

## **CURRICULUM VITAE - PIERLUIGI DI CICCIO**



### **POSIZIONE RICOPERTA:**

Attualmente è Professore Associato presso la Sezione di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, Dipartimento di Scienze Veterinarie, Università degli Studi di Torino.

### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE:**

- Laurea in Medicina Veterinaria

Si è laureato in Medicina Veterinaria (110/110 cum laude) presso la Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Teramo, discutendo una tesi sperimentale dal titolo: "Caratterizzazione di ceppi di *Listeria monocytogenes* isolati da matrici alimentari e da ambienti di produzione: fattori di patogenicità e formazione di biofilm".

- Specialista in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale

Ha conseguito la Specializzazione (50/50 cum laude) in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale presso la Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Napoli "Federico II", discutendo una tesi dal titolo: "Patogeni occulti trasmessi dai molluschi bivalvi"

- Dottorato di Ricerca

Ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Produzioni Animali, Biotecnologie Veterinarie, Qualità e Sicurezza degli Alimenti presso Università degli Studi di Parma (Progetto di Ricerca del Dottorato: "Controllo della contaminazione microbica nella filiera avicola")

### **ESPERIENZE PROFESSIONALI:**

- Nel **2007** ha conseguito l'Attestato del corso professionalizzante: "Il Controllo Veterinario sui prodotti della pesca e sui molluschi bivalvi vivi" organizzato dalla Società italiana di Medicina Veterinaria Preventiva (SIVEMP), Pescara.

- Dal **2006** al **2008** è stato tutor della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale "G. Tiecco" presso la Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Teramo.

- Nel **2006** è risultato vincitore di una Borsa di Ricerca nell'ambito del Progetto di Rilevante Interesse Nazionale (PRIN - 2004) dal titolo "Identificazione e caratterizzazione di microrganismi patogeni autoctoni ed alloctoni nella filiera dell'itticoltura marina" presso la Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Parma.

- Nel **2008** è risultato vincitore del concorso per il Dottorato di Ricerca in "Produzioni Animali Biotecnologie Veterinarie, Qualità e Sicurezza degli Alimenti"- SSD: Vet 04 presso il Dipartimento di Produzioni Animali, Biotecnologie Veterinarie, Qualità e Sicurezza degli Alimenti, Università degli Studi di Parma, sviluppando un progetto di ricerca relativo al "Controllo della contaminazione microbica nella filiera avicola".

- Da **Settembre 2010 a Febbraio 2011** ha svolto un *internship* presso *Center for Meat Safety & Quality Food Safety Cluster of Infectious Diseases Supercluster - Department of Animal Sciences Colorado State University, Fort Collins, Colorado, U.S.A.*

- Nel **2012** è stato nominato Cultore della materia in Ispezione e Controllo degli Alimenti di Origine Animale presso il Dipartimento di Veterinaria, Università degli Studi di Parma. E' stato, inoltre, componente delle commissioni d'esame nell'ambito degli insegnamenti afferenti al settore Vet/04 quali Ispezione degli Alimenti di O. A. ed Igiene degli Alimenti presso il Dipartimento di Veterinaria e il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, Università degli Studi di Parma. Ha svolto, nel corso degli anni, attività di co-tutorato nel corso di Dottorato in Scienze degli Alimenti ed è stato correlatore di tesi di laurea seguendo gli studenti nelle attività di laboratorio e nella stesura del lavoro.

- Nel **2012** ha conseguito l'Attestato: "*General English course - level: "upper waystage"*" rilasciato da *Wallstreet Institute – School of English*.

- Nel **2012** è risultato vincitore della selezione pubblica per il conferimento di un assegno di ricerca nell'ambito del progetto europeo FP7 – SME – 2010 – 262029- DRYCHECK ([www.drycheck.eu](http://www.drycheck.eu)) dal titolo: "Definizione e studio dei parametri di qualità e sicurezza dei salami per la validazione di un sistema basato sull'impedenza elettrica volto al monitoraggio e controllo del processo produttivo".

- Nel **2013** è risultato vincitore di una Borsa di studio della durata di tre mesi per lo svolgimento di ricerche sul tema "Valutazione delle performance di film plastici funzionalizzati sulle caratteristiche qualitative e sanitarie di prodotti ittici" presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Parma.

- Nel **2013** ha conseguito l'attestato "Auditor/Lead Auditor Sistemi di Gestione – norma UNI EN ISO 19011:2012 e UNI EN ISO/IEC 17021:2011".

- Nel **2014** ha conseguito l'attestato "Auditor/Lead Auditor Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare – norma UNI EN ISO 22000:2005".

- Nel **2014** è risultato vincitore della selezione pubblica per il conferimento di un Assegno di Ricerca nell'ambito del Progetto del Ministero della Salute dal titolo: "Revisione dell'ispezione tradizionale nella filiera del suino pesante".

- Nel quadriennio (**07/06/2012 a 06/06/2016**) è stato componente della *Cost Action FA1202 "A European Network For Mitigating Bacterial Colonisation and Persistence On Foods and Food Processing Environments"*. Nell'ambito della Cost Action è stato nominato *Italian MC substitute*. E' stato, inoltre, nominato *Task 3 leader* nell'ambito del Working Group 2 della suddetta *Action*.

- Nel **2016** è stato responsabile e coordinatore della segreteria scientifica del COST-Meeting: "*Biofilm formation and persistence of food-borne pathogens in the food environment*" (Working Group 2 / Working Group 3, Giugno, 22 – 23, 2016) che si è tenuto presso l'Università degli Studi di Parma. Nell'ambito del suddetto Meeting ha tenuto una relazione dal titolo: "*Biofilm formation by Staphylococcus aureus on various food contact surfaces*".

- Nel corso degli anni, ha frequentato numerose *training schools* ed ha partecipato a *short scientific missions* europee presso:

- University of Copenhagen, Denmark (2013 - "*Biofilm Techniques for Food Research*").
- University of Minho, Portugal (2014 - "*Advanced Techniques to Study Food-Biofilms*")
- University of Malta, Msida, Malta (2015 - "(Novel) *physical intervention technologies for controlling food stability*")
- Agroscope Bern, Switzerland (2016 - "*Study of biofilm formation linked to genetically well characterized S.aureus subtypes*").

- Nel **2017** è stato *Guest Editor* in "Bioactive Natural Products" (*Special Issue*) pubblicato in *BioMed Research International* (Rivista con impact factor: 2.276 ed indicizzata).

- Da **Ottobre 2018** è stato nominato responsabile del Macello Didattico (Sezione Zootecnica) presso la Struttura Didattica Speciale Veterinaria (SDSV), Dipartimento di Scienze Veterinarie, Università degli Studi di Torino ed è attualmente componente del consiglio SDSV.
- Il **29/11/2018** è stato invitato, in qualità di relatore, alla Conferenza Nazionale “*Prevenzione del rischio microbiologico e sanificazione*” organizzata da Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare (AITA) – Milano, a tenere una relazione dal titolo: “Biofilm batterico: formazione, prevenzione ed eradicazione”.
- Il **2 Luglio 2019** in qualità di relatore è stato invitato nel corso ECM organizzato presso Azienda Sanitaria Locale (ASL-TO1) Torino per una relazione dal titolo: “*Microbiologia dei prodotti ittici: stato dell’ arte e sviluppi futuri*” (Torino).
- Nel **2019** ha conseguito l’Attestato *Academic Teaching Excellence* rilasciato da *British Council* per l’erogazione della didattica in lingua inglese per l’insegnamento universitario.
- Da **Dicembre 2019 a Settembre 2020** è stato *Guest Editor* in *Antibiotics* dello Special Issue “*Antimicrobial-resistance of Food-borne Pathogens*” (Rivista con impact factor: 3.893 ed indicizzata).
- Dal **2019 ad oggi** è componente di unità operativa del Progetto della Regione Piemonte: “Tecnologie e soluzioni innovative al servizio della filiera latte piemontese per promuoverne la competitività e la sostenibilità” (TECH4MILK).
- Da **Maggio 2019** nell’ambito delle tematiche di attività di EFSA è referente per l’area *bio-hazard* del Dipartimento di Scienze Veterinarie (DSV) (contact person Efsa art. 36), Università degli Studi di Torino.
- Da **Maggio 2019** è partner dell’*European network - Cost Action CA18105: “Risk-based meat inspection and integrated meat safety assurance”* - RIBMINS (Start of Action - 04/03/2019 - End of Action - 03/03/2023).
- Da **Gennaio 2020** è componente del comitato organizzativo del Congresso Nazionale della Società Italiana delle Scienze Veterinarie (SISvet) presso l’Università degli Studi di Parma.
- Il **18 Aprile 2020** è stato invitato in qualità di relatore presso la Scuola di Specializzazione di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, Dipartimento di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Napoli “Federico II” a tenere una conferenza dal titolo: “*Microbiota associato alle superfici nell’Industria alimentare: Biofilm*”.
- Da **Aprile 2020**, su mandato presidente commissione ricerca (DSV), è co-rappresentante al tavolo di lavoro promosso da Agenzia per la Promozione della Ricerca Europea (APRE) per il programma *Horizon Europe* in vista della nuova programmazione 2021-2027.
- A **Maggio 2020** ha conseguito l’*open badge* Progetto IRIDI - Incubatore di Ricerca Didattica per l’Innovazione della didattica universitaria. Percorso IRIDI finalizzato a sviluppare un processo di innovazione della didattica universitaria attraverso attività di ricerca sui temi salienti per l’insegnamento-apprendimento in contesti accademici (le strategie didattiche, le pratiche di valutazione, l’uso delle ICT, ecc.) e sulle modalità efficaci di preparazione e sostegno della professionalità del docente universitario.
- A **Giugno 2020** ha partecipato in qualità di proponente al Bando per la presentazione di Progetti Ricerca Locale ex60% - 2020 - Linea B. Il progetto dal titolo “Studio dell’impiego dell’ozono gassoso come sanificante degli ambienti di produzione degli alimenti”. Il progetto è stato selezionato ed ammesso a finanziamento.
- Nel **2020** è stato selezionato per la partecipazione alla *Summer School “One Health”* organizzata da *European Food Safety Authority (EFSA)*, Università degli Studi di Parma ed Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza ed ha conseguito l’attestato di partecipazione (9 – 10 Giugno 2020).
- Il **30 Giugno 2020** ha partecipato in qualità di relatore al seminario di Alta Formazione nell’ambito della Piattaforma Tecnologica “Bioeconomia” TECH4MILK - Tecnologie e soluzioni innovative al servizio della filiera latte piemontese per promuoverne la competitività e la sostenibilità con la relazione dal titolo: “La Gestione del rischio biofilm nella filiera lattiero-casearia”.

- Il **24 Settembre 2020** è stato invitato, in qualità di relatore, alla Conferenza Nazionale organizzata da Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare (AITA) "Sicurezza alimentare: prevenzione e controllo dei contaminanti" a tenere una relazione dal titolo: "La gestione del rischio dei Biofilm microbici nell'industria alimentare" (Evento on-line).

- Nel corso degli anni ha partecipato a numerosi simposi, seminari, workshop nonché a convegni nazionali ed internazionali anche in qualità di relatore selezionato ed in particolare:

- nel 2012 the *Scientific Committee of the European Hygienic Engineering and Design Group* (EHEDG) ha selezionato il suo abstract dal titolo: "*Action of gaseous ozone on biofilm formation on stainless steel by Staphylococcus aureus and Listeria monocytogenes strains*" come presentazione orale nella conferenza internazionale che si è tenuta a Valencia, Spagna.
- nel 2013, the *European Federation of Food Science and Technology* (EFFoST) ha scelto il suo abstract dal titolo: "*Biofilm formation by Staphylococcus aureus: relationship with temperature, food-contact surface and hydrophobicity*" come presentazione orale alla conferenza internazionale che si è tenuta a Bologna, Italia.
- nel 2016, the *Scientific Committee of the Biofilm 7 Conference* ha selezionato il suo abstract dal titolo: "*Comparative proteomics of different strains Staphylococcus aureus in planktonic and biofilm cultures*" come presentazione orale nella conferenza internazionale che si è tenuta a Porto, Portogallo.
- nel 2019, the *IAFP'S European Symposium on Food Safety* ha scelto il suo abstract dal titolo: "*Survival of Listeria monocytogenes in Food Residues on Packaging Materials for Dairy Products*" per la conferenza che si è tenuta a Nantes in Francia.
- nel 2019, the *European Federation of Food Science and Technology* (EFFoST) ha scelto il suo abstract dal titolo: "*Genetic determinants associated with biofilm formation of Listeria monocytogenes from food and food processing environment*" come presentazione orale alla conferenza internazionale che si è tenuta a Rotterdam, Olanda.

#### **PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA NAZIONALI ED INTERNAZIONALI:**

nel corso degli anni ha partecipato in qualità di componente di unità operativa ad oltre 10 Progetti di Ricerca Regionali, Nazionali ed Internazionali (n.2 Progetti Europei):

- Progetto di Ricerca di interesse Nazionale (PRIN) **2004** MIUR: "Identificazione e caratterizzazione di microrganismi patogeni autoctoni e alloctoni nella filiera dell'itticoltura marini".
- Progetto di Ricerca di interesse Nazionale (PRIN) **2007** MIUR: "Effetto del trattamento di decontaminazione con ozono sui microrganismi patogeni isolati da prodotti avicole e da ambienti di lavorazione".
- Ricerca Corrente IZS PLV **2008**: "Sopravvivenza e meccanismi di resistenza di ceppi di *Staphylococcus aureus* isolati da alimenti e da ambienti di lavorazione nella filiera agroalimentare".
- Ricerca Corrente IZS PLV **2011**: "*Staphylococcus aureus* isolati da alimenti e da ambienti di lavorazione nella filiera agroalimentare e formazione di biofilm".
- European Project **2011**: "Electrical impedance-based system to monitor drying process in sausages" (DRYCHECK) – FP7 – SME ([http://cordis.europa.eu/project/rcn/100172\\_en.html](http://cordis.europa.eu/project/rcn/100172_en.html)).
- Convenzione **2013** con Jalo's Bnc Catalonia S.r.l. di Fonte Nuova (Roma), dal titolo "Valutazione delle performance di film plastici funzionalizzati sulle caratteristiche qualitative e sanitarie di prodotti ittici", presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti.
- Progetto del Ministero della Salute **2015**: "Valutazione dei due modelli nazionali di macellazione dei suini ai fini della modernizzazione dell'ispezione delle carni".
- Progetto del Ministero della Salute **2017**: "CLASSYFARM" – suini, realizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Lombardia ed Emilia Romagna con la collaborazione dell'Università di Parma.

- European Project **2018** “Veterinary Validation of Point-of-Care Detection Instrument” (VIVALDI) - Horizon 2020 ([http://cordis.europa.eu/project/rcn/212396\\_en.html](http://cordis.europa.eu/project/rcn/212396_en.html)).
- Progetto Ministero della Salute **2018**: “CLASSYFARM” – bovini, realizzato dall’Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Lombardia ed Emilia Romagna con la collaborazione dell’Università di Parma.
- Progetto della Regione Piemonte - **2019**: “Tecnologie e soluzioni innovative al servizio della filiera latte piemontese per promuoverne la competitività e la sostenibilità” (TECH4MILK).
- Progetto del Ministero della Salute **2020**: “CLASSYFARM”, realizzato dall’Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Lombardia ed Emilia Romagna con la collaborazione dell’Università di Parma.
- Progetto di Ricerca Locale ex60% - **2020** - Linea B dal titolo: “Studio dell’impiego dell’ozono gassoso come sanificante degli ambienti di produzione degli alimenti”.

### **ATTIVITÀ DIDATTICA:**

- Nel corso degli anni (dal 2009 al 2018) ha svolto attività didattica integrativa effettuando esercitazioni teorico-pratiche nel Corso di Laurea magistrale in Medicina Veterinaria e nel corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso l’Università degli Studi di Parma. E’ stato, inoltre, componente delle commissioni d’esame nell’ambito degli insegnamenti afferenti al settore Vet/04 quali Ispezione degli Alimenti di O. A. ed Igiene degli Alimenti presso il Dipartimento di Veterinaria e il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, Università degli Studi di Parma. Ha svolto, inoltre, attività co-tutoria, nel Dottorato in Scienze degli Alimenti.

Dal 2018 fornisce supporto nelle attività organizzate in gruppi per la valutazione della freschezza dei prodotti ittici e le analisi su campioni di latte nell’ambito delle attività pratiche del corso di Controllo sanitario dei prodotti della pesca, latte, uova, miele presso il corso di Laurea Magistrale a Ciclo Unico in Medicina Veterinaria, Dipartimento di Scienze Veterinarie, Università degli Studi di Torino.

- Docente presso Corso di Laurea Magistrale a ciclo unico in Medicina Veterinaria presso Dipartimento di Scienze Veterinarie, Università degli Studi di Torino

CI: Ispezione, Controllo e Certificazione degli Alimenti: Esercitazioni teorico-pratiche (Laboratorio).

- Docente presso Corso di Laurea in Produzioni e Gestione degli Animali in allevamento e selvatici presso Dipartimento di Scienze Veterinarie, Università degli Studi di Torino

2 CFU - CI: Tecnologia, Igiene e Qualità degli alimenti (Lezioni frontali).

- Docente presso Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di O.A con sede a Cuneo, Università degli Studi di Torino.

3 CFU - Ispezione degli Alimenti (Lezioni frontali);

Gestione della sicurezza alimentare in produzione primaria (Lezioni frontali).

- Docente presso Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari presso Dipartimento Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, Università degli Studi di Torino

2 CFU - CI: Food Safety Management Systems (EIT Food) (Lezioni frontali in lingua Inglese).

- Docente presso Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di O.A “G. Tiecco” presso Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Teramo.

Insegnamento (8h): “Antimicrobico resistenza nelle filiere alimentari” (VET/04; area 4).

### **ATTIVITÀ ISTITUZIONALI:**

- Da **Ottobre 2018** è responsabile del Macello Didattico (Sezione Zootecnica) presso la Struttura Didattica Speciale Veterinaria (SDSV), Dipartimento di Scienze Veterinarie, Università degli Studi di Torino.
- Da **Maggio 2019** nell’ambito delle tematiche di attività di EFSA è referente per l’area *bio-hazard* del Dipartimento di Scienze Veterinarie (DSV) (Contact person Efsa art. 36).
- Da **Aprile 2020**, su mandato presidente commissione ricerca (DSV) – Università degli Studi di Torino, è

rappresentante al tavolo di lavoro promosso da Agenzia per la Promozione della Ricerca Europea (APRE) per il programma *Horizon Europe* in vista della nuova programmazione 2021-2027.

### **ATTIVITA' SCIENTIFICA:**

In questi anni ha stabilito collaborazioni scientifiche con altri Istituti di ricerca italiani e stranieri quali:

- Center for Meat Safety and Quality, Department of Animal Sciences, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80523 – 1171, U.S.A.;
- Agroscope, Bern, Switzerland;
- Agricultural University of Athens, Greece;
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna;
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e Basilicata;
- Dipartimento di Scienze Veterinarie e Sanità Pubblica, Università degli Studi di Milano;
- Dipartimento di Scienze Veterinarie e Sanità Pubblica, Università degli Studi di Pisa, Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Teramo;
- Dipartimento di Scienze della Salute, Università "Magna Graecia" di Catanzaro;
- Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, Università degli Studi di Parma;
- University of Copenhagen, Denmark;
- University of Minho, Portugal;
- University of Malta, Msida, Malta;
- Aarhus University, Denmark.

Il suo principale campo di ricerca riguarda lo studio e la gestione del Biofilm microbico (patogeni ed alteranti) nell'industria alimentare. Attualmente, la sua produzione scientifica si è concretizzata in 32 lavori di cui 24 pubblicati su riviste internazionali e 11 su riviste nazionali. Ha partecipato a numerosi congressi nazionali ed internazionali presentando anche contributi orali. In particolare, è autore/coautore di numero 34 atti di congresso di cui 18 internazionali e 16 nazionali.

E' stato, inoltre, co-autore di un Capitolo di Libro dal titolo: "*Listeria monocytogenes: incidence, growth behavior and control*" Editor: Tiffany Vicario, (2015).

### **Produzione Scientifica:**

- ✓ Riviste internazionali indicizzate ISI/Scopus: n.**24**
- ✓ Riviste nazionali: n.**11**
- ✓ Congressi internazionali: n.**18**
- ✓ Congressi nazionali: n.**16**

#### - Riviste internazionali (n.24):

1) "Effect of Gaseous Ozone on *Listeria monocytogenes* Planktonic Cells and Biofilm: An In Vitro Study"  
Felice Panebianco, Selene Rubiola, Francesco Chiesa, Tiziana Civera, Pierluigi Aldo Di Ciccio  
Foods 2021, 10(7), 1484

2) "*S.aureus* biofilm protein expression linked to antimicrobial resistance: A` proteomic study"  
Cristian Piras, Pierluigi Aldo Di Ciccio, Alessio Soggiu, Viviana Greco, Bruno Tilocca, Nicola Costanzo, Carlotta Ceniti, Andrea Urbani, Luigi Bonizzi, Adriana Ianieri, Paola Roncada  
Animals 2021, 11, 966.

3) "Detection of Antimicrobial Resistance Genes in the Milk Production Environment: Impact of Host DNA and Sequencing Depth"  
Selene Rubiola, Francesco Chiesa, Alessandra Dalmaso, **Pierluigi Di Ciccio**, Tiziana Civera  
Front. Microbiol., 26 August 2020, <https://doi.org/10.3389/fmicb.2020.01983>

4) "Assessment of the Antibiotic Resistance Profile, Genetic Heterogeneity and Biofilm Production of Methicillin-Resistant *Staphylococcus aureus* (MRSA) Isolated from The Italian Swine Production Chain"

Pedro Rodríguez-López, Virginia Filipello, **Pierluigi Aldo Di Ciccio**, Alessandra Pitozzi, Sergio Ghidini, Federico Scali, Adriana Ianieri, Emanuela Zanardi, Marina Nadia Losio, Ancuta Cezara Simon and Giovanni Loris Alborali

Foods 2020, 9, 1141; doi:10.3390/foods9091141

5) "Fate of *Listeria monocytogenes* in the Presence of Resident Cheese Microbiota on Common Packaging Materials"

**P. Di Ciccio**, S. Rubiola, M.A. Grassi, T. Civera, F. Abbate, F. Chiesa

Front. Microbiol. 11:830. doi: 10.3389/fmicb.2020.00830

6) Rapid biofilm eradication of the antimicrobial peptide 1018-K6 against *Staphylococcus aureus*: A new potential tool to fight bacterial biofilms

Colagiorgi, A. , Festa, R. , **Di Ciccio, P.A.** , Gogliettino, M. , Balestrieri, M. , Palmieri, G. , Anastasio, A. , Ianieri, A.

Food Control Volume 107, January 2020

7) "Molecular characterisation and biofilm production in *Staphylococcus aureus* isolates from the dairy production chain in Northern Italy"

Filipello, V.; **Di Ciccio, P.A.**; Colagiorgi, A.; Tilola, M.; Romanò, A.; Vitale, N.; Losio, M.N.; Luini, M.; Zanardi, E.; Ghidini, S.; Ianieri, A.; Finazzi, G.

International Dairy Journal Volume 91, 110-118, 2019

8) "Development and test of a visual-only meat inspection system for heavy pigs in Northern Italy"

Ghidini, Sergio, Zanardi, Emanuela, Di Ciccio, Pierluigi Aldo, Borrello, Silvio, Belluzi, Giancarlo, Guizzardi, Sarah, Ianieri, Adriana BMC VETERINARY RESEARCH, vol. 14, ISSN: 1746-6148, 2018

9) "Biofilm formation of *Staphylococcus aureus* dairy isolates representing different genotypes"

E. Thiran\*, **P.A. Di Ciccio\***, H. U. Graber, E. Zanardi, A. Ianieri, and J.Hummerjohann \* \*These authors contributed equally to this work

J Dairy Sci. 2018 Feb;101(2):1000-1012. doi: 10.3168/jds.2017-13696. Epub 2017 Nov 15.

10) "Biofilm formation and its relationship with the molecular characteristics of food-related methicillin-resistant *Staphylococcus aureus* (MRSA)"

A. Vergara, G. Normanno , **P. Di Ciccio \***, F. Pedonese, R. Nuvoloni, A. Parisi, G. Santagata, A. Colagiorgi, E. Zanardi, S. Ghidini, and A. Ianieri

\*corresponding author

Journal of Food Science, 82 (10), 2364-2370, 2017

(Impact Factor: 1.815, Q1)

11) "Antimicrobial activity of four essential oils against pigmenting *Pseudomonas fluorescens* and biofilmproducing *Staphylococcus aureus* of dairy origin"

F. Pedonese, F. Fratini, L. Pistelli, F. M. Porta, **P. Di Ciccio**, R. Fischetti, B. Turchi, R. Nuvoloni

Italian Journal of Food Safety, 6, (4) 2017

12) "*Listeria monocytogenes* biofilms in the wonderland of food industry"

A. Colagiorgi, I. Bruini, **P.A. Di Ciccio**, E. Zanardi, S. Ghidini, A. Ianieri.

Pathogens, 6, (3), article number 41, 2017

13) "Occurrence of *Toxoplasma gondii* in carcasses of pigs reared in intensive systems in Northern Italy"

R. Papini, **P. Di Ciccio**, M. Marangi, S. Ghidini, E. Zanardi, A. Vergara, A. Giangaspero, S. Nardoni, G. Rocchigiani, F. Mancianti, A. Ianieri

Journal of Food Protection, 80, (3), 515-522, 2017

14) "Methicillin-resistant food-related *Staphylococcus aureus*: a review of current knowledge and biofilm formation for future studies and applications"

A. I. Doulgeraki, **P. Di Ciccio**, A. Ianieri, G.J.E. Nychas

Research in Microbiology, 168, (1), 1-15, 2017

15) "Microbiological contamination in three large-scale pig slaughterhouses in Northern Italy"

**P. Di Ciccio**, M.C. Ossiprandi, E. Zanardi, S. Ghidini, G. Belluzzi, A. Vergara, A. Ianieri Italian Journal of Food Safety, 5, (4), 2016

- 16) "A look inside the *Listeria monocytogenes* biofilms extracellular matrix"  
A. Colagiorgi, **P. Di Ciccio\***, E. Zanardi, S. Ghidini, A. Ianieri  
Microorganisms, 4(3), 22, 2016 \*corresponding author
- 17) "Biofilm formation by *Staphylococcus aureus* on food contact surfaces: relationship with temperature and cell surface hydrophobicity"  
**P. Di Ciccio**, A. Vergara, A.R. Festino, D. Paludi, E. Zanardi, S. Ghidini, A. Ianieri  
Food Control, 50, 930-936, 2015
- 18) "Metabolic profiling by 1H NMR of ground beef irradiated at different irradiation doses" E. Zanardi, A. Caligiani, I. Palla, M. Mariani, S. Ghidini, **P.A. Di Ciccio**, G. Palla, A. Ianieri Meat Science 103, 83–89, 2015
- 19) "Effects of gaseous ozone on food-borne pathogens"  
**P. Di Ciccio**, S. Ghidini, E. Zanardi, S. Borrello, A. Vergara, A.R. Festino, A. Ianieri  
Italian Journal of Food Science, XXVI, 2014
- 20) "The management of the domestic refrigeration: microbiological status and temperature" A. Vergara, A.R. Festino, **P. Di Ciccio**, C. Costanzo, L. Pennisi, A. Ianieri  
British Food Journal, 116, (6) ,1047 – 1057, 2014
- 21) "Longitudinal study on the sources of *Listeria monocytogenes* contamination in cold-smoked salmon and its processing environment in Italy"  
**P. Di Ciccio**, D. Meloni, A.R. Festino, M. Conter, E. Zanardi, S. Ghidini, A. Vergara, R. Mazzette , A. Ianieri  
International Journal of Food Microbiology, 158(1), 79-84, 2012
- 22) "*Listeria monocytogenes*: biofilm in food processing"  
**P. Di Ciccio**, M. Conter, E. Zanardi, S. Ghidini, A. Vergara, D. Paludi A.R. Festino, A. Ianieri  
Italian Journal of Food Science, 24, (3), 203-213, 2012
- 23) "Antimicrobial resistance pattern of methicillin-resistant *Staphylococcus aureus* in the food industry"  
D. Paludi, A. Vergara, A.R. Festino, **P. Di Ciccio**, C. Costanzo, M. Conter, E. Zanardi, S. Ghidini, A. Ianieri  
Journal of Biological Regulators & Homeostatic Agents, 25, (4), 671-7, 2011
- 24) "Polymorphism of act-a gene is not related to in vitro virulence of *Listeria monocytogenes*".  
M. Conter, A. Vergara, **P. Di Ciccio**, E. Zanardi., S. Ghidini, A. Ianieri  
International Journal of Food Microbiology, 137, (1), 100-5, 2009
- Riviste nazionali (n. 11):
- 1) "Utilizzazione dell'ozono nell'industria alimentare"  
**P. Di Ciccio**, E. Zanardi, S. Ghidini, A. Vergara, S. Borrello, A. Ianieri  
Industrie Alimentari, 52, (539), 5-11, 2013
- 2) "Rischio *Anisakis* - Stato dell'arte e nuove prospettive"  
**P. Di Ciccio**, S. Guizzardi, A. Vergara, S. Borrello, A. Ianieri  
Rivista Alimenti e Bevande, 2012
- 3) "*Staphylococcus aureus* meticillino-resistenti (MRSA) nella filiera suina"  
**P. Di Ciccio**, A. Vergara, S. Ghidini, E.Zanardi, A.Ianieri  
Industrie Alimentari, 51, (520), 16-24, 2012
- 4) "Preliminary note : Methicillin - resistant *Staphylococcus aureus* in pig production chain" M. Conter, **P. Di Ciccio**, E. Zanardi, S. Ghidini, G. Borracci, A. Vergara, A. Ianieri  
Rivista Associazione Italiana Veterinari Igienisti, AIVI- 2011
- 5) "Domestic food handling practices and food safety"  
M. Conter, L. Pojani, C. Cortimiglia, **P. Di Ciccio**, S. Ghidini, E. Zanardi, A. Ianieri  
Annali Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Parma, 2010



- 6) "The management of the domestic refrigeration: hygienic and sanitary characteristics of refrigerators from Northern and Central Italy"  
A. Vergara, A.R. Festino, **P. Di Ciccio**, L. Pennisi, M. Conter, C. Costanzo, A. Ianieri  
Rivista dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti - AIVI –n.8, 2010
- 7) "Patogenicità e fattori di virulenza di *Listeria monocytogenes*"  
**P. Di Ciccio**, M. Conter, V. D'orio, A. Vergara, A. Ianieri  
Industrie Alimentari, 48, (497), 35-39, 2009
- 8) "Production of biofilm from *Listeria monocytogenes* strains"  
A. Vergara, D. Paludi, V. D'orio, **P. Di Ciccio**, A.R. Festino, M. Conter, A. Ianieri  
Ingegneria Alimentare 26, 42-44, 2009
- 9) "Sources and tracking of *Listeria monocytogenes* in a cold-smoked processing plant"  
M. Conter, **P. Di Ciccio**, D. Meloni, E. Zanardi, A.R. Festino, S. Ghidini, A. Vergara, A. Ianieri  
Annali Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Parma, 2008
- 10) "Biomolecular identification of methicillin-resistant strains of *Staphylococcus aureus* (MRSA) isolated from meat and meat processing environments"  
V. D'orio., A.R. Festino, C. Costanzo, **P. Di Ciccio**, G. Colavita, A. Vergara  
Rivista dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti - AIVI –1.1/08, 2008
- 11) "Preliminary notes on invasion and proliferation of foodborne *Listeria monocytogenes* strains"  
M. Conter, **P. Di Ciccio**, V. D'orio, A. Vergara, E. Zanardi, S. Ghidini, A. Ianieri  
Annali Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Parma, 2007

Congressi internazionali (n.18):

- 1) "Genetic determinants associated with Biofilm Formation of *Listeria monocytogenes* from food and food processing environment"  
**P. Di Ciccio\***, F. Chiesa, S. Rubiola and T.Civera  
(Effost Conference, Rotterdam – Olanda, 12-14 Novembre, 2019 - \*oral presentation)
- 2) "Survival of *Listeria monocytogenes* in food residues on packaging materials for dairy products"  
**P. Di Ciccio\***, F. Chiesa, A. Grassi, S. Rubiola, T. Civera  
(IAFP'S European Symposium on Food Safety, Nantes – France, 24-26 April, 2019 -\*oral presentation)
- 3) "Comparative proteomic of different strains of *Staphylococcus aureus* in planktonic and biofilm cultures"  
**P. Di Ciccio**, C. Piras, A. De Berardinis, V. Greco, E. Zanardi, I. Alloggio, A. Colagiorgi, S. Ghidini, P. Roncada, A. Ianieri  
(Biofilms 7 Conference from 26-28 June 2016, in Porto, Portugal)
- 4) "Protein signature during biofilm formation in *Staphylococcus aureus* food isolates"  
P. Roncada, **P.A. Di Ciccio**, C. Piras, A. Soggiu, V. Greco, A. Urbani, L. Bonizzi, A. Ianieri  
(14th Human Proteome Organization World Congress (HUPO) Sept 27-30, 2016, Vancouver, Canada)
- 5) "A common protein signature involved in biofilm production from several *Staphylococcus aureus* with a different biofilm formation"  
A. Soggiu, C. Piras, **P.A. Di Ciccio**, I. Alloggio, V. Greco, A. Urbani, L. Bonizzi, A. Ianieri, P. Roncada  
(Annual Congress of the European Proteomics Association, 22-25 June 2016 - Istanbul, Turkey)
- 6) "Prevalence and genetic characterization of *Toxoplasma gondii* in pigs from Northern Italy and its implication for consumers"  
**P. Di Ciccio**, R. Papini, M. marangi, S. nardoni, G. Rocchigiani, E. Zanardi, S. Ghidini, A. Ianieri  
(Shaping the future of food safety, together proceedings of the 2nd Efsa Scientific Conference Milan, Italy, 14– 16 october 2015)
- 7) "Molecular mechanisms of biofilm formation of s. aureus food isolates: new insights for food safety"  
C. Piras, **P. Di Ciccio**, P. Roncada, E. Zanardi, S. Ghidini, V. Greco, L. Bonizzi, A. Ianieri. (9th Annual EUPA Congress, June 23rd- 28th 2015, Milan, Italy - oral communication)

- 8) "Assessment of Hygienic Status of Pig Slaughterhouses in Northern Italy" M.C. Ossiprandi, **P. Di Ciccio**, G. Belluzzi, E. Zanardi, S. Ghidini, C. Biglia, F. Ruocco, A. Ianieri (European Hygienic Engineering & Design Group – EHEDG Conference 2014, Parma, 30-31 th October)
- 9) "Action of gaseous ozone on biofilm formation on stainless steel by *Staphylococcus aureus* and *Listeria monocytogenes* strains"  
**P. Di Ciccio\***, A. Vergara, E. Zanardi, S. Ghidini, L. Pennisi, A.R. Festino, D. Paludi, A. Ianieri (European Hygienic Engineering & Design Group – EHEDG Conference, 2013, Valencia, Spain – \*oral presentation)
- 10) "Electrical impedance-based system to monitor and control the drying process in sausages: the EU DRYCHECK Project" E. Zanardi, S. Ghidini, G. Ventura, P.A. Di Ciccio, A. Ianieri, G. Giovino, R. Bragos, S. Laoeamthong, R. Galli, D. Gill et al. (The European Federation of Food Science and Technology (Effost) Conference, bio-based technologies in the Context of European Food Innovation System. Bologna – Italy - 2013)
- 11) "Biofilm formation by *Staphylococcus aureus*: relationship with temperature, food-contact surface and hydrophobicity"  
C. Costanzo, D. Paludi, **P. Di Ciccio\***, A.R. Festino, L. Pennisi, A. Ianieri, A. Vergara. (The European Federation of Food Science and Technology (Effost) Conference, bio-based technologies in the Context of European Food Innovation System. Bologna – Italy –2013 - \*oral presentation)
- 12) "Effect of benzalkonium chloride and gallic acid on different *Listeria monocytogenes* serotypes isolated from smoked salmon industry"  
A. Gianotti, **P. Di Ciccio**, L. Dei Più, A. Ianieri (Cost action FA 1202 meeting- Prague 2013)
- 13) "Survival of salmonella in dried chicken meat residues on the surface of packaging materials"  
**P.A. Di Ciccio**, I. Geornaras, M.C. Nunnally, A. Ianieri, J.N. Sofos (57th International Congress of Meat Science and Technology, ICoMST, Ghent-Belgium, 2011)
- 14) "Methicillin (oxacillin)-resistant *Staphylococcus aureus* (MRSA) in the pig production chain"  
M. Conter, **P. Di Ciccio**, A.R. Festino, S. Ghidini, E. Zanardi, G. Borracci, A. Vergara, L. Decastelli, A. Ianieri (The European Federation of Food Science and Technology (Effost) Conference, Food and Health, Dublin Ireland, 2010)
- 15) "Influence of temperatures and food-contact surfaces on biofilm formation by *Staphylococcus aureus*: relationships with icaA gene.  
D. Paludi d., **P. Di Ciccio**, A.R. Festino, M. Conter, C. Costanzo c., V. D'orio, S.I. Nicolau-Solano, A. Vergara, A. Ianieri. (The European Federation of Food Science and Technology (Effost) Conference, Food and Health, Dublin Ireland, 2010)
- 16) "Antimicrobial resistance profile of *Staphylococcus aureus* isolated from meat: a research for methicillin (oxacillin)-resistant *S.aureus* (MRSA)".  
M. Conter, A. Vergara, A.R. Festino, V. D'orio, **P. Di Ciccio**, A. Ianieri. (The European Federation of Food Science and Technology (Effost) Conference, New challenges in food preservation: processing - safety - sustainability. Budapest, 2009)
- 17) "Methicillin-resistant *Staphylococcus aureus* strains (MRSA) from foods, food-processing environments and workers of food industries"  
A.R. Festino, L. Pennisi I., **P. Di Ciccio**, A. Vergara, A. Ianieri. (IAFP's third European Symposium on food safety in collaboration with ILSI Europe and the World Health Organization, - Rome, Italy, 2008)
- 18) "In vitro antibiotic-susceptibility of *Listeria monocytogenes* from fish and fish-processing environments"  
A. Vergara, D. Paludi, A.R. Festino, M. Conter, V. D'orio, C. Costanzo, **P. Di Ciccio**, A. Ianieri. (Fourth International Conference on antimicrobial agents in veterinary medicine (AAVM) - Praga, 24-28 Agosto, 2008).

- Congressi nazionali (n. 16) :

- 1) "Characterization by Multi Locus Sequencing Typing (MLST) of Bacillus strains isolated from processed cheese"  
Angela Maria Catania, Maria Ausilia Grassi, Pierluigi Di Ciccio, Alessandra Dalmasso  
Comunicazione orale 74° Congresso SISVET, 23-26 giugno 2021
- 2) "Effect of gaseous ozone against biofilm of *Listeria monocytogenes* isolates from dairy industries"  
Felice Panebianco, Selene Rubiola, Francesco Chiesa, Tiziana Civera, Pierluigi Aldo Di Ciccio  
Comunicazione orale 74° Congresso SISVET, 23-26 giugno 2021
- 3) "Studio sull'efficacia dell'ozono gassoso per il controllo di biofilm di isolati di *Pseudomonas* spp. da industria lattiero-casearia"  
Felice Panebianco, Selene Rubiola, Francesco Chiesa, Tiziana Civera, Pierluigi Di Ciccio  
Comunicazione orale XXX Convegno Associazione Italiana Veterinari Igienisti – AIVI 2021
- 4) "Efficacia del controllo ufficiale mediante audit nei caseifici del territorio dell'ASL TO4  
Mossi M.N., Nicolandi L., Chiesa F., **Di Ciccio P.A.**, Nucera D.M., Civera T.  
(XXIX Convegno Nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti - Il coinvolgimento del Medico Veterinario Igienista nel contesto One Health 11 - 12 - 13 Settembre, 2019, Bari).
- 5) "Genetic determinants associated with biofilm capacity of *Listeria monocytogenes* recovered from dairy industry".  
**P. Di Ciccio**, F. Chiesa, S. Rubiola, T. Civera, A. Ianieri.  
(Società Italiana delle Scienze Veterinarie LXXIII Congresso SISVet Olbia 19 - 22 Giugno 2019).
- 6) "Applicazione del sistema CLASSYFARM su allevamenti suinicoli da ingrasso della Lombardia: relazioni tra consumo di antibiotici, benessere e lesioni al macello"  
Ghidini, Sergio; Scaffi, Federico.; Borrello, S.; Colagiorgi, Anagelo; Ianieri, Adriana; **DI CICCIO, Pierluigi**; Varrà, MARIA OLGA; Zanardi, Emanuela; Maisano, A. M.; Giacomini, E.; Alborali, Giovanni Loris.  
(Convegno Associazione Italiana Veterinari Igienisti (AIVI), 12-14 Settembre 2018, Milano).
- 7) "Caratterizzazione di isolati di *Staphylococcus aureus* provenienti da prodotti lattiero caseari a latte crudo tipici delle valli bresciane"  
E. Galuppini, G. Finazzi, V. Filipello, M. Tilola, L. Zani, A. Colagiorgi, D. Campagna, **P.A. Di Ciccio**, A. Ianieri, M.N. Losio, M. Luini.  
(XXVII Convegno nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti, AIVI 13-14-15 Settembre Perugia, 2017).
- 8) "Molecular characterization and biofilm formation of *Staphylococcus aureus* isolated from dairy products"  
A. Colagiorgi, V. Filipello, **P. Di Ciccio**, M. Tilola, G. Finazzi, A. Ianieri.  
(Convegno Società Italiana delle Scienze Veterinarie – SISVet, Napoli, 2017)
- 9) "Comparative proteomic analysis provides insight into the proteins involved in *Staphylococcus aureus* biofilm"  
I. Alloggio, **P. Di Ciccio**, C. Piras, L. Bonizzi, V. Greco, A. De Berardinis, A. Colagiorgi, A. Ianieri P. Roncada.  
(Convegno Società Italiana delle Scienze Veterinarie – SISVet, Palermo 2016)
- 10) "Genotypic characterization and biofilm formation of food-related *Staphylococcus aureus* strains"  
**P. Di Ciccio**, E. Thiran, J. Hummerjohann, A. Colagiorgi, A. Ianieri.  
(Convegno Società Italiana delle Scienze Veterinarie – SISVet, Palermo 2016)
- 11) "Investigation of biofilm formation and its association with biofilm associated factors of food-related methicillin-resistant *Staphylococcus aureus* strains"  
**P. Di Ciccio**, G. Normanno, F. Pedonese, R. Nuvoloni, A. Parisi, G. Santagata, M. Caruso, E. Zanardi, S. Ghidini, A. Ianieri.  
(Convegno Società Italiana delle Scienze Veterinarie – SISVet, Palermo 2016)
- 12) "Biofilm-forming ability of *Staphylococcus aureus* from food environment"  
**P. Di Ciccio**, S. Ghidini, E. Zanardi, A.R. Festino, D. Paludi, A. De Berardinis, A. Vergara, A. Ianieri.  
(Convegno Società Italiana delle Scienze Veterinarie – SISVet, Perugia 2015)

13) "Detection of MRSA strains isolated from foodhandlers".

**P. Di Ciccio**, A.R. Festino, M. Conter, D. Paludi, V. D'orio, C. Costanzo, A. Vergara, A. Ianieri.  
(VII Workshop ENTERNET, Roma - atti del congresso, 2009)

14) "*Listeria monocytogenes* in cold-smoked salmon in compliance with microbiological criteria - Regulation CE n. 2073/2005

**P. Di Ciccio**, A.R. Festino, C. Costanzo, L. Pennisi, G. Colavita, V. D'orio, A. Ianieri (Convegno Società Italiana delle Scienze Veterinarie – SISVet, San Benedetto del Tronto, 2008)

15) "Genotypic characterization of *Listeria monocytogenes* strains isolated from food and food environments" M. Conter,

**P. Di Ciccio**, E. Zanardi, V. D'orio, S. Ghidini, A. Vergara a., A. Ianieri.  
(Convegno nazionale Associazione Italiana Veterinari Igienisti, AIVI, 2007)

16) "Virulence properties of *Listeria monocytogenes* strains isolated from food and food environments"

V. D'orio, **P. Di Ciccio**, M. Conter, O. Palucci, A. Vergara, A. Ianieri.  
(Convegno Società Italiana delle Scienze Veterinarie – SISVet, Salsomaggiore Terme, 2007)

#### Capitoli Libro (n.1):

1) "Listeria monocytogenes: incidence, growth behavior and control" Editors: Tiffany Vicario, (2015) - Chapter 2 Listeria monocytogenes: growth in biofilms in the food industry

**P. Di Ciccio**, D. Meloni, A. Ianieri.

#### **ATTIVITA' DI REVISIONE SCIENTIFICA:**

E' attualmente refere per diverse riviste scientifiche indicizzate e con impact factor quali:

Food Control, International Journal of Food Microbiology, Frontiers in Microbiology, Journal of Applied Microbiology, Food Microbiology, Italian Journal of Food Safety, Biofouling, Critical Reviews in Biotechnology, Ozone: Science & Engineering, Pathogens ecc.

#### **PREMI E RICONOSCIMENTI:**

- Il **19/06/2012** ha ricevuto l'Attestato rilasciato dalla Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Parma per aver fattivamente operato al fine dell'approvazione Eaeve 2011-2021 del corso di Laurea Magistrale a ciclo unico in Medicina Veterinaria.
- **2014**: premio come migliore poster/presentazione per lo studio dal titolo: "Prevalenza del virus dell'epatite E in cinghiali selvatici delle Alpi Marittime in Provincia di Imperia (Liguria-Italia)" (Autori: Ercolini Riccardo, Mignone Walter, Battistini Roberta, Rossini Irene, **Di Ciccio Pierluigi Aldo**, De Montis Gabriella, Peletto Simone, Serracca Laura) al 32emes Rencontres du Groupe d'Etude sur l'Echopathologie de la Faune Sauvage de Montagne (GEEFSM) tenutasi presso Olivone Val Blenio, Tessin, Suisse (6 – 8 Giugno 2014).

CURRICULUM RESO SOTTO FORMA DI DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO DI NOTORIETÀ, AI SENSI DEGLI ARTT. 46 E 47 DEL D.P.R. 445/2000 (SI ALLEGA FOTOCOPIA DOCUMENTO DI IDENTITÀ VALIDO). CONSAPEVOLE, SECONDO QUANTO PRESCRITTO DALL'ART. 76 DEL D.P.R. 445/2000, DELLA RESPONSABILITÀ PENALE CUI PUÒ ANDARE INCONTRO IN CASO DI DICHIARAZIONE MENDACE, FALSITÀ NEGLI ATTI ED USO DI ATTI FALSI, IL SOTTOSCRITTO DICHIARA: LA VERIDICITÀ DEL PROPRIO CURRICULUM VITAE

Luogo e Data: Torino – 06/07/2021

Firma:  Roberto Abbondante