

CURRICULUM VITAE DI DANIELA MANILA BIANCHI

CURRICULUM VITAE dettagliato ai sensi dell'art. 8 del D.P.R
484/1997

Dati anagrafici

Cognome e Nome: Bianchi Daniela Manila

Luogo di nascita: Alba (CN)

Data di nascita: 30/04/1977

Iscrizione ordine Professionale Veterinari di Torino n. 2120, 07/02/2006

Attuale posizione professionale: Medico Veterinario Dirigente Responsabile f.f. della SC Sicurezza Alimentare presso Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta

Attività professionali

Dal 15/12/2017 ad oggi

Medico Veterinario Dirigente a tempo indeterminato, tempo pieno, presso la S.C. Controllo Alimenti e Igiene delle produzioni (ora SC Sicurezza Alimentare) dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

Dal 01/10/2014 al 14/12/2017

Medico Veterinario Dirigente a tempo determinato, tempo pieno, in Staff alla Direzione Generale presso Ufficio Comunicazione e presso la S.C. Controllo Alimenti e Igiene delle produzioni dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

Dal 01/10/2013 al 30/09/2014

Medico Veterinario Dirigente a tempo determinato, part time 19 ore settimanali presso la S.C. Controllo Alimenti e Igiene delle produzioni dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

Dal 1/12/2012 al 30/09/2013

Medico Veterinario Dirigente a tempo determinato, presso la S.C. Controllo Alimenti e Igiene delle produzioni dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

Dal 15/10/2010 al 14/10/2012

Medico Veterinario Dirigente a tempo determinato, presso la S.C. Controllo Alimenti e Igiene delle produzioni dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

Dal 15/10/2009 al 14/10/2010

Medico Veterinario Dirigente a tempo determinato, part time 19 ore settimanali, presso la S.C. Controllo Alimenti e Igiene delle produzioni dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

Marzo 2008 - 14 Ottobre 2009

Titolare di Borsa di Studio presso il Laboratorio Controllo Alimenti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta per la Ricerca Finalizzata Regione Piemonte "Analisi e prevenzione dei rischi sanitari per i Prodotti Agroalimentari Tradizionali Piemontesi".

Agosto 2006 - Febbraio 2008

Titolare di Borsa di Studio presso il Laboratorio Controllo Alimenti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta per la Ricerca Finalizzata Regione Piemonte "Analisi e prevenzione dei rischi sanitari per i Prodotti Agroalimentari Tradizionali Piemontesi".

Febbraio 2005 - Agosto 2006

Titolare di Borsa di Studio presso il Laboratorio Controllo Alimenti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta per la Linea di Ricerca 2004, finanziata dalla Ministero della Salute, dal titolo "Definizione e documentazione delle caratteristiche di sicurezza alimentare dei prodotti tipici e tradizionali italiani"

Maggio 2004 - Febbraio 2005

Titolare di Borsa di Studio presso il Laboratorio Controllo Alimenti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta per la Ricerca Corrente 2002, finanziata dalla Regione Piemonte, dal titolo "Prevalenza di *Salmonella spp.* e *S. Typhimurium* DT104 nella filiera suina".

Febbraio - Marzo 2004

Collaborazione con Associazione CIA (Confederazione Italiana Allevatori) del Piemonte per l'organizzazione del corso di Audit Interno e relativamente a lezioni aventi per titolo "Benessere Animale: aspetti generali e normativa vigente". Sezioni di Asti, Cuneo, Vercelli, Novara, Torino

Febbraio 2004

Titolare di Borsa di Studio "Eugenia Parisi" erogata da Università degli Studi di Torino (Facoltà di medicina Veterinaria) e S.I.Ve.M.P. "Indagine sulla presenza di *Salmonella* in allevamenti suini del Cuneese"

Marzo 2003 - Gennaio 2004

Collaborazione con Clinica Privata per animali da compagnia (Torino)

Gennaio - Marzo 2003

Tirocinio trimestrale post-laurea svolto presso l'ASL 5 (Piemonte) di Rivoli-Collegno nell'area B: affiancamento e collaborazione con i veterinari ufficiali nello svolgimento delle loro mansioni di controllo e prevenzione.

Ottobre - Dicembre 2002

Tirocinio trimestrale post-laurea svolto presso le strutture della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Torino (Ospedale Veterinario e CISRA).

Anno accademico 2000-2001 e 2001-2002

Frequenza dei laboratori del Dipartimento di Patologia Animale -Settore di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale per la stesura della tesi sperimentale avente come titolo "Indagine sulla ricerca di sostanze ad azione inibente in conigli macellati in alcune province del Piemonte".

Attività di studio

Anno 2024: Attualmente iscritta e frequentante il Corso di formazione manageriale per Dirigente di struttura complessa presso Università degli Studi di Milano – Polis Lombardia

Anno 2010: Diploma di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine animale conseguito presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Torino.

Anno 2007: Diploma del Master di II° livello in Scienza e Tecnologie dell'alimentazione e nutrizione umana presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Torino (punti 110/110). Data di conseguimento: 16/07/2007

Anno 2006: Diploma del Corso di Perfezionamento Annuale in "Competenze e Responsabilità del Medico Veterinario nella Legislazione Alimentare dell'Unione Europea" presso l'Università degli Studi di Milano.

Anno 2006: Diploma di Specializzazione in "Sanità animale, allevamento e produzioni zootecniche, presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Torino (punti 70/70 con lode). Data di conseguimento: 04/07/2006.

Anno 2003: Esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Medico Veterinario nella I sessione

Anno 2002: Laurea in Medicina Veterinaria, orientamento Sanità Pubblica, conseguita presso l'Università degli Studi di Torino Data di conseguimento: 30/10/2002. Titolo Tesi: "Indagine sulla ricerca di sostanze ad azione inibente in conigli macellati in alcune province del Piemonte".

Anno Scolastico 1995-1996: Conseguimento del Diploma di Maturità Classica presso il Liceo Ginnasio Statale "G. Govone" di Alba (votazione 48/60)

Attività direzionali - organizzative

Dal 15/05/2024 ad oggi

Incarico Responsabile ff della SC Sicurezza Alimentare presso Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

Dal 01/04/2024 ad oggi

Responsabile scientifica del Centro di Referenza Nazionale per la Rilevazione negli Alimenti di Sostanze e Prodotti che provocano Allergie e Intolleranze - CReNaRiA

Dal 01/03/2020 ad oggi

Incarico Responsabile della S.S. Allergeni e Nutrizione (ora Qualità Alimentare e Nutrizione) dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

Dal 01/03/2020 ad oggi

Incarico di Referente della Qualità per la S.S. Allergeni e Nutrizione (ora Qualità Alimentare e Nutrizione) presso la S.C. Controllo Alimenti e Igiene delle produzioni (ora SC Sicurezza Alimentare) dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

Produzione scientifica
Pubblicazioni su riviste nazionali ed internazionali

1. GALLINA S., GRAMAGLIA M., ABETE M.C., **BIANCHI** D.M., BATTAGLINI L., DECASTELLI L. "Produzioni lattiero-casearie di origine biologica" Ricerche e innovazioni nell'industria alimentare, vol 7, 532-536
2. **BIANCHI** D.M., CHIAVACCI L., BARBARO A., RUBINETTI F., GALLINA S., NUCERA D., LOMONACO S., DECASTELLI L. "Study on Salmonella contamination in pork sausages chain by PFGE analysis" Epidemiologie et santé animale. 51, 119-126 (2007)
3. **BIANCHI** DM, GALLINA S, SONA B, GENNERO MS, MASOERO L, BELVEDERE MA, DE-CASTELLI L. Salmonella nell'allevamento e nella filiera alimentare suina: indagine di prevalenza microbiologica e sierologica. Large Animal Review; 13 (2007) 261-265
4. LOMONACO S., DECASTELLI L., **BIANCHI** D.M., GRASSI M.A. SPERONE V., CIVERA T. Detection of Salmonella in finishing pigs on farm and at slaughter in Piedmont, Italy. Zoonoses and Public Health, 56 (2009) 137-144
5. LOMONACO S., DECASTELLI L., NUCERA D., GALLINA S., **BIANCHI** D.M., CIVERA T. Listeria monocytogenes in Gorgonzola: subtypes, diversity and persistence over time. (2009) Int J Food Microbiol 128 516-520
6. GALLINA S., **BIANCHI** D.M., FONTANA E., GENNERO M.S., DALMASSO A., CIVERA T., BOTTERO M.T., DECASTELLI L. Vendita diretta di latte crudo: valutazione di E. sakazakii, Coxiella burnetii e M. paratuberculosis nell'esperienza piemontese, Rivista dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti, Vol. 6.4/09, 53-56. (2009)
7. NUCERA D., LOMONACO S., **BIANCHI** DM., DECASTELLI L., GRASSI MA., BOTTERO MT., CIVERA T. A five year surveillance on PFGE types of Listeria monocytogenes isolated in Italy from food and food related environmental. International Journal of Food Microbiology, International Journal of Food Microbiology 140 (2010) 271-276.
8. **BIANCHI** D.M., GALLINA S., FONTANA E., CIVERA T., GENNERO S., DECASTELLI L. "Patogeni emergenti (Coxiella burnetii, Enterobacter sakazakii e Mycobacterium paratuberculosis) nel latte crudo dei distributori automatici. 30 Giorni. Numero 10, Ottobre 2010
9. ROMANO F., MOTTA A., MELINO M., NEGRO M., GAVOTTO G., DECASTELLI L., CAREDDU E., **BIANCHI** C., BIANCHI D.M. & POZIO E. "Investigation on a focus of human trichinellosis revealed by an atypical clinical case after wild-boar (Sus scrofa) pork consumption in northern Italy. Parasite 18 (2011) 85-87.

10. **BIANCHI D.M.**, GALLINA S., BELLIO A., GRASSO V., CIVALLERI N., DECASTELLI L. "Toma del lait brusc": qualità igienico sanitaria e verifica del processo produttivo". (2011) *Scienza e Tecnica lattiero-casearia*, 62, 113-117.
11. **BIANCHI D.M.**, GALLINA S., NOGAROL C., CAZZANIGA G., BRUNETTO T., DECASTELLI L., Stafilococchi coagulasi positivi in prodotti lattiero-caseari: presenza di ceppi produttori di tossine o potenzialmente tali. (2011) *Scienza e Tecnica lattiero-casearia*, 62, 119-123.
12. DAL BELLO B., ZEPPA G., **BIANCHI D.M.**, DECASTELLI L., TRAVERSA A., PIVETTA E., COCOLIN L. Controllo di microrganismi patogeni (*Listeria monocytogenes* e *Staphylococcus aureus*) in formaggi semistagionati mediante l'utilizzo di *Lactococcus lactis* produttori di batteriocine. (2011) *Scienza e Tecnica lattiero-casearia*, 62, 345-352.
13. TRAVERSA A., GALLINA S., **BIANCHI D.M.**, DONDO A., ZOPPI S., DECASTELLI L. "Ag-giornamento sull'antibioticoresistenza di ceppi batterici isolati da animali allevati per l'alimentazione umana". *Medicina Veterinaria Preventiva*. Numero 35, settembre 2011
14. **BIANCHI D.M.**, BARBARO A., GALLINA S., VITALE N., CARAMELLI M., CHIAVACCI L., MUSICANTI P., DECASTELLI L. Presence of *Listeria monocytogenes* in raw milk for human consumption. (2012) *Epidemiol et santé anim*, 62, 79-85.
15. GALLINA S., **BIANCHI D.M.**, BELLIO A., PULITANO F., ZUCCON F., DECASTELLI L. *Trichinella* spp. In wild and domestic animals in the turin province, Italy. (2012) *Epidem et santé anim*, 62, 87-91.
16. MONFARDINI S., **BIANCHI D.M.**, GALLINA S., ROLANDO L., DECASTELLI L. Caratterizzazione di ceppi di *S. aureus* in ambienti di lavorazione nella filiera lattiero-casearia (2013). *Industrie alimentari LII*, n. 513, 7-12.
17. **BIANCHI D.M.**, BARBARO A., GALLINA S., VITALE N., CHIAVACCI L., CARAMELLI M., DECASTELLI L. Monitoring of foodborne pathogenic bacteria in vending machine raw milk in Piedmont, Italy. (2013) *Food Control*, 32, 435-439.
18. BELLIO A., GALLINA S., TRAVERSA A., MONFARDINI M., **BIANCHI D.M.**, ADRIANO D., DECASTELLI L. Criteri microbiologici applicati alla ristorazione: esperienze di audit e campionamento in mense e bar piemontesi. (2012) *Italian Journal of Food Safety*, Vol. 1 (6), 11-16.
19. NOGAROL C., ACUTIS P.L., **BIANCHI D.M.**, MAURELLA C., PELETTO S., GALLINA S., ADRIANO D., ZUCCON F., BORRELLO S., CARAMELLI M., DECASTELLI L. Molecular characterization of *Pseudomonas fluorescens* isolates involved in the Italian "Blue Mozzarella" event. (2013) *Journal of Food Protection*, 76 (3), 500-504.
20. DAL BELLO B., ZEPPA G., **BIANCHI D.M.**, DECASTELLI L., TRAVERSA A., GALLINA S., COISSON J.D., LOCATELLI M., TRAVAGLIA F., COCOLIN L. Effect of nisin producing *Lactococcus lactis* starter cultures on the inhibition of two pathogens in ripened cheeses. (2013) *In-ternational Journal of Dairy Technology*, 66, 4: 468-477 doi: 10.1111/1471-0307.12064.
21. NOGAROL C., **BIANCHI D.M.**, COGONI M.P., BRIGNARDELLO S., ZUCCON F., MONFARDINI S, DECASTELLI L. *Pseudomonas fluorescens* in prodotti lattiero-caseari: un nuovo caso mozzarelle blu in Sardegna. (2012) *Italian Journal of Food Safety*, Vol. 1 (6), 55-58.
22. **BIANCHI D.M.**, MARELLO G., MASTRODOMENICO M., DALLA MUTTA M., DECASTELLI L., GALLINA S., GILI M., GRAMAGLIA M. Aflatossina M1 nel latte bovino: tecniche di screening e di conferma per il monitoraggio in Piemonte. (2013) *Large Animal Review*; 19: 59-63.
23. GRAMAGLIA M., BELLIO A., MACORI G., **BIANCHI D.M.**, POTENZA M.P., ASTEGIANO S., ZUCCON F., DECASTELLI L. Microbiological flora dynamics in a vacuum packed ripened cheese after thermal abuse. (2013) *Italian Journal of Food Safety*, Vol. 2:10, 30-32.

24. **BIANCHI** D.M., GALLINA S., MACORI G., BASSI P., MERLO P., VENCIA W., HENNEKINNE J., DECASTELLI L. Enterotoxigenic strain of *Staphylococcus aureus* causing food-borne outbreak in a private context. (2013) *Italian Journal of Food Safety*; 2:32, 113-116.
25. GIACOMETTI F., BONILAURI P., SERRAINO A., PELI A., AMATISTE S., ARRIGONI N., **BIANCHI** M., BILEI S., CASCONI G., COMIN D., DAMINELLI P., DECASTELLI L., FUSTI-NI M., MIONI R., PETRUZZELLI A., ROSMINI R., RUGNA G., TAMBA M., TONUCCI F., and BOLZONI G. Four-year monitoring of foodborne pathogens in raw milk sold by vending machines in Italy. (2013) *Journal of Food Protection* 76, 1902-1907.
26. GALLINA S., **BIANCHI** D.M., BELLIO A., NOGAROL C., MACORI G., ZACCARIA T., BIORCI F., CARRARO E. and DECASTELLI L. Staphylococcal poisoning foodborne outbreak: epidemiological investigation and strain genotyping. (2013) *Journal of Food Protection* 76, 2093-2098.
27. BELLIO A., GALLINA S., **BIANCHI** D.M., TRAVERSA A., NOGAROL C., PERAZZINI A.Z., GRAMAGLIA M., DECASTELLI L. Valutazione delle condizioni igienico-sanitarie di produzioni lattiero-casearie d'alpeggio in Piemonte. (2013) *Scienza e Tecnica Lattiero-Casearia*; 64, 29-33.
28. MANDOLA M.L., AMERI D., RIZZO F., **BIANCHI** M., DECASTELLI L., CHIAVACCI L., VITALE N., LUZZAGO C. Sviluppo di un programma di monitoraggio per febbre Q in allevamenti ovi-caprini. (2013) *Supplement 1 n. 5 Large Animal Review*; p. 36
29. DECASTELLI L., GALLINA S., **BIANCHI** D.M., FRAGASSI S. AND RESTANI P. Undeclared allergenic ingredients in foods from animal origin: survey of an Italian region's food market, 2007-2009. (2012) *Food Additives and Contaminants: Part B: Surveillance*, 5:3, 160-164.
30. VENCIA W., NOGAROL C., **BIANCHI** D.M., GALLINA S., ZUCCON F., ADRIANO D., GRAMAGLIA M., DECASTELLI L. Validation according to ISO 16140:2003 of a commercial real-time PCR-based method for detecting *Campylobacter jejuni*, *C. coli*, and *C. lari* in foods. (2014) *Int J Food Microbiol* 177, 78-80
31. **BIANCHI** D.M., INGRAVALLE F., ADRIANO D., GALLINA S., GRAMAGLIA M., ZUCCON F., ASTEGIANO S., BELLIO A., MACORI G., RU G. AND DECASTELLI L. Reproducibility study for the detection of staphylococcal enterotoxins in dairy products between official Italian National Laboratories. (2014) *Journal of Food Protection* 77, 999-1004.
32. CAPUTO L., QUINTERI L., **BIANCHI** D.M., DECASTELLI L., MONACI L., VISCONTI A., BARUZZI F. Pepsin-digested bovine lactoferrin prevents Mozzarella cheese blue discoloration caused by *Pseudomonas fluorescens*. (2015) *Food Microbiology* 46, 15-24.
33. **BIANCHI** D.M., GALLINA S., BELLIO A., CHIESA F., CIVERA T. and DECASTELLI L. Enterotoxin gene profiles of *Staphylococcus aureus* isolated from milk and dairy products in Italy. (2014) *Letters in Applied Microbiology* 58, 190-196.
34. ASTEGIANO S., BELLIO A., ADRIANO D., **BIANCHI** DM, GALLINA S., GORLIER A., GRAMAGLIA M., LOMBARDI G., MACORI M., ZUCCON F., DECASTELLI L. Evaluation of hygiene and safety criteria in the production of a traditional Piedmont cheese. (2014) *Italian Journal of Food Safety* 3, 1075.
35. BELLIO A., TRAVERSA A., ADRIANO D., **BIANCHI** D.M., COLZANI A., GILI S, DONDO A., GALLINA S., GRATAROLA C., MAURELLA C., ZOPPI S., ZUCCON F., DECASTELLI L. Occurrence of thermotolerant *Campylobacter* in raw poultry meat, environmental and pigeon stools collected in open-air markets. (2014) *Italian Journal of Food Safety* 3, 1076.
36. GALLINA S., **BIANCHI** D.M., RU G., MAURELLA C., BARZANTI P., BAIONI E., VIRGILIO S., MIONI R., LANNI L., MIGLIAZZO A., LOSIO M.N., BOVE D., SCUOTA S.,

- GOFFREDO E., DECASTELLI L. Microbiological recovery from bovine, swine, equine, and ovine carcasses: Comparison of excision, sponge and swab sampling methods. (2015) *Food Control* 50, 919-924.
37. GIACOMETTI F., BONILAUDI P., ALBONETTI S., AMATISTE S., ARRIGONI N., **BIANCHI** M., BERTASI B., BILEI S., BOLZONI G., CASCONI G., COMIN D., DAMINELLI P., DECA-STELLI L., MERIALDI G., MIONI R., PELI A., PETRUZZELLI A., TONUCCI F., BONERBA E. and SERRAINO A. Quantitative risk assessment of human salmonellosis and listeriosis related to the consumption of raw milk in Italy. (2015) *Journal of Food Protection* 78,13–21.
 38. TRAVERSA A., **BIANCHI** D.M., ASTEGIANO S., BARBARO A., BONA M.C., BAIONI E., RUBINETTI F., ALIBERTI E., PALAZZO C., GALLINA S., DECASTELLI L. Consumers' perception and knowledge of food safety: results of questionnaires accessible on IZSalimento website. (2015) *Italian Journal of Food Safety* 4 (1), 4533.
 39. TRAVERSA A., GARIANO G.R., GALLINA S., **BIANCHI** D.M., ORUSA R., DOMENIS L., CAVALLERIO P., FOSSATI L., SERRA R., DECASTELLI L. Methicillin resistance in *Staphylococcus aureus* strains isolated from food and wild animal carcasses in Italy. (2015) *Food Microbiology* 52, 154-158.
 40. GIACOMETTI F., BONILAUDI P., AMASTITE S., ARRIGONI N., **BIANCHI** M., LOSIO M.N., BILEI S., CASCONI G., COMIN D., DAMINELLI D., DECASTELLI L., MERIALDI G., MIONI R., PELI A., PETRUZZELLI A., TONUCCI F., PIVA S., SERRAINO A. Human campylobacteriosis related to the consumption of raw milk sold by vending machines in Italy: quantitative risk assessment based on official controls over four years. (2015) *Preventive Veterinary Medicine* 121, 151-158.
 41. BELLIO A., **BIANCHI** D.M., ADRIANO D., GALLINA S., ZUCCON F., DELVENTO P., POSSIDENTE R., CHIAVACCI L. and DECASTELLI L. Four year investigation on *Trichinella* spp. larvae in wild and domestic animals in north-western Italy. (2015) *Epidemiol et santé anim* 67, 139-144.
 42. GARINO C., DE PAOLIS A., COISSON J.D., **BIANCHI** D.M., DECASTELLI L., ARLORIO M. Sensitive and specific detection of pine nut (*Pinus* spp.) by real-time PCR in complex food products. (2016) *Food Chemistry* 194, 980-985.
 43. VENCIA W., GARIANO G.R., **BIANCHI** D.M., ZUCCON F., SOMMARIVA M., NGUON B., MALABAILA A., GALLINA S., DECASTELLI L. A *Salmonella enterica* subsp. *Enterica* serovar *Enteritidis* foodborne outbreak after consumption of homemade lasagne. (2015) *Italian Journal of Food Safety* 4:5127.
 44. BELLIO, S. ASTEGIANO, A. TRAVERSA, D. M. **BIANCHI**, S. GALLINA, N. VITALE, F. ZUCCON, L. DECASTELLI Behaviour of *Listeria monocytogenes* and *Staphylococcus aureus* in sliced, vacuum-packaged raw milk cheese stored at two different temperatures and time periods. (2016) *International Dairy Journal* 57, 15-19.
 45. MACORI G., BELLIO A., **BIANCHI** D.M., GALLINA S., ADRIANO D., ZUCCON F., CHIESA F., ACUTIS P.L., CASALINUOVO F., DECASTELLI L. Molecular typing of *Staphylococcus aureus* isolate responsible for Staphylococcal food poisoning incident in homemade preparation: case study for FPO outbreak characterization. (2016) *Italian Journal of Food Safety* 5:5736. Doi 10.4081/ijfs.2016.5736
 46. DM **BIANCHI**, D ADRIANO, S ASTEGIANO, S GALLINA, M CAMELLI E L DECASTELLI Egg and milk proteins as hidden allergens in food: 5 year (2010-2014) results of food allergen monitoring in Piedmont, Italy. *Journal of food protection*, vol. 79, 9 (2016), 1583-1587.
 47. A. BELLIO, D.M. **BIANCHI**, P. ACUTIS, C. BIOLATTI, I. LUZZI, P. MODESTO, A. ROCCHETTI, L. DECASTELLI, S. GALLINA *Salmonella bongori* 46:z35:- The first Italian case of human infection outside Sicily. *Microbiologica Medica* 2016;31:5884.

48. BELLIO, D.M. **BIANCHI**, M. GRAMAGLIA, A. LORIA, D. NUCERA, S. GALLINA, M. GILI, L. DECASTELLI; Aflatoxin M1 in Cow's Milk: Method Validation for Milk Sampled in Northern Italy; *Toxins* 2016
49. TRAVERSA, A., ADRIANO, D., BELLIO, A., **BIANCHI**, D. M., GALLINA, S., IPPOLITO, C., ROMANO, A., DURELLI, P., PEZZANA, A., DECASTELLI, L. (2017). Food safety and sustainable nutrition workshops: educational experiences for primary school children in Turin, Italy. *Italian Journal of Food Safety*, 6(1).
50. MACORI, G., GIACINTI, G., BELLIO, A., GALLINA, S., **BIANCHI**, D. M., SAGRAFOLI, D., MARRI, N., GIANGOLINI, G., AMATISTE, S. & DECASTELLI, L. (2017). Molecular Epidemiology of Methicillin-Resistant and Methicillin-Susceptible *Staphylococcus aureus* in the Ovine Dairy Chain and in Farm-Related Humans. *Toxins*, 9(5), 161.
51. G. MACORI, A. ROMANO, D. ADRIANO, E. RAZZUOLI, D.M. **BIANCHI**, S. GALLINA, A. BELLIO, L. DECASTELLI. (2017) Draft Genome Sequences of Four *Yersinia enterocolitica* Strains, Isolated from Wild Ungulate Carcasses. *GenomeAnnounc* 5:e00192-17.<https://doi.org/10.1128/genomeA.00192-17>.
52. R. IMPERIALE, E. RUDA', D.M. **BIANCHI**, S. GALLINA, G. GILLI and L. DECASTELLI. Microbiological Quality of Sandwiches from Local Cafes and Food Vending Machines in Turin. *EC Microbiology* 5.6 (2017): 209-214.
53. A. ROMANO, A. BELLIO, G. MACORI, P.D. COTTER, D.M. **BIANCHI**, S. GALLINA, L. DECASTELLI (2017). Whole-genome Shotgun Sequence of *Salmonella bongori*, First isolated in Northwestern Italy. *GenomeAnnounc* 5:e00560-17.<https://doi.org/10.1128/genomeA.00560-17>.
54. A. MAURELLA, S. GALLINA, G. RU, D. ADRIANO, A. BELLIO, D.M. **BIANCHI**, L. CHIAVACCI, M.I. CRESCIO, M. CROCE, V. D'ERRICO, M.F. DUPONT, A. MARRA, U. NA-TANGELO, F. POMILIO, A. ROMANO, S. STANZIONE, T. ZACCARIA, F. ZUCCON, M. CARAMELLI, L. DECASTELLI. Outbreak of febrile gastroenteritis caused by *Listeria monocytogenes* 1/2a in sliced cold beef ham, Italy, May 2016. *Euro Surveill.* 2018;23(10):pii=17-00155.
55. C. MAURELLA, S. GALLINA, G. RU, D. ADRIANO, A. BELLIO, D.M. **BIANCHI**, L. CHIAVACCI, M.I. CRESCIO, M. CROCE, V. D'ERRICO, M.F. DUPONT, A. MARRA, U. NATANGELO, F. POMILIO, A. ROMANO, S. STANZIONE, T. ZACCARIA, F. ZUCCON, M. CARAMELLI, L. DECASTELLI. Outbreak of febrile gastroenteritis caused by *Listeria monocytogenes* 1/2a in sliced cold beef ham, Italy, May 2016. *Euro Surveill.* 2018;23(10):pii=17-00155.
56. DECASTELLI L., **BIANCHI** D.M, Gli allergeni nascosti negli alimenti. (Marzo/Aprile 2018) *Ingredienti Alimentari XVII*, Vol. 17, Chirotti Editori
57. MACORI G, GILARDI G, BELLIO A, **BIANCHI** DM, GALLINA S, VITALE N, GULLINO ML, DECASTELLI L. Microbiological Parameters in the Primary Production of Berries: A Pilot Study. *Foods*. 2018 Jul 5;7(7).
58. TRAMUTA C, GALLINA S, BELLIO A, **BIANCHI** DM, CHIESA F, RUBIOLA S, ROMANO A, DECASTELLI L. A Set of Multiplex Polymerase Chain Reactions for Genomic Detection of Nine Edible Insect Species in Foods. *J Insect Sci.* 2018 Sep 1;18(5).
59. **BIANCHI** DM, MAURELLA C, GALLINA S, GORRASI ISR, CARAMELLI M, DECASTELLI L. Analysis of Gluten Content in Gluten-Free Pizza from Certified Take-Away Pizza Restaurants. *Foods*. 2018 Oct 31;7(11).
60. **BIANCHI** D.M., DECASTELLI L., Insetti commestibili: la tutela dei consumatori allergici. (Settembre/Ottobre 2018) *Ingredienti Alimentari XVII*, Vol. 17, Chirotti Editori
61. **BIANCHI** D.M, DECASTELLI L., Pizza per celiaci: è davvero gluten-free? (Novembre/Dicembre 2018) *Ingredienti Alimentari XVII*, Vol. 17, Chirotti Editori
62. BELLIO A, CHIESA F, GALLINA S, **BIANCHI** DM, MACORI G, BOSSI D, NIA Y, MUTEL I, MESSIO S, HENNEKINNE JA, DECASTELLI L. Insight Into the Distribution of

- Staphylococci and Their Enterotoxins in Cheeses Under Natural Conditions. *Front Microbiol.* 2019 Jan 7;9:3233.
63. **BIANCHI** D.M., DECASTELLI L., Classificare e caratterizzare i batteri: dalla microbiologia classica alle tecniche di sequenziamento genomico. (Luglio/Agosto 2019) *Ingredienti Alimentari XVIII*, Vol. 18, Chirotti Editori
 64. TRAMUTA C., **BIANCHI** D.M., GALLINA S., FERRERO I., DECASTELLI L. (2019) Characterization by PFGE of the Emerging Salmonella serotypes in Piedmont (Italy). *EC Microbiology* 15.10 (2019):1044-1048
 65. **BIANCHI** D.M., GIORGI I, ZUCCON F, DE SOMMA D., D'ERRICO V., MARTELLI W., MUZZANI A., SONCIN V., COLLARINO S., ADRIANO D., DECASTELLI L., Evaluation of the efficacy of a training course in food safety addressed to food charity volunteers. *Italian Journal of Food Safety* 2019; Volume 8:8316, 223-226, 5 Dec 2019.
 66. DECASTELLI L, MARTUCCI F, TORTA I, GOLFIERI G, ADRIANO D AND **BIANCHI** DM. Detection of Lysozyme in Foods: How to Identify Suitable Test for Official Laboratories. *Annals of Food and Nutrition* (2019) Vol 1(1): 1-4
 67. GIGLIOTTI D., **BIANCHI** MD., GALLEGGIANTE CRISAFULLI A., BARBARO A., ADRIANO D., TRAVERSA A., CRAVERO D. AND DECASTELLI L. Prevalence and characterization of *Campylobacter* spp. in Poultry Meat: Results of a-year Surveillance in the North-West of Italy. *EC Microbiology* 15.12 (2019): 136-142.
 68. MACORI G, BELLIO A, **BIANCHI** DM, CHIESA F, GALLINA S, ROMANO A, ZUCCON F, CABRERA-RUBIO R, CAUQUIL A, MERDA D, AUVRAY F AND DECASTELLI L. Genome-Wide Profiling of Enterotoxigenic *Staphylococcus aureus* Strains Used for the Production of Naturally Contaminated Cheeses. *Genes* 2020, 11, 33; doi:10.3390/genes11010033
 69. DECASTELLI L, ARIOLI F, **BIANCHI** DM, BARBARO A, NOBILE M, PANSERI S AND CHIESA LM. An Italian survey of undeclared allergens in food over the years 2014-2018, (2020) *Food Additives & Contaminants: Part B*, DOI: 10.1080/19393210.2020.1738561
 70. TRAMUTA C, SPIGAGLIA P, BARBANTI F, **BIANCHI** DM, BOTEVA C, DI BLASIO A, ZOPPI S, ZACCARIA T, PROROGA YTR, CHIAVACCI L, DONDO A, DECASTELLI L. Comparison of *Clostridioides difficile* strains from animals and humans: First results after introduction of *C. difficile* molecular typing and characterization at the Istituto Zooprofilattico Sperimentale of Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, Italy. *Comp Immunol Microbiol Infect Dis.* 2021 Apr;75:101623.
 71. TRAMUTA C, DECASTELLI L, **BIANCHI** DM, BOTEVA C, PITTI M, MASOTTI C, SERRACCA AND BATTISTINI R. First Detection of Ampicillin Resistant Gene (*bla*TEM) Isolated from *Vibrio* Species in Northern Italy. *Austin J Public Health Epidemiol.* 2021; 8(5): 1114.
 72. TRAMUTA C, DECASTELLI L, BARCUCCI E, INGRAVALLE F, FRAGASSI S, LUPI S, **BIANCHI** DM. Detection of Peanut Traces in Food by an Official Food Safety Laboratory. *Foods.* 2022 Feb 23;11(5):643.
 73. D.M. **BIANCHI**, C. MAURELLA, C. LENZI, M. FORNASIERO, A. BARBARO, L. DECASTELLI Influence of Season and Food Type on Bacterial and Entero-Toxigenic Prevalence of *Staphylococcus aureus*. *Toxins* 2022; 14(10):671; Settembre 2022
 74. P. DI CICCIO, S. RUBIOLA, F. PANEBIANCO, S. LOMONACO, M. ALLARD, D.M. **BIANCHI**, T. CIVERA, F. CHIESA Biofilm formation and genomic features of *Listeria monocytogenes* strains isolated from meat and dairy industries located in Piedmont (Italy), *International Journal of Food Microbiology* Volume 378, 2 October 2022, 109784.
 75. R. GIUGLIANO, N. MUSOLINO, V. CICCOTELLI, C. FERRARIS, V. SAVIO, B. VIVALDI, C. ERCOLINI, D.M. **BIANCHI**, L. DECASTELLI Soy, Rice and Oat Drinks: Investigating Chemical and Biological Safety in Plant-Based Milk Alternatives; *Special*

Issue Food Intolerance and Food Allergy: Novel Aspects in a Changing World 10 May 2023

Pubblicazioni su atti di convegni

1. DECASTELLI L., BARBARO A., RUBINETTI F., GALLINA S., **BIANCHI** D.M., SPERONE V., MANTOAN P., CHIAVACCI L. "Indagine sulla presenza di Salmonella spp. in salsicce fresche prodotte in Piemonte". Atti VII (2005) Congresso nazionale S.I.Di.L.V., Torino, 26-28 ottobre 2005
2. LOMONACO S., DECASTELLI L., RICCI A., **BIANCHI** D.M., SPERONE V., CIVERA T. "Impiego di mltiplex PCR per l'identificazione di Salmonella TYPHIMURIUM". Atti VII (2005) Congresso nazionale S.I.Di.L.V., Torino, 26-28 ottobre 2005
3. DECASTELLI L., GALLINA S., BARBARO A., RUBINETTI F., **BIANCHI** D.M., CHIAVACCI L. "Indagine sulla prevalenza di Salmonella spp. in salsicce suine. Atti LX Convegno SISVet, 425-426
4. **BIANCHI** D.M., CHIAVACCI L., BARBARO A., RUBINETTI F., GALLINA S., NUCERA D., LOMONACO S., DECASTELLI L. "Analisi dei pulsotipi di Salmonella nella filiera di produzione delle salsicce suine" Atti VIII Congresso Nazionale S.I.Di.L.V., Perugia, 59-60
5. GALLINA S., ADRIANO D., CIVERA T., FORTINA G., **BIANCHI** D.M., CAROPPO S., DECASTELLI L. Analisi dei pulsotipi di Salmonella spp. isolati nelle uova e confronto con ceppi umani. Atti VI Workshop azionale Enternet Italia, Roma, 17-18 maggio 2007
6. GALLINA S., ADRIANO D., DAVID M., **BIANCHI** D.M., DECASTELLI L. Uova in commercio. Presenza di Salmonella spp. nella Regione Piemonte. Atti VI Workshop nazionale Enternet Italia, Roma, 17-18 maggio 2007
7. GALLINA S., SQUADRONE S., SANT S., MANTOAN P, **BIANCHI** D.M. FONTANA E., MOGLIOTTI P., DECASTELLI L. "Ricerca ed identificazione di Stafilococcus aureus enterotossigeno da alimenti tramite multiplex PCR" Atti IX Congresso Nazionale S.I.Di.L.V., 9-10 (2007)
8. **BIANCHI** D M, ADRIANO D, GALLINA S, LIUNI FF, MORRA S, DECASTELLI L "Qualità microbiologica di insaccati a media stagionatura" Atti IX Congresso Nazionale S.I.Di.L.V., 105-106 (2007)
9. GALLINA S., SQUADRONE S., SANT S., MANTOAN P., **BIANCHI** D.M., DECASTELLI L. "Multiplex PCR per Staphylococcus aureus enterotossigeno: risultati preliminari". Atti Conferenza Nazionale Oxoid La Sicurezza microbiologica nella produzione di alimenti per il 21° secolo – Il laboratorio nell' applicazione del Regolamento (CE) 2073/2005. 9 ottobre 2007, 111-112
10. GALLINA S., **BIANCHI** D.M., BELVEDERE M., SANT S., GHIA C.A., BUONINCONTRO G., FONTANA E., SOMMARIVA M & DECASTELLI L., Foodborne disease by Staphylococcal Enterotoxin from traditional made cheese in Piedmont - MoniQa International Conference 8-10 ottobre 2008.
11. GALLINA S., **BIANCHI** D.M., ADRIANO D., BALDI U., BARBARO A., DECASTELLI L., Detection of Food Allergens in meat products: monitoring plan in Piedmont Italian Region - MoniQa International Conference 8-10 ottobre 2008.
12. **BIANCHI** D.M., ADRIANO D., GALLINA S., BRUNETTI R., DECASTELLI L. Batteri lattice con potere inibente Listeria monocytorgenes: risultati preliminari di prove in vitro. Atti del LXII Convegno SISVet 2008, 353-354

13. DECASTELLI L, **BIANCHI** DM, ADRIANO D, GALLINA S, SOMMARIVA M., FONTANA E Utilizzo di un test microbiologico rapido per lo screening di residui antibiotici nelle carni. Atti del LXII Convegno SISVet 2008,371-372
14. **BIANCHI** DM., GALLINA S., GIOVANNINI T., MANTOAN P, DÉRÉPAS F, GIARDINO R, DECASTELLI L. Valutazione delle performance di un metodo automatizzato per la numerazione di Staphylococchi coagulasi positivi. Atti del X Congresso Nazionale SIDiLV, Alghero 2008
15. FRAGASSI S, LAI J, FABBRI M, ADRIANO D, GALLINA S, **BIANCHI** DM, BARBARO A, DECASTELLI L. Determinazione di allergeni in alimenti a base di carne: attività di monitoraggio nella regione Piemonte. Atti del X Congresso Nazionale SIDiLV, Alghero 2008
16. **BIANCHI** DM, GALLINA S, SANT S, LIUNI FF, ADRIANO D, DECASTELLI L Criteri di igiene del processo (Reg. 1441/2007): l'automazione in laboratorio per il conteggio microbico. Atti del X Congresso Nazionale SIDiLV, Alghero 2008
17. GALLINA S., BUONINCONTRO G., CASSINELLI G., CAZZORLA M., DI BARI O., MANTOAN P., SANT S., GHIA C.A., **BIANCHI** D.M., ADRIANO D., SOMMARIVA M., FONTANA E., MOGLIOTTI P., MONTICONE C., DECASTELLI L., BRUSA F. Episodio tossinfettivo da enterotossina stafilococcica in produzione d'alpeggio. Atti del X Congresso Nazionale SIDiLV, Alghero 2008
18. GALLINA S, **BIANCHI** DM, GIOVANNINI T, MANTOAN P, CIVALLERI N, RUBINI D, BONI P, MOLINO M, DECASTELLI L. Caso di botulismo da semiconserve di produzione artigianale. Atti del X Congresso Nazionale SIDiLV, Alghero 2008
19. **BIANCHI** D.M., GALLINA S., BRUNO R., DI GIOIA S., MAGLIOLA R., RISIGLIONE R., RUSSO S., FOLTRAN F., DALLA POZZA M.C., DECASTELLI L. Indagine epidemiologica in corso di episodi di tossinfezione alimentare: utilizzo della PFGE per confronto di ceppi di Salmonella a conferma dell'alimento sospetto, VII Workshop Nazionale Enter-net Italia (2009), 21-22
20. BARBARO A., VITALE N., CHIAVACCI L., **BIANCHI** D.M., GALLINA S., DECASTELLI L. Determinazione di allergeni in alimenti: attività di monitoraggio nella Regione Piemonte nel 2008, V Workshop Nazionale di Epidemiologia Veterinaria (2009), 15
21. DECASTELLI L., **BIANCHI** D.M., ADRIANO D., SOMMARIVA M., CAZZORLA M., LASAGNA G., LODOLO L., ROSSI C., CANALE C., GUALA A., RICCI A., DALLA POZZA M.C., GALLINA S. Salmonellosi in bambini e gatti domestici: utilizzo della PFGE per lo studio del focolaio epidemico, Atti SISVet 2009, 118-120
22. GALLINA S., **BIANCHI** D.M., CAROLI D., CESARI L., CIMIERI C., CIVALLERI., FABBRI M., CORVONATO M., DECASTELLI L. Indagine epidemiologica in due casi correlati di tossinfezione da enterotossina stafilococcica in formaggio, Atti del XI Congresso Nazionale SIDiLV, Parma 2009
23. BARBARO A., **BIANCHI** D.M., GALLINA S., CHIAVACCI L., PAVONI E., LOSIO M.N., DECASTELLI L. Presenza di Toxoplasma gondii in carni fresche, prodotti e preparazioni di carni abitualmente consumati crudi in Piemonte, Atti del XI Congresso Nazionale SIDiLV, Parma 2009
24. **BIANCHI** D.M., GALLINA S., CORVONATO R., RADIUM P., BRUNETTO T., FRAGASSI S., DECASTELLI L. Caseificazioni sperimentali per il controllo di Listeria monocytogenes mediante ceppi lattici produttori di batteriocine, Atti del XI Congresso Nazionale SIDiLV, Parma 2009
25. **BIANCHI** D.M., GALLINA S., TRAVERSA A., PARLATO C., FOSSATI L., CAVALLERIO P., MANTOAN P., DECASTELLI L. Staphylococcus aureus Meticillino-Resistenti (MRSA) in alimenti di origine animale, Atti del XI Congresso Nazionale SIDiLV, Parma 2009

26. GHIA C.A., GALLINA S., BUONINCONTRO G., **BIANCHI** D.M., GEMMATO A., LIUNI F.F., ADRIANO D., DECASTELLI L. Validazione di un metodo ELISA per la ricerca di enterotossina diarroica prodotta da Bacillus cereus, Atti del XI Congresso Nazionale SIDiLV, Parma 2009
27. TRAVERSA A., **BIANCHI** DM., PARLATO C., FOSSATI L., CAVALLERIO P., DOMENIS S., SPEDICATO R., BATTISTI A., DECASTELLI L. Meticillino-resistenza in ceppi di Staphylococcus aureus di origine alimentare e animale, Atti AIVI 2009
28. DECASTELLI L., **BIANCHI** D.M., GALLINA S. Interpretazione del risultato analitico delle ana-lisi microbiologiche negli alimenti: le attese dell'utente. Atti XVII Conferenza Nazionale OXOID, La valorizzazione delle attività del laboratorio di analisi microbiologica degli alimenti, 26 maggio 2009.
29. **BIANCHI** D.M., GALLINA S., LIUNI F.F., DECASTELLI L. Utilizzo di un ceppo selezionato di L.lactis per il controllo di L.monocytogenes in formaggi contaminati sperimentalmente. Atti XVII Conferenza Nazionale OXOID, La valorizzazione delle attività del laboratorio di analisi microbiologica degli alimenti, 26 maggio 2009.
30. GALLINA S., **BIANCHI** D.M., CIVALLERI N., DECASTELLI L. Real-time PCR per rilevazione di Salmonella spp. e Listeria monocytogenes in alimenti: studio di validazione e per campioni del controllo ufficiale. Atti XVII Conferenza Nazionale OXOID, La valorizzazione delle attività del laboratorio di analisi microbiologica degli alimenti, 26 maggio 2009.
31. BARBARO A., VITALE N., DECASTELLI L., **BIANCHI** D.M., FRAGASSI S., CHIAVACCI L. Allergeni in alimenti di origine animale: 3 anni di monitoraggio in Regione Piemonte (2007-2009). Atti S.I.S.Vet. 2010, 351-353
32. NOGAROL C., **BIANCHI** D.M., VENCIA W., LOSIO MN., ZUCCON F e DECASTELLI L. Caratterizzazione molecolare di isolati di Pseudomonas fluorescens da prodotti lattiero-caseari: ottimizzazione di un protocollo. Atti XII Congresso Nazionale SIDiLV, Genova 2010.
33. BARBARO A., VITALE N., **BIANCHI** D.M., DECASTELLI L., CHIAVACCI L. Campylobacter termofili in alimenti di origine animale: 2 anni di monitoraggio in regione Piemonte (2008-2009). Atti XII Congresso Nazionale SIDiLV, Genova 2010.
34. TRAVERSA A., **BIANCHI** DM., DAL BELLO B., COCOLINL., ZEPPA G., DECASTELLI L. Sopravvivenza di Staphylococcus aureus in formaggi inoculati con ceppi di Lactococcus lactis produttori di batteriocine: caseificazioni sperimentali. Atti XII Congresso Nazionale SIDiLV, Genova 2010.
35. DECASTELLI L., BELLIO A., NOGAROL C., **BIANCHI** D.M., GALLINA S., BRUNETTO T., GHIA C., GRAMAGLIA M. Confronto tra metodiche per la caratterizzazione di Staphylococcus aureus enterotossigeno. Abstract XX Convegno AIVI, 16-18 Giugno 2010.
36. GRAMAGLIA M., GILI M., DALLA MUTTA M., MARELLO G., MASTRODOMENICO M., **BIANCHI** D.M., DECASTELLI L. Aflatossina M1 in latte crudo ai distributori. Abstract XXI Convegno AIVI, 8-10 giugno 2011
37. D'ERRICO V., VITALE N., PARISANI V., FRAGASSI S., **BIANCHI** D.M., GALLINA S., DECASTELLI L., CHIAVACCI L., BARBARO A. Quale attenzione nei confronti del consumatore allergico in Regione Piemonte? Abstract XIII Congresso Nazionale SIDiLV, Trani 2011
38. GALLINA S., **BIANCHI** D.M., BELLIO A., CIVALLERI N., SERRA R., ZACCARIA T., GULINO M., MAGGI C., DECASTELLI L. Indagine epidemiologica a seguito di MTA in Piemonte – giugno 2011. Abstract XIII Congresso Nazionale SIDiLV, Trani 2011
39. RUBINETTI F., DECASTELLI L., GALLEGGIANTE CRISAFULLI A., GALLINA S., **BIANCHI** D.M., CHIAVACCI L., BARBARO A. Controlli secondo il Reg. CE 2073 e

- ss.mm.ii. su molluschi bivalvi vivi, echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi in Regione Piemonte (2009-2010). Abstract XIII Congresso Nazionale SIDiLV, Trani 2011
40. GALLINA S., BELLIO A., ZOPPI S., D'ERRICO V., FERRERO MP., ROCCA L., CORVONATO M., **BIANCHI** DM., DECASTELLI L. Salmonellosi in ambiente domestico: indagine epidemiologica. Abstract VIII Workshop Nazionale Enternet Italia, Vietri sul Mare, Salerno, 31 maggio - 1 giugno 2012.
 41. TRAVERSA A., DECASTELLI L., NOGAROL C., LIUNI FF., **BIANCHI** DM., GALLINA S. Escherichia coli produttori di verocitotossine (STEC) e latte crudo da distributore: analisi in Piemonte 2011. Abstract VIII Workshop Nazionale Enternet Italia, Vietri sul Mare, Salerno, 31 maggio - 1 giugno 2012.
 42. NOGAROL C., VENCIA W., **BIANCHI** D.M., GALLINA S., ADRIANO D., ZUCCON F., DECASTELLI L. Real Time PCR for detection of Campylobacter jejuni, coli and lari in foods: test validation according to ISO 16140:2003. Abstract 2nd Congress of the European Association of Veterinary Laboratory Diagnosticians (EAVLD), Kazimierz Dolny, Polonia, 1-4 Luglio 2012
 43. BELLIO A., GALLINA S., MACORI G., **BIANCHI** D.M., GRAMAGLIA M., DECASTELLI L. Enterotoxic Staphylococcus aureus, characterization in milk and dairy products. Abstract 23rd International ICFMH Symposium FoodMicro 2012, Istanbul, Turchia, 3-7 settembre 2012.
 44. BELLIO A., **BIANCHI** D.M., GALLINA S., ADRIANO D., DECASTELLI L. Production of cheese in mountain dairies: evaluation of microbiological criteria. Abstract 23rd International ICFMH Symposium FoodMicro 2012, Istanbul, Turchia, 3-7 settembre 2012.
 45. **BIANCHI** D.M., GALLINA S., MACORI G., BASSI P., MERLO P., VENCIA W., HENNEKINNE JA., DECASTELLI L. Ceppo enterotossigeno di Staphylococcus aureus responsabile di un episodio di malattia alimentare in contesto domestico. Abstract XXII Convegno AIVI, 19-21 settembre 2012.
 46. BELLIO A., GALLINA S., TRAVERSA A., MONFARDINI S., **BIANCHI** D.M., ADRIANO D., DECASTELLI L. Criteri microbiologici applicati alla ristorazione: esperienze di audit e campionamento in mense e bar piemontesi. Abstract XXII Convegno AIVI, 19-21 settembre 2012.
 47. VENTURA E., BAGNI M., VENCIA W., **BIANCHI** D.M., MASCARELLO G., CROVATO S., RAVAROTTO L., DECASTELLI L. Il teatro della salute: una modalità di comunicazione dedicata ai bambini per la divulgazione di una corretta informazione scientifica sulle allergie alimentari. Abstract XXII Convegno AIVI, 19-21 settembre 2012.
 48. GRAMAGLIA M., BELLIO A., MACORI G., **BIANCHI** D.M., POTENZA M.P., ASTEGIANO S., ZUCCON F., DECASTELLI L. Alterazioni microbiologiche in un formaggio porzionato e confezionato sottovuoto a seguito di abuso termico. Abstract XXII Convegno AIVI, 19-21 settembre 2012.
 49. BAGNI M., VENTURA E., **BIANCHI** D.M., VENCIA W., MASCARELLO G., CROVATO S., RAVAROTTO L., DECASTELLI L. Risultati preliminari di una campagna di comunione del rischio svolta presso scuola primaria sugli allergeni presenti nel cibo solitamente consumato dai bambini. Abstract XIV Congresso Nazionale SIDiLV, Sorrento (NA) 2012.
 50. INGRAVALLE F., **BIANCHI** D.M., BELLIO A., GALLINA S., ZUCCON F., GHIA C.A., FAB-BRI M., CORVONATO R., DECASTELLI L. Determinazione di enterotossine stafilococciche in prodotti lattiero-caseari: circuito interlaboratorio per la rete II.ZZ.SS. Abstract XIV Congresso Nazionale SIDiLV, Sorrento (NA) 2012.
 51. VENCIA W., **BIANCHI** D.M., GALLINA S., ADRIANO D., CIVALLERI N., MANTOAN P., RADIUM P., GRAMAGLIA M., DECASTELLI L. Validazione di un metodo Real-time

- PCR secondo ISO16140:2003 per la determinazione di *Campylobacter jejuni*, coli e lari in alimenti. Abstract XIV Congresso Nazionale SIDiLV, Sorrento (NA) 2012.
52. NOGAROL C., GALLINA S., MUSICANTI P., **BIANCHI D.M.**, BUONINCONTRO G., FRA-GASSI S., CORVONATO M., ZUCCON F., RAMON E., BERTASI B., LOSIO M.N., DECA-STELLI L. PCR END-POINT per la determinazione di *Y. enterocolitica* presunta patogena in matrici vegetali crude: validazione secondo ISO 16140:2003. Abstract XIV Congresso Nazionale SIDiLV, Sorrento (NA) 2012.
 53. MANDOLA M.L., AMERI D., RIZZO F., **BIANCHI M.**, DECASTELLI L., CHIAVACCI L., VITALE N., LUZZAGO C. Sviluppo di un programma di monitoraggio per febbre Q in allevamenti ovicapri. XX Congresso nazionale S.I.P.A.O.C. – Società italiana di Patologia ed Allevamento degli ovicapri, Siracusa dal 26 al 29 settembre 2012.
 54. MONFARDINI S., **BIANCHI D.M.**, BELLIO A., ADRIANO D., ZUCCON F., GRAMAGLIA M., DECASTELLI L. Activity of Lactic Acid Bacteria against *Listeria monocytogenes*: in vivo and in vitro experience. International Scientific Conference on Bacteriocins and Antimicrobial Peptides, 21-23 Maggio 2013, Kosice (Slovacchia).
 55. ASTEGIANO S., BELLIO A., ADRIANO D., **BIANCHI D.M.**, GALLINA S., GORLIER A., GRAMAGLIA M., LOMBARDI G., MACORI G., ZUCCON F., DECASTELLI L. Valutazione dei criteri di igiene di processo e di sicurezza alimentare nella produzione di un formaggio tradizionale piemontese. Abstract XXIII Convegno AIVI, 12-14 giugno 2013.
 56. BELLIO A., TRAVERSA A., ADRIANO D., **BIANCHI D.M.**, COLZANI A., COSTA R., DON-DO A., GALLINA S., GRATTAROLA C., MAURELLA C., ZOPPI S., ZUCCON F., DECASTELLI L. Presenza di *Campylobacter* termofili nelle aree mercatali: campionamento di carne fresca di pollame, tamponi ambientali e materiale fecale di piccione torraio. Abstract XXIII Convegno AI-VI, 12-14 giugno 2013.
 57. BARBARO A., FRANCESCA R., GALLEGGIANTE CRISAFULLI A., RADAELLI M.C., **BIANCHI D.M.**, ADRIANO D., ZUCCON F., FRAGASSI S., BUONINCONTRO G., VENCIA W., DECASTELLI L. Allergeni in alimenti: la situazione della Regione Piemonte nel biennio 2011-2012. Abstract XXIII Convegno AIVI, 12-14 giugno 2013.
 58. VENCIA W., NOGAROL C., ADRIANO D., **BIANCHI D.M.**, GALLINA S., GRAMAGLIA M., ZUCCON L., DECASTELLI L. Validation (ISO 16140:2003) of e Real-Time PCR method for detecting *Campylobacter jejuni*, coli and lari in foods. Abstract 16th Intern. Symposium of the World Association of Veterinary Laboratory Diagnosticians (WAVLD), Berlino, 5-8 giugno 2013.
 59. MACORI G., BELLIO A., ADRIANO D., **BIANCHI D.M.**, GRAMAGLIA M., GALLINA S., ZUCCON F., DECASTELLI L. In-silico analysis and relation between staphylococcal enterotoxins and hypothetical toxins: a prediction study for *Staphylococcus aureus*. Annual Scientific Conference and General Meeting of the ECVPH “VPH emerging issues at the animal-human-environment interface”. Torino, 19-20 Settembre 2013.
 60. VENCIA W., BELLIO A., ADRIANO D., **BIANCHI D.M.**, DECASTELLI L., GRAMAGLIA M., ZUCCON F., GALLINA S. Salmonella serovars of human origin in Piedmont Region - Italy. Annual Scientific Conference and General Meeting of the ECVPH “VPH emerging issues at the animal-human-environment interface”. Torino, 19-20 Settembre 2013.
 61. ASTEGIANO S., BELLIO A., TRAVERSA A., ADRIANO D., **BIANCHI D.M.**, GALLINA S., GRAMAGLIA M., ZUCCON F., CORVONATO M., MANTOAN P., RADIUM P., VITALE N., DECASTELLI L. Comportamento di *L. monocytogenes* e *S. aureus* in un formaggio porzionato e confezionato sottovuoto. XV Congresso Nazionale SIDiLV, Monreale (PA) 23-25 ottobre 2013.
 62. BELLIO A., ASTEGIANO S., ADRIANO D., **BIANCHI D.M.**, GALLINA S., ZUCCON F., CIVALLERI N., LIUNI F.F., ROVETTO F., MATARAGAS M., COCOLIN L. e DECASTELLI L. Dinamiche di comportamento di *Salmonella* spp. e *L. monocytogenes*

- in due salumi italiani: salame tipo cacciatore e salame tipo felino. XV Congresso Nazionale SIDiLV, Monreale (PA) 23-25 ottobre 2013.
63. MACORI G., BELLIO A., **BIANCHI D.M.**, GALLINA S., ADRIANO D., ZUCCON F., GRAMAGLIA M., MONFARDINI S., FABBRI M., GHIA C.A., CAZZANIGA G.F., RIINA M.V, ACUTIS P.L., DECASTELLI L. Caratterizzazione molecolare di ceppi di *Staphylococcus aureus* isolati in un caseificio aziendale nel biennio 2011/2012. XV Congresso Nazionale SIDiLV, Monreale (PA) 23-25 ottobre 2013.
 64. GALLEGGIANTE CRISAFULLI A., **BIANCHI D.M.**, DECASTELLI L., MONFARDINI S., BRUSA F., PISTONE G., CHIAVACCI L., BARBARO A. *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes* in prodotti a base di carne: risultati dei controlli effettuati in Piemonte nel biennio 2011-2012. XV Congresso Nazionale SIDiLV, Monreale (PA) 23-25 ottobre 2013.
 65. BELLIO A., ASTEGIANO S., ADRIANO D., BARMAZ A., **BIANCHI D.M.**, GALLINA S., GRAMAGLIA M., RUFFIER M., TRAVERSA A., VERNETTI L., ZENATO S., ZUCCON F., DECASTELLI L. Microbial dynamics and competition among lactic acid flora and foodborne pathogens in an Italian raw milk cheese. 2nd International Conference on Microbial Diversity, Torino, 23-25 ottobre 2013.
 66. ASTEGIANO S., ANNIBALLI F., ADRIANO D., AURICCHIO B., **BIANCHI D.M.**, BUONINCONTRO G., CORVONATO M., DE NARO PAPA F., DONDO A., FIORE A., GALLINA S., GRAMAGLIA M., GRATTAOLA C., VITALE A., ZOPPI S., ZUCCON F., DECASTELLI L. Un caso di botulismo alimentare correlato al consumo di cime di rapa in olio. XLII Congresso nazionale Associazione Microbiologi Clinici Italiani (AMCLI), Rimini, 12-15 novembre 2013.
 67. ASTEGIANO S., BELLIO A., COCOLIN L., MATARAGAS M., ROVETTO F., ADRIANO D., **BIANCHI D. M.**, ZUCCON F., GALLINA S., DECASTELLI L. *Salmonella* spp. and *Listeria monocytogenes* behaviour in a fermented italian sausages. 24rd International ICFMH Conference FoodMicro 2014, Nantes, Francia, 1-4 settembre 2014.
 68. BELLIO A., GALLINA S., ASTEGIANO S., GARIANO G.R., PARISI A., GRAMAGLIA M., **BIANCHI D. M.**, ZUCCON F., DECASTELLI L. Microbiological stability of pasteurized milk: storing evaluation in glass and HPDE bottles. 24rd International ICFMH Conference FoodMicro 2014, Nantes, Francia, 1-4 settembre 2014.
 69. TRAVERSA A., **BIANCHI D.M.**, ASTEGIANO S., BARBARO A., BONA C., BAIONI E., RUBINETTI F., ALIBERTI E., PALAZZO C., GALLINA S., DECASTELLI L. La percezione del rischio da parte del consumatore in materia di sicurezza alimentare: livello di conoscenza emerso attraverso il portale web IZSalimenTO. XXIV Convegno AIVI, 10-12 settembre 2014.
 70. ASTEGIANO S., BELLIO A., GARIANO G.R., PARISI A., **BIANCHI D.M.**, GALLINA S., GRAMAGLIA M., ZUCCON F., BATTAGLINI L., LOMBARDI G., DECASTELLI L. Latte pastorizzato in due caseifici aziendali: valutazione dell'igiene di processo e della stabilità microbiologica quando confezionato in bottiglie di vetro e plastica. XXIV Convegno AIVI, Bologna 10-12 settembre 2014.
 71. MACORI G., CHIESA F., BELLIO A., **BIANCHI D.M.**, GALLINA S., ADRIANO D., CIVERA T., DECASTELLI L. Ricerca di geni codificanti enterotossine in ceppi di *Staphylococcus aureus* isolati da latte e derivati. XXIV Convegno AIVI, Bologna 10-12 settembre 2014.
 72. ASTEGIANO S., TRAVERSA A., **BIANCHI D.M.**, BUONINCONTRO G., FRAGASSI F., GALLINA S., ZUCCON F., DECASTELLI L. Heminested-PCR for the detection of HAV-RNA in the frozen berries during the recent outbreak. 42° Congresso Nazionale della Società Italiana di Microbiologia (SIM), Torino 28 settembre-01 ottobre 2014.
 73. CAPUTO L., QUINTIERI L., **BIANCHI D.M.**, DECASTELLI L., MONACI L., VISCONTI A., MOREA M., BARUZZI F. Produzione di indigoidina da parte di ceppi di

- Pseudomonas fluorescens* che causano colorazione blu su paste filate. 4° Congresso AITeL, Padova 12 settembre 2014. (il lavoro è stato premiato per l'originalità e la validità scientifica della ricerca presentata).
74. BELLIO A., RIZZO F., PARISI A., **BIANCHI D.M.**, BUONINCONTRO G., GALLINA G., GRAMAGLIA M., ZUCCON F., MANDOLA M.L., DECASTELLI L. Coxiella burnetii identification: preliminary evaluation of two PCR methods. 3rd European EAVLD Congress, Pisa 12-15 ottobre 2014.
 75. ASTEGIANO S., VENCIA W., LUZZI I., **BIANCHI D.M.**, GALLINA S., DECASTELLI L. Identificazione di *Campylobacter* spp. di origine umana in Piemonte: anni 2012-2014. XLIII Congresso Nazionale Associazione Microbiologi Clinici Italiani (AMCLI), Rimini, 04-07 novembre 2014.
 76. TRAVERSA A., **BIANCHI D.M.**, ASTEGIANO S., BARBARO A., BONA M.C., BAIONI E., RUBINETTI F., ALIBERTI E., PALAZZO C., SACCARES S., CADARIO G., GALLINA S. E DE-CASTELLI L. Realizzazione di un portale web sulla sicurezza alimentare. Convegno "Le nuove frontiere della ricerca corrente dell'IZSPLV a difesa della salute pubblica". Torino, 12 giugno 2015.
 77. ASTEGIANO S., VENCIA W., **BIANCHI D.M.**, BUONINCONTRO G., GHIA C., CORVONA-TO M., CIVALLERI N., ADRIANO D., GALLINA S., ZUCCON F., DECASTELLI L. Sviluppo e validazione di metodi rapidi per la determinazione di tossine di batteri sporigeni in alimenti. Convegno "Le nuove frontiere della ricerca corrente dell'IZSPLV a difesa della salute pubblica". Torino, 12 giugno 2015.
 78. ASTEGIANO S., **BIANCHI D.M.**, ANNIBALLI F., BUONINCONTRO G., CORVONATO M., GALLINA S., ZUCCON F., DECASTELLI L. Foodborne botulism: two italian cases associated with home-canned vegetables in oil from the south of Italy. IAFP 2015, Portland (USA) 25-28 Luglio 2015.
 79. DECASTELLI L., GARINO C., **BIANCHI D.M.**, GALLINA S., ARLORIO M. Sviluppo di un metodo Real-Time PCR per la rilevazione di pinolo in alimenti. XVI Congresso Nazionale SIDiLV, Montesilvano (PE) 30 settembre - 02 ottobre 2015.
 80. ASTEGIANO S., CORVONATO M., ADRIANO D., **BIANCHI D.M.**, BUONINCONTRO G., DONDO A., GALLINA S., PERNO S., SOARDO V., ZOPPI S., ZUCCON F., DECASTELLI L. Gestione di un caso di botulismo alimentare. XVI Congresso Nazionale SIDiLV, Montesilvano (PE) 30 settembre 02 ottobre 2015.
 81. ZUCCON F., VENCIA W., BUONINCONTRO G., ADRIANO D., BARBARO A., BELLIO A., **BIANCHI D.M.**, FRAGASSI S., GALLINA S., DECASTELLI L. Monitoring plan 2011-2012 for food allergens: state of the art in the Piedmont region-Italy. AOAC 127th Annual Meeting & Exposition. Chicago, IL, 25-28 agosto 2013
 82. ZUCCON F., BELLIO A., GRAMAGLIA M., ADRIANO D., **BIANCHI D.M.**, GALLINA S., GILI M., VENCIA W., DECASTELLI L. Aflatoxin M1: screening and confirmatory methods. AOAC 127th Annual Meeting & Exposition. Chicago, IL, 25-28 agosto 2013.
 83. TRAVERSA A., RUBINETTI F., VITALE N., GALLEGGIANTE CRISAFULLI A., BARBARO A., **BIANCHI D. M.**, CARAMELLI M., ASTEGIANO S., BONA M. C., BAIONI E., GALLINA S. and DECASTELLI L. Consumers perception of food safety: results of web-based questionnaires. EFSA Conference "Shaping the future of the Food Safety, Together", Milano 14-16 Ottobre 2015.
 84. ASTEGIANO S., GALLEGGIANTE CRISAFULLI A., ADRIANO D., BARBARO A., **BIANCHI D.M.**, GALLINA S., RUBINETTI F., VITALE N., ZUCCON F., DECASTELLI L. Raw milk sold by vending machines in Piedmont, Italy: microbiological evaluation over 4-year period (2011-2014). EFSA Conference "Shaping the future of the Food Safety, Together", Milano 14-16 Ottobre 2015
 85. BELLIO A., GALLINA S., **BIANCHI D.M.**, ZUCCON F., VITALE N., GALLEGGIANTE CRI-SAFULLI A., RUBINETTI F., BARBARO A., GILI M., GRAMAGLIA M. and

- DECASTELLI L. De-sign of a risk-based AFM1 surveillance plan upon previous monitoring data. EFSA Conference “Shaping the future of the Food Safety, Together”, Milano 14-16 Ottobre 2015.
86. **BIANCHI** D.M., GALLINA S., ADRIANO D., ASTEGIANO S., BUONINCONTRO G., FRA-GASSI S., VENCIA W., ZUCCON F., DECASTELLI L. Proteine dell'uovo in alimenti e rischio per il consumatore allergico. Indagine in Regione Piemonte nel biennio 2013- 2014. XXV Convegno AIVI, Sorrento 28-30 ottobre 2015.
 87. BELLIO A., GALLINA S., FONTANELLA E., CIVALLERI N., **BIANCHI** D.M., RAVAGNOLO L., BERSANI L. e DECASTELLI L. “Space Bonus Food”: qualità microbiologica e nutrizionale de-gli alimenti consumati sulla International Space Station. XXV Convegno AIVI, Sorrento 28-30 ottobre 2015.
 88. IPPOLITO C., MACORI G., ADRIANO D., BELLIO A., **BIANCHI** D.M., GALLINA S., GILAR-DI G., GULLINO M.L. e DECASTELLI L. Frutti di bosco prodotti in Piemonte: sicurezza sanitaria e qualità microbiologica. XXV Convegno AIVI, Sorrento 28-30 ottobre 2015.
 89. TRAVERSA A., **BIANCHI** D.M., GALLINA S., MACORI G., FAGIOLI F., BARISONE E., GRIGLIO B., SQUADRONE S., ABETE M.C., DECASTELLI L. Education and health promotion: a guideline booklet for good practice in immunocompromised children. 8th International Conference of Education, research, and innovation. Seville (Spain) 16-18 November 2015; poster session.
 90. MACORI G., BELLIO A., **GALLINA** S., IPPOLITO C., BIANCHI D.M., ZUCCON F., NIA J., HENNEKINNE JA., AUVRAY F., BOSSI D., DECASTELLI L. Study on Coagulase Positive Staphylococci and Staphylococcal Enterotoxins Distributions in Naturally Contaminated Cheeses. IAFF'S European Symposium on Food Safety. Athens (Greek), 11-13 May 2016
 91. ROMANO A., MACORI G., ADRIANO A., **BIANCHI** D.M. GALLINA S., GRAMAGLIA M., ZUCCON F. DECASTELLI L. A Preliminary Study for Alternative Methods for Staphylococcal Enterotoxins (SEs) Extraction and Concentration in Food Matrices. IAFF'S European Symposium on Food Safety. Athens (Greek), 11-13 May 2016
 92. BELLIO A., **BIANCHI** D.M., ADRIANO D., BALSANO A., GALLINA S., IPPOLITO C., ZUCCON F., DECASTELLI L., Behavior of microbial flora in vacuum-packaged smoked salmon fillet slices during shelf-life after different cold treatment Food Micro 2016, Dublin 19-22 July; poster session.
 93. MACORI G., ROMANI A., AUVRAY F., BELLIO A., **BIANCHI** D.M., CAUQUIL A., GALLINA S., GUILLIER F., ZUCCON F., HENNEKINNE J.A., DECASTELLI L., Data and bioinformatic challenges for typing of staphylococcus aureus: a study of strains used for the production of contaminated cheeses Food Micro 2016, Dublin 19-22 July; poster session.
 94. TRAVERSA A., ADRIANO D., BELLIO A., **BIANCHI** D.M., GALLINA S., IPPOLITO C., ROMANO A., DURELLI P., PEZZANA A., DECASTELLI L. Educare il consumatore attraverso i bambini: il laboratorio didattico quale strumento di formazione in sicurezza alimentare e in campo nutrizionale XXVI Convegno AIVI, Salina 14-16 settembre 2016
 95. IPPOLITO C., FRAGASSI S., **BIANCHI** D.M., GALLINA S., GILI M., DECASTELLI L. Caso di intossicazione da istamina: sindrome sgombroide da consumo di tonno (Thunnus albacares) fresco XXVI Convegno AIVI, Salina 14-16 settembre 2016
 96. MEISTRO S., GALLINA S., VARELLO K., PEZZOLATO M., FRANCESE D.R., FRAGASSI S., **BIANCHI** D.M., DECASTELLI L., BOZZETTA E. Rilevazione di soia non dichiarata in preparazioni di carne: metodiche immunoistochimica e immunoenzimatica a confronto XXVI Convegno AIVI, Salina 14-16 settembre 2016

97. IPPOLITO C., FRAGASSI S., PALMA A., CARAMELLI M., **BIANCHI** D.M., DECASTELLI L. Pizze gluten-free: indagine in pizzerie da asporto nella provincia di Torino Convegno AIVI, Salina 14-16 settembre 2016
98. ROMANO A., GALLINA S., **BIANCHI** D.M., MACORI G., FABBRI M., ZUCCON F., DECA-STELLI L. Whole genome sequencing e Yersinia enterocolitica: utilizzo di tool bioinformatici per l'analisi dei dati XVII congresso nazionale S.I.Di.L.V., Pacengo di Lazise 28-30 settembre 2016
99. BELLIO A., MAURELLA C., GALLINA S., ADRIANO D., **BIANCHI** D.M., BIGLIA C., CIPRIANI R., CIVALLERI N., CROCE M., DUPONT M.F., GOLZIO F., LAI J., MARRA A., NA-TANGELO U., ROMANO A., STAZIONE S., ZACCARIA T., DECASTELLI L. indagini analitiche ed epidemiologiche in un focolaio di listeriosi in Piemonte XVII congresso nazionale S.I.Di.L.V., Pacengo di Lazise 28-30 settembre 2016
100. IPPOLITO C., **BIANCHI** D.M., ASTEGIANO S., GALLINA S., LUINI F., DECASTELLI L. rilevazione di pistacchio in biscotti preparati in laboratorio XVII congresso nazionale S.I.Di.L.V., Pacengo di Lazise 28-30 settembre 2016
101. MAZZA M., GUGLIEMETTI C., IPPOLITO C., BRUSADORE S., BARCUCCI E., **BIANCHI** DM., GALLINA S., ACUTIS P.L., DECASTELLI L. allestimento di metodi di screening e conferma per la ricerca del sesamo in alimenti XVII congresso nazionale S.I.Di.L.V., Pacengo di Lazise 28-30 settembre 2016
102. MEISTRO S., AUDINO V., PEZZOLATO M., ABBAMONTE G., VARELLO K., GALLINA S., FRANCESE D.R., FRAGASSI S., **BIANCHI** D.M., DECASTELLI L., BOZZETTA E.M. rilevamento di soia non dichiarata in preparazioni di carne: metodica immunoistochimica e immunoenzimatica a confronto XVII congresso nazionale S.I.Di.L.V., Pacengo di Lazise 28-30 settembre 2016
103. PALMA A., GALLINA S., FRAGASSI S., CORVONATO M., **BIANCHI** D.M., OSTORERO F., GILI M., DECASTELLI L. messa a punto di un metodo di screening microbiologico per la ricerca di tetracicline in muscolo di animali da reddito XVII congresso nazionale S.I.Di.L.V., Pacengo di Lazise 28-30 settembre 2016
104. IPPOLITO C., A. TRAVERSA, D. ADRIANO, D.M. **BIANCHI**, S. GALLINA, L. DECASTELLI; "Allergen Hunt": an educational experience for primary school children in Turin, Italy; IV FAAM Roma 13-15 ottobre 2016
105. L. DECASTELLI, D.M. **BIANCHI**, S. FRAGASSI, C. IPPOLITO, S. GALLINA, D. ADRIANO, M. CARAMELLI; Presence of undeclared egg and milk allergenic proteins in foods: multi-year survey in Northern Italy; IV FAAM Roma 13-15 Ottobre 2016
106. L. DECASTELLI, C. IPPOLITO, C. GARINO, D.M. **BIANCHI**, S. GALLINA, M. ARLORIO; Detection of pistachio (*Pistacia vera*) as allergen in food: performance evaluation of ELISA and PCR-based tests; IV FAAM Roma 13-15 Ottobre 2016
107. E. CHIAVASSA, C. BIOLATTI, A. TRAVERSA, S. ZOPPI, P.L. ACUTIS, L. DECASTELLI, A. DONDO, M.C. BELLINO, L. LO CACCIATO, D.M. **BIANCHI**, A. LONGO. Children visiting open farms: a communication campaign to prevent animal-associated disease. Babies and animals, pediatricians meet vets Turin 21-22 april 2017;
108. A. TRAVERSA, A. ROMANO, G. MACORI, S. GALLINA, D.M. **BIANCHI**, A. BELLIO, F. ZUCCON, F. MARTUCCI, M.S. GENNERO, L. DECASTELLI Antimicrobial resistance in MRSA strains isolated from bulk tank milk in north-western Italy: phenotypic and WGS approaches. 18th International Symposium of the World Association of Veterinary Laboratory Diagnosticians Sorrento 7-10 June 2017.
109. A. TRAVERSA, A. ROMANO, G. MACORI, S. GALLINA, D.M. **BIANCHI**, A. BELLIO, F. ZUCCON, F. MARTUCCI, M.S. GENNERO, L. DECASTELLI Antimicrobial resistance in MRSA strains isolated from bulk tank milk in north-western Italy: phenotypic and WGS approaches. 18th International Symposium of the World Association of Veterinary Laboratory Diagnosticians Sorrento 7-10 June 2017

110. D.M. **BIANCHI**, C. IPPOLITO, S. FRAGASSI, S. GALLINA, A. BELLIO, D. NUCERA and L. DECASTELLI. Sesame labelling and health protection of allergic consumers: a laboratory survey in northern Italy. Foodintegrity 2017 Conference, Parma May 10-11, 2017
111. **BIANCHI** M.D., BELLIO A., GALLINA S., ROMANO A., DECASTELLI L. Allergeni nuovi e antichi, ufficiali e non: pesca e sesamo nascosti negli alimenti. Convegno Le sfide della Ricerca Corrente. Dalle zoonosi alle frodi, dai contaminanti chimici agli allergeni: strategie a tutela del consumatore. Torino 15 giugno 2017. Presentazione orale.
112. ROMANO A, BOTEVA C, **BIANCHI** DM, GALLINA S, DECASTELLI L. Studio preliminare per lo sviluppo di un sistema di immunoconcentrazione semi-automatizzato per la ricerca di enterotossine stafilococciche (ES) in matrici alimentari. XXVII Convegno nazionale A.I.V.I. Perugia, 13-14-15 settembre 2017; sessione poster.
113. FERRO GL, OSTORERO F, FALSETTI S, **BIANCHI** M, DECASTELLI L, MARCHIS D, GILI M. Quantitative determination of cereulide in food by LC-MS/MS. 5th MS Food Day, Bologna, Italy, 11-13 october 2017; poster session.
114. TRAMUTA C, DECASTELLI L, **BIANCHI** DM, BELLIO A, ROMANO A, CORVONATO M, FEA E, BONETTA S, GALLINA S, GILLI G. Diffusione di geni di resistenza alle tetracicline in ceppi di Salmonella enterica. Congresso Nazionale SITI - Società italiana di Igiene, Torino 22-25 novembre 2017; sessione poster.
115. TRAMUTA C, GALLINA S, **BIANCHI** DM, TRAVERSA A, CAZZANIGA GF, FEA E, BONETTA S, GILLI G, DECASTELLI L. Determinazione della resistenza alla colistina in ceppi di Salmonella enterica di origine umana. Congresso Nazionale SITI - Società italiana di Igiene, Torino 22-25 novembre 2017; sessione poster.
116. VERONESI A., TRAVERSA A., FERRO G.L., **BIANCHI** D.M., FALSETTI S., TORRES E., GILI M., DECASTELLI L. Indagini di laboratorio in caso di intossicazione da cereulide da b. Cereus: sviluppo di un protocollo integrato. XVIII Congresso SIDILV, Perugia (PG), 7-8-9 Novembre 2018; sessione poster
117. TRAMUTA C., GALLINA S., BELLIO A., **BIANCHI** D.M., CHIESA F., ROMANO A., CIVALLERI N., LIUNI F., MARTUCCI F., DECASTELLI L. Multiplex pcr per l'identificazione di 9 specie di insetti edibili. XVIII Congresso SIDILV, Perugia (PG), 7-8-9 Novembre 2018; sessione poster
118. **BIANCHI** D.M., TRAMUTA C., BARCUCCI E., CORVONATO M., FRAGASSI S., REZZA S., ZUCCON F., DECASTELLI L. Detection di allergeni nascosti (soia, senape, sesamo) mediante metodi multitarget basati sulla PCR. XVIII Congresso SIDILV, Perugia (PG), 7-8-9 Novembre 2018; sessione poster
119. C. TRAMUTA, A. ROMANO, F. CHIESA, D. M. **BIANCHI**, S. RUBIOLA, F. MARTUCCI, S. GALLINA, L. DECASTELLI. Molecular identification of antimicrobial resistance (AMR) genes in cow raw milk. IX International Conference on Antimicrobial Agents In Veterinary Medicine (AAVM) – Roma, 16-19 Ottobre 2018. Sessione poster
120. ROMANO A., TRAVERSA A., BOTEVA C., FERRERO I., FERRERO E., BELLIO A., **BIANCHI** D.M., GALLINA S., DECASTELLI L. Preliminary study of kinetics and gene expression for Staphylococcus aureus strains producing enterotoxins SEA and SED during in vitro growth. IAFP European Symposium on Food Safety., Stoccolma, 25-27 Aprile 2018
121. ROMANO A, BOTEVA C, BELLIO A, ZUCCON F, MARTUCCI F, ADRIANO D, MAURELLA C, BERGAGNA S, CHIESA F, GALLINA S, BIANCHI MD, L. DECASTELLI. Whole Genome Sequencing typing to build open access Staphylococcus aureus Database. 72° Convegno Sisvet, Torino (TO), 20-22 giugno 2018; sessione poster.
122. DM **BIANCHI**, I GIORGI, F ZUCCON, C SCORCIA, D DE SOMMA, V D'ERRICO, A MUZZANI, V SONCIN, S COLLARINO, L DECASTELLI. Valutare l'efficacia di interventi

- informativi in materia di sicurezza alimentare a volontari delle strutture caritative. XXVIII Convegno AIVI, Milano (MI), 12-14 Settembre; sessione poster
123. D.M. **BIANCHI**, E. BARCUCCI, S. FRAGASSI, C. SCORCIA, D. ADRIANO, S. GALLINA, L. DECASTELLI. Allergeni alimentari e informazioni volontarie in etichetta: uso e abuso del "puo' contenere tracce di". XXVIII Convegno AIVI, Milano (MI), 12-14 Settembre; sessione poster.
 124. BELLIO A, **BIANCHI** DM, CIVALLERI N, ASTEGIANO S, ROMANO A, TRAVERSA A, BORGNI E, MASOERO L, CARUSO C, SALVATI S, PRATO R, DONDO A, ZOPPI S, DE SOMMA D, BLANDINA L, DE LIO V, BARBARO A, CORGIAT LOIA G, ANNIBALLI F, GIACCONE V, BRUZZONE S, MONTRONI N, DECASTELLI L. Nuovi alimenti e pericoli negletti: tossina botulinica nei Refrigerated Processed Foods of Extend Durability di origine vegetale. Convegno "L'attività di Ricerca Corrente dell'IZS PLV: nuove strategie a difesa della salute umana e animale". Torino (TO), 19 Giugno 2018; sessione poster
 125. TRAMUTA C., **BIANCHI** D.M., GALLINA S., FERRERO I., DECASTELLI L., Caratterizzazione mediante PFGE dei sierotipi di Salmonella "emergenti" sul territorio piemontese, XXIX Convegno Nazionale AIVI, Bari (BA), 11-13 Settembre 2019;
 126. TRAMUTA C., **BIANCHI** D.M., GALLINA S., GOLFIERI G., FALSETTI S., ZAQUINI L., CERUTTI E., DECASTELLI L., Oli essenziali a sostegno della filiera carne. VI Congresso Nazionale S.I.R.O.E., Bologna (BO), 18-19 ottobre 2019
 127. FERRERO I., **BIANCHI** D.M., BOTEVA C., TRAMUTA C., ADRIANO D., DECASTELLI L., Tipizzazione di ceppi di salmonella mediante spettroscopia infrarossa a trasformata di fourier (ft-ir). ATTI XIX Congresso Nazionale S.I.Di.L.V., pag. 47, Matera, 23 - 25 Ottobre 2019
 128. TRAMUTA C., **BIANCHI** D.M., GALLINA S., MARTUCCI F., GOLFIERI G., COSTA A., DECASTELLI L. Multiplex PCR per la rilevazione di geni di resistenza alla tetraciclina e indagine in latte di massa. XIX Congresso Nazionale SIDiLV, Matera, 23 - 25 Ottobre 2019
 129. RAZZUOLI E., **BIANCHI** D.M., CIMADOMO V., DECASTELLI L., Validazione di un metodo in Real-Time PCR per la rilevazione di frutta a guscio negli alimenti. XIX Congresso Nazionale SIDiLV Matera, 23 - 25 Ottobre 2019
 130. ROMANO A, PIGNATA C, GORRASI SI, CARUSO C, **BIANCHI** DM, DECASTELLI L, MONITORING OF VIRAL AGENTS IN UNTREATED AND TREATED WASTEWATERS IN NORTHERN ITALY, PIEDMONT - 75° Convegno Società Italiana delle Scienze Veterinarie - SISVet - Lodi, 15-18 giugno 2022
 131. L. RICHIARDI, S. BONETTA, C. PIGNATA, L. DECASTELLI, A. ROMANO, M. **BIANCHI**, A. COSTA, B. GRIGLIO, C. PASQUALINI, C. DI PIETRANTONJ, G. LA ROSA, E. SUFFREDINI, E. CARRARO, La sorveglianza del SARS-CoV-2 nelle acque reflue del Piemonte: andamento e relazione con i casi clinici; Abstract Code: SIT16365-01, Supplemento 1 Atti 55° Congresso Nazionale SItI Padova, 28 settembre - 1ottobre 2022 - Vol. 63 n. 2 - Journal of Preventive medicine and hygiene.
 132. M. PANIZZOLO, M. GEA, A. ROMANO, C. CARUSO, I. GORRASI, M. **BIANCHI**, L. DECASTELLI, G. GILLI, S. MARRO, B. GRIGLIO, S. BONETTA, C. PIGNATA, Monitoraggio di agenti virali circolanti in reflui fognari civili e zootecnici trattati e non trattati nel territorio piemontese. Abstract Code: SIT16365-01, Supplemento 1 Atti 55° Congresso Nazionale SItI Padova, 28 settembre - 1ottobre 2022 - Vol. 63 n. 2 - Journal of Preventive medicine and hygiene.
 133. G. LA ROSA, C. VENERI, P. POLETTI, M. MANICA, G. BONANNO FERRARO, P. MANCINI, C. DEL GIUDICE, M. IACONELLI, L. LUCENTINI, M. CERRONI, D. BRANDTNER, M. ROSSI, M. GRIGIONI, G. D'AVENIO, M. DEL MANSO, F. RICCARDO, A. BELLA, P. PEZZOTTI, A.T. PALAMARA, U. AGRIMI, M. MARTUZZI,

the SARI network (B. GRIGLIO, R. BERRUTI, M. CRAVERO, A. COSTA, D.M. **BIANCHI**, L. DECASTELLI, A. ROMANO, C. TRAMUTA), S. MERLER, E. SUFFREDINI, a year-long environmental surveillance of sars-cov-2: estimating the effective reproduction number of sars-cov-2 infections using wastewater data (rwwastewater); 7th National Congress of the Italian Society for Virology - One Virology One Health, Brescia 25-27 giugno 2023.

134. P. MANCINI, E. SUFFREDINI, G. BONANNO FERRARO, C. VENERI, C. DEL GIUDICE, M. IACONELLI, D. BRANDTNER, L. LUCENTINI, the SARI network (B. GRIGLIO, R. BERRUTI, M. CRAVERO, A. COSTA, D.M. **BIANCHI**, L. DECASTELLI, A. ROMANO, C. TRAMUTA), G. LA ROSA, Enhancing understanding of sars-cov-2 variants using wastewater analysis: an in-depth 18-month investigation; 7th National Congress of the Italian Society for Virology - One Virology One Health, Brescia 25-27 giugno 2023.

Altre attività e informazioni aggiuntive

Partecipazione a gruppi di lavoro

Gruppo SARI

Luglio 2020: progetto Iss, condiviso con la Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome, coinvolge SNPA, ASL, IZS, Università, centri di ricerca e attraverso Utilitalia oltre 50 gestori del servizio idrico integrato. Progetto di sorveglianza epidemiologica di Sars-Cov-2 attraverso le acque reflue urbane (SARI, Sorveglianza Ambientale Reflue in Italia), che potrà fornire indicazioni utili sull'andamento epidemico e sull'allerta precoce di focolai nelle prossime fasi dell'emergenza.

Gruppo di Lavoro Allergie Alimentari e Sicurezza del Consumatore

Anno 2020 - 2021 - 2022 - 2023: In rappresentanza della rete degli IZZSS partecipa al Tavolo Tecnico nominato dal Ministero della Salute per individuare soglie e livelli di azione per gli allergeni.

Anno 2021 -2022 - 2023: ILSI Europe - Food Allergy Task Force Expert Group on "Food Allergen Quantitative Risk Assessment".

Gruppo di lavoro tecnico dei microbiologi e chimici degli IZZSS

Anno 2022: adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Reg. (UE) 2017/625 rappresentato dal DAR-0017932-P-05/11/2020 - Intesa ai sensi dell'art.12 co.1 della legge 117/2019 sullo schema di decreto legislativo recante disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Reg. (UE) 2017/625 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislatura sugli alimenti e sui mangimi delle norme sulla salute e sul benessere degli animali sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari.

Gruppo di lavoro Network dei Laboratori ufficiali che eseguono analisi per la ricerca di allergeni non dichiarati negli alimenti;

Gruppo di lavoro Tavolo PP01 Scuole che Promuovono Salute, coordinato da Regione Liguria, ALISA;

Gruppo di lavoro Ministro della Salute, Istituto Superiore di Sanità per la definizione di un protocollo analitico per la rilevazione della senape nelle matrici alimentari della filiera cerealicola.

Attività di ricerca applicata in tema di sicurezza alimentare

A partire dal 2018 ad oggi, ha partecipato a progetti di ricerca sia in qualità di Responsabile scientifico che in qualità di Unità Operativa.

Vengono di seguito riportati i titoli dei progetti di ricerca in cui ha collaborato nel corso della carriera ad oggi.

Responsabile di U.O.

- Progetto di ricerca finanziato dalla Fondazione CRC 2019 (19D06): "Strategie di difesa a basso impatto ambientale per la filiera orticola - SFIDA"
- Progetto di ricerca finanziato dalla Regione Piemonte 2020 (20P02): "Salumi Liberi - Utilizzo minimo di nitriti e nitrati nei prodotti di salumeria".
- Progetto di ricerca Corrente 2020 (20C16): "Blue economy": uno studio di valutazione della qualità chimica, microbiologica e nutrizionale del plancton del Mediterraneo come risorsa proteica sostenibile per la formulazione dei mangimi.
- Progetto di ricerca corrente 2022 (22C04): "Sicurezza, qualità e sostenibilità delle nuove fonti proteiche animali e vegetali, dalla tradizione all'innovazione".
- Progetto di ricerca Ministeriale 2022 (22M04): "La senape come allergene alimentare: ottimizzazione di un protocollo condiviso per la verifica di test analitici per la rilevazione nei prodotti cerealicoli".
- Progetto di ricerca corrente 2022 IZSUM01/22/RC (22C24): "Standardizzazione di metodi per la determinazione di allergeni in alimenti mediante cromatografia liquida interfacciata alla spettrometria di massa"
- Progetto di ricerca corrente 2022 IZSVE12/22/RC (22C25): "ALLergie ALIMEntari: implementazione di tecniche di controllo affidabili per ridurre il rischio per il consumatore (ALIMENT)".
- Progetto di ricerca ministeriale 2023 (23M01): "Allergia alla tropomiosina da insetti: indagine sulla prevalenza nella popolazione e ruolo delle infestazioni da artropodi negli alimenti di origine vegetale".
- 21L01 Progetto Regione Liguria: Attività scientifiche e di divulgazione nell'ambito del progetto regionale allergie, intolleranze alimentare e celiachia – "GAIA va a scuola", finanziata dall'Azienda Ligure Sanitaria della Regione Liguria (ALISA).

Responsabile scientifico di progetto

- Progetto di ricerca corrente 2018 (18C04): "Resistoma: indagine sui marker genetici di antibiotico-resistenza nella filiera lattiero casearia".
- Progetto di ricerca corrente 2019 (19C02): "Allergeni alimentari: approccio analitico, clinico e normativo per migliorare la tutela del consumatore sensibilizzato".
- Progetto di ricerca corrente 2021(21C04): "Allergeni e Etichettatura nel settore degli integratori alimentari: sicurezza e percezione dei consumatori. ALL-IN".
- Progetto di ricerca corrente 2022 (22C03): "Allergeni emergenti e sicurezza alimentare: percorso analitico ed epidemiologico tra gli allergeni alimentari del presente e del futuro".

Altre competenze e aggiornamento professionale

Competenze informatiche

- Ottima conoscenza del pacchetto di programmi informatici Microsoft OFFICE; buon utilizzo della rete Internet con l'ausilio di Microsoft Internet Explorer.
- Conoscenza di software per la nutrizione animale.
- Conoscenza del programma di gestione epidemiologica Epi Info e WinEpi.

Conoscenze linguistiche

- Buona conoscenza della lingua inglese parlata e scritta.
 - Anno 2007-2008: partecipazione al corso di inglese cofinanziato dal Comune di Rivoli per giovani occupati e disoccupati- livello intermediate.
 - Anno 2006-2007: partecipazione al corso di inglese cofinanziato dal Comune di Rivoli per giovani occupati e disoccupati- livello upper-intermediate
 - Anno accademico 2004-2005: partecipazione al corso di inglese livello avanzato Organizzato dalla scuola di Specializzazione in Sanità Animale
 - Anno accademico 2008-2009: partecipazione al corso di inglese tecnico-scientifico organizzato dalla scuola di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine animale
- Discreta conoscenza della lingua francese parlata e scritta.

Numero ECM acquisiti nel periodo di attività professionale

Anno	Numero ECM acquisiti
2011	24
2012	59,70
2013*	16,10
2014	29
2015	80,10
2016	66,60
2017	74
2018	118,20
2019	163,80
2020	90,30
2021	131,20
2022	49,30
2023	79,60
2024**	55,50

* esonero parziale per congedo maternità

** in corso di acquisizione

Corsi di aggiornamento, convegni e workshop (accreditati presso Min Sal e con ECM)

2011

- Partecipazione al Convegno Società Italiana di Tossicologia (SIT OX) “Intossicazioni da biotossine algali”, 12 marzo 2011. Evento accreditato ECM 5 crediti formativi.
- Partecipazione all’evento formativo: “Application of diagnostic tests”, organizzato dall’IZS delle Venezie il 23 maggio 2011. Evento accreditato ECM, 19 crediti formativi.

2012

- Partecipazione all’evento formativo: “Episodi di malattie trasmesse da alimenti: procedure e gestione”, organizzato dal Centro Formazione dell’IZS del Piemonte, Liguria e Val d’Aosta. Il 04 ottobre 2012. Evento accreditato ECM 8 crediti formativi.

2013

- Partecipazione all’evento formativo “Il disegno dell’esperimento” organizzato dal Centro Formazione dell’IZS del Piemonte, Liguria e Val d’Aosta il 06 febbraio 2013. Evento accreditato ECM 4 crediti formativi.
- Partecipazione all’evento formativo “Dal latte ai formaggi di nuova generazione: le nuove sfide” organizzato dal Centro Formazione dell’IZS del Piemonte, Liguria e Val d’Aosta il 22 febbraio 2013. Evento accreditato ECM 3 crediti formativi.
- Partecipazione all’evento formativo “Gli allergeni negli alimenti: disseminazione dei risultati della ricerca” organizzato dal Centro Formazione dell’IZS del Piemonte, Liguria e Val d’Aosta il 25 settembre 2013. Evento accreditato ECM 7,1 crediti formativi.
- Partecipazione all’evento formativo “Le salmonellosi nell’animale, nell’alimento e nell’uomo” organizzato dal Centro Formazione dell’IZS del Piemonte, Liguria e Val d’Aosta il 15 novembre 2013. Evento accreditato ECM 1 crediti formativi.
- Partecipazione all’evento formativo “VI workshop del laboratorio Nazionale di riferimento (NRL) per gli stafilococchi coagulasi positivi compreso S. aureus” organizzato dal Centro Formazione dell’IZS del Piemonte, Liguria e Val d’Aosta il 12 dicembre 2013. Evento accreditato ECM 1 crediti formativi.

2014

- Partecipazione all’evento formativo: “Tecniche innovative: le nanotecnologie, possibili applicazioni nella sicurezza alimentare e nella sanità animale”, organizzato dall’IZS delle Venezie il 20 gennaio 2014. Evento accreditato ECM, 3 crediti formativi.
- Partecipazione all’evento formativo: “VII convegno Nazionale degli IZZSS sull’alimentazione animale”, organizzato dall’IZS del Piemonte, Liguria e Val d’Aosta il 25 maggio 2014. Evento accreditato ECM, 6 crediti formativi.
- Partecipazione all’evento formativo “Il miglioramento nelle SS.SS controllo alimenti e batteriologia specializzata” organizzato dal Centro Formazione dell’IZS del Piemonte, Liguria e Val d’Aosta il 01 settembre 2014. Evento accreditato ECM 20 crediti formativi.

2015

- Partecipazione all’evento formativo “STREET FOOD E CIBI ETNICI: igiene e sicurezza dei “nuovi modi” di mangiare” organizzato da Profconservizi: Servizi per le professioni il 10 aprile 2015. Evento accreditato ECM 8,1 crediti formativi.

- Partecipazione all'evento formativo "Allergeni e Gluten Sensitivity: comunicazione al consumatore, gestione nella produzione alimentare, responsabilità dell'OSA" organizzato dall'Università degli Studi di Torino il 16 aprile 2015. Evento accreditato ECM 1 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo "2° Forum ambiente, salute, alimentazione - Expo salute - organizzato da Gutenberg Sicurezza in Sanità SRL il 1 luglio 2015. Evento accreditato ECM 4 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "Caccia alle frodi", tenutosi a Torino il 5 ottobre 2015. Evento accreditato ECM, 2,5 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "Workshop annuale laboratori della rete enternet: Focus sull'antibioticoresistenza", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta il 08 ottobre 2015. Evento accreditato ECM, 6 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "Disciplina in materia di alimenti e bevande tra diritto dell'UE e normativa nazionale", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta il 23 ottobre 2015. Evento accreditato ECM, 4,5 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "Ricerca, sinergia e prospettive nel controllo degli alimenti", organizzato dall'Associazione Italiana Veterinari Igienisti il 28 ottobre 2015. Evento accreditato ECM, 22 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "Il miglioramento nelle strutture del controllo alimenti (BS e CA): aggiornamento continuo del sistema qualità e l'attenzione alle esigenze dell'utenza", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta dal 23 febbraio 2015 al 18 dicembre 2015. Evento accreditato ECM, 32 crediti formativi.

2016

- Partecipazione all'evento formativo: "La validazione dei metodi chimici" tenutosi a Torino presso l'IZSPLV l'11 febbraio 2016. Evento accreditato ECM, 8,1 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "Scrivere di scienza e cibo: la comunicazione efficace della salute", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta il 26 febbraio 2016. Evento accreditato ECM, 2 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "Decreto legislativo 26/2014 - protezione degli animali utilizzati ai fini scientifici o educativi: quadro normativo, applicazioni e novità" tenutosi a Torino presso l'IZSPLV il 17 maggio 2016. Evento accreditato ECM, 3 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "La ricerca corrente al servizio del territorio", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta il 22 giugno 2016. Evento accreditato ECM, 5 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo "Oggi mangio fuori casa: strategie per un pasto sicuro" organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta 13 settembre 2016. Evento accreditato ECM, 1 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "Workshop del laboratorio Nazionale di riferimento (NRL) per gli stafilococchi coagulasi positivi compreso S. aureus.", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta il 20 ottobre 2016. Evento accreditato ECM, 7,5 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "Dire, fare, comunicare. Teoria e pratiche di informazione sul rischio", organizzato dall'IZS delle Venezie il 16 dicembre 2016. Evento accreditato ECM, 4 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "Il miglioramento nel controllo alimenti e batteriologia specializzata", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta il 19 dicembre 2016. Evento accreditato ECM, 30 crediti formativi.

2017

- Partecipazione all'evento formativo: "Quando il cibo si fa scienza: strategie di comunicazione della salute", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta il 20 febbraio 2017. Evento accreditato ECM, 9 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "Operazione cinghiale: salute ed equilibrio della fauna, tutela e sicurezza del consumatore" organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta il 10 marzo 2017, IZSPLV. Evento accreditato, 6 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "Networking strumento per una ricerca di eccellenza in sanità, organizzato dall'IZS del Lazio e della Toscana M. Aleandri il 06 aprile 2017. Evento accreditato ECM, 3,5 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "Prisa 2017: dal territorio al laboratorio", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta il 07 aprile 2017. Evento accreditato ECM, 1 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "Applicazioni del sequenziamento di nuova generazione (NGS) nel contesto della microbiologia alimentare", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta il 20 aprile 2017. Evento accreditato ECM, 5 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "La biosicurezza: normativa e comportamenti", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta il 28 settembre 2017. Evento accreditato ECM, 6 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "Corso di formazione di aggiornamento sulla sicurezza destinato ai lavoratori", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta il 12 ottobre 2017. Evento accreditato ECM, 6 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "TO.BA. FOOD: toxigenic bacteria in food", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta il 09 novembre 2017. Evento accreditato ECM, 5 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "Malattie trasmesse da alimenti (MTA): procedure per la gestione e il controllo", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta il 15 dicembre 2017. Evento accreditato ECM, 7 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "Le buone pratiche di laboratorio in biosicurezza nel controllo alimenti e batteriologia specializzata", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta dal 15 febbraio 2017 al 18 dicembre 2017. Evento accreditato ECM, 25,5 crediti formativi.

2018

- Partecipazione all'evento formativo: "2018 - anno del cibo italiano: una sfida di sicurezza, qualità e di comunicazione", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta il 22-23 febbraio 2018. Evento accreditato ECM, 6,3 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "Le allerte alimentari: operatori del settore e autorità competenti e confronto", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta dal 01 marzo al 2 marzo 2018. Evento accreditato ECM, 12 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "Campionamenti per analisi chimiche: piani nazionali e programmazione regionale - PRISA 2018", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta dal 8 marzo al 9 marzo 2018. Evento accreditato ECM, 9,3 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "L'attività di ricerca corrente dell'IZS PLV. Nuove strategie a difesa della salute umana e animale", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta il 19 giugno 2018. Evento accreditato ECM, 3 crediti formativi.
- Partecipazione al XXVIII Congresso AIVI "Attualità nell'igiene degli alimenti: stato dell'arte e prospettive future", Milano, 12 - 14 settembre 2018. Evento accreditato ECM, 10,5 crediti formativi.

- Partecipazione all'evento formativo: "Gestione delle eccedenze alimentari e contrasto allo spreco", organizzato dall'IZS del Lazio e della Toscana M. Aleandri il 09 ottobre 2018. Evento accreditato ECM, 3 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "L'attività di ricerca corrente dell'IZS PLV. Nuove strategie a difesa della salute umana e animale", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta il 19 giugno 2018. Evento accreditato ECM, 3 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "Media training", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta il 22 ottobre 2018. Evento accreditato ECM, 10,4 crediti formativi.
- Partecipazione al corso "XVIII Congresso Nazionale SIDiLV", Perugia, 7-9 novembre 2018. Evento accreditato ECM, 7,7 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "regolamento UE 2015/2283: requisiti e controlli in materia di novel food", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta il 30 novembre 2018. Evento accreditato ECM, 6 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "Regolamento UE 2015/2283: requisiti e controlli in materia di novel food", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta il 14 dicembre 2018. Evento accreditato ECM, 6 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "Le attività nei laboratori controllo alimenti e batteriologia specializzata: l'aggiornamento continuo della qualità, il lavoro di gruppo, l'attenzione alla sicurezza per lavorare con professionalità per la soddisfazione del cliente/utente", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta dal 12 marzo 2018 al 17 dicembre 2018. Evento accreditato ECM, 48 crediti formativi.

2019

- Partecipazione all'evento formativo: "Alimenti per il consumatore del futuro: nuove sfide di sicurezza alimentare", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta il 21 - 22 febbraio 2019. Evento accreditato ECM, 7 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "Fossomatic 7DC auto mix, single BDL", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta il 18 - 19 marzo 2019. Evento accreditato ECM, 9,1 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "PRISA 2019: dal territorio al laboratorio", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta il 15 maggio 2019. Evento accreditato ECM, 7 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "L'IZS PLV e la ricerca corrente: l'utilizzo dei fondi pubblici per un maggior grado di sicurezza nella gestione dei rischi sanitari", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta il 22 maggio 2019. Evento accreditato ECM, 5 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "La norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 e correlazione con ISO 9001", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta il 29 - 30 maggio 2019. Evento accreditato ECM, 14 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "Dalla grande distribuzione alla conservazione casalinga: come ridurre gli sprechi alimentari", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta il 6 giugno 2019. Evento accreditato ECM, 6 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "regolamento UE 2015/2283: requisiti e controlli in materia di novel food", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta il 14 dicembre 2018. Evento accreditato ECM, 6 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "Proprietà degli oli essenziali e impiego nel settore agroalimentare", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta il 7 giugno 2019. Evento accreditato ECM, 6 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "LA formazione continua del professionista sanitario e il sistema di accreditamento ECM", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta il 08 agosto 2019. Evento accreditato ECM, 6 crediti formativi.

- Partecipazione all'evento formativo: "Organizzazione, metodi e tecniche del controllo ufficiale", organizzato dall'Istituto Superiore di Sanità e Ministero della Salute il 19 settembre 2019. Evento accreditato ECM, 50 crediti formativi.
- Partecipazione al corso "XIX Congresso Nazionale SIDiLV", Perugia, 23 - 25 ottobre 2019. Evento accreditato ECM, 7,7 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "Rinnovare/aggiornare le informazioni relative al sistema qualità, sicurezza e nuove", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta dal 11 marzo 2019 al 16 dicembre 2019. Evento accreditato ECM, 42 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "Pesticidi tra monitoraggio e nuove prospettive", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta il 17 dicembre 2019. Evento accreditato ECM, 4 crediti formativi.

2020

- Partecipazione all'evento formativo: "Agroalimentare Green. Comunicare le strategie per le filiere e consumatori di domani". organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta, 20 e 21 febbraio 2020. Evento accreditato ECM, 6,3 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "La nuova etichettatura comunitaria degli alimenti: nozioni di diritto...", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta il 20 febbraio 2020. Evento accreditato ECM, 20 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "Tossicologia Alimentare". organizzato dall'IZS della Lombardia, Emilia-Romagna, 06 aprile 2020. Evento accreditato ECM, 10 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "Agroalimentare Green. Comunicare le strategie per le filiere e consumatori di domani". organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta, 20 e 21 febbraio 2020. Evento accreditato ECM, 6,3 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "UNI CEI EN ISO/IEC 17043: Valutazione della non conformità, requisiti generali per prove valutative interlaboratorio". Tenutosi in videoconferenza, 6 luglio 2020, erogato in formazione a distanza. Evento accreditato ECM, 4 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "La gestione del cambiamento: il non conforme secondo UNI CEI EN/ISO 17025:2018. L'adeguamento del sistema qualità IZS al nuovo assetto organizzativo". organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta, 28 settembre 2020. Evento accreditato ECM, 6 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "Applicazione del Reg. 2017/625: cosa cambia per il feed e il food?". organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta, 21 ottobre 2020. Evento accreditato ECM, 5 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "Workshop annuale delle rete IIZZSS referenti CRENARIA". organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta, 23 ottobre 2020. Evento accreditato ECM, 1 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "Le zoonosi a trasmissione alimentare: aggiornamento sulle fonti" organizzato dall'IZS della Lombardia ed Emilia-Romagna, dal 06 aprile al 25 novembre 2020. Evento accreditato ECM, 33 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "Ricerca corrente un lavoro di squadra" organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta, 27 novembre 2020. Evento accreditato ECM, 5 crediti formativi.

2021

- Partecipazione all'evento formativo: "Aggiornamento sicurezza dirigenti e preposti", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta, 19 gennaio 2021. Evento accreditato ECM, 6 crediti formativi.

- Partecipazione all'evento formativo: "Rilevare per risolvere: il non conforme come strumento di miglioramento", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta, 08 febbraio 2021. Evento accreditato ECM, 6 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo: "Aggiornamento sicurezza dirigenti e preposti", organizzato dall'IZS del Piemonte, Liguria e Val d'Aosta, 19 gennaio 2021. Evento accreditato ECM, 6 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo "Rilevare per risolvere: il non conforme come strumento di miglioramento" organizzato dall'IZS del Piemonte Liguria e Val d'Aosta, 08 Febbraio 2021. Evento accreditato ECM, 7 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo "Cosa cambia per gli esami chimici: i decreti nazionali di adeguamento al Reg 2017/625" organizzato dall'IZS del Piemonte Liguria e Val d'Aosta, 25 Febbraio 2021. Evento accreditato ECM, 4 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo "Controlli ufficiali: decreti nazionali di adeguamento al Reg. 2017/625" organizzato dall'IZS del Piemonte Liguria e Val d'Aosta, 19 Marzo 2021. Evento accreditato ECM, 1,8 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo "UNI CEI EN ISO/IEC 17043:2010 – Come sostenere un Audit" organizzato dall'IZS del Piemonte Liguria e Val d'Aosta, dal 13-30 Marzo 2021. Evento accreditato ECM, 15 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo "La metodica NIR spettroscopia del vicino infrarosso: applicazione nel laboratorio" organizzato dall'IZS del Piemonte Liguria e Val d'Aosta, 27 Aprile 2021. Evento accreditato ECM, 15,6 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo "Controlli Ufficiali: Reg. UE 625/2017 e decreti nazionali di adeguamento" organizzato dall'IZS del Piemonte Liguria e Val d'Aosta, 25 Maggio 2021. Evento accreditato ECM, 6 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo "Obiettivo transizione digitale: il software fast nella SC Sicurezza e Qualità degli Alimenti" organizzato dall'IZS del Piemonte Liguria e Val d'Aosta, 17 Giugno 2021. Evento accreditato ECM, 6 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo "Il conflitto di interessi in ambito sanitario" organizzato dal Service Management S.r.l., dal 16 Aprile al 16 Ottobre 2021. Evento accreditato ECM, 2,8 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo "I protocolli della pesca a 360°" organizzato dall'IZS della Lombardia ed Emilia-Romagna, dal 11 gennaio al 28 Novembre 2021. Evento accreditato ECM, 22 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo "Il Workshop annuale della rete IIZZSS referenti Crenaria" organizzato dall'IZS del Piemonte Liguria e Val d'Aosta, 22 Novembre 2021. Evento accreditato ECM, 1 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo "Aggiornamento professionale in materia di sistema qualità" organizzato dall'IZS del Piemonte Liguria e Val d'Aosta, dal 04 Febbraio al 12 Dicembre 2021. Evento accreditato ECM, 20 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo "I centri di referenza nazionali valorizzano l'attività di ricerca" organizzato dall'IZS del Piemonte Liguria e Val d'Aosta, 15 Dicembre 2021. Evento accreditato ECM, 4 crediti formativi.

2022

- Partecipazione all'evento formativo "CONTROPERIZIA E CONTROVERSIA A UN ANNO DALL'EMANAZIONE DEL D.LGS. 27/2021" organizzato dall'IZS del Piemonte Liguria e Val d'Aosta, 04 Aprile 2022. Evento accreditato ECM, 2 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo "Vitello grasso piemontese tra tradizione e innovazione: quale futuro?" organizzato dall'IZS del Piemonte Liguria e Val d'Aosta, 04 Aprile 2022. Evento accreditato ECM, 2 crediti formativi.

- Partecipazione all'evento formativo "Piani di sicurezza alimentare 2022. Novità e criticità" organizzato dall'IZS del Piemonte Liguria e Val d'Aosta, 05 Maggio 2022. Evento accreditato ECM, 1 crediti formativi.
- Partecipazione al XXI Congresso Nazionale SIDILV organizzato da Mx events, 07 Settembre 2022. Evento accreditato ECM, 2,2 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo "Shelf life nuovi approcci in sicurezza alimentare e sostenibilità" organizzato dall'IZS del Piemonte Liguria e Val d'Aosta, 28 Ottobre 2022. Evento accreditato ECM, 4 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo "Sicurezza sul lavoro aggiornamento per lavoratori" dal 01 Gennaio al 23 Novembre 2022. Evento accreditato ECM, 4 crediti formativi.
- Partecipazione all'evento formativo "Aggiornamento professionale in materia di sicurezza" organizzato dall'IZS del Piemonte Liguria e Val d'Aosta, dal 07 Febbraio al 12 Dicembre 2022. Evento accreditato ECM, 20 crediti formativi.

2023

- Partecipazione all'evento formativo NOVEL FEED E NOVEL FOOD: PERCORSO LEGISLATIVO, ANALITICO E NUTRIZIONALE NELLA FILIERA DEI NUOVI ALIMENTI ZOOTECCNICI E A USO UMANO organizzato dall'IZS del Piemonte Liguria e Val d'Aosta, 12 maggio 2023. Evento accreditato ECM, 4,2 crediti formativi
- Partecipazione all'evento formativo INTEGRATORI DALLA A (DI ALIMENTARI) ALLA Z (DI ZOOTECCNICI) organizzato dall'IZS del Piemonte Liguria e Val d'Aosta, 19 maggio 2023. Evento accreditato ECM, 6 crediti formativi
- Partecipazione all'evento formativo PIANI NAZIONALI E REGIONALI IN SICUREZZA ALIMENTARE organizzato dall'IZS del Piemonte Liguria e Val d'Aosta, 25 maggio 2023 Evento accreditato ECM, 2 crediti formativi
- Partecipazione all'evento formativo PIANI NAZIONALI E REGIONALI IN SICUREZZA ALIMENTARE: anno 2023 organizzato dall'IZS del Piemonte Liguria e Val d'Aosta, 5 giugno 2023 . Evento accreditato ECM, 6 crediti formativi
- Partecipazione all'evento formativo RACCONTI DI RICERCA: PROGETTI, VOLTI E PAROLE DI CHI QUOTIDIANAMENTE SI IMPEGNA NELL'ATTIVITA' SCIENTIFICA organizzato dall'IZS del Piemonte Liguria e Val d'Aosta, 4 luglio 2023. Evento accreditato ECM, 3 crediti formativi
- Partecipazione all'evento formativo MALATTIE A TRASMISSIONE ALIMENTARE: APPROCCI EPIDEMIOLOGICI E ANALITICI PER LA GESTIONE DEI FOCOLAI organizzato dall'IZS del Piemonte Liguria e Val d'Aosta, 27 settembre 2023 Evento accreditato ECM, 6 crediti formativi
- Partecipazione all'evento formativo IV WORKSHOP ANNUALE DELLA RETE IIZZSS REFERENTI CReNaRiA - 1° Edizione organizzato dall'IZS del Piemonte Liguria e Val d'Aosta, 6 ottobre 2023 Evento accreditato ECM, 2 crediti formativi
- Partecipazione all'evento formativo CORSO TEORICO PRATICO SUI CONCETTI DELLA TECNICA LC-MS APPLICATA ALLA ANALISI TARGET DI PROTEINE E PEPTIDI organizzato dall'IZS del Piemonte Liguria e Val d'Aosta, 7 novembre 2023. Evento accreditato ECM, 19,5 crediti formativi

2024

- Partecipazione all'evento formativo "Il controllo ufficiale dei tartufi (funghi ipogei): idoneità al consumo alimentare e requisiti per la commercializzazione " organizzato dall'IZS del Piemonte Liguria e Val d'Aosta, 24 gennaio 2024 Evento accreditato ECM, 31 crediti formativi
- Partecipazione all'evento formativo "TECNICHE DI BIOLOGIA MOLECOLARE - DAL TRATTAMENTO DEL CAMPIONE AL SEQUENZIAMENTO GENOMICO" organizzato

dall'IZS del Piemonte Liguria e Val d'Aosta, 21 febbraio 2024 Evento accreditato ECM, 6,5 crediti formativi

- Partecipazione all'evento formativo "DA REGINA DEL FOCOLARE A PROFESSIONISTA DELLA SALUTE. DONNE SCIENZIATE NELLA SICUREZZA ALIMENTARE" organizzato dall'IZS del Piemonte Liguria e Val d'Aosta, 8 marzo 2024 Evento accreditato ECM, 1 crediti formativi
- Partecipazione all'evento formativo "LA FILIERA LATTIERO-CASEARIA PIEMONTESE: DAL LATTE AL FORMAGGIO TRA SICUREZZA E QUALITA " organizzato dall'IZS del Piemonte Liguria e Val d'Aosta, 18 aprile 2024 Evento accreditato ECM, 4 crediti formativi
- Partecipazione all'evento formativo "INSETTI NELL'ALIMENTAZIONE UMANA E ANIMALE: NUTRIRE IL FUTURO IN MODO SOSTENIBILE" organizzato dall'IZS del Piemonte Liguria e Val d'Aosta, 31 maggio 2024 Evento accreditato ECM, 6 crediti formativi

Partecipazione ad altri corsi di aggiornamento, convegni e workshop (no ECM)

- Partecipazione al corso di "Sanità Pubblica veterinaria: normativa, controlli e ruolo dei servizi pubblici veterinari", IZSPLV Sezione di Asti 16- 22 e 29 gennaio 2004.
- Partecipazione al meeting "Suinicoltura italiana e cinese a confronto" Scuola di Specializzazione in Patologia Suina, Moretta 5 Marzo 2004.
- Partecipazione al convegno "OGM, il nuovo giardino dell'Eden?", Asti e Savigliano 26-27 Marzo 2004.
- Partecipazione al corso "Anatomia Patologica veterinaria, applicata agli animali da macello -1, Patologia dell'apparato gastro-enterico, urinario e respiratorio), Facoltà di Medicina Veterinaria di Torino dal 12 Marzo al 30 Aprile 2004.
- Partecipazione al Convegno "Apicoltura, patologia apistica e qualità del miele", Facoltà di Medicina Veterinaria di Torino 22 Aprile 2004.
- Partecipazione al corso "Anatomia Patologica veterinaria applicata agli animali da macello -2, Patologia epatica, muscolare, cardiaca e da anabolizzanti", facoltà di Medicina veterinaria di Torino dal 7 Maggio al 4 Giugno 2004.
- Partecipazione al corso "Aflatossine: genesi, trasferimento nelle produzioni animali, rischi per il consumatore e gestione delle emergenze" presso Teatro Politeama di Asti 14 Gennaio 2005.
- Partecipazione al corso "Batteriosi convenzionali ed emergenti a sfondo zoonosico: Salmonellosi, Mal Rossino e Streptococcosi", IZSPLV Sezione di Asti 28 Gennaio 2005
- Partecipazione al corso "Anatomia Patologica per Veterinari di Area B", presso la Facoltà di Medicina Veterinaria di Torino dal 10 Febbraio al 7 Aprile 2005.
- Partecipazione al corso "Gestione sanitaria della mammella bovina", IZSPLV Sezione Asti 18 Febbraio 2005.
- Partecipazione al corso "Il cane, l'uomo e l'aggressività", presso la Facoltà di Medicina Veterinaria di Torino 8 marzo 2005.
- Partecipazione al corso "Eradicazione delle malattie vescicolari da virus: una sfida ancora da vincere per la veterinaria mondiale", presso la Facoltà di Medicina Veterinaria di Torino 8 Aprile 2005.
- Partecipazione alla giornata di studio "Malattie emergenti o riemergenti degli animali e dell'uomo nel contesto internazionale", organizzato dalla Facoltà di Medicina Veterinaria di Torino presso il Palazzo della Provincia di Asti 22 Aprile 2005.
- Partecipazione al seminario "Malattie virali degli equini", presso la Facoltà di Medicina Veterinaria di Torino 29 aprile 2005.

- Partecipazione alla giornata ippiatrica “Esame neurologico e neurologia del cavallo” presso la Facoltà di Medicina Veterinaria di Grugliasco (TO) 11 Novembre 2005
- Partecipazione al Convegno “Focus su sicurezza d’uso e nutrizionale degli alimenti” Istituto Superiore di Sanità, Roma 21-22 Novembre 2005.
- Partecipazione al corso “Aggiornamenti sulla tubercolosi bovina” presso la Facoltà di Medicina Veterinaria di Torino 16 Dicembre 2005.
- Partecipazione al Workshop “I residui negli alimenti di origine animale: analisi del rischio, prevenzione e sorveglianza. Istituto Superiore di Sanità, Roma 19-20 dicembre 2005.
- Partecipazione al convegno “Facciamo il punto sull’influenza aviaria, Palazzo della Provincia, Asti 9 Febbraio 2006.
- Partecipazione al meeting “Problemi alimentari del suino” presso la scuola di specializzazione in patologia suina di Moretta CN 10 Marzo 2006.
- Partecipazione al corso di aggiornamento dal titolo “Corso di anatomia patologica per veterinari pubblici di area B” presso la Facoltà di Medicina Veterinaria di Grugliasco (TO) 17 Marzo 2006.
- Partecipazione al corso “Metodi ufficiali e metodi di biologia molecolare a disposizione per l’analisi degli alimenti; kit rapidi di screening” presso la Fondazione per le biotecnologie di Torino 28-29 Marzo 2006.
- Partecipazione al corso “Sicurezza alimentare nella produzione primaria: obblighi e responsabilità dei produttori e degli organi di controllo” Istituto Zooprofilattico Sperimentale, Sezione di Asti 18 maggio 2006.
- Partecipazione al corso “Provvedimenti di polizia veterinaria per l’estinzione di un focolaio di malattia infettiva e diffusiva con obbligo di stamping out degli animali” Istituto Zooprofilattico Sperimentale, Sezione di Asti 19 maggio 2006.
- Partecipazione alla XV Conferenza Nazionale Sicurezza microbiologica nella produzione di alimenti per il 21° secolo. Bologna 11 Maggio 2006.
- Partecipazione al corso teorico-pratico “Metodi diagnostici molecolari nel settore lattiero-caseario” Milano 1 Marzo 2007.
- Partecipazione al VI Workshop Nazionale ENTER-NET Italia. ISS, Roma 17-18 Maggio 2007.
- Partecipazione al Food Micro 2008 Conference and Exhibition. Aberdeen, Scotland, UK 1-4 Settembre 2008.
- Partecipazione al corso di aggiornamento “Controllo delle Mastiti bovine” IZSPLV sezione di Cuneo 9 Ottobre 2008.
- Partecipazione al corso dal titolo “Aggiornamenti sulle problematiche dell’allevamento ovino e caprino” presso la sala convegni dell’ASL 19, Asti 3 Marzo 2009.
- Partecipazione al corso “Legislazione in tema di salute e sicurezza: titolo I del Dlgs 81/2008” presso l’IZSPLV 23 Luglio 2009.
- Partecipazione al corso “Sistema qualità dell’IZS e normativa di riferimento (UNI EN ISO 17025)” presso l’IZSPLV 23 Luglio 2009.
- Partecipazione al corso “Aggiornamenti sulla epidemiologia e diagnosi molecolare della criptosporidiosi animale e umana” tenutosi a Brescia presso l’Istituto Zooprofilattico Lombardia e Emilia Romagna 19 Ottobre 2009.
- Partecipazione al VII Workshop Nazionale ENTER-NET Italia “Infezioni trasmesse da alimenti e acqua: diagnostica ed epidemiologia” IZS Regione Lazio e Toscana e ISS Roma 4-5 Novembre 2009
- Partecipato al corso “Comunica la salute: Corso di formazione sulla comunicazione pubblica della scienza e della tecnologia nel settore agroalimentare”, IZSPLV 15-16 Dicembre 2009.
- Partecipazione al III Workshop Nazionale “Riferimento (NRL) per gli Stafilococchi coagulasi positivi compreso S. aureus”, IZSPLV 8 Aprile 2010

- Partecipazione al corso “Applicazione del sistema HACCP nelle filiere fragili organizzato a Brescia dall’IZS LER 7 Maggio 2010.
- Partecipato al convegno “Prodotti tipici del torinese rispetto delle tradizioni e tutela del consumatore” IZSPLV 1 Luglio 2010.
- Partecipato al LXIV Convegno Nazionale SISVet Asti 7-10 Settembre 2010.
- Partecipato al 2° Congresso Lattiero-caseario “La ricerca scientifica e la valorizzazione del latte e dei derivati” IZSPLV 21 Settembre 2010.
- Partecipato al meeting della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di O.A. “Ungulati selvatici in Italia: dalla penuria all’abbondanza” Moretta 18 Marzo 2010.
- Partecipato al corso “Conosci ciò che mangi? Controlli, allerte e frodi nelle filiere alimentari” IZSLV 13 Maggio 2011.
- Partecipato al corso “Saper Comunicare - La comunicazione efficace” INFOR Torino 26 Ottobre 2011.
- Partecipato al corso “Il controllo microbiologico degli alimenti: campionamento, interpretazione del risultato analitico e flussi informativi” IZSPLV 19-20 Dicembre 2011.
- Partecipati all’evento formativo “Microbiologia predittiva, analisi quantitativa del rischio microbiologico, utilizzo della banca dati COMBASE” Brescia 20-21 Marzo 2012.
- Partecipato al Workshop “Cooperazione tecnico/scientifica tra EFS e istituzioni nazionali per il triennio 2012-2014: temi prioritari e modalità di valutazione” ISS Roma 12 Marzo 2012.
- Partecipazione al corso “Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011”, Milano, 15 marzo 2018.
- Partecipazione al corso “Food packaging e trattamenti termici: performance e conformità per la qualità degli alimenti”, Milano, 15 novembre 2018.
- Partecipazione al Workshop “Presentazione dei risultati del progetto CCM2016: Epatite E, un problema emergente in sicurezza alimentare: approccio “One Health” per la valutazione del rischio” organizzato dall’Istituto Superiore di Sanità, Regione Sicilia e Ministero della Salute il 28 maggio 2019.
- Partecipazione all’evento formativo “Una buona mensa è una buona mensa: pasti sani e sicuri. Come renderli più saporiti” organizzato dalla Camera di Commercio Di Torino il 06 novembre 2019.
- Partecipazione al convegno internazionale AFP’s European Symposium on Food Safety Aberdeen. 3–5 maggio 2023
- Partecipazione al corso BTSF “Organic Food” a Mallorca, dal 6 al 9 maggio 2024

Premi ricevuti per lavori scientifici

2014 CAPUTO L., QUINTIERI L., **BIANCHI D.M.**, DECASTELLI L., MONACI L., VISCONTI A., MOREA M., BARUZZI F. Produzione di indigoidina da parte di ceppi di *Pseudomonas fluorescens* che causano colorazione blu su paste filate. 4° Congresso AITeL, Padova 12 settembre 2014. Il lavoro è stato premiato per l’originalità e la validità scientifica della ricerca presentata.

D. M. Bianchi

Torino, 30 giugno 2024