

CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM di PAOLA DOLCI

Paola Dolci, nata a Suzzara (MN) il 23/2/1974,

nel 1993 ha conseguito il Diploma di Maturità Scientifica presso il Liceo Scientifico di Stato "Piero Gobetti" di Torino, con votazione 54/60;

in data 9/7/1999 ha conseguito la Laurea in Scienze Biologiche (indirizzo di studi biomolecolare), presso la Facoltà di Scienze M.F.N. dell'Università degli Studi di Torino, con punti 110 e lode/110, discutendo una tesi di Biochimica dal titolo "Interazione della cistamina con il DNA";

nell'anno accademico 1999-2000 ha svolto il Tirocinio professionale annuale post-laurea presso i laboratori di Chimica organica e di Microbiologia agraria del Dipartimento di Valorizzazione e Protezione delle Risorse Agroforestali (DIVAPRA) della Facoltà di Agraria di Torino;

nel 2001 ha ottenuto, presso l'Università degli Studi di Pavia, l'abilitazione all'esercizio della professione di Biologo;

dal 20/03/2000 al 19/03/2001 e dal 26/11/2001 al 25/11/2003, presso il settore di Microbiologia e Industrie agrarie del DIVAPRA della Facoltà di Agraria di Torino, ha usufruito di due borse di studio di addestramento alla ricerca, su fondi erogati dalla Regione Autonoma Valle d'Aosta, per ricerche riguardanti "Indagini di lotta microbiologica in Valle d'Aosta per il contenimento di insetti fitofagi";

dal 1/4/2001 al 1/10/2001, presso il settore di Microbiologia e Industrie agrarie del DIVAPRA della Facoltà di Agraria di Torino, ha usufruito di una borsa di studio, per progetti di "Stages formativi", erogata dall'Università degli Studi di Torino, riguardante "Selezione di ceppi fungini adatti al contenimento di insetti fitofagi preoccupanti in agricoltura";

dal 28/11/2003 al 28/12/2004, presso il settore di Microbiologia e Industrie agrarie del DIVAPRA della Facoltà di Agraria di Torino, ha usufruito di un Contratto di collaborazione coordinata e continuativa per studiare "La caratterizzazione microbiologica dei salumi dell'area Basso Monferrato Astigiano";

in data 30/1/2004 ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in "Biologia e Biotecnologia dei Funghi" (ciclo XVI), presso l'Università degli Studi di Torino, discutendo la tesi "Possibilità di contenimento in Valle d'Aosta dell'insetto fitofago *Melolontha melolontha* L. con l'impiego di ceppi selezionati del fungo entomopatogeno *Beauveria brongniartii* (Sacch.) Petch";

dal 2005 è socio della Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale (SIMTREA);

in data 1/1/2005 è stata nominata Ricercatore universitario per il settore scientifico disciplinare AGR/16, presso l'Università di Torino, Facoltà di Agraria, con afferenza al DIVAPRA;

dall'1/1/2008 al 30/6/2015 ha ricoperto il ruolo di Ricercatore universitario confermato per il settore scientifico disciplinare AGR/16, presso l'Università di Torino, Facoltà di Agraria, DIVAPRA, ora Dipartimento di Scienze Agrarie Forestali e Alimentari (DISAFA);

nel 2014 ha ottenuto l'Abilitazione Scientifica Nazionale per il ruolo di Professore di II fascia nel settore concorsuale 07/F2-Microbiologia Agraria (Bando 2012 - DD n. 222/2012);

in data 1/7/2015 è stata nominata Professore di II fascia per il settore scientifico disciplinare AGR/16, presso l'Università di Torino, con afferenza al Dipartimento di Scienze Agrarie Forestali e Alimentari (DISAFA).

ESPERIENZE di RICERCA presso LABORATORI di UNIVERSITÀ ESTERE

Dal 2/05/2002 al 30/07/2002 ha frequentato l'Institute of Applied Entomology, School of Biological Science, University of Wales, UK (responsabile prof. Tariq Butt), per la cui permanenza ha ricevuto un Contributo per attività di formazione in Biotecnologie, bandito dal Consorzio Interuniversitario per le Biotecnologie (C.I.B.).

Dal 20/01/2008 al 18/08/2008, ha frequentato, in qualità di visiting scholar, il Department of Viticulture and Enology, University of California, Davis (responsabile prof.ssa Linda Bisson).

Dal 19/09/2011 al 20/10/2011, ha frequentato il Département de la Science des Aliments et de la Nutrition, Université Laval, Québec (responsabile prof.ssa Gisèle LaPointe), nell'ambito del "Programma esecutivo della VII Commissione mista Québec-Italia per la Cooperazione culturale, scientifica e tecnologica".

ATTIVITA' SCIENTIFICA

TEMI di RICERCA

- Studi di ecologia microbica di alimenti e bevande fermentate.
- Caratterizzazione di ceppi di batteri lattici: attività antibatterica e antifungina.
- Caratterizzazione microbiologica di prodotti caseari tradizionali ai fini della predisposizione di colture starter.
- Processi microbiologici nella conservazione dei foraggi insilati.
- Impiego di funghi entomopatogeni in programmi di lotta microbiologica.

PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE su riviste ISI internazionali

Curir P., Dolci M., **Dolci P.**, Lanzotti V., De Cooman L. (2003). Fungitoxic phenols from carnation (*Dianthus caryophyllus* L.) effective against *Fusarium oxysporum* f.sp. *dianthi*. *Phytochemical Analysis*, 14, 8-12. ISSN: 0958-0344.

Curir P., Lanzotti V., Dolci M., **Dolci P.**, Pasini C., Tollin G. (2003). Purification and properties of a new S-adenosyl-L-methionine:flavonoid4'-O-methyltransferase from carnation (*Dianthus caryophyllus* L.). *European Journal of Biochemistry*, 270, 3422-3431. ISSN: 0014-2956.

Dolci P., Ozino O.I. (2003). Study of the *in vitro* sensitivity to honey bee propolis of *Staphylococcus aureus* strains characterized by different sensitivity to antibiotics. *Annals of Microbiology*, 53, 233-243. ISSN: 1590-4261.

Dolci P., Guglielmo F., Secchi F., Ozino O.I. (2006). Persistence and efficacy of *Beauveria brongniartii* strains applied as biocontrol agents against *Melolontha melolontha* in the Valley of Aosta (northwest Italy). *Journal of Applied Microbiology*, 100, 1063-1072. ISSN: 1364-5072.

Fortina M.G., Ricci G., Foschino R., Picozzi C., **Dolci P.**, Zeppa G., Cocolin L., Manachini P.L. (2007). Phenotypic typing, technological properties and safety aspects of *Lactococcus garvieae* strains from dairy environments. *Journal of Applied Microbiology*, 103, 445-453. ISSN: 1364-5072.

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, 302-311. ISSN: 0168-1605.

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, 392-399. ISSN: 0740-0020.

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, 99-105. ISSN: 0168-1605.

Rantsiou K., Urso R., **Dolci P.**, Comi G., Cocolin L. (2008). Microflora of Feta cheese from four Greek manufacturers. *International Journal of Food Microbiology*, 126, 36-42. ISSN: 0168-1605.

Urso R., Rantsiou K., **Dolci P.**, Rolle L., Comi G., Cocolin L. (2008). Yeast biodiversity and dynamics during sweet wine production as determined by molecular methods. *FEMS Yeast Research*, 8, 1053-1062. ISSN: 1567-1356.

Belviso S., Giordano M., **Dolci P.**, Zeppa G. (2009). *In vitro* cholesterol-lowering activity of *Lactobacillus plantarum* and *Lactobacillus paracasei* strains isolated from the Italian Castelmagno PDO cheese. *Dairy Science & Technology*, 89, 169-176. ISSN: 1958-5586.

Cocolin L., **Dolci P.**, Rantsiou K., Urso R., Cantoni C., Comi G. (2009). Lactic acid bacteria ecology of three traditional fermented sausages produced in the North of Italy as determined by molecular methods. *Meat Science*, 82, 125-132. ISSN: 0309-1740.

Cocolin L., Nucera D., Alessandria V., Rantsiou K., **Dolci P.**, Grassi M.A., 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.

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, 278-287. ISSN: 1364-5072.

Mazzoglio J.P., **Dolci P.**, Lessio F., Alma A. (2009). *Zoophthora radicans* affecting *Zyginidia pullula*. *Bulletin of Insectology*, 62, 143-148. ISSN: 1721-8861.

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 Capo Verde Islands. *World Journal of Microbiology & Biotechnology*, 26, 2211-2221. ISSN: 0959-3993.

Alessandria V., Rantsiou K., **Dolci P.**, Cocolin L. (2010). Molecular methods to assess *Listeria monocytogenes* route of contamination in a dairy processing plant. *International Journal of Food Microbiology*, 141, 156-162. ISSN: 0168-1605.

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.

Belviso S., Giordano M., **Dolci P.**, Zeppa G. (2011). Degradation and biosynthesis of terpenoids by lactic acid bacteria isolated from cheese: first evidence. *Dairy Science & Technology*, 91, 227-236. ISSN: 1958-5586.

Bertolino M., **Dolci P.**, Giordano M., Rolle L., Zeppa G. (2011). Evolution of chemico-physical characteristics during manufacture and ripening of Castelmagno PDO cheese in wintertime. *Food Chemistry*, 129, 1001-1011. ISSN: 0308-8146.

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.

Cocolin L., **Dolci P.**, Rantsiou K. (2011). Biodiversity and dynamics of meat fermentations: the contribution of molecular methods for a better comprehension of a complex ecosystem. *Meat Science*, 89, 296-302. ISSN: 0309-1740.

Dolci P., Tabacco E., Cocolin L., Borreani G. (2011). Microbial dynamics during aerobic exposure of corn silage stored under oxygen barrier or polyethylene films. *Applied and Environmental Microbiology*, 77, 7499-7507. ISSN: 0099-2240.

Rantsiou K.*, **Dolci P.***, Giacosa S., Torchio F., Tofalo R., Torriani S., Suzzi G., Rolle L., Cocolin L. (2012). *Candida zemplinina* can reduce acetic acid produced by *Saccharomyces cerevisiae* in sweet wine fermentations. *Applied and Environmental Microbiology*, 78, 1987-1994. ISSN: 0099-2240. *K.R. and D.P. contributed equally to this article.

Alessandria V., Rantsiou K., **Dolci P.**, Zeppa G., Cocolin L. (2013). A comparison of gene expression of *Listeria monocytogenes* *in vitro* and in the soft cheese Crescenza. *International Journal of Dairy Technology*, 66, 83-89. ISSN: 1364-727X.

Borreani G., **Dolci P.**, Tabacco E., Cocolin L. (2013). Aerobic deterioration stimulates outgrowth of spore-forming *Paenibacillus* in corn silage stored under oxygen-barrier or polyethylene films. *Journal of Dairy Science*, 96, 5206-5216. ISSN: 0022-0302.

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, 29-43. ISSN: 0168-1605.

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.

Bautista-Gallego J., Alessandria V., Fontana M., 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, 60-66. ISSN: 0168-1605.

Clematis F., Viglione S., Beruto M., Lanzotti V., **Dolci P.**, Poncete C., Curir P. (2014). Endogenous isoflavone methylation correlates with the *in vitro* rooting phases of *Spartium junceum* L. (*Leguminosae*). *Journal of Plant Physiology*, 171, 1267-1275. ISSN: 0176-1617.

Dolci P., De Filippis F., La Stora A., Ercolini D., Cocolin L. (2014). rRNA-based monitoring of the microbiota involved in Fontina PDO cheese production in relation to different stages of cow lactation. *International Journal of Food Microbiology*, 185, 127-135. ISSN: 0168-1605.

Ruggirello M., **Dolci P.**, Cocolin L. (2014). Detection and viability of *Lactococcus lactis* throughout cheese ripening. *PLOS ONE* 9(12): e114280. ISSN: 1932-6203. *R.M. and D.P. contributed equally to this article.

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, 127-135. ISSN: 69-78.

Ruggirello M., Cocolin L., **Dolci P.** (2016). Fate of *Lactococcus lactis* during late ripening in cheese models. *Food Microbiology*, 59:112-118.

Visintin S., Lacerda Ramos C., Batista N.N., **Dolci P.**, Freitas Schwan R., Cocolin L. (2017). Impact of *Saccharomyces cerevisiae* and *Torulaspora delbrueckii* starter cultures on cocoa beans fermentation. *International Journal of Food Microbiology* (accepted).

Dolci P. and Cocolin L. (2017). Direct application of rep-PCR on type I sourdough matrix to monitor the dominance and persistence of a *Lactobacillus plantarum* starter throughout back-slopping. *Journal of Food Science* (accepted).

ATTIVITA' DIDATTICA

CORSI IN AFFIDAMENTO

Corso di Laurea in Tecnologie alimentari – Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali ed Alimentari di Torino.

A partire dall'anno accademico 2008/2009 è titolare del Corso di Microbiologia generale (8 CFU).

Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie alimentari – Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali ed Alimentari di Torino.

A partire dall'anno accademico 2013/2014 è titolare del Corso di Laboratorio di microbiologia delle fermentazioni alimentari (4 CFU).

Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari – Facoltà di Agraria di Torino.

Nell'anno accademico 2011/2012 è stata titolare del Corso di Biotecnologie microbiche (6 CFU).

Corso di Laurea in Tecnologie alimentari per la Ristorazione – Facoltà di Agraria di Torino.

Negli anni accademici 2006/2007, 2007/2008 e 2008/2009 è stata titolare del Corso di Microbiologia generale (5 CFU).

Scuola Universitaria Interfacoltà per le Biotecnologie – Università di Torino.

Negli anni accademici 2005/2006, 2006/2007, 2007/2008 e 2008/2009 è stata titolare del Corso di Microbiologia agraria (4 CFU).

Master Universitario Interfacoltà di II livello in Qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità della filiera del latte – Università di Torino.

A partire dall'anno accademico 2012/2012 è titolare del modulo Aspetti microbiologici delle trasformazioni lattiero casearie (4 CFU) del Corso di Processi di trasformazione e caratterizzazione dei prodotti e tracciabilità.

Master Universitario Interfacoltà di I livello in Responsabilità e gestione della qualità nell'impresa alimentare – Università di Torino.

Nell'anno accademico 2010/2011 è stata titolare del modulo Analisi microbiologiche degli alimenti (3 CFU) del Corso integrato Processi produttivi.

Scuola Interateneo di Specializzazione per la formazione degli Insegnanti della Scuola Secondaria - SIS Piemonte.

Nell'anno accademico 2006/2007 è stata titolare del Corso di Microbiologia degli Alimenti II (3 CFU).

RELATORE di TESI

Relatrice di 12 tesi di Laurea Magistrale e 45 tesi di Laurea di I livello in Corsi di Laurea afferenti al DISAFA; Università di Torino.

Tutor di 1 tesi di Dottorato di Ricerca in "Agriculture, Forest and Food Science", Università di Torino - ciclo XXVIII presso "Doctoral School of Sciences and Innovative Technologies".