference on microbial diversity. Catania, Italy, September 25-27.
Mangieri N. (2018). Bacteriophage application to control non-O157 Shiga-toxin producing <i>Escherichia coli</i> . XXIII Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology; Oristano, September 19-21; ISBN 978-88-907678-6-9.

Mangieri N., Foschino R. and Picozzi C. (2018). Can the induction of stx phages be influenced by stressors in cheese-making process? 10th International symposium on Shiga toxin (Verocytotoxin) Producing *Escherichia coli* Infections; Florence, May 6-8

Cordero-Bueso G., **Mangieri N.**, Foschino R., Maghradze D., Ruiz-Munoz M., Cantoral J. M. and Vigentini I. (2018). Levaduras aisladas de la vid silvestre y diferentes sistemas de cultivo del viñedo como estrategia para el biocontrol de hongos fitopatógenos. Microbiologia industrial y biotecnologia microbiana: actas del VII CMIBM 2018. ISBN: 978-84-949056-3-6

Picozzi C., **Mangieri N.**, Antoniani D., Vigentini I. and Foschino R. (2017). Different occurrence of biofilm producing STEC in dairy and human isolates. 4th International Conference on Microbial Diversity. Bari, October 24-26

Cordero-Bueso G., Vigentini I., Foschino R., Maghradze D., **Mangieri N.** and Cantoral J. M. (2017). Wild Grape-Associated Yeasts as a Promising Strategy of Biocontrol against *Vitis vinifera* Fungal Pathogens. FEMS 2017

Cordero-Bueso G., **Mangieri N.**, Foschino R., Maghradze D., Cantoral J. M. and Vigentini I. (2017). Wild grape-associated yeasts as a promising strategy of biocontrol against *Vitis vinifera* fungal pathogens. The YeSVitE Conference. ISBN 979-12-200-2601-7

MEMBRO DI SOCIETÀ SCIENTIFICHE

Membro della società scientifica SIMTREA (Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale) dal 2018 parte della Federazione Europea delle Società di Microbiologia (FEMS).

REVISORE PER RIVISTE SCIENTIFICHE INTERNAZIONALI

Dal 2022 ho svolto attività di revisione di articoli per la rivista LWT - Food Science and Technology (Elsevier).

Dal 2023 ho svolto attività di revisione di articoli per la rivista Food Microbiology (Elsevier).

—

Le dichiarazioni rese nel presente curriculum sono da ritenersi rilasciate ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000.

Il presente curriculum, non contiene dati sensibili e dati giudiziari di cui all'art. 4, comma 1, lettere d) ed e) del D.Lgs. 30.6.2003 n. 196.

Luogo e data: MILANO, 19 gennaio 2024