

Curriculum Vitae Valentina Alessandria

Posizione lavorativa: Professore associato
Dipartimento di Scienze Agrarie Forestali e Alimentari
Settore Scientifico Disciplinare: Microbiologia Agraria (AGR16)

Formazione:

Febbraio 2011: *Università di Torino, Scuola di dottorato in "Scienze Agrarie, Forestali e Agroalimentari".*
Conseguimento del titolo di dottore di ricerca in "Scienze Agrarie, Forestali e Agroalimentari" con discussione della tesi "Molecular approaches for the understanding of prevalence, diversity and behaviour of *Listeria monocytogenes* in food".

Maggio-
Novembre 2010: *Penn State University, Food Science Department, Pennsylvania*
Titolo della ricerca: "Subtyping of *Listeria monocytogenes* strains by molecular methods".

Luglio 2007: *Università di Torino, Facoltà di Agraria*
Conseguimento della laurea Specialistica in "Scienze e Tecnologie Agroalimentari".

Esperienze lavorative:

da Ottobre 2020-
in corso: *Università di Torino, DISAFA*
Qualifica: Professore associato

Ottobre 2017-
Settembre 2020: *Università di Torino, DISAFA*
Qualifica: Ricercatrice universitaria a Tempo Determinato Tipo B

Ottobre 2012-
Settembre 2017 : *Università di Torino, DISAFA*
Qualifica: Ricercatrice universitaria a Tempo Determinato Tipo A

Febbraio 2011-
Settembre 2012: *Università di Torino, Facoltà di Agraria*
Qualifica: assegnista di ricerca

Gennaio 2008-
Dicembre 2010: *Università di Torino, Facoltà di Agraria, DIVAPRA*
Qualifica: studente di dottorato.

Dicembre 2005-
Dicembre 2007: *Università di Torino, Facoltà di Agraria, DIVAPRA*
Qualifica: borsista di ricerca

Marzo 2005-
Novembre 2005: *Università di Torino, Facoltà di Agraria, DIVAPRA*
Qualifica: titolare contratto di collaborazione (Co.Co.Pro)

Giugno 2004-
Febbraio 2005: *Centrale del Latte di Torino*
Qualifica: analista di laboratorio impegnata nel Controllo Qualità

Attività didattica:

- ✓ Titolare del modulo di Applicazioni Biotecnologiche in Campo Alimentare del corso di Biotecnologie Microbiche. Corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie Vegetali.

- ✓ Titolare del corso di Laboratorio di analisi microbiologiche degli alimenti. Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari- curr. Industrie alimentari.
- ✓ Anno 2015-2016. Titolare del corso di Microbiologia Alimentare Applicata. Co-affidamento insieme al prof. Cocolin. Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.
- ✓ Anno 2012-2013. Titolare del corso di Laboratorio di Microbiologia delle Fermentazioni Alimentari, Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.
- ✓ Attività di esercitazione nei seguenti corsi:
 - Anno 2010-2011: corso di Microbiologia Generale, Corso di laurea di primo livello in Tecnologie Alimentari- docente titolare del corso: Dott.ssa Paola Dolci;
 - Anni 2010-2011 e 2011-2012: corso di Microbiologia degli Alimenti, Corso di laurea di primo livello in Tecnologie Alimentari - docente titolare del corso: Dott.ssa Kalliopi Rantsiou;
 - Anni 2011-2012 e 2012-2013 corso di Applicazioni Biotecnologiche in Campo Alimentare, Corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie Agrarie - docente titolare del corso: Prof. Luca Cocolin;
 - Anno 2012-2013 corso di Microbiologia e Tecnologie degli Alimenti - modulo Microbiologia, Corso di Laurea Magistrale in Scienza degli Alimenti e della Nutrizione Umana – docente titolare del corso: Prof. Luca Cocolin.
- ✓ Attività di tutoraggio per studenti di primo e secondo livello (Corsi di laurea di primo livello in Tecnologie Alimentari e Viticoltura ed Enologia e Corsi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agroalimentari, Biotecnologie Vegetali e Scienze degli Alimenti e della Nutrizione Umana) durante il periodo di tirocinio e tesi.

Attività scientifica:

Le principali tematiche di ricerca possono essere così riassunte:

- studio delle dinamiche microbiche in ecosistemi alimentari;
- sviluppo di metodi non convenzionali per la ricerca, identificazione e caratterizzazione di microrganismi patogeni;
- monitoraggio microbiologico di ambienti adibiti alla preparazione di alimenti e controllo microbiologico di alimenti;
- caratterizzazione fisiologica e molecolare di ceppi microbici;
- caratterizzazione di batteri lattici e studio delle loro attività antimicrobiche verso batteri patogeni ed alteranti e loro potenzialità come microrganismi probiotici;
- studio del potenziale patogeno di *Listeria monocytogenes* e di *Aliarcobacter spp.*;
- studio dell'interazione tra ceppi patogeni e cellule di origine umana all'interno di modelli intestinali.

Pubblicazioni su riviste ISI con IF:

- 1) Dolci P., **Alessandria V.**, Zeppa G., Rantsiou K., Cocolin L. (2008). *Microbiological characterization of artisanal Raschera PDO cheese: analysis of its indigenous lactic acid bacteria*, Food Microbiology 25 (2), 392-399, ISSN: 0740-0020.
- 2) Dolci P., **Alessandria V.**, Rantsiou K., Rolle L., Zeppa G., Cocolin L. (2008). *Microbial dynamics of Castelmagno PDO, a traditional Italian cheese, with a focus on Lactic Acid Bacteria ecology*, International Journal of Food Microbiology 122 (3), 302–311, ISSN: 0168-1605.
- 3) Rantsiou K., **Alessandria V.**, Urso R., Dolci P., Cocolin L. (2008). *Detection, quantification and vitality of Listeria monocytogenes in food as determined by quantitative PCR*, International Journal of Food Microbiology 121 (1), 99-105, ISSN: 0168-1605.
- 4) Dolci P., Barmaz A., Zenato S., Pramotton R., **Alessandria V.**, Cocolin L., Rantsiou K., Ambrosoli R. (2009). *Maturing dynamics of surface microflora in Fontina PDO cheese studied by culture-dependent and - independent methods*, Journal of Applied Microbiology, 106 (1), 278-287, ISSN: 1364-5072.
- 5) Cocolin L., Nucera D., **Alessandria V.**, Rantsiou K., Dolci P., Grassi M., Lomonaco S., Civera T. (2009). *Microbial ecology of Gorgonzola rinds and occurrence of different biotypes of Listeria monocytogenes*, International Journal of Food Microbiology 133, 200-205, ISSN: 0168-1605.

- 6) Ricciardi C., Canavese G., Castagna R., Digregorio G., Ferrante I., Marasso S. L., Ricci A., **Alessandria V.**, Rantsiou K., Cocolin L. (2010). *Online portable Microcantilever Biosensors Salmonella enterica serotype Enteritidis detection*, Food Bioprocess Technology 3(6), 956-960, ISSN: 1935-5130.
- 7) Dolci P., **Alessandria V.**, Rantsiou K., Bertolino M., Cocolin L. (2010). *Microbial diversity, dynamics and activity throughout manufacturing and ripening of Castelmagno PDO cheese*, International Journal of Food Microbiology 143, 71-75, ISSN: 0168-1605.
- 8) **Alessandria V.**, Dolci P., Rantsiou K., Pattono D., Dalmasso A., Civera T., Cocolin L. (2010). *Microbiota of the Planalto de Bolona: an artisanal cheese produced in uncommon environmental conditions in the Cape Verde Islands*, World Journal of Microbiology and Biotechnology 26 (12), 2211-2221, ISSN: 0959-3993.
- 9) **Alessandria V.**, Rantsiou K., Dolci P., Cocolin L. (2010). *Molecular methods to assess Listeria monocytogenes route of contamination in a dairy process plant*, International Journal of Food Microbiology 141, 156-162, ISSN: 0168-1605.
- 10) Cocolin L., Campolongo S., **Alessandria V.**, Dolci P., Rantsiou K. (2011). *Culture independent analyses and wine fermentation: an overview of the achievements after 10 years after the first application*. Annals of Microbiology 61, 17-23, ISSN: 1590-4261.
- 11) Verghese B., Lok M., Wen J., **Alessandria V.**, Chen Y., Kathariou S., Knabel S.J. (2011). *comK Prophage Junction Fragments as Markers for Listeria Monocytogenes Genotypes Unique to Individual Meat and Poultry Processing Plants and a Model for Rapid Niche –Specific Adaptation, Biofilm Formation, and Persistence*. Applied and Environmental Microbiology 77, 3279-3292, ISSN: 0099-2240.
- 12) Rantsiou K., **Alessandria V.**, Cocolin L. (2011). *Prevalence of Shiga toxin – producing Escherichia coli in food products of animal origin as determined by molecular methods*. International Journal of Food Microbiology 154, 37-43, ISSN: 0168-1605.
- 13) Rantsiou K., Mataragas M., **Alessandria V.**, Cocolin L. (2011). *Expression of virulence genes of Listeria monocytogenes in food*. Journal of Food Safety, 32, 161-168. ISSN: 1745-4565.
- 14) **Alessandria V.**, Giacosa S., Campolongo S., Rolle L., Rantsiou K., Cocolin L., 2013. *Yeast population diversity on grapes during on-vine withering and their dynamics in natural and inoculated fermentations in the production of icewines*. Food Research International, 54(1), 139-147. ISSN: 0963-9969.
- 15) **Alessandria V.**, Rantsiou K., Dolci P., Zeppa G., 2013. *A comparison of gene expression of Listeria monocytogenes in vitro and in the soft cheese Crescenza*. Dairy Technology 66 (1), 83-89. ISSN: 1364-727X.
- 16) Cocolin L., **Alessandria V.**, Botta C., Gorra R., De Filippis F., Ercolini D., Rantsiou K., 2013. *NaOH-debittering induces changes in bacterial ecology during table olives fermentation*. PLOS ONE, 8 (7) , art. no. e69074. ISSN: 1932-6203.
- 17) Cocolin L., **Alessandria V.**, Dolci P., Gorra R., Rantsiou K., 2013. *Culture independent methods to assess the diversity and dynamics of microbiota during food fermentation*. International Journal of Food Microbiology, 167 (1), 29-43.
- 18) Dolci P., Zenato S., Pramotton R., Barmaz A., **Alessandria V.**, Rantsiou K., Cocolin L., 2013. *Cheese surface microbiota complexity: RT-PCR-DGGE, a tool for a detailed picture?* International Journal of Food Microbiology 162, 8-12. ISSN: 0168-1605.
- 19) Rantsiou K., Campolongo S., **Alessandria V.**, Rolle L., Torchio F., Cocolin L., 2013. *Yeast populations associated with grapes during withering and their fate during alcoholic fermentation of high-sugar must*. Australian Journal of Grape and Wine Research 19 (1), 40-46. ISSN: 1322-7130.
- 20) Joauani I, Abbassi M.S., **Alessandria V.**, Bouraoui J., Ben Salem R., Kilani H., Mansouri R., Lessadi L., Cocolin L., 2014. *High inhibition of Paenibacillus larvae and Listeria monocytogenes by Enterococcus isolated from different sources in Tunisia and identification of their bacteriocin genes*. Letters in Applied Microbiology 59 (1) 17-25.
- 21) Bautista-Gallego J., **Alessandria V.** Bisotti S., Taricco S., Dolci P., Cocolin L. Rantsiou K., 2014. *Diversity and functional characterization of Lactobacillus spp. isolated throughout the ripening of a hard cheese*. International Journal of Food Microbiology 181 (2) 60-66.
- 22) Mataragas M., Rovetto F., Bellio A., **Alessandria V.**, Rantsiou K., Decastelli L., Cocolin L. (2015). *Differential gene expression profiling of Listeria monocytogenes in Cacciatore and Felino salami to reveal*

- potential stress resistance biomarkers*. Food Microbiology 46, 408-417, ISSN: 0740-0020, doi: 10.1016/j.fm.2014.09.003
- 23) Mataragas M., **Alessandria V.**, Rantsiou K., Cocolin L., 2015. *Evaluation of the Listeria monocytogenes inactivation during post-process storage of fermented sausages: A basis for the development of a decision support tool*. Food Control 50, 568-573. ISSN: 0956-7135, doi: 10.1016/j.foodcont.2014.09.047
 - 24) Mataragas M., Rantsiou K., **Alessandria V.**, Cocolin L., 2015. *Estimating the non-thermal inactivation of Listeria monocytogenes in fermented sausages relative to temperature, pH and water activity*. Meat science 100, 171-178. ISSN: 0309-1740, doi: 10.1016/j.meatsci.2014.10.016
 - 25) **Alessandria V.**, Marengo F., Englezos V., Gerbi V., Rantsiou K., Cocolin L., 2015. *Mycobiota of Barbera Grapes from the Piedmont Region from a single vintage year*. American Journal of Enology and Viticulture, 66 (2), 244-250. ISSN: 0002-9254, doi: 10.5344/ajev.2014.14071.
 - 26) Mataragas M., **Alessandria V.**, Rantsiou K., Cocolin L., 2015. *Management of Listeria monocytogenes in fermented sausages using the Food Safety Objective concept underpinned by stochastic modeling and meta-analysis*. Food Microbiology, 49, 33-40, ISSN: 0740-0020, doi:10.1016/j.fm.2015.01.001.
 - 27) Visintin S., **Alessandria V.**, Valente A., Dolci P., Cocolin L., 2016. *Molecular identification and physiological characterization of yeasts, lactic acid bacteria and acetic acid bacteria isolated from heap and box cocoa bean fermentations in West Africa*. International Journal of Food Microbiology 216, 69-78, ISSN: 0168-1605, doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2015.09.004.
 - 28) **Alessandria V.**, Ferrocino I., De Filippis F., Fontana M., Rantsiou K., Ercolini D., Cocolin L. 2016. *Microbiota of an Italian Grana-Like Cheese during Manufacture and Ripening, Unraveled by 16S rRNA-Based Approaches*. Applied and Environmental Microbiology, 82, 3988-3995, ISSN: 1098-5336, doi: 10.1128/AEM.00999-16.
 - 29) Ghodhbane H., **Alessandria V.**, Snouss M., Elleuch L., Trabelsi I., Abdely C., Sabatier, J.M., Cocolin L., Regaya I., 2016. *Genetic characterization of lactic acid bacteria isolated from Tunisian milk waste and their antimicrobial activity against some bacteria implicated in nosocomial infections*. Infectious Disorders - Drug Targets 16(3), pp. 182-191.
 - 30) **Alessandria V.**, Rantsiou K., Cavallero M.C., Riva S., Cocolin L. *Microbial consortia in meat processing environments*, 2017. 59th international meat industry conference meatcon 2017, Book Series: IOP Conference Series-Earth and Environmental Science Volume: 85 Article Number: UNSP 012017 .
 - 31) Franciosa I., **Alessandria V.**, Dolci P., Rantsiou K., Cocolin L., 2018. *Sausage fermentation and starter cultures in the era of molecular biology methods*. International journal of Food Microbiology 279, 26-32.
 - 32) Mataragas M., **Alessandria V.**, Ferrocino I., Rantsiou K., Cocolin L., 2018. *A bioinformatics pipeline integrating predictive metagenomics profiling for the analysis of 16S rDNA/rRNA sequencing data originated from foods*. Food Microbiology 76 (2018) 279–286.
 - 33) **Alessandria, V.**, Rantsiou, K., Cavallero, M. C., & Cocolin, L. S. (2019). *Effect of Atmospheric Pressure Plasma on Listeria monocytogenes Attached to Abiotic Surfaces*. Journal of Food Protection, 82(2), 233-237. ISSN: 0362-028X, doi: 10.4315/0362-028X.JFP-18-228
 - 34) Montiel, R., Quesille-Villalobos, A., **Alessandria, V.**, Medina, M., Cocolin, L. S., & Rantsiou, K. (2019). *Antilisterial Effect and Influence on Listeria monocytogenes Gene Expression of Enterocin or Enterococcus faecalis in Sliced Dry-Cured Ham Stored at 7 degrees C*. Journal of Food Protection, 82(9), 1598-1606. ISSN: 362-028X, doi: 10.4315/0362-028X.
 - 35) Robino, P., Ferrocino, I., Rossi, G., Dogliero, A., **Alessandria, V.**, Grosso, L., et al. (2019). *Changes in gut bacterial communities in canaries infected by Macrorhabdus ornithogaster*. Avian Pathology, 48(2), 111-120. ISSN: 0307-9457, doi: 10.1080/03079457.2018.1553294.
 - 36) Caro I, Quinto E.J., Fuentes L., **Alessandria V.**, Cocolin L., Redondo del Rio M.P., Mayo B., Florez A.B., Mateo J. (2020). *Characterization of Lactococcus Strains Isolated from Artisanal Oaxaca Cheese*. LWT, 122. ISSN: 0023-6438, doi: 10.1016/j.lwt.2020.109041.
 - 37) Delgado-Ospina J., Triboletti S., **Alessandria V.**, Serio A., Sergi M., Paparella A., Rantsiou K., Chaves-López C. (2020). *Functional Biodiversity of Yeasts Isolated from Colombian Fermented and Dry Cocoa Beans*. Microorganism 8 (7). doi.org/10.3390/microorganisms8071086

- 38) Buzzanca D., Botta C., Ferrocino I., **Alessandria V.**, Houf K., Rantsiou K. (2021). Functional pangenome analysis reveals high virulence plasticity of *Aliarcobacter butzleri* and affinity to human mucus. *Genomics* 113 (4) -2065-2076. 10.1016/j.ygeno.2021.05.001

Capitoli di libri:

- **Alessandria V.**, Rantsiou K., Dolci P., Cocolin L., 2014. Methodologies for the study of the microbial ecology in fermented sausages. In *Handbook of Fermented Meat and Poultry-2nd ed.* pp. 177-188.
- Dolci P., **Alessandria V.**, Rantsiou K., Cocolin L., 2014. *Advanced Methods for the Identification, Enumeration, and Characterization of Microorganisms in Fermented Foods.* In *Advances in Fermented Foods and Beverages* pp 157-176.
- Cocolin L., Dolci P., **Alessandria V.** and Rantsiou K., 2018. *Microbiology of Fermented Dairy Products.* Reference Module in Life Science.

Publicazioni su riviste nazionali:

- 1) Zeppa G., Rolle L., **Alessandria V.** (2005). *Gnocchi ed analisi di struttura*, *Pasta e Pastai* N.43, 44-48.
- 2) Zeppa G., **Alessandria V.**, Mello Grand R. (2005). *Murtarat*. *Caseus*, 4.
- 3) Zeppa G., **Alessandria V.**, Dolci P. (2007). *La Toma di Lanzo ha finalmente il suo starter autoctono*, *Caseus* Anno XII n.6 novembre/dicembre 2007, 41-43.
- 4) **Alessandria V.**, Dolci P., Zeppa G. (2008). *La microflora autoctona del Castelmagno DOP*, *Caseus* Anno XIII n.2 Marzo/Aprile, 36-39.
- 5) Cocolin L., **Alessandria V.**, Rantsiou K., Cavadore F., Rolle L. (2009). *Biodiversità molecolare di Saccharomyces cerevisiae isolati da fermentazioni di Nebbiolo condotte spontaneamente o inoculate con starter commerciali*, *Industrie delle Bevande* 38, N. 224, 42-49.
- 6) Cocolin L., Valente A., **Alessandria V.**, Zeppa G. (2010). *Batteri probiotici in formaggi freschi: valutazione delle caratteristiche tecnologiche e vitalità*, *Industrie Alimentari* 49 N.498, 11-15.
- 7) Cocolin L., Dal Bello B., **Alessandria V.**, Dolci P., Rantsiou K. (2010). *Microbiota autoctoni per il controllo dei microrganismi alteranti e patogeni negli alimenti: il ruolo della Bioprotezione*, *Italian Journal of Agronomy* 4, 73-81.
- 8) Rantsiou K., **Alessandria V.**, Coriasco U., Dolci P., Cocolin L. (2010). *Rilevazione e quantificazione di Listeria monocytogenes in prodotti artigianali piemontesi: utilizzo di un protocollo di PCR quantitativa sviluppato nell'ambito del progetto europeo Pathogen Combat*, *Industrie Alimentari* 49, N.504, 12-15.

Partecipazione a convegni internazionali:

- 1) Buzzanca D., Botta C., Cocolin L.S., **Alessandria V.**, Houf K., Rantsiou K. Study of *Arcobacter butzleri* invasion during simulated infection of different intestinal models. *Microbial Diversity* 2019, 25-29 Settembre 2019, Catania. Poster.
- 2) Franciosa I., Ferrocino I., **Alessandria V.**, Rantsiou K., Cocolin L. Microbiological characterization of Salame Piemonte IGP: starter cultures selection. 8th Congress of European Microbiologists - FEMS 2019, 7-11 Luglio 2019, Glasgow, Scozia. Poster.
- 3) Buzzanca D., Botta C., Cocolin L., **Alessandria V.**, Rantsiou K. Exploring the Virulence Gene Expression of *Arcobacter butzleri* during Simulated Infection of Human Gut Models. IAFP'S European Symposium on Food Safety 2019, 24-26 Aprile 2019, Nantes, Francia. Poster.
- 4) **Alessandria V.**, Carta V, Franciosa I, Zuliani V., Soeltoft-Jensen J, Seibert T.M, Cocolin L. Bioprotection in cooked ham. *Food Micro* 2018. Berlino 3-6 Settembre 2018. Poster.
- 5) **Alessandria V.**, Corvaglia M.R, Malfa P., Franciosa I., Cocolin L., Rantsiou K. Detection of *Enterococcus* spp. in the probiotic *Lactobacillus* productions. *Food Micro* 2018. Berlino 3-6 Settembre 2018. Poster.

- 6) Franciosa I., **Alessandria V.**, Dolci P., Rantsiou K., Cocolin L. Microbiological characterization of Salame Piemonte IGP. Food Micro 2018. Berlino 3-6 Settembre 2018. Poster.
- 7) **Alessandria V.**, Carta V., Zuliani V., Soeltoft-Jensen J., Seibert T., Cocolin L. *Selection of Bioprotective Starter For Cooked ham*. IAFP European Symposium on food Safety, Stoccolma 25-27 Aprile 2018. Poster.
- 8) Rantsiou K., Montiel R., Quesille A., **Alessandria V.**, Cocolin L. *Effect of microbial competition on gene expression of Listeria monocytogenes in dry-cured ham*. IAFP European Symposium on food Safety, Stoccolma 25-27 Aprile 2018. Poster.
- 9) **Alessandria V.**, Rantsiou K., Cavallero M.C., Riva S., Cocolin L. *Microbial consortia in meat processing environments*, 2017. 59th international meat industry conference meatcon 2017, 1-4 Ottobre 2017, Zlatibor Serbia. Presentazione orale - invited speaker.
- 10) **Alessandria V.**, Ferrocino I., De Filippis F., Fontana M., Rantsiou K., Ercolini D., Cocolin L. *RNA-based study of the microbiota of an italian hard cheese during manufacture and ripening*. Food Micro 2016. Dublino 19-22 Luglio 2016. Presentazione orale.
- 11) Cocolin L., **Alessandria V.**, Dolci P., Rantsiou K. *The concept of Bioprotection: microbial interactions for safer foods*. European Symposium on Food Safety. Atene, 11-13 Maggio 2016. Presentazione orale.
- 12) **Alessandria V.**, Rantsiou K., Toselli D., Cavallero M.C., Riva S., Cocolin L. *Microbial consortia in meat processing environment*. Atene, 11-13 Maggio 2016. Poster.
- 13) **Alessandria V.**, K. Rantsiou , M. C. Cavallero, D. Toselli, L. Cocolin. *Effect of Atmospheric Pressure Plasma (APP) on the Vitality of Listeria monocytogenes Organized In biofilm*. How dead is dead. Zurigo 21-22 Maggio 2015. Poster
- 14) **Alessandria V.**, Cavallero M.C., Rantsiou K., Toselli D., Vallauri D., Cocolin L. *Influence of Atmospheric Pressure Plasma (APP) on Biofilm produced by Listeria monocytogenes*. European Symposium on Food Safety. Cardiff 20-22 Aprile 2015. Poster.
- 15) Rantsiou K., **Alessandria V.**, Cocolin L. Seizing the Potential of “Omics” to Explore the behavior of Foodborne Pathogens. European Symposium on Food Safety. Cardiff 20-22 Aprile 2015. Presentazione orale.
- 16) Rantsiou K., Rovetto F., Bellio A., Astegiano S., **Alessandria V.**, Decastelli L., Cocolin L. *Listeria monocytogenes and Salmonella enterica intraspecies biodiversity: effect of recovery on microbiological media during fermented sausage production*. European Symposium on Food Safety. Cardiff 20-22 Aprile 2015. Poster.
- 17) **Alessandria V.**, Marengo F., Englezos V., Rantsiou K., Cocolin L. *Study of the microbial ecology of grapes*. Food micro 2014. Nantes 1-4 Settembre 2014. Poster.
- 18) Visintin S., **Alessandria V.**, Dolci P., Cocolin L. *Improve quality of chocolate through developing a starter culture: characterization of yeast, LAB and AAB strains*. Nantes 1-4 Settembre 2014. Poster.
- 19) Mataragas M., **Alessandria V.**, Rantsiou K., Cocolin L. *Development of a decision support tool for corrective actions during storage of fermented sausages in case of pathogens survival during their production - Specific application to Listeria monocytogenes*. 8th International Conference on Predictive Modelling in Food. Parigi 16-20 Settembre 2013. Poster.
- 20) **Alessandria V.**, Bautista Gallego J., Bisotti S., Fontana M., Taricco S., Dolci P., Rantsiou K., Cocolin L. *Lactic acid bacteria isolated from artisanal cheese and their potential probiotic activities*. Microbial Diversity 2013. Torino 23-25 Ottobre 2013. Poster.
- 21) Marengo F., Englezos V., **Alessandria V.**, Rantsiou K., Cocolin L. *Yeast ecology of twelve vineyards of Barbera within Monferrato wine area and selection of autochthonous Saccharomyces cerevisiae strains*. Microbial Diversity 2013. Torino 23-25 Ottobre 2013. Poster.
- 22) Visintin S., **Alessandria V.**, Dolci P., Cocolin L. *Molecular identification and characterization of yeasts, LAB and AAB strains isolated from cocoa beans fermentation*. Microbial Diversity 2013. Torino 23-25 Ottobre 2013. Poster.
- 23) Prigione V., Brignone D., **Alessandria V.**, Varese G., Cocolin L. *Use of lactic-acid bacteria to inhibit growth of fungi typical contaminants of bakery products*. Microbial Diversity 2013. Torino 23-25 Ottobre 2013. Poster.
- 24) **Alessandria V.**, Dolci P., Borreani G., Tabacco E., Cocolin L. *Incidence of Clostridium spp. in milk collected from farms of Northwest Italy*. Food Micro 2012, Istanbul 3-7 Settembre 2012. Poster.

- 25) **Alessandria V.**, Botta C., Gorra R., Campolongo S., Rantsiou K., Cocolin L. *Study of the ecology of olive fermentations with culture – dependent and independent methods*. Food Micro 2012, Istanbul 3-7 Settembre 2012. Poster.
- 26) Cocolin L., **Alessandria V.**, Dolci P., Rantsiou K. *Culture independent methods to assess the diversity and dynamics of microbiota during food fermentations*. Food Micro 2012, Istanbul 3-7 Settembre 2012. Presentazione orale.
- 27) Dolci P., Rantsiou K., **Alessandria V.** Cocolin L. *Viability of Lactococcus lactis population in ripened cheeses*. Food Micro 2012, Istanbul 3-7 Settembre 2012. Poster.
- 28) Botta C., **Alessandria V.**, Campolongo S., Gorra R., Cocolin L. *A multiphasic approach to study the microbial ecology of olive fermentations*. Salonicco EL, 11-13 Novembre 2011. Presentazione orale.
- 29) Cocolin L., Botta C., **Alessandria V.**, Campolongo S., Panagou E., Tassou C. *Probiolives: table olive fermentation with selected strains of probiotic lactic acid bacteria. Towards a new functional food*. Microbial Diversity 2011, Milano 26-28 Ottobre 2011. Presentazione orale.
- 30) Dolci P., Maia G., Rantsiou K., **Alessandria V.**, Cocolin L. *Detection and quantification of viable Lactococcus lactis populations in ripened dairy products by quantitative-PCR*. Symposium on Lactic Acid Bacteria. The Netherlands, 28 Agosto -1 Settembre 2011. Poster.
- 31) Wen J., **Alessandria V.**, Knabel S. *Strain, type of food-conditioning film and their interaction significantly affect cell density and biofilm formation by Listeria monocytogenes*. 2011. Annual Meeting of International Association for Food Protection (IAFP), Milwaukee, WI, 31 Luglio - 3 Agosto 2011. Poster.
- 32) Rantsiou K., Greppi A., **Alessandria V.**, Cocolin L. *Molecular methods to assess prevalence and behaviour of foodborne pathogens in meat and meat products*. 2nd Greek Veterinary Congress, 18-20 Marzo 2011, Salonicco. Presentazione orale.
- 33) Cocolin L., **Alessandria V.**, Dolci P., Rantsiou K. *Detection, quantification and study of the virulence behaviour of pathogenic bacteria in food by using qPCR and microarrays: a focus on Listeria monocytogenes*. Rapid Methods Europe 2011, 24-26 Gennaio 2011, The Netherlands. Presentazione orale.
- 34) **Alessandria V.**, Dolci P., Matteis M., Bisotti S., Fontana M., Cocolin L. *Molecular identification of lactic acid bacteria in artisanal whey starter used in the production of a pressed hard cheese*. Food Micro 2010, 30 Agosto - 3 Settembre, Copenhagen. Poster.
- 35) Rantsiou K., **Alessandria V.**, Scursatone B., Dolci P., Zeppa G., Cocolin L. *An integrated approach for the selection of a starter culture for the production of a traditional cheese in Piedmont region, north-west Italy*. Food Micro 2010, 30 Agosto - 3 Settembre, Copenhagen. Poster.
- 36) Cocolin L., Rantsiou K., **Alessandria V.**, Castagna R., Canavese G., Digregorio G., Ferrante I., Marasso S., Ricci A., Ricciardi C. *Design and optimization of a microcantilever biosensor for the specific and sensitive detection of Salmonella spp. in food*. Food Micro 2010, 30 Agosto - 3 Settembre, Copenhagen. Poster.
- 37) Rantsiou K., **Alessandria V.**, Dolci P., Cocolin L. *In situ virulence gene expression of Listeria monocytogenes in food*. Food Micro 2010, 30 Agosto - 3 Settembre, Copenhagen. Presentazione orale. Poster.
- 38) **Alessandria V.**, Rantsiou K., Cocolin L. *Virulence gene expression in Listeria monocytogenes strain isolated from different sources*. ISOPOL XVII – International Symposium on Problems of Listeriosis, 5-8 Maggio 2010, Porto. Poster.
- 39) Rantsiou K., **Alessandria V.**, Cocolin L. *Virulence transcriptome analysis of Listeria monocytogenes by application of microarrays in vitro and in situ*. ISOPOL XVII – International Symposium on Problems of Listeriosis, 5-8 Maggio 2010, Porto. Poster.
- 40) Cocolin L., **Alessandria V.**, Dolci P., Rantsiou K. *Molecular methods to assess Listeria monocytogenes route of contamination in a dairy processing plant*. ISOPOL XVII – International Symposium on Problems of Listeriosis, 5-8 Maggio 2010, Porto. Poster.
- 41) Rantsiou K., Rolle L., Minuto M., **Alessandria V.**, Cocolin L. *Oenococcus oeni biodiversity during malolactic fermentation for production of Barolo*. 2nd International Symposium – Wine Microbiology and safety from the vineyard to the bottle (Microsafetywine), 19-20 Novembre 2009, Martina Franca (TA). Poster.
- 42) Cocolin L., Campolongo S., **Alessandria V.**, Dolci P., Rantsiou K. *The contribution of molecular methods in the understanding of the fermentation process for sweet wine production*. 2nd International Symposium –

- Wine Microbiology and safety from the vineyard to the bottle (Microsafetywine), 19-20 Novembre 2009, Martina Franca (TA). Presentazione orale.
- 43) Dolci P., Barmaz A., Zenato S., Pramotton R., **Alessandria V.**, Rantsiou K., Cocolin L. *Dynamics of microflora in Fontina PDO cheese matured in different environments*. 4th IDF Dairy Science and technology week, 20-24 Aprile 2009, Rennes. Poster.
 - 44) Cocolin L., **Alessandria V.**, Dolci P., Rantsiou K., Dalmaso A., Civera T. *Study of the microflora of Bolona Cheese from the Islands of Capo Verde by traditional and molecular methods*. 4th IDF Dairy Science and technology week, 20-24 Aprile 2009, Rennes. Poster.
 - 45) Cocolin L., **Alessandria V.**, Dolci P., Rantsiou K. *Molecular methods for the rapid control of Listeria monocytogenes in dairy industry*. Food Micro 2008, 1-4 settembre Aberdeen, Scozia. Presentazione orale. Poster.
 - 46) Cocolin L., **Alessandria V.**, Pattono D., Dolci P., Rantsiou K., Grassi M., Civera T. *Study of the microbial ecology of Gorgonzola rind and frequency of isolation of Listeria monocytogenes*. Food Micro 2008, 1-4 settembre Aberdeen, Scozia. Presentazione orale.
 - 47) Dolci P., **Alessandria V.**, Rantsiou K., Cocolin L. *PCR-DGGE of the microbial diversity and succession during the manufacture and ripening of Castelmagno PDO cheese in winter valley floor production*. Food Micro 2008, 1-4 settembre Aberdeen, Scozia. Poster.
 - 48) **Alessandria V.**, Dolci P., Dalmaso A., Pattono D., Quaranta G., Cocolin L. *Molecular identification of the indigenous Lactic Acid Bacteria (LAB) in the Bolona cheese from the islands of Capo Verde*. Food Micro 2008, 1-4 settembre Aberdeen, Scozia. Poster.
 - 49) **Alessandria V.**, Rantsiou K., Rolle L., Torchio F., Cocolin L. *Dinamiche di lieviti in fermentazioni naturali ed inoculate in mosti di Nebbiolo*. 31° Congresso Mondiale della Vigna e del Vino, 15-20 giugno 2008, Verona. Poster.
 - 50) Cocolin L., Dolci P., **Alessandria V.**, Rantsiou K. *Use of quantitative PCR to assess the microbial safety and virulence potential of foods*. Scientific Symposium: Food Safety, Nutrition and Nanotechnology, 4 Ottobre 2007, Parma. Poster.
 - 51) Dolci P., Rolle L., **Alessandria V.**, Zeppa G., *Preliminary study of microbial dynamics in a Traditional Italian Cheese: Castelmagno PDO*. Food Micro 2006, 29 Agosto - 2 Settembre, Bologna. Poster. Poster.

Società scientifiche:

Membro della Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare Ambientale (SIMTREA).

