

ALLEGATO A

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

Procedura di selezione per la chiamata a professore di II fascia da ricoprire ai sensi dell'art. 24, comma 6, della Legge n. 240/2010 per il settore concorsuale 07/I1,
(settore scientifico-disciplinare AGR/16 Microbiologia Agraria)
presso il Dipartimento di SCIENZE PER GLI ALIMENTI, LA NUTRIZIONE E L'AMBIENTE, Codice concorso 4747

Claudia Picozzi CURRICULUM VITAE

(N.B. IL CURRICULUM NON DEVE ECCEDERE LE 30 PAGINE E DEVE CONTENERE TUTTI GLI ELEMENTI UTILI ALLA VALUTAZIONE DEI TITOLI SOTTOPOSTI AL GIUDIZIO DELLA COMMISSIONE)

INFORMAZIONI PERSONALI (NON INSERIRE INDIRIZZO PRIVATO E TELEFONO FISSO O CELLULARE)

COGNOME	PICOZZI
NOME	CLAUDIA
DATA DI NASCITA	29 DICEMBRE 1972

TITOLI

TITOLO DI STUDIO

(indicare la Laurea conseguita inserendo titolo, Ateneo, data di conseguimento, ecc.)

Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dal titolo "Caratterizzazione di batteriofagi attivi sulla specie *Lactobacillus fermentum*" ottenuta presso l'Università degli Studi di Milano, AA1998-1999 (Novembre 1998)

TITOLO DI DOTTORE DI RICERCA O EQUIVALENTI, OVVERO, PER I SETTORI INTERESSATI, DEL DIPLOMA DI SPECIALIZZAZIONE MEDICA O EQUIVALENTE, CONSEGUITO IN ITALIA O ALL'ESTERO

(inserire titolo, ente, data di conseguimento, ecc.)

Dottore di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti (XVI ciclo), conseguito presso l'Università degli Studi di Milano con una tesi dal titolo "Determinazione di *Escherichia coli* in matrici alimentari di origine animale attraverso tecniche di biologia molecolare" Febbraio 2004

ALTRI TITOLI CONSEGUITI

(inserire titolo, ente, data di conseguimento, ecc.)

nessuno

ATTIVITÀ DIDATTICA

INSEGNAMENTI E MODULI

(inserire anno accademico, corso laurea, numero di ore frontali, eventuale CFU)

Da AA 2005-2006 fino AA 2007-2008 Microbiologia Lattiero-Casearia (48 ore, 5 CFU insegnamento fondamentale), Corso di Laurea Triennale in Scienza della Produzione e della Trasformazione del Latte (UNIMI-sede di Crema)

Da AA 2008-2009 fino AA 2009-2010 Microbiologia Lattiero-Casearia (48 ore, 5 CFU insegnamento opzionale di Facoltà), Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie della Ristorazione (UNIMI)

Da AA 2010-2011 fino AA 2016-2017 **Microbiologia Lattiero-Casearia** (40 ore, 4 CFU insegnamento opzionale di Facoltà), Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie della Ristorazione (UNIMI)

Da AA 2008-2009 fino AA 2009-2010 **Microbiologia II (6 CFU)** (64 ore, 6 CFU insegnamento fondamentale), Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie della Ristorazione (UNIMI)

Da AA 2010-2011 fino AA 2018-2019 **Microbiologia degli Alimenti e Igiene** (64 ore, 6 CFU insegnamento fondamentale) Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie della Ristorazione (UNIMI)

Da AA 2019-2020 ad oggi **Microbiologia degli Alimenti e Igiene** Unità didattica 2: microbiologia degli alimenti (60 ore, 6 CFU insegnamento fondamentale) Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie della Ristorazione (UNIMI)

Da AA 2011-2012 fino AA 2015-2016 **Principi di Microbiologia e Tecnologia alimentare - Modulo 2** (24 ore, 3 CFU insegnamento fondamentale) Corso di Laurea Magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana (UNIMI)

Da AA 2011-2012 ad oggi **Basi di scienze nutrizionali e alimentari- Parte 3** (24 ore, 3CFU- insegnamento opzionale) Corso di Laurea Magistrale in Alimentazione e Nutrizione Umana (UNIMI)

AA 2018/2019 Controllo chimico e microbiotico dei prodotti lattiero-caseari- Scuola di specializzazione in Igiene e tecnologia del latte e derivati- (8 ore- 1 CFU) (UNIMI)

ATTIVITÀ DI DIDATTICA INTEGRATIVA E DI SERVIZIO AGLI STUDENTI

ATTIVITÀ DI RELATORE DI ELABORATI DI LAUREA, DI TESI DI LAUREA MAGISTRALE, DI TESI DI DOTTORATO E DI TESI DI SPECIALIZZAZIONE

(inserire anno accademico, ateneo, corso laurea, ecc.)

AA 2005/06 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** *Enterobacter sakazakii* e miglioramento del suo rilevamento in matrici alimentari e ambientali (Carminati Alessandra)

AA 2007/08 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** Indagine bibliografica su microflora presente negli impasti acidi (Negri Federico)

AA 2008/09 UNIMI **Qualità e Sicurezza dell’Alimentazione Umana** Caratterizzazione dell'enzima destranasi codificato dal fago ev3 attivo sulla specie *Lactobacillus sanfranciscensis* (Chierici Margherita)

AA 2008/09 UNIMI **Qualità e Sicurezza dell’Alimentazione Umana** Incidenza di *Escherichia coli* verotossici in latte di capra lombardo e loro caratterizzazione genotipica (Colnago Valentina)

AA 2009/10 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** Valutazione di fenomeni alterativi di origine microbiologica in crema al cacao (Bottoni Stefano)

AA 2009/10 UNIMI **Scienze e Tecnologie della Ristorazione** Analisi, verifica e programmazione delle attività e procedure di sanificazione all'interno di un centro cottura ospedaliero (Visentin Anisia)

AA 2010/11 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** Evaluation of dutch goat milk quality and assessment of the possibility to replace the cleanliness parameter with fecal coliform count (Quattrone Andrea)

AA 2010/11 UNIMI **Alimentazione e Nutrizione Umana** Investigation on the interactions between ev3 phage and its host strain, *Lactobacillus sanfranciscensis* H2A (Rotatori Ylenia)

AA 2011/12 UNIMI **Scienze e Tecnologie della Ristorazione** L'iter di accreditamento di un laboratorio microbiologico interno ad una azienda alimentare: metodi per la ricerca di microrganismi in prodotti carnei (Calabrese Jessica)

AA 2011/12 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** Infezione da *Escherichia coli* verocitotossici in soggetti pediatrici affetti da diarrea emorragica (Lorusso Gabriele)

- AA 2012/13 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** Studio dell'evoluzione della microflora durante la stagionatura di Fontina D.O.P. prodotta in alpeggi con diversi sistemi di gestione (De Toter Camilla)
- AA 2012/13 UNIMI **Scienze e Tecnologie della Ristorazione** Studio degli effetti della luce pulsata sulla velocità di crescita di *Listeria innocua* (Motzo Pierangela)
- AA 2012/13 UNIMI **Alimentazione e Nutrizione Umana** Caratterizzazione molecolare di potenziali ceppi di *Escherichia coli* verotossici isolati da alimenti e da feci di bambini affetti da colite emorragica (Lamacchia Ruggero Luca)
- AA 2013/14 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** Ricerca di *E.coli* STEC (Shiga toxin like *Escherichia coli*) in alimenti: studio della prevalenza dei patogeni in relazione all'evoluzione delle metodiche di analisi (Berta Valentina)
- AA 2013/14 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** Analisi microbiologiche nella ristorazione collettiva (Venturini Sara)
- AA 2013/14 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** Validazione del periodo di shelf-life del formaggio Taleggio D.O.P e Quartirolo D.O.P. mediante analisi chimico-fisiche e microbiologiche (Aresi Martina)
- AA 2013/14 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** Valutazione di parametri microbiologici per il controllo della qualità e sicurezza alimentare di prodotti surgelati salati crudi pronti a cuocere (Bartolomei Chiara Martina)
- AA 2014/15 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** Validazione di un nuovo processo di lavaggio per forme di Grana Padano e Parmigiano Reggiano in un'industria casearia: aspetti microbiologici ed efficienza del processo (Castiglioni Alberto)
- AA 2014/15 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** L'influsso degli emulsionanti sull'inattivazione per alta pressione di lattobacilli quali rilevanti organismi degradativi in alimenti grassi/basati su emulsioni (Cocuzzi Riccardo)
- AA 2014/15 UNIMI **Scienze e Tecnologie della Ristorazione** Revisione ed adeguamento delle procedure di campionamento per il controllo di *Listeria monocytogenes* negli ambienti di lavorazione di prodotti lattiero caseari (Possenti Debora)
- AA 2014/15 UNIMI **Scienze e Tecnologie della Ristorazione** Studio microbiologico sulla qualità igienica degli alimenti distribuiti in mense scolastiche da un'azienda di ristorazione collettiva (Casna Giulia)
- AA 2014/15 UNIMI **Scienze e Tecnologie della Ristorazione** Confronto di metodologie strumentali rapide verso metodiche di riferimento per la valutazione di parametri chimico-fisici nell'industria alimentare moderna (Parni Veronica)
- AA 2014/15 UNIMI **Alimentazione e Nutrizione Umana** Topografia della sindrome emolitico-uremica da *Escherichia coli* Shiga tossina-produttore in Lombardia (Pelosi Marco)
- AA 2014/15 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** L'utilizzo dei raggi-beta per l'estensione della shelf-life e la sanificazione dell'indivia fresca (Tosoni Sara)
- AA 2014/15 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** Sviluppo di metodi per la determinazione simultanea di microrganismi patogeni in prodotti lattiero-caseari basati sulle tecnologie Real Time PCR e digital droplet PCR (Volonnino Sara)
- AA 2015/16 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** Valutazione della shelf-life del Gorgonzola D.O.P. e formaggella di capra tramite analisi microbiologiche e chimico-fisiche (Bellegotti Francesco)

AA 2015/16 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** Emergenza aflatossine nel latte: applicazione del piano regionale straordinario (Carbonari Michela)

AA 2015/16 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** Armonizzazione di due processi produttivi per lo sviluppo di *Penicillium roqueforti* impiegato in produzioni casearie: confronto tra substrati e loro miglioramento (Maggiore Domenico Ivan)

AA 2015/16 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** Validazione della shelf life del formaggio Gorgonzola in differenti packaging: analisi microbiologiche e chimico-fisiche (Mariani Alessandro)

2015/16 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** Potenziale attivita' antimicrobica del chitosano: valutazione della shelf life di carne avicola attraverso *microbial challenge test* (Bartolomei Chiara Martina)

AA 2015/16 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** Il latte umano donato: caratterizzazione del microbioma ed effetto della pastorizzazione holder su carica microbica e componenti nutrizionali (Lallo Ivonne)

AA 2015/16 UNIMI **Scienze e Tecnologie della Ristorazione** Cereali e derivati: analisi della presenza di pesticidi e micotossine (Motta Jessica)

AA 2015/16 UNIMI **Scienze e Tecnologie della Ristorazione** Le encefalopatie spongiformi e il loro impatto sull'uomo (Rossignoli Misail)

AA 2015/16 UNIMI **Scienze e Tecnologie della Ristorazione** Studio e caratterizzazione della fisiologia di *B. subtilis* e *B. megaterium* per applicazioni nel settore alimentare (Rubes Chiara)

AA 2015/16 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** Ottimizzazione del processo di sterilizzazione in funzione delle analisi microbiologiche su latte vaccino e bevande vegetali (Vailati Gianluca)

AA 2016/17 UNIMI **Scienze e Tecnologie Agrarie** Caratterizzazione funzionale di lattobacilli mesofili eterofermentanti (Barile Angela)

AA 2016/17 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** Validazione mediante analisi del processo produttivo del burro sulla nuova linea di produzione (Canali Domenica)

AA 2016/17 UNIMI **Scienze e Tecnologie della Ristorazione** Organismi probiotici : il genere *Bifidobacterium* (Cardarelli Davide Andrea)

AA 2016/17 UNIMI **Scienze e Tecnologie della Ristorazione** Valutazione e applicazione dei piani di autocontrollo all'interno di una azienda alimentare (Melegari Lucrezia Elisa)

AA 2016/17 UNIMI **Scienze e Tecnologie della Ristorazione** Microbiologia dei formaggi erborinati (Prigione Gabriele Antonio)

AA 2016/17 UNIMI **Scienze e Tecnologie della Ristorazione** Fasi operative dell'autorita' competente per il controllo dell'applicazione del sistema HACCP nelle imprese alimentari e nelle attivita' ristorative (Vito Valeria)

AA 2016/17 UNIMI **Scienze e Tecnologie della Ristorazione** Qualita' microbiologica e attitudine casearia del latte di camelidi (Zapata Uzuriaga Jhon Alexander)

AA 2016/17 UNIMI **Scienze e Tecnologie della Ristorazione** Prodotti confezionati in atmosfera protettiva: controllo del processo produttivo (Annuiti Alice)

AA 2016/17 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** Valutazione della shelf-life di formaggi (Bonazzola Francesco)

AA 2016/17 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** Nuove frontiere per la produzione di impasti lievitati yeast free: *Zymomonas mobilis* (Buratti Simone)

AA 2016/17 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** Investigation on blue pigment responsible for discoloration in mozzarella cheese caused by *Pseudomonas fluorescens* (Moustafa Doaa Sayed Shalakamy)

AA 2016/17 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** Comparazione nell'utilizzo di tecniche colturali e di protocolli Real Time PCR e digital droplet PCR per la determinazione di batteri patogeni nel settore lattiero-caseario (Treu Sara)

AA 2017/18 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** Il parassita della carne: *Trichinella* (Panno Valentina)

AA 2017/18 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** *Salmonella* spp. in eggs: tiramisu safety (Parente Ilaria)

AA 2017/18 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** Isolation and characterization of bacteriophages for the control of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (Cocuzzi Riccardo)

AA 2017/18 UNIMI **Alimentazione e Nutrizione Umana** Impasti lievitati yeast-free: valutazione di utilizzo di *Zymomonas mobilis* (Zavagnin Roberto)

AA 2018/19 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** Dalla fava alla tavoletta: identificazione del microbiota derivante dai prodotti della filiera del cacao (Buttarelli Andrea)

AA 2018/19 UNIMI **Scienze e Tecnologie della Ristorazione** Validazione della shelf-life del Taleggio D.O.P. e del formaggio caprino mediante analisi microbiologiche e chimico-fisiche (Costantino Paolo)

AA 2018/19 UNIMI **Scienze e Tecnologie della Ristorazione** Indagine bibliografica sul microrganismo *Legionella* spp. e la sua contaminazione nell'ambito ospedaliero (Bonfanti Silvia)

AA 2018/19 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** Analisi dell'efficacia di un antimicrobico di nuova sintesi su *Staphylococcus aureus* ed *Escherichia coli* (Denti Lucrezia)

AA 2019/20 UNIMI **Scienze e Tecnologie della Ristorazione** L'utilizzo dei batteriofagi per il biocontrollo di *Listeria monocytogenes* negli alimenti (Augliese Sabrina)

AA 2019/20 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** Valutazione dell'efficacia di batteriofagi per il controllo di *E. coli* verotossici in vegetali freschi (Barile Angela)

AA 2019/20 UNIMI **Scienze e Tecnologie della Ristorazione** *Escherichia coli* enteroemorragici ed enteroaggregativi in ambito alimentare (Becciu Elena)

AA 2019/20 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** Applicazione di batteriofagi per la prevenzione e il controllo di biofilm prodotto da *Escherichia coli* verotossici (Bonizzoni Alberto)

AA 2019/20 UNIMI **Scienze e Tecnologie della Ristorazione** Kombucha: valutazione degli aspetti sensoriali e dei benefici apportati dai composti presenti nella bevanda fermentata (Galato Andrea Martina)

AA 2019/20 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** Analisi della bevanda fermentata kombucha e limiti alla sua diffusione come functional food (Guieu Micol)

AA 2019/20 UNIMI **Scienze e Tecnologie della Ristorazione** Valutazione della qualità microbiologica della fesa di tacchino sottoposta a cottura sottovuoto (Manzalini Marta)

AA 2019/20 UNIMI **Scienze e Tecnologie della Ristorazione** Valutazione di composti naturali ad azione antimicrobica negli alimenti (Mozzanica Manuel)

AA 2019/20 UNIMI **Scienze e Tecnologie della Ristorazione** Ricerca di *Listeria monocytogenes* in derrate alimentari attraverso Real Time-polymerase chain reaction (PCR) (Scotti Enrico)

AA 2019/20 UNIMI **Scienze e Tecnologie della Ristorazione** Microrganismi probiotici e loro utilizzo negli alimenti (Barbaglia Giulia)

AA 2019/20 UNIMI **Scienze per i Sistemi Alimentari** (Dottorato) Applications of bacteriophages for the control of pathogenic *Escherichia coli* (Mangieri Nicola)

AA 2019/20 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** Latti fermentati dei paesi nordici: aspetti tecnologici, microbiologici e nutrizionali dello skyr (Piccirillo Sandra)

AA 2019/20 UNIMI **Scienze e Tecnologie Alimentari** Ricerca di microrganismi patogeni in integratori alimentari (Principe Francesca)

ATTIVITÀ DI TUTORATO DEGLI STUDENTI DI CORSI DI LAUREA E DI LAUREA MAGISTRALE E DI TUTORATO DI DOTTORANDI DI RICERCA

(inserire anno accademico, corso laurea, ecc.)

AA2017-2018 fino AA 2019-2020 Scuola di Dottorato in Scienze per i Sistemi Alimentari, Dott. Nicola Mangieri.

SEMINARI

(inserire titolo del seminario, luogo, data, ecc.)

STEC and biofilm formation; STEC - comprehensive food safety review, Campden BRI Chipping Campden, Gloucestershire, GL55 6LD, UK, 12th May 2017 (Invited speaker)

Lattobacilli e lieviti funzionali negli alimenti- Qualification of bee products by means of microbiological indicators, Universidad Nacional de Colombia (Bogotà), 25 luglio-2 agosto 2010

ATTIVITÀ DI RICERCA SCIENTIFICA

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

(per ciascuna pubblicazione indicare: nomi degli autori, titolo completo, casa editrice, data e luogo di pubblicazione, codice ISBN, ISSN, DOI o altro equivalente)

De Nisi, P., Borgonovo, G., Tramontana, S., Grassi, S., **Picozzi, C.**, Scaglioni, L., Mazzini, S., Mangieri, N., Bassoli, A. *Sisymbrium officinale* (The singers' plant) as an ingredient: Analysis of somatosensory active volatile isothiocyanates in model food and drinks (2021) Foods, 10 (2), art. no. 308, pp. 1-12. DOI: 10.3390/foods10020308

Mangieri, N., **Picozzi, C.**, Cocuzzi, R., Foschino, R. Evaluation of a Potential Bacteriophage Cocktail for the Control of Shiga-Toxin Producing *Escherichia coli* in Food (2020) Frontiers in Microbiology, 11, art. no. 1801, DOI: 10.3389/fmicb.2020.01801

Nissen, L., Rollini, M., **Picozzi, C.**, Musatti, A., Foschino, R., Gianotti, A. Yeast-free doughs by *Zymomonas mobilis*: Evaluation of technological and fermentation performances by using a metabolomic approach (2020) Microorganisms, 8 (6), art. no. 792, DOI: 10.3390/microorganisms8060792

- Zotta, T., Solieri, L., Iacumin, L., **Picozzi, C.**, Gullo, M. Valorization of cheese whey using microbial fermentations (2020) *Applied Microbiology and Biotechnology*, 104 (7), pp. 2749-2764. DOI: 10.1007/s00253-020-10408-2
- Gazzotti, S., Todisco, S.A., **Picozzi, C.**, Ortenzi, M.A., Farina, H., Lesma, G., Silvani, A. Eugenol-grafted aliphatic polyesters: Towards inherently antimicrobial PLA-based materials exploiting OCAs chemistry (2019) *European Polymer Journal*, 114, pp. 369-379. DOI: 10.1016/j.eurpolymj.2019.03.001
- Roda, G., Marinello, C., Grassi, A., **Picozzi, C.**, Aldini, G., Carini, M., Regazzoni, L. Ripe and raw pu-erh tea: LC-MS profiling, antioxidant capacity and enzyme inhibition activities of aqueous and hydro-alcoholic extracts (2019) *Molecules*, 24 (3), art. no. 473, DOI: 10.3390/molecules24030473
- Beccalli, M.P., **Picozzi, C.**, Mangieri, N., Vigentini, I., Foschino, R. Assessment of microbial populations in the manufacture of vacuum-packaged ready-to-eat roast beef and in a related production plant (2019) *Journal of Food Protection*, 82 (1), pp. 58-64. DOI: 10.4315/0362-028X.JFP-18-147
- Fumagalli, L., Moretto, A., Gilardoni, E., **Picozzi, C.**, Vistoli, G., Carini, M. Data on thermal and hydrolytic stability of both domiphen bromide and para-bromodomiphen bromide (2018) *Data in Brief*, 20, pp. 1363-1366. DOI: 10.1016/j.dib.2018.08.152
- Fumagalli, L., Regazzoni, L.G., Straniero, V., Valoti, E., Aldini, G., Vistoli, G., Carini, M., **Picozzi, C.** Stressed degradation studies of domiphen bromide by LC-ESI-MS/MS identify a novel promising antimicrobial agent (2018) *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis*, 159, pp. 224-228. DOI: 10.1016/j.jpba.2018.06.055
- Musatti, A., Mapelli, C., Rollini, M., Foschino, R., **Picozzi, C.** Can *Zymomonas mobilis* Substitute *Saccharomyces cerevisiae* in Cereal Dough Leavening? (2018) *Foods*, 7 (4), art. no. 61, DOI: 10.3390/foods7040061
- Rainoldi, G., Lesma, G., **Picozzi, C.**, Lo Presti, L., Silvani, A. One step access to oxindole-based 8-lactams through Ugi four-center three-component reaction (2018) *RSC Advances*, 8 (61), pp. 34903-34910. DOI: 10.1039/c8ra08165d
- Boiocchi, F., Porcellato, D., Limonta, L., **Picozzi, C.**, Vigentini, I., Locatelli, D.P., Foschino, R. Insect frass in stored cereal products as a potential source of *Lactobacillus sanfranciscensis* for sourdough ecosystem (2017) *Journal of Applied Microbiology*, 123 (4), pp. 944-955. DOI: 10.1111/jam.13546
- Vigentini, I., Cardenas, S.B., Valdetara, F., Faccincani, M., Panont, C.A., **Picozzi, C.**, Foschino, R. Use of native yeast strains for in-bottle fermentation to face the uniformity in sparkling wine production (2017) *Frontiers in Microbiology*, 8 (JUN), art. no. 1225, DOI: 10.3389/fmicb.2017.01225
- Mariotti, M., Cappa, C., **Picozzi, C.**, Tedesco, B., Fongaro, L., Lucisano, M. Compressed Yeast and Type I Gluten-Free Sourdough in Gluten-Free Breadmaking (2017) *Food and Bioprocess Technology*, 10 (5), pp. 962-972. DOI: 10.1007/s11947-017-1861-z
- Picozzi, C.**, Antoniani, D., Vigentini, I., Foschino, R. Genotypic characterization and biofilm formation of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (2017) *FEMS Microbiology Letters*, 364 (2), art. no. fnw291, DOI: 10.1093/femsle/fnw291
- Musatti, A., Mapelli, C., Foschino, R., **Picozzi, C.**, Rollini, M. Unconventional bacterial association for dough leavening (2016) *International Journal of Food Microbiology*, 237, pp. 28-34. DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2016.08.011
- Cremonesi, P., Cortimiglia, C., **Picozzi, C.**, Minozzi, G., Malvisi, M., Luini, M., Castiglioni, B. Development of a droplet digital polymerase chain reaction for rapid and simultaneous identification of common foodborne pathogens in soft cheese (2016) *Frontiers in Microbiology*, 7, art. no. 1725, DOI: 10.3389/fmicb.2016.01725

- Chierici, M., **Picozzi, C.**, La Spina, M.G., Orsi, C., Vigentini, I., Zambrini, V., Foschino, R. Strain diversity of *Pseudomonas fluorescens* group with potential blue pigment phenotype isolated from dairy products (2016) *Journal of Food Protection*, 79 (8), pp. 1430-1435. DOI: 10.4315/0362-028X.JFP-15-589
- Vigentini, I., Praz, A., Domeneghetti, D., Zenato, S., **Picozzi, C.**, Barmaz, A., Foschino, R. Characterization of malolactic bacteria isolated from Aosta Valley wines and evidence of psychrotrophy in some strains (2016) *Journal of Applied Microbiology*, 120 (4), pp. 934-945. DOI: 10.1111/jam.13080
- Picozzi, C.**, Mariotti, M., Cappa, C., Tedesco, B., Vigentini, I., Foschino, R., Lucisano, M. Development of a Type I gluten-free sourdough (2016) *Letters in Applied Microbiology*, 62 (2), pp. 119-125. DOI: 10.1111/lam.12525
- Fabrizio, V., Vigentini, I., Parisi, N., **Picozzi, C.**, Compagno, C., Foschino, R. Heat inactivation of wine spoilage yeast *Dekkera bruxellensis* by hot water treatment (2015) *Letters in Applied Microbiology*, 61 (2), pp. 186-191. DOI: 10.1111/lam.12444
- Picozzi, C.**, Meissner, D., Chierici, M., Ehrmann, M.A., Vigentini, I., Foschino, R., Vogel, R.F. Phage-mediated transfer of a dextranase gene in *Lactobacillus sanfranciscensis* and characterization of the enzyme (2015) *International Journal of Food Microbiology*, 202, pp. 48-53. DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2015.02.018
- Foschino, R., De Lorenzis, G., Fabrizio, V., **Picozzi, C.**, Imazio, S., Failla, O., Vigentini, I. Yeast DNA recovery during the secondary fermentation step of Lombardy sparkling wines produced by Champenoise method (2015) *European Food Research and Technology*, 240 (5), pp. 885-895. DOI: 10.1007/s00217-014-2393-7
- Vigentini, I., De Lorenzis, G., Fabrizio, V., Valdetara, F., Faccincani, M., Panont, C.A., **Picozzi, C.**, Imazio, S., Failla, O., Foschino, R. The vintage effect overcomes the terroir effect: A three-year survey on the wine yeast biodiversity in Franciacorta and Oltrepò Pavese, two northern Italian vine-growing areas (2015) *Microbiology (United Kingdom)*, 161 (2), pp. 362-373. DOI: 10.1099/mic.0.000004
- Vigentini, I., Fabrizio, V., Faccincani, M., **Picozzi, C.**, Comasio, A., Foschino, R. Dynamics of *Saccharomyces cerevisiae* populations in controlled and spontaneous fermentations for Franciacorta D.O.C.G. base wine production (2014) *Annals of Microbiology*, 64 (2), pp. 639-651. DOI: 10.1007/s13213-013-0697-7
- Vigentini, I., Antoniani, D., Roscini, L., Comasio, A., Galafassi, S., **Picozzi, C.**, Corte, L., Compagno, C., Dal Bello, F., Cardinali, G., Foschino, R. *Candida milleri* species reveals intraspecific genetic and metabolic polymorphisms (2014) *Food Microbiology*, 42, pp. 72-81. DOI: 10.1016/j.fm.2014.02.011
- Ehrmann, M.A., Angelov, A., **Picozzi, C.**, Foschino, R., Vogel, R.F. The genome of the *Lactobacillus sanfranciscensis* temperate phage EV3 (2013) *BMC Research Notes*, 6 (1), art. no. 514, DOI: 10.1186/1756-0500-6-514
- Vigentini, I., Lucy Joseph, C.M., **Picozzi, C.**, Foschino, R., Bisson, L.F. Assessment of the *Brettanomyces bruxellensis* metabolome during sulphur dioxide exposure (2013) *FEMS Yeast Research*, 13 (7), pp. 597-608. DOI: 10.1111/1567-1364.12060
- Grassi, S., Alamprese, C., Bono, V., **Picozzi, C.**, Foschino, R., Casiraghi, E. Monitoring of lactic acid fermentation process using Fourier transform near infrared spectroscopy (2013) *Journal of Near Infrared Spectroscopy*, 21 (5), pp. 417-425. DOI: 10.1255/jnirs.1058
- Volponi, G., Rooks, D.J., Smith, D.L., **Picozzi, C.**, Allison, H.E., Vigentini, I., Foschino, R., McCarthy, A.J. Short communication: Characterization of Shiga toxin 2-carrying bacteriophages induced from Shiga-toxigenic *Escherichia coli* isolated from Italian dairy products (2012) *Journal of Dairy Science*, 95 (12), pp. 6949-6956. DOI: 10.3168/jds.2012-5831

- Vigentini, I., De Lorenzis, G., **Picozzi, C.**, Imazio, S., Merico, A., Galafassi, S., Piškur, J., Foschino, R. Intraspecific variations of *Dekkera/Brettanomyces bruxellensis* genome studied by capillary electrophoresis separation of the intron splice site profiles (2012) *International Journal of Food Microbiology*, 157 (1), pp. 6-15. DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2012.02.017
- Picozzi, C.**, Volponi, G., Vigentini, I., Grassi, S., Foschino, R. Assessment of transduction of *Escherichia coli* Stx2-encoding phage in dairy process conditions (2012) *International Journal of Food Microbiology*, 153 (3), pp. 388-394. DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2011.11.031
- Vigentini, I., **Picozzi, C.**, Foschino, R. Intron splice site PCR analysis as a tool to discriminate *Dekkera bruxellensis* strains (2011) *Annals of Microbiology*, 61 (1), pp. 153-157. DOI: 10.1007/s13213-010-0110-8
- Picozzi, C.**, Bonacina, G., Vigentini, I., Foschino, R. Genetic diversity in Italian *Lactobacillus sanfranciscensis* strains assessed by multilocus sequence typing and pulsed-field gel electrophoresis analyses (2010) *Microbiology*, 156 (7), pp. 2035-2045. DOI: 10.1099/mic.0.037341-0
- Vigentini, I., **Picozzi, C.**, Tirelli, A., Giugni, A., Foschino, R. Survey on indigenous *Oenococcus oeni* strains isolated from red wines of Valtellina, a cold climate wine-growing Italian area (2009) *International Journal of Food Microbiology*, 136 (1), pp. 123-128. DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2009.09.009
- Vigentini, I., Fracassetti, D., **Picozzi, C.**, Foschino, R. Polymorphisms of *Saccharomyces cerevisiae* genes involved in wine production (2009) *Current Microbiology*, 58 (3), pp. 211-218. DOI: 10.1007/s00284-008-9310-x
- Piccinini, R., Cesaris, L., Daprà, V., Borromeo, V., **Picozzi, C.**, Secchi, C., Zecconi, A. The role of teat skin contamination in the epidemiology of *Staphylococcus aureus* intramammary infections (2009) *Journal of Dairy Research*, 76 (1), pp. 36-41. DOI: 10.1017/S0022029908003671
- Foschino, R., Nucera, D., Volponi, G., **Picozzi, C.**, Ortoffi, M., Bottero, M.T. Comparison of *Lactococcus garvieae* strains isolated in northern Italy from dairy products and fishes through molecular typing (2008) *Journal of Applied Microbiology*, 105 (3), pp. 652-662. DOI: 10.1111/j.1365-2672.2008.03780.x
- Bernasconi, C., Volponi, G., **Picozzi, C.**, Foschino, R. Use of the tna operon as a new molecular target for *Escherichia coli* detection (2007) *Applied and Environmental Microbiology*, 73 (19), pp. 6321-6325. DOI: 10.1128/AEM.00606-07
- Fortina, M.G., Ricci, G., Foschino, R., **Picozzi, C.**, Dolci, P., Zeppa, G., Cocolin, L., Manachini, P.L. Phenotypic typing, technological properties and safety aspects of *Lactococcus garvieae* strains from dairy environments (2007) *Journal of Applied Microbiology*, 103 (2), pp. 445-453. DOI: 10.1111/j.1365-2672.2006.03265.x
- Picozzi, C.**, D'Anchise, F., Foschino, R. PCR detection of *Lactobacillus sanfranciscensis* in sourdough and Panettone baked product (2006) *European Food Research and Technology*, 222 (3-4), pp. 330-335. DOI: 10.1007/s00217-005-0121-z
- Foschino, R., **Picozzi, C.**, Borghi, M., Cerliani, M.C., Cresci, E. Investigation on the microflora of Caprino Lombardo cheese from raw goat milk (2006) *Italian Journal of Food Science*, 18 (1), pp. 33-49.
- Picozzi, C.**, Gallina, S., Della Fera, T., Foschino, R. Comparison of cultural media for the enumeration of sourdough lactic acid bacteria (2005) *Annals of Microbiology*, 55 (4), pp. 317-320.
- Foschino, R., Venturelli, E., **Picozzi, C.** Isolation and characterization of a virulent *Lactobacillus sanfranciscensis* bacteriophage and its impact on microbial population in sourdough (2005) *Current Microbiology*, 51 (6), pp. 413-418. DOI: 10.1007/s00284-005-0122-y

Picozzi, C., Foschino, R., Heuvelink, A., Beumer, R. Phenotypic and genotypic characterization of sorbitol-negative or slow-fermenting (suspected O157) *Escherichia coli* isolated from milk samples in Lombardy region (2005) *Letters in Applied Microbiology*, 40 (6), pp. 491-496. DOI: 10.1111/j.1472-765X.2005.01718.x

Picozzi, C. Exploiting a MPN-PCR technique to quantify *Escherichia coli* in minced meat (2004) *Annals of Microbiology*, 54 (3), pp. 343-349.

Foschino, R., **Picozzi, C.**, Giorgi, E., Bontempi, A. Cleanability of floor surface materials in terms of removal of microorganisms at a low contamination level (2003) *Annals of Microbiology*, 53 (2), pp. 253-265.

Foschino, R., **Picozzi, C.**, Civardi, A., Bandini, M., Faroldi, P. Comparison of surface sampling methods and cleanability assessment of stainless steel surfaces subjected or not to shot peening (2003) *Journal of Food Engineering*, 60 (4), pp. 375-381. DOI: 10.1016/S0260-8774(03)00060-8

Foschino, R., **Picozzi, C.**, Galli, A. Comparative study of nine *Lactobacillus fermentum* bacteriophages (2001) *Journal of Applied Microbiology*, 91 (3), pp. 394-403. DOI: 10.1046/j.1365-2672.2001.01392.x

Foschino, R., Arrigoni, C., **Picozzi, C.**, Mora, D., Galli, A. Phenotypic and genotypic aspects of *Lactobacillus sanfranciscensis* strains isolated from sourdoughs in Italy (2001) *Food Microbiology*, 18 (3), pp. 277-285. DOI: 10.1006/fmic.2000.0399

Totale 50 pubblicazioni- *h-index* 17 (da SCOPUS)

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

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

2021 Membro del gruppo di Ricerca Unimi Progetto WANTED (neW ANTImicrobial for mEdical Devices) Programma SEED for Innovation Patent (SEED4IP)

2020-2023 Membro del gruppo di Ricerca UNIMI Progetto FERBLEND- Fermentation-induced valorization of side stream blends from oilseed and dairy industry Programma Europeo SUSFOOD CORE ORGANIC

2013-2016 Responsabile per UNIMI all'interno della Task 1.1.5 Progetto MIUR "SAFE & SMART" - Nuove tecnologie abilitanti per la food safety e l'integrità delle filiere agro-alimentari in uno scenario globale (Studio finalizzato allo sviluppo di dispositivi per la determinazione simultanea di microrganismi patogeni in matrici alimentari -latte, carne e formaggio- basati su tecnologie RT-PCR)

2009-2012 Membro del gruppo di Ricerca UNIMI Progetto di ricerca "Valorizzazione delle D.O.C.G. Franciacorta ed Oltrepò Pavese metodo classico mediante impiego di lieviti autoctoni per il miglioramento delle produzioni e come marcatori di tipicità" (d.g.r. 30/3/2009 n. VIII/9182 -Piano per la ricerca e lo sviluppo 2009) n. 1315 Regione Lombardia.

2008-2010 Responsabile dell'Unità di Ricerca III (Indagine sulla presenza di *Escherichia coli* verotossici in latte di capra e isolamento di fagi VTEC come strumento diagnostico, PRIN 2007 "Stipiti di *Escherichia coli* produttori di Shiga-tossine: variabili confondenti nella stima del rischio".

2006-2008 Membro del gruppo di Ricerca UNIMI Progetto Regionale "Selezione e Valorizzazione di Enococchi autoctoni per la produzione di vino Rosso di Valtellina DOC e Valtellina Superiore DOCG (SVEVA)" Programma Regionale di Ricerca e Sviluppo in Campo Agricolo, progetto n. 965, Bando 2004-2006.

ATTIVITÀ QUALI LA DIREZIONE O LA PARTECIPAZIONE A COMITATI EDITORIALI DI RIVISTE SCIENTIFICHE
(per ciascuna voce inserire anno, ruolo, rivista scientifica, ecc.)

2021 Guest Editor Special Issue of *Microorganisms* (ISSN 2076-2607) -*Escherichia coli* and Food Safety

2020-2021 Guest Editor Research Topic of *Frontiers in Microbiology* - Bacteriophages to Fight Food-Borne Pathogens/Phages Struggling for Food Safety

TITOLARITÀ DI BREVETTI

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

Fumagalli L., **Picozzi C.**, Regazzoni L., Carini M., Aldini G., Vistoli G. Composti ad attività conservante, antimicrobica e antisettica. Brevetto Italiano per invenzione industriale 102017000103637

Fumagalli L., **Picozzi C.**, Regazzoni L., Carini M., Aldini G., Vistoli G. Compounds having preservative, antimicrobial and antiseptic activity. Brevetto Internazionale EP3681856

PREMI E RICONOSCIMENTI NAZIONALI E INTERNAZIONALI PER ATTIVITÀ DI RICERCA

(inserire premio, data, ente organizzatore, ecc.)

Premio Montana alla Ricerca Alimentare, 20 settembre 2011, Montana Alimentari S.p.A.-Gruppo Creminini

Premio Internazionale "Le Tecnovisionarie®- WomenFuture 2012, 6 Novembre 2012, Women&Technologies®- Associazione Donne e Tecnologie

PARTECIPAZIONE IN QUALITÀ DI RELATORE A CONGRESSI E CONVEGNI DI INTERESSE INTERNAZIONALE

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

International Workshop: 3rd Perilla day Tradition 2.0: An Italian-Korean initiative between gastronomy & scientific research. Pollenzo (CN) 24-ottobre 2012 - Evaluation of alternative methods for the detection of VTEC O157 in food.

Convegno Biomérieux Sicurezza Microbiologica degli Alimenti: l'Evoluzione Tecnologica al servizio del laboratorio, Milano 11 novembre 2010 - Valutazione di metodiche alternative per il rilevamento di VTEC O157 in alimenti-

4th International Symposium on Sourdough -from arts to science- Freising, Germany, 14-17 october 2009 Dextranase gene transferred by a *Lactobacillus sanfranciscensis* phage.

32° Congresso Nazionale Società Italiana di Microbiologia, Milano, Italia 26-29 settembre 2004 - Sperimentazione di una tecnica PCR per la determinazione della microflora tipica in prodotti da forno prima e dopo cottura.

"8th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology", Soriano nel Cimino (VT) 24- 26-settembre 2003 - Detection and quantification of *Escherichia coli* O157:H7 in buffered peptone water and meat samples by Real Time PCR.

International Conference "Quality and risk assessment of agricultural food in the Mediterranean area", Foggia, 24-27 settembre 2002 -Characterisation of verotoxic *Escherichia coli* strains by molecular techniques-

ATTIVITÀ GESTIONALI, ORGANIZZATIVE E DI SERVIZIO

INCARICHI DI GESTIONE E AD IMPEGNI ASSUNTI IN ORGANI COLLEGIALI E COMMISSIONI, PRESSO RILEVANTI ENTI PUBBLICI E PRIVATI E ORGANIZZAZIONI SCIENTIFICHE E CULTURALI, OVVERO PRESSO L'ATENEIO O ALTRI ATENEI

(inserire incarico/impegno, ente, data, ecc.)

Membro della **Commissione Paritetica** del Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS- Università degli Studi di Milano), in qualità di rappresentante dei docenti del corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie della Ristorazione (dal 2019)

Membro del **Collegio dei docenti del Dottorato di "Scienze per i Sistemi alimentari"** (Università degli Studi di Milano), 2013-2020

Membro del **Collegio dei docenti del Dottorato di Nutrizione Sperimentale e Clinica** (Università degli Studi di Milano) 2006-2013

Valutatore e Membro Commissione di valutazione tesi di Dottorato presso lo University College of Cork (UCC, Irlanda) dal titolo "Reduction of salt in yeasted wheat bread: impact on bread quality and solutions using sourdough fermented by functional lactic acid bacteria strains", candidato Dr. Markus Belz (22.01.2016)

Valutatore e Membro Commissione Tesi di Laurea Magistrale presso Universidad Nacional de Colombia (Bogotà, Colombia) dal titolo "Identificación de levaduras presentes en el proceso de transformación polen corbicular a pan de abejas por métodos tradicionales y moleculares" candidata Carla Joanna Portillo (29.02.2016)

ATTIVITÀ CLINICO ASSISTENZIALI

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

nessuna

Data

23 giugno 2021

Luogo

Milano