

CURRICULUM VITAE DI DANIELA MANILA BIANCHI

DATI ANAGRAFICI

Cognome e Nome:

Bianchi Daniela Manila

Luogo e data di nascita:

Alba (CN); 30/04/1977

Iscrizione ordine Professionale:

Medici Veterinari di Torino n. 2120, dal 07/02/2006

ESPERIENZE E INCARICHI PROFESSIONALI

Dal 15/09/2025 ad oggi

Incarico quinquennale di Direttore della SC Sicurezza Alimentare presso IZSPLV (Delibera DG n. 240 del 15/09/2025)

Dal 05/09/2024 ad oggi

Nomina a Delegato di Area Tecnica (DAT) per l'area Sicurezza Alimentare

Da 15/05/2024 al 14/08/2025

Incarico di sostituzione di Direzione della Struttura Complessa Sicurezza Alimentare Delibera DG n 118 del 03/05/2024

Da 01/04/2024 ad oggi

Responsabile Scientifica del Centro di Referenza Nazionale per la rilevazione negli alimenti di ingredienti o sostanze che provocano allergie e intolleranze – CReNaRiA.

Dal 01/02/2024 al 14/05/2024

Incarico di sostituto Responsabile della S.C. Sicurezza e Qualità degli Alimenti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

Dal 01/03/2020 ad oggi

Incarico Responsabile S.S. Allergeni e Nutrizione presso la S.C. Sicurezza e Qualità degli Alimenti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta.

Dal 14/10/2020 ad oggi

Incarico di Referente della Qualità per la SS Allergeni e Nutrizione

Dal 15/12/2017 ad oggi

Medico Veterinario Dirigente a tempo indeterminato, tempo pieno, presso la S.C. Sicurezza e Qualità degli Alimenti (ex S.C. Controllo Alimenti e Igiene delle produzioni) 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 15/10/2010 al 30/09/2013

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

Maggio 2004 - 14 Ottobre 2009

Titolare di Borse di Studio presso il Laboratorio Controllo Alimenti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

Febbraio – Maggio 22004

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”

TITOLI DI STUDIO CONSEGUITI

2024:

Diploma del Corso di Formazione Manageriale per Dirigente di Struttura Complessa presso Polis Lombardia - Università degli Studi di Milano

2010:

Diploma di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine animale presso Università degli Studi di Torino.

2007:

Diploma del Master di II° livello in Scienza e Tecnologie dell'alimentazione e nutrizione umana presso Università degli Studi di Torino

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.

2006:

Diploma di Specializzazione in “Sanità animale, allevamento e produzioni zootecniche, presso Università degli Studi di Torino

2003:

Esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Medico Veterinario

2002:

Laurea in Medicina Veterinaria, orientamento Sanità Pubblica, presso l'Università degli Studi di Torino

1996:

Diploma di Maturità Classica presso il Liceo Ginnasio Statale "G. Govone" di Alba

CONOSCENZE LINGUISTICHE

- ITALIANO: madrelingua
- INGLESE: parlato C1 scritto C1
- FRANCESE: parlato B2 scritto B2

PARTECIPAZIONE A GRUPPI DI LAVORO NAZIONALI E INTERNAZIONALI E COMITATI SCIENTIFICI

2026 – oggi: Nomina del Gruppo di Lavoro Integrato Permanente (GLIP) per la predisposizione del Piano Integrato di Attività e Organizzazione (PIAO) dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta con Delibera n°94/2026 del 06/05/2026.

2025 – oggi: Tavolo di Coordinamento Attività Istituzionale ed Attività Territoriale del Ministero della Salute per la rete degli IZZSS

2024 – oggi: Gruppo di lavoro internazionale ENFADL “European Network of Food Allergen Detection Laboratories” coordinato da European Commission JRC.

2023 – oggi: Gruppo di lavoro coordinato da Ministero della Salute e con Istituto Superiore di Sanità per la definizione di un protocollo analitico per la rilevazione di senape nelle matrici alimentari cerealicole

2022 – oggi: Gruppo di lavoro tecnico coordinato da Ministero della Salute dei referenti microbiologi e chimici degli IZZSS: adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Reg. (UE) 2017/625 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali

2022 – 2023: Gruppo di lavoro internazionale ILSI Europe - Food Allergy Task Force Expert Group on “Food Allergen Quantitative Risk Assessment”.

2020 – oggi: Gruppo SARI (Sorveglianza Ambientale Reflue in Italia) attività condivisa con la Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome, coinvolge SNPA, ASL, IZS, Università, centri di ricerca gestori del servizio idrico integrato. Progetto di sorveglianza epidemiologica di Sars-Cov-2 attraverso le acque reflue urbane

2019 – oggi: Gruppo di Lavoro Allergie Alimentari e Sicurezza del Consumatore: 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.

2018 – oggi: Gruppo di lavoro Tavolo PP01 Scuole che Promuovono Salute, coordinato da Regione Liguria, ALISA;

2008 – 2013: Gruppo di lavoro internazionale per EU-RL per la rete dei Laboratori Nazionali di Riferimento per gli Stafilococchi coagulasi positivi incluso *S.aureus*.

ATTIVITA' DI RICERCA E CONVENZIONI IN SICUREZZA ALIMENTARE

Responsabile scientifico di progetto o Referente di attività

- 2025: Attività convenzionata con ASLTO5 (25P01) per la realizzazione del progetto di ricerca “Caratterizzazione di microrganismi patogeni di origine alimentare mediante spettroscopia a infrarossi FTIR” e “Mantenimento dell’operatività della rete SARI”. Budget totale: 65.000,00 €
- 2024: Attività convenzionata (Del. DG 137/2024) con Banco Alimentare Piemonte per la formazione degli operatori delle strutture caritative operanti sul territorio piemontese. Budget totale: 12.500,00 €
- 2024: Progetto di ricerca finanziato dal Ministero della Salute (24M02): “Etichettatura e diritto all’informazione dei consumatori: focus su canali di approvvigionamento non convenzionali (e-commerce) e prodotti di importazione”. Budget totale: 50.000,00 €
- 2023: Progetto di ricerca finanziato dal Ministero della Salute (23M01): “Allergia alla tropomiosina da insetti: indagine sulla prevalenza nella popolazione e ruolo delle infestazioni da artropodi negli alimenti di origine vegetale”. Budget totale: 40.000,00 €
- 2022: Progetto di Ricerca Corrente (22C03): “Allergeni emergenti e sicurezza alimentare: percorso analitico ed epidemiologico tra gli allergeni alimentari del presente e del futuro”. Budget totale: 107.000,00 €
- 2021: Progetto di Ricerca Corrente (21C04): “Allergeni e Etichettatura nel settore degli integratori alimentari: sicurezza e percezione dei consumatori. ALL-IN”. Budget totale: 104.000,00 €
- 2019: Progetto di Ricerca Corrente (19C02): “Allergeni alimentari: approccio analitico, clinico e normativo per migliorare la tutela del consumatore sensibilizzato”. Budget totale: 182.500,00 €
- 2018: Progetto di Ricerca Corrente (18C04) (Subentro) “Resistoma: indagine sui marker genetici di antibiotico-resistenza nella filiera lattiero casearia”. Budget totale: 70.000 €

Responsabile di Unità Operativa

- Progetto di ricerca corrente 2022 IZSVE12/22/RC (22C25): "ALLergie allIMENTari: implementazione di tecniche di controllo affidabili per ridurre il rischio per il consumatore (ALIMENT)".
- 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 (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 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 finanziato dalla Fondazione CRC 2019 (19D06): "Strategie di difesa a basso impatto ambientale per la filiera orticola - SFIDA"
- Progetto Regione Liguria: Attività scientifiche e di divulgazione nell'ambito del progetto regionale allergie, intolleranze alimentare e celiachia – "GAIA va a scuola"

PRODUZIONE SCIENTIFICA

(articoli scientifici su riviste nazionali e internazionali)

1. **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)
2. **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
3. 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
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. 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.
 19. 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) *International Journal of Dairy Technology*, 66, 4: 468-477 doi: 10.1111/1471-0307.12064.
 20. 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.
 21. **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.
 22. 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.

23. **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.
24. 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.
25. 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.
26. 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.
27. 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
28. 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.
29. VENCIA W., NOGAROL C., **BIANCHI** D.M., GALLINA S. Gallina, 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
30. **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.
31. 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.
32. **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.
33. 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.
34. BELLIO A., TRAVERSA A., ADRIANO D., **BIANCHI** D.M., COLZANI A., GILI S, DONDO A., GALLINA S., GRATTAROLA 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.
35. 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.
36. 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.
 37. 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.
 38. 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.
 39. 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.
 40. 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.
 41. 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.
 42. 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 out break after consumption of homemade lasagne. (2015) *Italian Journal of Food Safety* 4:5127.
 43. 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.
 44. 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
 45. DM **BIANCHI**, D ADRIANO, S ASTEGIANO, S GALLINA, M CARAMELLI 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.
 46. 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.
 47. 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

48. 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).
49. 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.
50. 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>.
51. 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.
52. 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>.
53. 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.
54. 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.
55. DECASTELLI L., **BIANCHI** D.M, Gli allergeni nascosti negli alimenti. (Marzo/Aprile 2018) *Ingredienti Alimentari XVII*, Vol. 17, Chirotti Editori
56. 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).
57. 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).
58. **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).
59. **BIANCHI** D.M., DECASTELLI L., Insetti commestibili: la tutela dei consumatori allergici. (Settembre/Ottobre 2018) *Ingredienti Alimentari XVII*, Vol. 17, Chirotti Editori
60. **BIANCHI** D.M, DECASTELLI L., Pizza per celiaci: è davvero gluten-free? (Novembre/Dicembre 2018) *Ingredienti Alimentari XVII*, Vol. 17, Chirotti Editori
61. 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.

62. **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
63. 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
64. **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.
65. 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
66. 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.
67. 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
68. 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
69. 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.
70. TRAMUTA C, DECASTELLI L, **BIANCHI** DM, BOTEVA C, PITTI M, MASOTTI C, SERRACCA AND BATTISTINI R. First Detection of Ampicillin Resistant Gene (blaTEM) Isolated from Vibrio Species in Northern Italy. Austin J Public Health Epidemiol. 2021; 8(5): 1114.
71. 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.
72. 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
73. 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.
74. 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
75. TRAMUTA C., GARCIA-VOZMEDIANO, MAURELLA, **D.M.BIANCHI**, DECASTELLI L., PITTI M. Phenotypic Antimicrobial Resistance Profiles of human Campylobacter

species isolated from Northwest Italy in the last four years (2020-2023). *Microorganisms* 2024, 12, 426.

76. TRAMUTA C, DECASTELLI L, BARCUCCI, FRAGASSI, **D.M.BIANCHI**. Performance Evaluation of a Real-time PCR Method for the Detection of Lupin Traces in Food. *Foods* 2024, 13, 609.
77. MORELLO S, LUPI S, BARCUCCI E, FRAGASSI S, TORRES E, DOSIO D, MARCHESE, GILI M, **BIANCHI DM**. Histamine in Fishery: A Five-Year Survey in Northern Italy. *Toxins* 2024, 16(11), 456.
78. RAVETTO S, FALLA N, DEMASI S, **BIANCHI DM**, SQUADRONE S, LOMBARDI G, SCARIOT V. Exploring the potential of wild leafy vegetables widespread in European Alps as functional food. *Journal of Agriculture and Food Research* 18 (2024) 10136.
79. **BIANCHI DM**, ROMANO A, TRAMUTA C, DISTASIO P, DECASTELLI L. A foodborne outbreak caused by staphylococcal enterotoxins in cheese sandwiches in northern Italy. *Italian Journal of Food Science*, 36, 4, (2024): 136-141
80. FLORIS I, MARTUCCI F, ROMANO A, MARELLO G, LIGOTTI C, **BIANCHI DM**. Multiplex-PCR Detection of *Clostridium tyrobutyricum*, *Clostridium butyricum*, and *Clostridium sporogenes* in Raw Milk for Cheesemaking. *Life* 2024, 14(9), 1093
81. TRAMUTA, C; MORELLO, S; AVENA, C; PROVERA, A; FERRARIS, C; LUPI, S; **BIANCHI, D M**. Use of a real-time PCR method to detect vertebrate DNA in vegan food products. *WORLD JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION*. 2025, 5-1.
82. FLORIS, BATTISTINI, TRAMUTA, MUSOLINO, SCARDINO, MASOTTI, BRUSA, ORUSA, SERRACCA, RAZZUOLI, MARTUCCI, **BIANCHI, DM**. Antibiotic resistance in lactic acid bacteria from dairy products in Northern Italy. *ANTIBIOTICS*, 2025, 14-4.

PARTECIPAZIONE SU INVITO COME RELATORE A CORSI E CONVEGNI ORGANIZZATI DA ENTI ESTERNI DOVE HA RAPPRESENTATO L'ENTE IZSPLV.

1. 2020 Laboratorio didattico teorico-pratico all'interno della manifestazione "V Festival del Giornalismo Alimentare" Allergeni alimentari: piccole dosi, grandi veleni 21/02/2020 Torino Festival del Giornalismo Alimentare
2. 2020 Corso "Igiene Ispezione, sicurezza e qualità degli alimenti" Allergeni alimentari: normativa e metodiche analitiche 29/05/2020 piattaforma online Comando Regionale della Guardia Costiera della Liguria
3. 2020 Lezione per il Master Universitario "Alimentazione e Dietetica Applicata – ADA", Università di Milano-Bicocca Allergeni alimentari: aspetti normativi e rilevazione in laboratori 22/09/2020 piattaforma online Università di Milano-Bicocca
4. 2021 Convegno Nazionale "I prodotti etnici Vendita e somministrazione" Food Delivery: indagine sulla sicurezza dei pasti consegnati a domicilio 29/09/2021 Torino Laboratorio chimico della Camera di Commercio
5. 2023 Convegno "Funghi qualità e sicurezza alimentare" Funghi e aspetti di sicurezza: il ruolo del laboratorio ufficiale 26/05/2023 Roma Ministero della Salute
6. 2023 Convegno "Analisi degli alimenti e rapporto di prova: scelta del metodo, lettura dei dati e valenza legale. Dalla parte dell'OSA e dell'Autorità Competente" Dati analitici: dalla scelta del metodo all'espressione del risultato 23/11/2023 Milano In_Formare
7. 2024 Convegno "Gli allergeni alimentari: attività di controllo ufficiale e di ricerca a tutela del consumatore allergico" Normativa in materia di Allergeni alimentari: esempi

- pratici. 05/02/2024 piattaforma online Società Italiana di Diagnostica di Laboratorio Veterinaria
8. 2024 Convegno “Contaminanti fisici e chimici nella filiera alimentare. Dall’acqua, dall’ambiente: i più discussi nel 2023. E gli allergeni?” Allergeni alimentari: dall’analisi di laboratorio alle azioni di tutela del consumatore” 14/03/2024
MilanoIn_Formare
 9. 2024 Convegno RaDISAN: “Giornate di formazione sui flussi di dati analitici in sicurezza alimentare” Etichettatura, allergeni e responsabilità 17/04/2024
Roma Ministero della Salute
 10. 2024 Convegno “Quali microrganismi nel mio caseificio? Tecnologici, alteranti, patogeni Storia e attualità sui fermenti lattici impiegati in caseificio. Focus sugli attuali aspetti igienico-sanitari della microbiologia “negativa” 22/05/2024 Moretta (CN) AgenForm.Agenzia formativa per il Territorio
 11. 2024 Convegno “Allergeni: approfondimenti e novità” Metodiche per la ricerca degli allergeni nascosti negli alimenti e interpretazione dei risultati. Casi pratici con RdP 12/06/2024 MilanoATS Brianza – Regione Lombardia
 12. 2024 Convegno “Gli attuali hot topics per gli operatori del settore alimentare” I più attuali microrganismi patogeni da monitorare con attenzione 17/06/2024
Cremona AITA Associazione Italiana Tecnologia Alimentare
 13. 2024 Convegno “Il rischio allergeni” Dalla responsabilità degli operatori ai controlli ufficiali su prodotti nazionali o di importazione: esperienze e casi pratici 16/09/2024 piattaforma online Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino, F.O.R.I.A, Officina della Sicurezza
 14. 2024 Tavola Rotonda “Analisi del settore Free From” 06/11/2024
piattaforma online Lab Academy Sana Food e Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare (AITA)
 15. 2024 Osa e allergeni: lo stato dell’arte sulla gestione in azienda, la comunicazione e le situazioni di criticità Gli allergeni in laboratorio. Tecniche analitiche e confronto: performance e applicazione dei metodi 21/11/2024 Milano
In_formare
 16. 2024 Convegno “Fonti proteiche alternative alla carne: la percezione del consumatore 28-29/11/2024 Cremona QUALYFOOD
 17. 2024 Convegno “La qualità del latte da foraggi polifiti” 28-29/11/2024
Cremona QUALYFOOD
 18. 2025 Convegno “Sanificazione aziendale, tecnologie ed approcci sostenibili” Allergeni alimentari: processi di pulizia ambientale e metodi di rilevazione per ridurre il rischio di crosscontaminazione 23-24/01/2025 Torino Università degli Studi di Torino
 19. 2025 Scuola di Specialità: lezioni IV anno microbiologia e virologia Corso “Microbiologia e microbiologia clinica: microbiologia degli alimenti”. Tot ore 6
24/03/2025 Torino Università degli Studi di Torino
 20. 2025 Corso “Novità Ga-lattiche” Criteri microbiologici nei prodotti lattiero-caseari e latte crudo...per molti, ma non per tutti! 26/03/2025 e 02/04/2025 Ciriè e Castellamonte A.S.L. TO4
 21. 2025 Corso di formazione “Microbiologia, Igiene, Sicurezza, Controlli Ufficiali e Riflessi legali”. Tot ore 5 28/03/2025 Piattaforma online QUALYFOOD
 22. 2025 Giornata Tecnica “Nuove frontiere analitiche nel settore molitorio: dalla valutazione degli allergeni e delle micotossine alla qualità del frumento” Gli allergeni alimentari nel settore molitorio e della trasformazione: metodi di analisi, performance e risultati 10/05/2025 Rivoli (TO) Associazione Nazionale Tecnici dell’Industria Molitoria (ANTIM)

- | | | | |
|---------|---|------------|-------------------------------|
| 23.2025 | Tavola rotonda "Per amore del futuro: cibo che nutre, scelte che contano – Le mense scolastiche come spazi di crescita e sostenibilità" | 16/05/2025 | Torino |
| | Salone internazionale del libro | | |
| 24.2025 | Docenza Master Executive in Diritto Alimentare | | Igiene e sicurezza degli |
| | alimenti: pericoli microbiologici e chimici e allergeni alimentari nel contesto normativo e nei controlli ufficiali | 20/05/2025 | MilanoLegisLAB Academy AITA |

"Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi D.Lgs 196/2003 e del Reg CE n 679 del 27.04.2016 e ss.mm.ii."

Torino, 28/04/2025

A. M. Bianchi