

CURRICULUM VITAE

Gerardo Manfreda

INCARICHI ACCADEMICI

- Professore Ordinario (SC 07/H2 Patologia Veterinaria ed Ispezione degli alimenti di origine animale, SSD VET/04 Ispezione degli Alimenti di origine Animale) presso Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Università di Bologna (2016-ad oggi).
- Professore Associato (SC 07/H2 Patologia Veterinaria ed Ispezione degli alimenti di origine animale, SSD VET/04 Ispezione degli Alimenti di origine Animale) presso Dipartimento di Scienze degli Alimenti/Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Università di Bologna (2010-2015).
- Ricercatore (SC 07/H2 Patologia Veterinaria ed Ispezione degli alimenti di origine animale, SSD VET/04 Ispezione degli Alimenti di origine Animale) presso l'ex Istituto di Zoocolture, ex Istituto di Zootecnica e successivamente Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Bologna (1991-2010)

FORMAZIONE

- Laurea in Medicina Veterinaria conseguita presso l'Università di Bologna nel 1986 con la votazione 110/110 *cum laude*
- Dottorato di ricerca in "Incremento, igiene, salubrità e qualità delle Produzioni Animali" (III ciclo) conseguito presso l'Università di Perugia nel 1990

ABILITAZIONE SCIENTIFICA

Il sottoscritto ha conseguito l'abilitazione scientifica per la prima fascia - settore concorsuale 07/H2 nel corso della tornata 2012.

ATTIVITÀ SCIENTIFICA

L'attività di ricerca ha preso in considerazione diverse tematiche nel settore della sicurezza alimentare delle produzioni avicole e suinicole, con particolare riguardo ai seguenti aspetti:

- Valutazione del rischio di tossinfezione alimentare da *Campylobacter*, *Salmonella* e *Listeria monocytogenes*.
- Metodologie innovative per migliorare la sicurezza alimentare.
- Igiene e qualità dei prodotti avicoli
- Problematiche relative al controllo delle salmonellosi e campylobatteriosi in campo avicolo.
- Impiego di metodiche tradizionali e molecolari per l'identificazione di *Campylobacter jejuni*, *Campylobacter coli*, *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus* e *Listeria monocytogenes*,
- Caratterizzazione genetica di patogeni tossinfettivi a fini epidemiologici
- Identificazione e caratterizzazione genetica di batteri emergenti e riemergenti potenzialmente tossinfettivi
- Impiego di metodiche di sequencing ai fini della tipizzazione di batteri tossinfettivi e della identificazione della fonte di contaminazione (Source attribution)
- Caratterizzazione della resistenza antibiotica in *Salmonella typhimurium*, *Campylobacter* spp., ed *E. coli*, ed *Helicobacter pullorum*
- Caratterizzazione fenotipica e genotipica della resistenza antibiotica in batteri tossinfettivi (*Salmonella*, *Listeria*, *E coli*)
- Valutazione della Mutant Prevention Concentration (MPC) per ridurre la farmaco resistenza in batteri di interesse zoonosico.
- Effetto della vitamina E sulla risposta immunitaria del pollame

E' autore di 183 pubblicazioni, di cui 92 lavori in extenso recensiti sulla banche dati Scopus/ISI-Thompson (h-index di 18 e citazioni totali pari a 1045 al 27/01/2020 su Scopus).

Membro di comitato scientifico e Presidente di sessione nell'ambito di Convegni Internazionali

- Membro del Comitato Scientifico del VIII European Symposium on the Quality of Eggs and Egg Products e del XIV European Symposium on the Quality of Poultry Meat (19-23 September 1999, Bologna)

- Membro del Comitato Scientifico del XII European Poultry Conference (10-14 settembre 2006, Verona)
- Membro del Comitato Scientifico del 1st IMEKOFOODS Promoting Objective and Measurable Food Quality & Safety (12nd-15th October 2014 Roma)

ATTIVITÀ DIDATTICA

Dall'AA 1995-96, titolare dei seguenti insegnamenti presso la Facoltà di Agraria/Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria dell'Università di Bologna:

AA	Insegnamenti
1995-1998	Patologia Animale ed Ispezione delle carni (6 crediti, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, SSD VET/04 ex V31B)
1998/2001	Ispezione e Controllo dei Prodotti Alimentari di Origine Animale (6 crediti, Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, SSD VET/04 ex V31B)
2001- 2010	Ispezione degli Alimenti di Origine Animale (3 crediti, Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari, SSD VET/04) (3 crediti, Laurea Triennale in Scienze dei Consumi e della Ristorazione Collettiva, SSD VET/04) Igiene dei Prodotti (3 crediti, Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali, SSD VET/04)
2010/2011	Ispezione degli Alimenti di Origine Animale (3 crediti, Laurea Triennale in Scienze dei Consumi e della Ristorazione Collettiva, SSD VET/04) Tracciabilità e rischio biologico (3 crediti, Laurea Triennale in Produzioni animali e controllo della fauna selvatica, SSD VET/04) Controllo e Certificazione dei Prodotti Avicoli (2 crediti, Laurea specialistica in Ispezione degli alimenti di origine animale, SSD VET/04)
2011-2013	Igiene ed Ispezione degli Alimenti di Origine Animale (7 crediti, Laurea Triennale in Scienze dei Consumi e della Ristorazione Collettiva, SSD VET/04) Tracciabilità e rischio biologico (3 crediti, Laurea Triennale in Produzioni animali e controllo della fauna selvatica, SSD VET/04) Controllo e Certificazione dei Prodotti Avicoli (2 crediti, Laurea specialistica in Ispezione degli alimenti di origine animale, SSD VET/04)
2013-2016	Ispezione ed Igiene degli Alimenti di Origine Animale (6 crediti, Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari, SSD VET/04) Tracciabilità batterica e Sicurezza alimentare (3 crediti, Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, SSD VET/04)
2016-2017	Ispezione ed Igiene degli Alimenti di Origine Animale (6 crediti, Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari, SSD VET/04) Tracciabilità batterica e Sicurezza alimentare (3 crediti, Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, SSD VET/04) Analisi del Rischio Microbiologico e Tecniche di Tracciabilità (3 crediti, Corso di Laurea in Produzioni animali e controllo della fauna selvatica, SSD VET/04) Approccio Orientato al Problema: Buon uso degli Antimicrobici negli Animali da Allevamento (Modulo 2): (2 crediti Laurea Magistrale in Sicurezza e qualità delle produzioni animali, SSD Vet04)

2017-2021	<p>Ispezione ed Igiene degli Alimenti di Origine Animale (6 crediti, Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari, SSD VET/04)</p> <p>Tracciabilità batterica e Sicurezza alimentare (3 crediti, Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, SSD VET/04)</p> <p>Analisi del Rischio Microbiologico e Tecniche di Tracciabilità (4 crediti, Corso di Laurea in Produzioni animali e controllo della fauna selvatica, SSD VET/04)</p> <p>Approccio Orientato al Problema: Buon uso degli Antimicrobici negli Animali da Allevamento (Modulo 2): (2 crediti Laurea Magistrale in Sicurezza e qualità delle produzioni animali, SSD Vet04)</p>
-----------	--

Ha preso parte inoltre in qualità di docente a Master II livello, e Corsi di formazione professionali.

Relatore di tesi di dottorato e di laurea

Dottorato di ricerca in "Scienze degli Alimenti" (Università di Bologna)

1. Alessandra De Cesare (XIV Ciclo), tesi " Caratterizzazione genetica di batteri patogeni ai fini epidemiologici"
2. Valentina Bondioli (XVII Ciclo), tesi "Studio di caratteri di patogenicità in ceppi di *Campylobacter* isolati in Italia in campo umano ed animale"

Dottorato di ricerca in "Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari", Curriculum in "Scienze e Biotecnologie degli Alimenti" (Università di Bologna):

1. Federica Bovo (XXVII Ciclo), tesi "Definition of Food Safety Criteria for Bacteria Food-borne Pathogens in Ready-to-Eat products"
2. Paola Moniaci (XXIX Ciclo), tesi "Assessment of the impact of different feeding strategies on chicken gastrointestinal tract by shotgun metagenomic sequencing to fight colonization by potential foodborne pathogens"

Laureati Specialistica in "Ispezione degli Alimenti di Origine Animale" (Facoltà di Medicina Veterinaria/Scuola di Agraria Medicina Veterinaria, Università di Bologna, Sede di Ozzano Emilia):

1. Patrizia Salvo (AA 2011-12), tesi "Caratterizzazione dei gruppi filogenetici di *E. coli* in riproduttori di broiler e loro progenie"
2. Patrizia Sticca (AA 2010-11), tesi "Zoonosi da *Campylobacter* spp.: sistemi di controllo nella filiera del pollo da carne"

Laureati Triennali/Magistrali in "Scienze e Tecnologie Alimentari" (Facoltà di Agraria/Scuola di Agraria Medicina Veterinaria, Università di Bologna, Sede di Cesena):

1. Federica Palma (AA 2012-2013), tesi "Analisi comparativa di profili PFGE ed MLVA di ceppi di *Salmonella* Enteritidis isolati da fonti diverse"
2. Antonio Moretti (AA 2012-13), tesi "Analisi dei pericoli biologici e chimici nella macellazione della carne suina"
3. Melissa Mambelli (AA 2011-12), tesi "Valutazione dell'antibiotico resistenza in ceppi di *Salmonella* isolati in corso di attività diagnostica da matrici di origine avicola ed alimenti"
4. Alessandra Romani (AA 2010-11), tesi "Caratterizzazione di ceppi tossinogeni di *Staphylococcus aureus* isolati da alimenti di origine animale"
5. Loredana Di Giacomo (AA 2010-11), tesi "Gestione di un caso di intossicazione da istamina verificatosi nel territorio della provincia di Fermo"
6. Gabriela Cicaleni (AA 2009-10), tesi "Verifica delle procedure di sanificazione in esercizi di macelleria e pescheria con annesso laboratorio per la produzione di alimenti cotti e/o pronti a cuocere – risultati di due anni (2008-2009)"
7. Francesco De Carli (AA 2008-09), tesi "I batteri tossinfettivi nel settore delle carni: metodi di tracciabilità a fini epidemiologici"
8. Luca Marcantonelli (AA 2008-2009), tesi "Valutazione della sicurezza alimentare del latte crudo distribuito attraverso erogatori automatici nella regione Marche"
9. Giorgia Ferri (AA 2004-05), tesi "Analisi del rischio da *Campylobacter* nel macello avicolo"
10. Michela Galeotti (AA 2004-05), tesi "Applicazione dell'autocontrollo nel macello avicolo"

11. Giuliano Fornino (AA 2004-05), tesi "Studio della prevalenza di diverse specie di campylobacter in polli e valutazione della capacità colonizzante"
12. Elisabetta Occhino (AA 2002-03), tesi "Rilievi al macello della dermatite podale del pollo da carne"
13. Samantha Ceccaroni (AA 2002-2003), tesi "Studio genetico dell'antibiotico resistenza in ceppi di Salmonella spp. isolati in campo avicolo"
14. Marco Righetti (AA 2002-2003), tesi "Caratterizzazione della crescita di differenti ceppi di Staphylococcus aureus, isolati da uomo, alimenti, animali"
15. Enrica Galassi (AA 2001-02), tesi "Studio della contaminazione da Campylobacter spp in prodotti avicoli di terza gamma"
16. Elisa Paccassoni (AA 2001-2002), tesi "Caratterizzazione molecolare di ceppi di Salmonella mediante l'utilizzo di tecniche molecolari"
17. Paolo Ceccarini (AA 2000-01), tesi "Tecniche molecolari per la tipizzazione di Campylobacter spp. ai fini epidemiologici"
18. Micol Rossi (AA 1999-2000), tesi "Efficacia della Polymerase chain reaction (PCR) per l'identificazione di campylobacter spp in carcasse di suini pesanti"

Laureati Triennali/Magistrali in "Scienze Biologiche" (Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali/Scuola di Scienze, Università di Bologna, Sede di Bologna):

1. Andrea Castagnetti (AA 2005-2006), tesi "Analisi quantitativa e del profilo tossinogenico di Clostridium perfringens in polli da carne"
1. Chiara Boito (AA 1999-2000), tesi "Quantificazione di Salmonella in sistemi alimentari mediante Polymerase Chain Reaction (PCR)"
2. Alessia Grimaldi (AA 2000-2001), tesi "Valutazioni epidemiologiche nelle infezioni da Campylobacter jejuni e Campylobacter coli"
3. Marco Lattanzi (AA 2001-02), tesi "Studio dell'induzione dell'antibiotico resistenza in Salmonella typhimurium"
4. Manuela De Benedittis (AA 2004-05), tesi "Profilo di antibiotico resistenza e caratterizzazione del gene fla in ceppi di Campylobacter jejuni e Campylobacter coli di origine animale"
5. Federica Bovo (AA 2010-11), tesi "L'impatto delle metodiche molecolari in tema di sicurezza alimentare: la problematica Salmonella negli alimenti di origine animale"
6. Frederique Pasquali (AA 1998-99), tesi "Correlazione tra antibiotico resistenza e profilo plasmidico in ceppi di Salmonella enteritidis e Salmonella typhimurium"
7. Giulia Rinaldi Ceroni (AA 2012-13), tesi "Analisi comparativa mediante tecniche genotipiche di ceppi di salmonella enteritidis isolati da uomo, animali ed ambiente"
8. Veruska Ragonesi (AA 2004-2005), tesi " Valutazione della Mutant Prevention Concentration (MPC) in batteri patogeni di interesse zoonotico"

ATTIVITÀ IN AMBITO INTERNAZIONALE

- Nel 1997, stage presso il Bundesinstituts für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV) con sede in Berlino per l'acquisizione di alcune tecniche di biologia molecolare da utilizzare per l'isolamento e la tipizzazione delle salmonelle.
- Dal 1994 al 1999 rappresentante italiano del working group 4 "Monitoring procedures, rapid detection methods and techniques nell'ambito del progetto europeo COST Action 97 "Pathogenic Microorganism in Poultry and Eggs"
- Dal 2001 al 2006 rappresentante italiano nel Working Group 2 " New and emerging foodborne pathogens" del progetto europeo COST Action 920 "Foodborne zoonosis: a co-ordinated food chain approach".

ATTIVITÀ ISTITUZIONALI

- Ha fatto parte del collegio dei docenti del Dottorato di ricerca in Scienze degli Alimenti presso l'Università degli Studi di Bologna
- Ha fatto parte del collegio dei docenti del Dottorato di ricerca In Metodologia Analitiche nella Tecnologia Alimentare e nell'Ispezione degli Alimenti di Origine presso l'Università degli Studi di

Bologna

- Dal 2005 al 2015, Membro del Collegio dei docenti del Dottorato di ricerca in Scienze e Biotecnologie degli Alimenti presso l'Università degli Studi di Bologna
- Direttore della rivista scientifica Italian Journal of Food Safety
- Referee delle riviste scientifiche: Poultry Science, Italian Journal of Animal Science, International Journal of Food Microbiology, Current Microbiology, Food Control, Veterinary Microbiology, Italian Journal of Food safety, Frontiers Microbiology, Applied and Environmental Microbiology.
- Membro di diverse Comunità Scientifiche tra le quali Associazione Italiana Veterinari Igienisti (AIVI), Società Italiana Scienze Veterinarie (SISVET), Poultry Science Association (PSA), World's Poultry Science Association (WPSA), World Veterinary Poultry Association (WVPA), Società Italiana di Patologia Aviaria (SIPA), Associazione Scientifica di Avicoltura.

PARTECIPAZIONE A PROGETTI DI RICERCA

Progetto	Ente finanziatore	Durata (mesi)	Ruolo ricoperto
Modelli e procedure per la previsione ed il prolungamento della shelf-life e valutazione quantitativa del rischio da patogeni negli alimenti (Coordinatore nazionale: Prof. M.E. Guerzoni, Coordinatore Unità Locale Gerardo Manfreda) (bando PRIN 1998-2000)	MIUR	24	Coordinatore Unità Locale
Contaminazione da <i>Campylobacter</i> spp. in pollame vivo e prodotti di carne: studio della prevalenza e dei fattori di rischio di infezione negli allevamenti, antibiotico resistenza e caratterizzazione genotipica degli isolati (Coordinatore nazionale Dott. Renzo Mioni, Coordinatore locale Prof. Achille Franchini). (2001-2003)	IZS VE01/2001	24	Componente Unità Locale
Epidemiologia genetica: identificazione molecolare ceppo-specifica, mediante riboprinting, di batteri coinvolti nella sequenza animale-alimento-uomo (Coordinatore nazionale: Prof. M.E. Guerzoni, Coordinatore locale Gerardo Manfreda) (Bando FIRB 2003-2005)	MIUR	24	Coordinatore Unità Locale
Epidemiologia di <i>Listeria monocytogenes</i> e <i>Campylobacter</i> spp. in Italia: sviluppo, standardizzazione, applicazione e valutazione di metodi di tipizzazione molecolare come supporto alle reti nazionali di sorveglianza, alle indagini epidemiologiche e alla valutazione del rischio (Coordinatore nazionale: Prof. Mammina Caterina, Coordinatore locale Gerardo Manfreda) (Bando PRIN 2005-2007)	MIUR	40	Coordinatore Unità Locale
Improved physiological, immunological and molecular tools for the recovery and identification of emerging <i>Campylobacteraceae</i> in the food and water chain (CAMPYCHECK) (Coordinatore Europeo: Prof. Bill Keevil, Coordinatore locale Prof. Achille Franchini) (Bando EU FP5 2003-2006)	EU	36	Componente Unità Locale
Control of the intestinal flora ecology in poultry for ensuring the products safety for human consumers (POULTRYFLORGUT) (Coordinatore europeo: Dr. Christine BUREL; Coordinatore locale Prof. Gerardo Manfreda) (Bando EU FP6 2005-2008)	EU	36	Coordinatore Unità Locale
Reducing egg susceptibility to contaminants in avian production in Europe" (RESCAPE) (Coordinatore europeo: Prof. Yves Nys Coordinatore locale Prof. Achille Franchini) (Bando EU FP6 2006-2009)	EU	36	Componente Unità Locale
Selection and improving of fit-for-purpose sampling procedures for specific foods and risks (BASELINE) (Coordinatore europeo e Coordinatore locale: Prof. Gerardo Manfreda) (Bando EU FP7 2009-2013)	EU	48	Coordinatore europeo e coordinatore locale

Progetto	Ente finanziatore	Durata (mesi)	Ruolo ricoperto
Decision Support Tools to ensure safe, tasty and nutritious Advanced Ready-To-Eat foods for healthy and vulnerable Consumers (Coordinatore Europeo: Taran Skjerdal, Coordinatore locale: Prof. Gerardo Manfreda) (Bando EU FP7 2012-2015)	EU	36	Coordinatore Unità Locale
Valutazione dell'efficacia e sicurezza delle batteriocine come strategia di controllo dei Campylobacter nella filiera avicola. (Coordinatore nazionale: Dr.ssa Barco Lisa, Coordinatore locale Prof. Gerardo Manfreda (Bando RF -2009-1504288)	MINSAL	36	Coordinatore Unità Locale
Collaborative Management Platform for Detection and Analyses of (Re-) emerging and foodborne outbreaks in Europe (COMPARE) (Coordinatore europeo: Prof. Frank Aarestrup, Coordinatore locale Prof. Gerardo Manfreda) (Bando EU H2020 2014-2019)	EU	60	Coordinatore Unità Locale
Innovative Bio-interventions and Risk Modelling Approaches for Ensuring Microbial Safety and Quality of Mediterranean Artisanal Fermented Foods (ArtiSaneFood) (Coordinatore europeo: Prof. Ursula Gonzales-Barron; Coordinatore locale Prof. Gerardo Manfreda) (Bando PRIMA Section 2 2018. Topic 1.3.2: Food safety in Local Chains	PRIMA	36	Coordinatore Unità Locale
Controlling mlcRobiomes CircuLations for bEtter food Systems (CIRCLES) (Coordinatore europeo Prof. Marco Candela, Grant agreement ID: 818290	EU	60	Componente Unità Locale
Rethinking Of Antimicrobial Decision-systems in the Management of Animal Production (ROADMAP) (Coordinatore europeo Nicolas Fortané INRA Grant agreement ID: 817626)	EU	48	Componente Unità Locale
Educating the next generation of professionals in the agrifood system (NextFOOD) (Coordinatore europeo Dr Martin Mellin, Swedish University of Agricultural Sciences, Alnarp, Sweden Grant agreement: No 771738	EU	48	Componente Unità Locale
Bioconversion of underutilized resources into next generation proteins for food and feed (NextGenProteins) (Coordinatore europeo Dr. Gudmundur Stefánsson, MATIS. Grant agreement ID: 862704)	EU	48	Componente Unità Locale

PUBBLICAZIONI Prof. Gerardo Manfreda
su riviste internazionali recensite dalle banche dati ISI-Thompson e/o Scopus

N.	Pubblicazione
1	Franchini A., M. Canti M., S. Bertuzzi S., G. Manfreda G. G. Asdrubali, C. Franciosi (1991) - Vitamin E as adjuvant in emulsified vaccine for chicks. <i>Poultry Sci.</i> 70 (8): 1709-1715.
2	Franchini A., S. Bertuzzi S., C. Tosarelli, G. Manfreda (1995) - Vitamin E in <i>Viral Inactivated Vaccines</i> . <i>Poultry Sci.</i> 74:666-671.
3	Meluzzi A., F. Sirri F., G. Manfreda G. , N. Tallarico N., A. Franchini (2000) - Effects of dietary vitamin E on the quality of table eggs enriched with long chain fatty acids. <i>Poultry Sci.</i> , 79: 539-545.
4	De Cesare A., Manfreda G. , Dambaugh T. R., Guerzoni M. E., Franchini A. (2001). Automated ribotyping and random amplified polymorphic DNA analysis for molecular typing of Salmonella enteritidis and Salmonella typhimurium strains isolated in Italy. <i>Journal of Applied Microbiology</i> 91: 780-785.
5	De Cesare A., Manfreda G. (2002). Use of automated ribotyping for epidemiological investigations. <i>Annals of Microbiology</i> 52: 181-190.
6	Manfreda G. , De Cesare A., Bondioli V., Franchini A. (2003). Comparison of the BAX System with multiplex PCR method for simultaneous detection and identification of Campylobacter jejuni and Campylobacter coli in environmental samples. <i>International Journal of Food Microbiology.</i> 87: 271-278.
7	Manfreda G. , De Cesare A., Bondioli V., Franchini A. (2003). Ribotyping characterisation of Campylobacter isolates randomly collected from different sources in Italy. <i>Diagnostic Microbiology and Infectious Disease.</i> 47: 385-392.
8	Andollina A., De Cesare A., Bertoni G., Modelli L., Manfreda G. (2004). Identification and genetic characterisation of orthopaedic Staphylococcus isolates collected in Italy by automated EcoRI ribotyping. <i>FEMS Microbiology Letters</i> 234: 275-280.
9	Pasquali F., De Cesare A., Ricci A., Kehrenberg C., Schwarz S., Manfreda G. (2004). Phage types, ribotypes and tetracycline resistance genes of Salmonella enterica subsp. enterica serovar Typhimurium strains isolated from different origins in Italy. <i>Veterinary Microbiology</i> 103: 71-76..
10	Manfreda G. , De Cesare A., Stella S., Cozzi M., Cantoni C. (2005). Occurrence and ribotypes of Listeria monocytogenes in Gorgonzola cheeses. <i>International Journal of Food Microbiology</i> 102: 287-293.
11	Manfreda G. , De Cesare A. (2005). Campylobacter and Salmonella in poultry and poultry products: hows and whys of molecular typing. <i>World's Poultry Science Journal</i> 61: 185-197.
12	Manfreda G. , Mioni R., De Cesare A. (2005) Surveillance and characterization of enterotoxigenic Staphylococci in foods of animal origin collected in the Veneto region. <i>Veterinary Research Communications</i> , 29: 331-333.
13	F. Pasquali, C. Kehrenberg, G. Manfreda , S. Schwarz (2005) Physical linkage of Tn3 and part of Tn1721 in a tetracycline and ampicillin resistance plasmid from Salmonella Typhimurium. <i>Journal of Antimicrobial Chemotherapy.</i> Vol. 55 pp:562-565.
14	Manfreda G. , De Cesare A., Bondioli V., Stern N. J., Franchini A. (2006). Enumeration and identity of Campylobacter spp. in Italian broilers. <i>Poultry Science</i> 85: 556-562.
15	F. Pasquali, G. Manfreda . (2007). Mutant prevention concentration of ciprofloxacin and enrofloxacin against Escherichia coli, Salmonella Typhimurium and Pseudomonas aeruginosa. <i>VETERINARY MICROBIOLOGY.</i> vol. 119 Issue 2-4, pp. 304 - 310.
16	R.G. Zanoni, M. Rossi, D. Giacomucci, V. Sanguinetti, G. Manfreda . (2007). Occurrence and antibiotic susceptibility of Helicobacter pullorum from broiler chickens and commercial laying hens in Italy. <i>INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY.</i> vol. 116 (1), pp. 168 – 173.
17	De Cesare A., Manfreda G. , Macrì M., Cantoni C. (2007). Application of automated ribotyping to support the evaluation of Listeria monocytogenes sources in a Taleggio cheese producing plant. <i>Journal of Food Protection</i> 70(5): 1116-1121.

N.	Pubblicazione
18	De Cesare A., Mioni R., Manfreda G. (2007). Prevalence of <i>Listeria monocytogenes</i> in fresh and fermented Italian sausages and ribotyping of contaminative strains. <i>International Journal of Food Microbiology</i> 120: 124-130.
19	Manfreda G. , Mioni R., Fornasiero E., De Cesare A., Franchini A. (2007) Prevalence and Characterisation of Populations of <i>Listeria monocytogenes</i> during sausage ripening. <i>Veterinary Research Communications</i> , 31 (Suppl. 1) pp:377-379.
20	F Pasquali, M. Rossi, G. Manfreda , R. Zanoni. (2007). Complete nucleotide sequence of the <i>gyrA</i> gene of <i>Helicobacter pullorum</i> and identification of a point mutation leading to ciprofloxacin resistance poultry isolates. <i>INTERNATIONAL JOURNAL OF ANTIMICROBIAL AGENTS</i> . vol. 30 (3), pp. 222 - 228.
21	De Cesare A., Parisi A., Bondioli V., Normanno G., Manfreda G. (2008). Genotypic and phenotypic diversity within three <i>Campylobacter</i> populations isolated from broiler caeca and carcasses. <i>Poultry Science</i> 87: 2152-2159.
22	Pasquali, F., Lucchi, A., Manfreda, G. (2008) Mutant prevention concentration of ciprofloxacin, enrofloxacin and nalidixic acid against <i>Campylobacter jejuni</i> <i>International Journal of Antimicrobial Agents</i> Volume 31, Issue 5, May 2008, Pages 500-502.
23	Mammina C., Manfreda G. , Aleo A., De Cesare A., Pellissier N., Romani C., Nicoletti P., Pecile P., Nastasi A., Pontello M. M. (2009). Molecular typing reveals frequent clustering among human isolates of <i>Listeria monocytogenes</i> in Italy. <i>Journal of Food Protection</i> , 72 (4): 876-880..
24	De Cesare A., Borilova G., Svobodova I., Bondioli V., Manfreda G. (2009). <i>Clostridium perfringens</i> occurrence and ribotypes in healthy broilers reared in different European countries. <i>Poultry Science</i> 88, 1850-1857.
25	M. Rossi, L. Debruyne, R. G. Zanoni, G. Manfreda , J. Revez, P. Vandamme. (2009). <i>Campylobacter avium</i> sp. nov., a new hippurate positive species isolated from poultry. <i>INTERNATIONAL JOURNAL OF SYSTEMATIC AND EVOLUTIONARY MICROBIOLOGY</i> . vol. 59, pp. 2364 – 2369.
26	Pasquali F., Fabbri A., Cevoli C., Manfreda G. , Franchini A. (2009). Hot air treatment for surface decontamination of table eggs. <i>FOOD CONTROL</i> . Volume 21, Issue 4, April 2010, pp. 431-435.
27	Manfreda, G. , Cevoli, C., Lucchi, A., Pasquali, F., Fabbri, A., Franchini, A. (2010) Hot air treatment for surface decontamination of table eggs experimentally infected with <i>Salmonella</i> , <i>Listeria</i> , and <i>Escherichia coli</i> <i>Veterinary Research Communications</i> Volume 34, Issue SUPPL.1, June 2010, Pages S179-S182.
28	Zanoni R., Piva S., Rossi m., Pasquali F., Lucchi A., De Cesare A., Manfreda G. (2011) Occurrence of <i>Helicobacter pullorum</i> in turkeys. <i>Veterinary Microbiology</i> 149, 492-496.
29	Manfreda G. , Parisi A., Lucchi A., Zanoni R., De Cesare A. (2011) Prevalence of <i>Helicobacter pullorum</i> in conventional, organic and free range broilers and typing of isolates. <i>Applied and Environmental Microbiology</i> 77(2), 479-484.
30	Pasquali F., De Cesare A., Manfreda G., Franchini A. (2011) <i>Campylobacter</i> control strategies in European poultry production. <i>World's Poultry Science Journal</i> , 67, 5-18.
31	Pasquali F., Manfreda G. , Olivi P., Rocculi P., Sirri F., Meluzzi A. (2012). Modified-atmosphere packaging of hen table eggs: Effects on pathogen and spoilage bacteria. <i>Poultry Science</i> 91:3253-3259.
32	Revez J. , Rossi M., Piva S., Florio D., Lucchi A., Parisi A., Manfreda G. , Zanoni R.G. (2013) Occurrence of e{open}-proteobacterial species in rabbits (<i>Oryctolagus cuniculus</i>) reared in intensive and rural farms <i>Veterinary Microbiology</i> Volume 162, Issue 1, 22 February 2013, Pages 288-292.
33	De Cesare A., Valero A., Lucchi A., Pasquali F., Manfreda G. (2013) Modeling growth kinetics of <i>Listeria monocytogenes</i> in pork cuts from packaging to fork under different storage practices. <i>Food Control</i> 34, 198-207.
34	Giacometti F., Lucchi A., Manfreda G. , Florio D., Zanoni R.G., Serraino A. (2013) Occurrence and genetic diversity of <i>arcobacter butzleri</i> in an artisanal dairy plant in Italy. <i>Applied and Environmental Microbiology</i> . Volume 79, Issue 21, 2013, Pages 6665-6669.
35	Piva S., Serraino A., Florio D., Giacometti F., Pasquali F., Manfreda G. , Giulio Zanoni R. G. (2013). Isolation of <i>Arcobacter</i> species in water buffaloes (<i>Bubalus bubalis</i>)". <i>Foodborne Pathogens and Disease</i> . 10(5): 475-477.

N. Pubblicazione

- 36 Pasquali F., De Cesare A., Bovo F., Serraino A., Manfreda G. (2014). Relative accuracy, specificity and sensitivity of a 5' nuclease Real-Time PCR assay for Salmonella detection in naturally contaminated pork cuts *Molecular and Cellular Probes*. Volume 28, Issue 4, August 2014, Pages 133-137
- 37 Valero A., Pasquali F., De Cesare A., **Manfreda G.** (2014) Model approach to estimate the probability of accepting a lot of heterogeneously contaminated powdered food using different sampling strategies, *International Journal of Food Microbiology*. 184: 35-38.
- 38 Pasquali F., De Cesare A., Valero A., Olsen J. E., **Manfreda G.** (2014) Improvement of sampling plans for Salmonella detection in pooled table eggs by use of real-time PCR, *International Journal of Food Microbiology*. 184, 31-34.
- 39 Jakociune D., Pasquali F., Soares da Silva C., Lofstrom C., Hoorfar J., Klein G., **Manfreda G.** and Olsen J. E. (2014) Enumeration of Salmonella in table eggs, pasteurized egg products and egg containing dishes using quantitative real-time PCR. *Appl. Environ. Microbiol.*, Volume 80, Issue 5, Pages 1616-1622.
- 40 De Cesare, A., Pasquali, F., Lucchi, A., **Manfreda, G.** (2014). Relative Accuracy, Specificity and Sensitivity of a 5' Nuclease Real-Time PCR Assay for *Listeria monocytogenes* Detection in Naturally Contaminated Pork Cuts. *Food Analytical Methods*, 7(6), 1359-1365.
- 41 **Manfreda, G.**, De Cesare, A. (2014). The challenge of defining risk-based metrics to improve food safety: Inputs from the BASELINE project. *International Journal of Food Microbiology*. 184: 2-7.
- 42 Valero, A., Hernandez, M., De Cesare, A., **Manfreda, G.**, González-García, P., Rodríguez-Lázaro, D. (2014) Survival kinetics of *Listeria monocytogenes* on raw sheep milk cured cheese under different storage temperatures. *International Journal of Food Microbiology*. 184: 39-44.
- 43 De Cesare, A., Valero, A., Rodríguez-Lázaro, D., Hernández, M., Pasquali, F., **Manfreda, G.** (2014). Proposal of performance objectives and sampling schemes for *Listeria monocytogenes* in fresh meat intended to be eaten cooked under different storage practices. *International Journal of Food Microbiology*, 184, 50-54.
- 44 **Manfreda, G.**, Valero, A., Rodríguez-Lázaro, D., Hernández, M., Pasquali, F., De Cesare, A. (2014). Performance Objectives for Salmonella in fresh pork meat intended to be eaten cooked: How to derive them and verify their achievement. *International Journal of Food Microbiology*, 184, 55-59.
- 45 Valero, A., Hernandez, M., De Cesare, A., **Manfreda, G.**, García-Gimeno, R.M., González-García, P., Rodríguez-Lázaro, D. (2014) Probabilistic approach for determining Salmonella spp. and *L. monocytogenes* concentration in pork meat from presence/absence microbiological data. *International Journal of Food Microbiology*. 184: 60-63.
- 46 Comin, D., Valero, A., **Manfreda, G.**, García-Gimeno, R.M., Paiusco, A., De Medici, D., Terza, P., Ferrarini, S., De Cesare, A. (2014). Microbiological criteria for *Campylobacter* in broiler carcasses in Italy: A possible approach to derive them. *International Journal of Food Microbiology*, 184: 64-68.
- 47 Gianfranceschi, M.V., Rodriguez-Lazaro, D., Hernandez, M., González-García, P., Comin, D., Gattuso, A., Delibato, E., Sonnessa, M., Pasquali, F., Prencipe, V., Sreter-Lancz, Z., Saiz-Abajo, M.-J., Pérez-De-Juan, J., Butrón, J., Kozačinski, L., Tomic, D.H., Zdolec, N., Johannessen, G.S., Jakočiune, D., Olsen, J.E., De Santis, P., Lovari, S., Bertasi, B., Pavoni, E., Paiusco, A., De Cesare, A., **Manfreda, G.**, De Medici, D. (2014) European validation of a real-time PCR-based method for detection of *Listeria monocytogenes* in soft cheese. *International Journal of Food Microbiology*. 184: 128-133
- 48 Delibato, E., Rodriguez-Lazaro, D., Gianfranceschi, M., De Cesare, A., Comin, D., Gattuso, A., Hernandez, M., Sonnessa, M., Pasquali, F., Sreter-Lancz, Z., Saiz-Abajo, M.-J., Pérez-De-Juan, J., Butrón, J., Prukner-Radovic, E., HorvatekTomic, D., Johannessen, G.S., Jakočiune, D., Olsen, J.E., Chemaly, M., Le Gall, F., González-García, P., Lettini, A.A., Lukac, M., Quesne, S., Zampieron, C., De Santis, P., Lovari, S., Bertasi, B., Pavoni, E., Proroga, Y.T.R., Capuano, F., **Manfreda, G.**, De Medici, D. (2014). European validation of Real-Time PCR method for detection of Salmonella spp. in pork meat. *International Journal of Food Microbiology*. 184:134-138
-

N. Pubblicazione

49 Scarano, C., Giacometti, F., **Manfreda, G.**, Lucchi, A., Pes, E., Spanu, C., De Santis, E.P.L., Serraino, A. (2014) *Arcobacter butzleri* in sheep ricotta cheese at retail and related sources of contamination in an industrial dairy plant. *Applied and Environmental Microbiology* Volume 80, Issue 22, 2014, Pages 7036-7041.

50 Pasquali, F., De Cesare, A., Braggio, S., **Manfreda, G.** (2014) Salmonella detection and aerobic colony count in deep-frozen carcasses of house sparrow (*Passer domesticus*) and starling (*Sturnus vulgaris*) intended for human consumption. *Italian Journal of Food Safety Open Access* Volume 3, Issue 2, 2014, Pages 117-119

51 De Cesare, A., Parisi, A., Caruso, M., Pasquali, F., Manfreda, G. (2014). Preliminary investigation on multiple-locus variable number tandem repeat analysis profiles of *Listeria monocytogenes* isolates from pork meat tested from packaging to fork. *Italian Journal of Food Safety*. Volume 3, Issue 1, 2014, Article number 1660, Pages 6-8

52 Pasquali, F., De Cesare, A., Braggio, S., Manfreda, G. (2014). Salmonella detection and aerobic colony count in deep-frozen carcasses of house sparrow (*Passer domesticus*) and starling (*Sturnus vulgaris*) intended for human consumption. *Italian Journal of Food Safety*. olume 3, Issue 2, 2014, Article number 1668, Pages 117-119

53 De Cesare, A., Valero, A., Pérez-Rodríguez, F., Chemaly, M., **Manfreda, G.** (2015). Derivation of performance objectives for *Campylobacter* in broiler carcasses taking into account impact of selected factors on pathogen prevalence and counts. *Food Control*, 47, 77-85.

54 Bovo, F., De Cesare, A., **Manfreda, G.**, Bach, S., Delaquis, P. (2015). Fate of *Salmonella enterica* in a mixed ingredient salad containing lettuce, cheddar cheese, and cooked chicken meat. *Journal of Food Protection*, 78(3), 491-497.

55 De Cesare A., Krishnamani K., Parisi A., Ricci A., Luzzi I., Barco L., Lucchi A., Miccolupo A., **Manfreda G.** (2015). Comparison between *Salmonella* Enteritidis genotyping methods and phage type. *Journal of Clinical Microbiology*, 53(9) 3021-3031.

56 Giacometti, F., Lucchi, A., Di Francesco, A., Delogu, M., Grilli, E., Guarniero, I., Stancampiano, L., **Manfreda, G.**, Meriardi, G., Serraino, A. (2015). *Arcobacter butzleri*, *Arcobacter cryaerophilus*, and *Arcobacter skirrowii* circulation in a dairy farm and sources of milk contamination. *Applied and Environmental Microbiology*. Volume 81, Issue 15, Pages 5055-5063.

57 Pasquali, F., Lucchi, A., Braggio, S., Giovanardi, D., Franchini, A., Stonfer, M., **Manfreda, G.** (2015). Genetic diversity of *Escherichia coli* isolates of animal and environmental origins from an integrated poultry production chain. *Veterinary Microbiology* Volume 178, Issue 3-4, 5 August, Pages 230-237.

58 De Cesare, A., Parisi, A., Giacometti, F., Serraino, A., Piva, S., Caruso, M., De Santis, E.P.L., **Manfreda, G.** (2016). Multilocus sequence typing of *Arcobacter butzleri* isolates collected from dairy plants and their products, and comparison with their PFGE types. *Journal of Applied Microbiology*. Volume 120, Issue 1, 1 January 2016, Pages 165-174.

59 Berardinelli, A., Pasquali, F., Cevoli, C., Trevisani, M., Ragni, L., Mancusi, R., **Manfreda, G.** (2016). Sanitisation of fresh-cut celery and radicchio by gas plasma treatments in water medium. *Postharvest Biology and Technology*, Volume 111, January 01, 2016, Pages 297-30

60 Pasquali, F., Klein, G., Reich, F., Manfreda, G.a, Valero, A. (2016) Modelling survival behaviour of *Salmonella enterica* ser. Enteritidis, Typhimurium and Tennessee on table eggs during storage at different temperatures *Food Control*, Volume 59, January 01, 2016, Pages 314-319

61 Pasquali, F., Stratakos, A.C., Koidis, A., Berardinelli, A., Cevoli, C., Ragni, L., Mancusi, R., Manfreda, G., Trevisani, M. (2016) Atmospheric cold plasma process for vegetable leaf decontamination: A feasibility study on radicchio (red chicory, *Cichorium intybus* L.). *Food Control* Volume 60, February 01, 2016, Pages 552-559

62 **Manfreda, G.**, Parisi, A., De Cesare, A., Mion, D., Piva, S.c, Zanoni, R.G. (2016) Typing of *Campylobacter jejuni* Isolated from Turkey by Genotypic Methods, Antimicrobial Susceptibility, and Virulence Gene Patterns: A Retrospective Study. *Foodborne Pathogens and Disease* Volume 13, Issue 2, February 2016, Pages 93-100

63 **Manfreda, G.**, De Cesare, A. (2016). Novel food trends and climate changes: Impact on emerging food-borne bacterial pathogens (Review). *Current Opinion in Food Science* Volume 8, 1 April 2016, Pages 99-103

N. Pubblicazione

64 De Cesare, A., Parisi, A., Mioni, R., Comin, D., Lucchi, A., **Manfreda, G.** (2017). *Listeria monocytogenes* Circulating in Rabbit Meat Products and Slaughterhouses in Italy: Prevalence Data and Comparison among Typing Results. *Foodborne Pathogens and Disease* Volume 14, Issue 3, March 2017, Pages 167-176

65 De Cesare, A., Vitali, S., Trevisani, M., Bovo, F., **Manfreda, G.**(2017). Microbiological and Modeling Approach to Derive Performance Objectives for *Bacillus cereus* Group in Ready-to-Eat Salads. *Risk Analysis*, Volume 37, Issue 3, March 2017, Pages 408-420

66 De Cesare, A., Sirri, F., Manfreda, G., Moniaci, P., Giardini, A., Zampiga, M., Meluzzi, A. (2017). Effect of dietary supplementation with *Lactobacillus acidophilus* D2/CSL (CECT 4529) on caecum microbioma and productive performance in broiler chickens. *PLoS ONE Open Access* Volume 12, Issue 5, May 2017, Article number e0176309

67 Skjerdal, T., Gefferth, A. Spajic, M., Estanga, E.G., De Cesare, A., Vitali, S., Pasquali, F., Bovo, F., (2017). The STARTEC Decision Support Tool for Better Tradeoffs between Food Safety, Quality, Nutrition, and Costs in Production of Advanced Ready-to-Eat Foods. *BioMed Research International. Open Access* Volume 2017, 2017, Article number 6353510

68 Palma, F., Pasquali, F., Lucchi, A., de Cesare, A., Manfreda, G. (2017). Whole genome sequencing for typing and characterisation of *Listeria monocytogenes* isolated in a rabbit meat processing plant. *Italian Journal of Food Safety*. Volume 6, Issue 3, 2017, Article number 6879, Pages 125-130

69 De Cesare A, Doménech E, Comin D, Meluzzi A, Manfreda G. (2018) Impact of Cooking Procedures and Storage Practices at Home on Consumer Exposure to *Listeria Monocytogenes* and *Salmonella* Due to the Consumption of Pork Meat. *Risk Analysis*. Volume 38, Issue 4, April 2018, Pages 638-652

70 De Cesare, A., Vitali, S., Tessema, G.T., Trevisani, M., Fagereng, T.M., Beaufort, A., Manfreda, G., Skjerdal, T. (2018). Modelling the growth kinetics of *Listeria monocytogenes* in pasta salads at different storage temperatures and packaging conditions. *Food Microbiology* Volume 76, December 2018, Pages 154-163

71 Giacometti, F., Piva, S., Vranckx, K., De Bruyne, K., Drigo, I., Lucchi, A., Manfreda, G., Serraino, A. (2018). Application of MALDI-TOF MS for the subtyping of *Arcobacter butzleri* strains and comparison with their MLST and PFGE types. *International Journal of Food Microbiology* Volume 277, 20 July 2018, Pages 50-57

72 De Cesare, A., Palma, F., Lucchi, A., Pasquali, F., Manfreda, G. (2018). Microbiological profile of chicken carcasses: A comparative analysis using shotgun metagenomic sequencing. *Italian Journal of Food Safety*. Volume 7, Issue 1, 2018, Article number 6923, Pages 62-67.

73 Pasquali, F., Palma, F., Guillier, L., Lucchi, A., Cesare, A.D., Manfreda, G. (2018). *Listeria monocytogenes* sequence types 121 and 14 repeatedly isolated within one year of sampling in a rabbit meat processing plant: Persistence and ecophysiology. *Frontiers in Microbiology*. Open Access Volume 9, Issue MAR, 29 March 2018, Article number 596

74 Palma, F., Manfreda, G., Silva, M., Parisi, A., Barker, D.O.R., Taboada, E.N., Pasquali, F., Rossi, M. (2018) Genome-wide identification of geographical segregated genetic markers in *Salmonella enterica* serovar Typhimurium variant 4,[5],12:i. *Scientific Reports Open Access* Volume 8, Issue 1, 1 December 2018, Article number 15251

75 De Cesare, A., Parisi, A., Lucchi, A., Capozzi, L., Bianco, A., Pasquali, F., Manfreda, G.(2018) Microbiota analysis and microbiological hazard assessment in poultry carcasses from conventional and antibiotic free farms. *Italian Journal of Food Safety Open Access* Volume 7, Issue 4, 31 December 2018, Article number 7706

76 Pasquali, F., Palma, F., Trevisani, M., Parisi, A., Lucchi, A., De Cesare, A., Manfreda, G. (2018) Whole genome sequencing based typing and characterisation of shiga-toxin producing *Escherichia coli* strains belonging to O157 and O26 serotypes and isolated in dairy farms. *Italian Journal of Food Safety Open Access* Volume 7, Issue 4, 31 December 2018, Article number 7673, Pages 181-188

77 De Cesare A, Faria do Valle I, Sala C, Sirri F, Astolfi A, Castellani G, Manfreda G. (2019) Effect of a low protein diet on chicken ceca microbiome and productive performances. *Poultry Science* Volume 98, Issue 9, September 2019, Pages 3963-3976

78 De Cesare A, Caselli E, Lucchi A, Sala C, Parisi A, Manfreda G, Mazzacane S. (2019) Impact of a probiotic-based cleaning product on the microbiological profile of broiler litters and chicken caeca microbiota. *Poultry science* Volume 98, Issue 9, 1 September 2019, Pages 3602-3610

N. Pubblicazione

- 79 Trevisani, M, De Cesare, A., Vitali, S., Mancusi, R., Bovo, Fb, Manfreda, G. (2019) Growth Potential of *Listeria monocytogenes* in Chef-Crafted Ready-to-Eat Fresh Cheese-Filled Pasta Meal Stored in Modified Atmosphere Packaging. *Journal of Food Protection* Volume 82, Issue 9, 2019, Pages 1546-1552
- 80 Pasquali, F., Do Valle, I., Palma, F., Remondini, D., Manfreda, G., Castellani, G., Hendriksen, R.S., De Cesare, A (2019) Application of different DNA extraction procedures, library preparation protocols and sequencing platforms: impact on sequencing results *Heliyon Open Access* Volume 5, Issue 10, October 2019, Article number e02745
- 81 De Cesare, A., Oliveri, C., Lucchi, A., Pasquali, F., Manfreda, G. (2019) Application of shotgun metagenomics to smoked salmon experimentally spiked: Comparison between sequencing and microbiological data using different bioinformatic approaches *Italian Journal of Food Safety Open Access* Volume 8, Issue 4, 5 December 2019, Article number 8462, Pages 205-208
- 82 De Cesare, A., Sala, C., Castellani, G., Astolfi, A.c, Indio, V.c, Giardini, A., Manfreda, G. (2020) Effect of *Lactobacillus acidophilus* D2/CSL (CECT 4529) supplementation in drinking water on chicken crop and caeca microbiome. *PLoS ONE Open Access* Volume 15, Issue 1, 2020, Article number e0228338
- 83 Elisabetta Mondo, Alessandra De Cesare, Gerardo Manfreda, Claudia Sala, Giuseppe Cascio, Pier Attilio Accorsi, Giovanna Marliani, and Massimo Cocchi (2020) Depression and Microbiome—Study on the Relation and Contiguity between Dogs and Humans. *Appl. Sci.* 2020, 10(2), 573; <https://doi.org/10.3390/app10020573>
- 84 Frédérique Pasquali, Marco Schinzari, Alex Lucchi, Mara Mandrioli, Tullia Gallina Toschi, Alessandra De Cesare, Gerardo Manfreda (2020). Preliminary data on the antimicrobial effect of *Cannabis sativa* L. variety Futura 75 against food-borne pathogens in vitro as well as against naturally occurring microbial populations on minced meat during storage. *Ital J Food Saf.* 2020 Aug 19;9(2):8581. doi: 10.4081/ijfs.2020.8581.
- 85 Giorgio Brugaletta, Alessandra De Cesare, Marco Zampiga, Luca Laghi, Chiara Oliveri, Chenglin Zhu, Gerardo Manfreda, Basharat Syed, Luis Valenzuela and Federico Sirri (2020). Effects of Alternative Administration Programs of a Synbiotic Supplement on Broiler Performance, Foot Pad Dermatitis, Caecal Microbiota, and Blood Metabolites. *Animals* 2020, 10(3), 522; <https://doi.org/10.3390/ani10030522>
- 86 Alessandra Merlotti, Gerardo Manfreda, Nanna Munck, Tine Hald, Eva Litrup, Eva Møller Nielsen, Daniel Remondini and Frédérique Pasquali (2020). Network Approach to Source Attribution of *Salmonella enterica* Serovar Typhimurium and Its Monophasic Variant. *Front. Microbiol.*, 16 June 2020 | <https://doi.org/10.3389/fmicb.2020.01205>
- 87 Elena Biagi, Carlo Mengucci, Monica Barone, Gianfranco Picone, Alex Lucchi, Pietro Celi, Gilberto Litta, Marco Candela, Gerardo Manfreda, Patrizia Brigidi, Francesco Capozzi and Alessandra De Cesare (2020). Effects of Vitamin B2 Supplementation in Broilers Microbiota and Metabolome. *Microorganisms* 2020, 8(8), 1134; <https://doi.org/10.3390/microorganisms8081134>
- 88 Claudia Sala, Hanne Mordhorst, Josephine Grützke, Annika Brinkmann, Thomas N. Petersen, Casper Poulsen, Paul D. Cotter, Fiona Crispie, Richard J. Ellis, Gastone Castellani, Clara Amid, Mikhayil Hakhverdyan, Soizick Le Guyader, Gerardo Manfreda, Joël Mossong, Andreas Nitsche, Catherine Ragimbeau, Julien Schaeffer, Joergen Schlundt, Moon Y. F. Tay, Frank M. Aarestrup, Rene S. Hendriksen, Sünje Johanna Pamp and Alessandra De Cesare (2020) Metagenomics-Based Proficiency Test of Smoked Salmon Spiked with a Mock Community. *Microorganisms* 2020, 8(12), 1861; <https://doi.org/10.3390/microorganisms8121861>
- 89 Giorgio Brugaletta, Diana Luise, Alessandra De Cesare, Marco Zampiga, Luca Laghi, Paolo Trevisi, Gerardo Manfreda & Federico Sirri (2020). Insights into the mode of action of tannin-based feed additives in broiler chickens: looking for connections with the plasma metabolome and caecal microbiota. *Italian Journal of Animal Science Open Access* Volume 19, Issue 1, Pages 1349 - 1362 December 2020
- 90 Francesco Durazzi, Claudia Sala, Gastone Castellani, Gerardo Manfreda, Daniel Remondini & Alessandra De Cesare (2021) Comparison between 16S rRNA and shotgun sequencing data for the taxonomic characterization of the gut microbiota. *Scientific Reports* (2021) 11:3030 <https://doi.org/10.1038/s41598-021-82726-y>

Bologna, 05/09/2021

Gerardo Manfreda

A handwritten signature in black ink, reading "Gerardo Manfreda". The script is cursive and fluid, with the first letters of each name being capitalized and prominent.