



Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Nome / Cognome Giovanni Pezzotti

Incarichi ed esperienza professionale

Date	1 agosto 2020 - oggi
Lavoro o posizioni ricoperte	Dirigente Responsabile Struttura Complessa Ricerca e Sviluppo - Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria Marche
Date	1 gennaio 2016 – 31 luglio 2020
Posizione ricoperta	Responsabile Dipartimento Sanità animale - Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria Marche
Date	1 Gennaio 2012 – 31 luglio 2020
Lavoro o posizione ricoperti	Dirigente Responsabile Struttura Complessa Ricerca e Sviluppo - Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria Marche
Date	16 Novembre 2009 – 31 dicembre 2011
Posizione ricoperta	Dirigente Responsabile Struttura Complessa Sicurezza Alimentare - Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria Marche
Date	1 gennaio 2005 - 15 novembre 2009
Posizione ricoperta	Dirigente Responsabile del laboratorio di Diagnostica di Base - Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria Marche
Date	15 dicembre 2002 - 31 dicembre 2004
Posizione ricoperta	Dirigente Responsabile dell'Unità Operativa Specialistica Tecnologie Alimentari - Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria Marche
Date	1 marzo 1998 - 14 dicembre 2002
Posizione ricoperta	Dirigente settore microbiologia degli alimenti di origine animale – Direzione del Laboratorio autocontrollo (dal 19 gennaio 1999 al 14 dicembre 2002) - Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
Date	8 aprile 1991 – 28 febbraio 1998
Posizione ricoperta	Dirigente settore microbiologia degli alimenti di origine animale - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise

Altri incarichi

Date	19 aprile 2006 – 10 giugno 2006
Posizione ricoperta	Responsabile <i>pro tempore</i> della Sezione diagnostica di Terni (Struttura Complessa) - Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria Marche
Date	21 novembre 2007 - 30 giugno 2008
Posizione ricoperta	Incarico di Direttore Sanitario - Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria Marche
Date	6 novembre 2013 - 31 dicembre 2014
Posizione ricoperta	Responsabile <i>ad interim</i> della struttura complessa Diagnostica di Base e Benessere animale - Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria Marche

Istruzione e formazione

1989	Laurea in Medicina Veterinaria (Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Perugia) (23 febbraio 1989)
1990-1991	Specializzazione in Sanità Animale e Igiene dell'allevamento e delle produzioni animali– Durata 2 anni (Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli studi di Pisa) (28/11/1991)
1993	Corso "Basic Veterinary Epidemiology" organizzato dall'USDA-APHIS, tenutosi presso la Facoltà di Medicina Veterinaria della Università del Colorado - Fort Collins, Colorado (USA) 4-15 Gennaio 1993
1995	Corso "Developing your Company HACCP plan for the Meat and Poultry Industry" American Meat Institute Foundation - The Food Processors Institute - Little Rock - Arkansas (USA) 13-16 Marzo 1995
1995	"Advanced Course in Food Microbiology" Università di Guildford - Surrey (UK) 16 Luglio - 5 Agosto 1995
2006	Corso di Perfezionamento in "Programmazione, Organizzazione e Gestione delle Aziende e dei Servizi Sanitari" nell'anno accademico 2005/2006, durata mesi 12, conseguimento:16/12/2006- Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma
2006	Corso di Formazione Manageriale "Il governo clinico nelle strutture complesse della Aziende Sanitarie dell'Umbria" (anno 2008 – IV edizione) presso la Scuola Regionale di Sanità "Villa Umbra" di Perugia Durata corso 63 Ore - Data di conseguimento: 31/12/2006
2008	Corso di Formazione Manageriale per Direttori Sanitari di Aziende Sanitarie "Le Competenze per la Governance dei Sistemi Sanitari" organizzato dalla Regione dell'Umbria e tenutosi presso la Sede della Scuola Regionale di Sanità - Villa Umbra – Perugia - durata 140 ore – Data di conseguimento 25 marzo 2009.
2016	Corso annuale per responsabili di struttura complessa presso la Scuola Regionale di Sanità "Villa Umbra" di Perugia Durata corso 120 Ore - Data di conseguimento: 26/01/2016

**Capacità e
competenze
personali**

Le mie competenze professionali nel tempo si sono evolute nei seguenti settori:

1. applicazione della diagnostica microbiologica al controllo della qualità di alimenti di origine animale e destinati all'alimentazione animale, ed allo studio delle problematiche inerenti la contaminazione batterica dei prodotti, con particolare riferimento alla contaminazione da agenti di tossinfezione alimentare
2. gestione dell'attività ufficiale di controllo microbiologico e chimico sugli alimenti di origine animale;
3. studio epidemiologico dei focolai di tossinfezione alimentare, con particolare riferimento alla Salmonellosi ed alle infezioni da *Campylobacter* e del collegamento dell'infezione umana con la presenza degli agenti patogeni nelle popolazioni animali e nei prodotti di origine animale;
4. sviluppo e messa a punto di tecniche diagnostiche microbiologiche da applicare al controllo degli alimenti di origine animale;
5. sviluppo di procedure di controllo di qualità delle produzioni basate su sistemi Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP), loro applicazione ai processi di produzione e trasformazione degli alimenti di origine animale, ed elaborazione di manuali di autocontrollo presso aziende agroalimentari;
6. gestione dell'attività analitica microbiologica e chimica di alimenti in favore di operatori privati;
7. sviluppo e gestione di metodiche di controllo per la rilevazione di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti;
8. attività diagnostica e di ricerca relativa alle zoonosi ed alle patologie di animali da affezione e delle specie animali da reddito;
9. antimicrobico resistenza;
10. definizione di strumenti di valutazione dell'appropriatezza diagnostica in medicina veterinaria.
11. applicazione dei principi e sistemi di controllo di qualità all'attività di laboratori (accreditamento UNI/EN 17025).

Per quanto riguarda le attività di ricerca scientifica, ho partecipato, in qualità di responsabile scientifico o di responsabile di unità operativa, alla realizzazione di progetti di ricerca finanziati dal Ministero della Salute inerenti:

1. la contaminazione microbiologica degli alimenti di origine animale (*C. botulinum*, *Campylobacter spp.*, *Escherichia coli* O157:H7);
2. la rilevazione di Organismi Geneticamente Modificati (OGM) negli alimenti;
3. lo studio delle zoonosi trasmesse dal suino;
4. la comunicazione del rischio alimentare;
5. l'antimicrobico resistenza negli allevamenti bovini.

Ho partecipato in qualità di responsabile di unità operativa al progetto "Novel and Improved Nanomaterials, Chemistries and Apparatus for Nano-Biotechnology" – NACBO (VI Programma Quadro Ricerca Europea).

Sono Autore o Co-autore di 44 pubblicazioni scientifiche su riviste scientifiche *peer reviewed*, ulteriori lavori su riviste non impattate o presentati in occasione di congressi nazionali o internazionali (attualmente H-index 14)(vedasi elenco allegato alla domanda).

Negli ultimi 5 anni sono stato referente per IZSUM, dei seguenti progetti regionali di innovazione tecnologica nel settore zootecnico nell'ambito dei programmi di sviluppo rurale (PSR Umbria e PSR Marche)

1. Life Chick (Misura 16.1 PSR Regione Marche) Riduzione dell'utilizzo degli antimicrobici nell'allevamento avicolo;
2. Livestock smart farming (Misura 16.1 PSR Regione Umbria) Innovazione tecnologica nelle aziende zootecniche dell'Umbria per il miglioramento del benessere animale;
3. Abriopack(Misura 16.1 PSR Regione Marche) Riduzione dell'impatto ambientale e riduzione dell'utilizzo degli antimicrobici nell'allevamento avicolo;
4. Monitorsan (Misura 16.1 PSR Regione Umbria) Utilizzo di strumenti innovativi per il monitoraggio dello stato sanitario rispetto alle malattie endemiche negli allevamenti Umbri;

Sono inoltre referente tecnico per IZSUM per i seguenti progetti finanziati dalla regione Umbria:

1. Misura 14.1 Benessere Animale (Supporto alla Regione Umbria per la corretta applicazione delle misure finalizzate al miglioramento delle condizioni di benessere animale negli allevamenti regionali);
2. CRIVAT - Centro Regionale Integrato per la Ricerca biomedica e dei servizi sanitari e per la Valutazione delle Tecnologie sanitarie (HTA) del Servizio Sanitario Regionale dell'Umbria.

Sono infine coinvolto nel progetto Progetto "LEO: Livestock Environment Opendata - Piattaforma Opendata per la Zootecnia" Programma di Sviluppo Rurale Nazionale 2014-2020 – sottomisura 16.2.

Per quanto riguarda il mio impegno nell'ambito dei progetti di Cooperazione Istituzionale Internazionale nel biennio 2000/2001:

1. ho partecipato come esperto al "Twinning Project BG 9806 - 01- 01" per l'adeguamento del sistema di controllo degli alimenti di origine animale della Bulgaria allo standard dell'Unione Europea;
2. ho partecipato come esperto al "Twinning Project SL 99 IB AG 01" per l'adeguamento del sistema di controllo degli alimenti di origine animale della Slovenia allo standard dell'Unione Europea;

Negli ultimi 5 anni sono stato coinvolto del coordinamento delle attività di IZSUM nell'ambito dei progetti di cooperazione istituzionale internazionale per il settore veterinario e di sicurezza alimentare nei Paesi in pre-adesione Comunitaria. In particolare:

3. sono stato nominato Project Leader del "Twinning project MK10-IB-AG-01 - Acquis for food safety, veterinary and phytosanitary policy" in favore della Repubblica di Macedonia - FYROM (2015/2016);
4. sono stato o sono, al momento, referente tecnico di IZSUM per i progetti di cooperazione istituzionale internazionale in :
 - a) Repubblica di Macedonia – FYROM (Twinning MK 12 IB AG 01 "Further development of competent authorities control systems to protect the human, animal and plant health);
 - b) Repubblica Serba (Twinning SR 14 IPA AG 02 17 "Strengthening capacities for implementation and further development of the legislative framework in the field of organic production and food quality policy");
 - c) Repubblica dell'Azerbaijan (Twinning AZ15/ENI/AG/01/18 "Strengthening the Capacity of the Ministry of Agriculture to improve effectiveness and efficiency of state support to agriculture").
5. sono stato inoltre coinvolto nella presentazione di proposte di progetti di cooperazione italiana in Macedonia, Turchia, Armenia e Bosnia-Herzegovina.

Negli ultimi anni ho inoltre favorito e mantenuto dei rapporti con la Facoltà di Medicina Veterinaria di Istanbul (Turchia) e con l'Università degli studi di Villa Maria (Cordoba) e Chilecito La Rioja (Argentina) per favorire la stipula di convenzioni di collaborazione per attività didattiche e di ricerca comuni.

Ulteriori informazioni

Per conto di IZSUM ho partecipato alle iniziative relative alla Strategia Nazionale per le Aree Interne del Paese (SNAI), gestita dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri, partecipando ad incontri ed alla elaborazione di documenti progettuali.

Per conto di IZSUM ho partecipato al gruppo di lavoro organizzato dal CREA (Consiglio per la Ricerca in Agricoltura) nel progetto "Rete Rurale Nazionale 2014 -2020. Scheda progettuale 18.1 – Statistiche ed analisi per la politica agricola e di sviluppo rurale"

Sono referente per conto di IZSUM dei rapporti con APRE (Agenzia Per la Promozione della Ricerca Europea).

Dal 1998 al 2002 sono stato membro del gruppo di lavoro UNI (Ente Nazionale Italiano di Unificazione) di analisi microbiologica degli alimenti.

Dal 2013 al 2019 sono stato membro e vice Presidente del Consiglio Direttivo della Società Italiana di Diagnostica di Laboratorio Veterinaria (SIDILV).

Sono stato incaricato come valutatore esterno (anni 2018, 2019 e 2020) dei progetti di Ricerca Corrente dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie.

Sono Membro dell'*Editorial Board* della rivista Veterinaria Italiana.

Sono stato Presidente della commissione di concorso presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana per l'assegnazione dell'Unità Operativa Complessa Direzione Operativa Igiene delle Produzioni e Salute Animale (2018)

Sono stato Membro della commissione di concorso presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno per l'assegnazione dell'Unità Operativa Complessa Epidemiologia e Biostatistica (2017).

Sono stato valutato idoneo e sono presente nell'Elenco Nazionale di soggetti idonei alla nomina di Direttore Generale delle Aziende Sanitarie Locali, delle Aziende Ospedaliere e degli altri Enti del Servizio Sanitario Nazionale (Idoneità per gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali - aggiornata al 2020)

Pubblicazioni su riviste peer reviewed

1. De Medici D., Pezzotti G., Marfoglia C. Caciolo D., Foschi G., Orefice L. Comparison between ICS-VIDAS, MSRV, and Standard cultural method for salmonella recovery in poultry meat. *International Journal of Food Microbiology* – 1998 Vol 45, Pag 205 –210
2. Del Grosso M., Caprioli A., Chinzari P., Fontana M.C., Pezzotti G., Manfrin A., Di Giannatale E., Goffredo E., Pantosti A. Detection and characterization of vancomycin-resistant enterococci in farm animals and raw meat products in Italy. 2000. *Microbial drug resistance*. 6, 4, 313-318
3. Pezzotti G., Serafin A., Luzzi I., Mioni R., Milan M., Perin R. Occurrence and antimicrobial resistance of *Campylobacter jejuni* and *Campylobacter coli* in animals and meat in north-eastern Italy. 2003. *Int. J. Food Microbiol.* 82, 281-287
4. G. Conedera, P. Dalvit, M. Martini, G. Galiero, M. Gramaglia, E. Goffredo, G. Loffredo, S. Morabito, D. Ottaviani, F. Paterlini, G. Pezzotti, M. Pisanu, P. Semprini, A. Caprioli. 2004. Verocytotoxin-producing *Escherichia coli* O157 in minced beef and dairy products in Italy. *Int J Food Microbiol* vol 96, 67-73.
5. F. Martelli, A. Caprioli, I. Di Bartolo, V. Cibir, G. Pezzotti, F. Ruggeri, F. Ostanello. Detection of Torque Teno Virus (TTV) in Italian pig herds. *J Vet Med B Infect Dis Vet Public Health*. 2006 Jun;53(5):234-8
6. G. Amagliani, C. Giammarini, E. Omiccioli, E. G. Merati, G. Pezzotti, G. Filippini, G. Brandi, M. Magnani. 2006. A combination of diagnostic tools for rapid screening of ovine listeriosis. *Res Vet Sci*. 2006 Oct;81(2):185-189.
7. C. Tiberi, Manuali E., Filippini G., Aloisio F., Mangili P.M., Pezzotti G. 2005. Ki-67 expression in rumen tissues of ovine fed on genetically modified maize. *Proceeding of the 31st National Congress of the Italian Society of Histochemistry*. *European Journal of Histochemistry*. 49-1. 28.
8. Dionisi A, Carattoli A., Luzzi I., Magistrali C., Pezzotti G. 2006. Molecular genotyping of salmonella enterica abortusovis by pulsed field gel electrophoresis. *Vet. Microbiol.* 116, 217-223.
9. Aloisio F, Filippini G, Antenucci P, Lepri E, Pezzotti G, Cacciò SM, Pozio E. Severe weight loss in lambs infected with *Giardia duodenalis* assemblage B. *Veterinary parasitology*. 2006;142(1-2):154-158.)
10. Magistrali, C.; Dionisi, A.; De Curtis, P.; Cucco, L.; Vischi, O.; Scuota, S.; Zicavo, A.; Pezzotti, G. 2007. Contamination of *Salmonella* spp. in a pig finishing herd, from the arrival of the animals to the slaughterhouse. *Research in Veterinary Science*. 2008 Oct; 85(2):204-207
11. Filippini G., Pezzotti G., Fogliani A. 2007. Approccio diagnostico alla malattia respiratoria del bovino. *Large Animal Review* Ottobre 2007 N° 5 pag. 223-227.
12. Barocchi S., Calza L., Blasi G., Briscolini S., De Curtis M., Palombo B., Cucco L., Postacchini M., Sabbatini M., Graziosi T., Nardi S., Pezzotti G. 2008. Evaluation of a rapid molecular method for detection of *Listeria monocytogenes* directly from enrichment broth. *Food Control*, 19; 750-756.
13. Petruzzelli A, Blasi G, Masini L, Calza L, Duranti A, Santarelli S, Fisichella S, Pezzotti G, Aquilanti L, Osimani A, Tonucci F. Occurrence of *Listeria monocytogenes* in Salami Manufactured in the Marche Region (Central Italy). *J Vet Med Sci*. 2009 Dec 25.
14. Petrini S., Barocchi S., Gavaudan S., Villa R., Briscolini S., Sabbatini M., Mattozzi C., Barchiesi F., Salamida S., Ferrari M., Paniccia M., Pezzotti G. 2009. Detection of porcine circovirus type 2 (PCV2) from wild boars in central Italy. *European Journal of Wildlife Research*, 55, 5, 465-469
15. Martella V, Bányai K, Lorusso E, Bellacicco AL, Decaro N, Mari V, Saif L, Costantini V, De Grazia S, Pezzotti G, Lavazza A, Buonavoglia C. 2008. Genetic heterogeneity of porcine enteric caliciviruses identified from diarrhoeic piglets. *Virus Genes*.36 (2):365-73.
16. Martella V, Bányai K, Lorusso E, Bellacicco AL, Decaro N, Camero M, Bozzo G, Moschidou P, Arista S, Pezzotti G, Lavazza A, Buonavoglia C *Vet Microbiol*. 2007 Prevalence of group C rotaviruses in weaning and post-weaning pigs with enteritis. 20;123(1-3):26-33.
17. Martella V, Ciarlet M, Bányai K, Lorusso E, Arista S, Lavazza A, Pezzotti G, Decaro N, Cavalli A, Lucente MS, Corrente M, Elia G, Camero M, Tempesta M, Buonavoglia C. 2007. Identification of group A porcine rotavirus strains bearing a novel VP4 (P) Genotype in Italian swine herds. *J Clin Microbiol*. 45(2):577-80.

18. Magistrali C. F., D'Avino N., Ciuti F., Cucco L., Maresca C., Pniccià M., Scoccia E., Tentellini M., Pezzotti G. 2011. Longitudinal study of fecal Salmonella shedding by sows. *J. Swine Health Prod.* 19 (6): 326-330
19. Galluzzi L, Chiarantini L, Pantucci E, Curci R, Merikhi J, Hummel H, Bachmann PK, Manuali E, Pezzotti G, Magnani M. 2012. Development of a multilevel approach for the evaluation of nanomaterials toxicity. *Nanomedicine.* 7(3); 393-409.
20. Forti K., Rizzo G., Cagiola M., Ferrante G., Marini C., Feliziani F., Pezzotti G., De Giuseppe A. Identification of a novel overlapping sequential E epitope (E') on the bovine leukemia virus SU glycoprotein and analysis of immunological data. *Veterinary Microbiology* 172 (2014) 157-167.
21. D'Avino N., Filippini G., Biagetti M., Ciullo M., Pezzotti G., Manuali E., Pavone S., Paniccià M., Giachin G., Andreoletti O., Legname G., Leita L. Effetto degli acidi umici sull'infettività della scrapie valutata sperimentalmente in un gruppo di agnelli: risultati preliminari. *Large animal review* 4 (1), 173, 2014
22. D'Avino N., Cucco L., Betti Sorbelli V., Ciuti F., Ortenzi R., Paniccià M., Staffolani M., Pezzotti G., Magistrali C.F. Diffusione di salmonella spp. lungo la filiera produttiva suina in italia centrale. *Large Animal Review.* 2014, 20:157-163
23. Magistrali CF, Cucco L, Manuali E, Sebastiani C, Farneti S, Ercoli L, Pezzotti G. Atypical Yersinia pseudotuberculosis serotype O:3 isolated from hunted wild boars in Italy. *Vet Microbiol.* 171 (2014): 227-231.
24. Curcio L., Sebastiani C., Ceccobelli S., Vaccari G., Pezzotti G., Lasagna E., Biagetti M.. PRNP polymorphisms in four Italian sheep breeds. *Livestock science* 2015 181,38-42
25. Curcio L., Lasagna E., Sarti F.M., Sebastiani C., Pezzotti G., Biagetti M. Biodiversity and genetic polymorphism against scrapie in Sopravissana sheep breed. *Italian journal of animal science* 14, 690-693, 2015;
26. Magistrali CF, Cucco L, Pezzotti G, Farneti S, Cambiotti V, Catania S, Prati P, Fabbi M, Lollai S, Mangili P, Sebastiani C, Bano L, Dionisi AM, Luzzi I.Characterisation of Yersinia pseudotuberculosis isolated from animals with yersiniosis during 1996-2013 indicates the presence of pathogenic and Far Eastern strains in Italy.*Vet Microbiol.* 2015 Oct 22;180(1-2):161-6.: 0.1016/j.vetmic.2015.08.020. Epub 2015 Sep 4.
27. Drumo R, Pesciaroli M, Ruggeri J, Tarantino M, Chirullo B, Pistoia C, Petrucci P, Martinelli N, Moscati L, Manuali E, Pavone S, Picciolini M, Ammendola S, Gabai G, Battistoni A, Pezzotti G, Alborali GL, Napolioni V, Pasquali P, Magistrali CF. Salmonella enterica Serovar Typhimurium Exploits Inflammation to Modify Swine Intestinal Microbiota. *Front Cell Infect Microbiol.* 2016 Jan 22;5:106. doi: 10.3389/fcimb.2015.00106. eCollection 2015
28. Magistrali CF, Maresca C, Cucco L, Bano L, Drigo I, Filippini G, Dettori A, Broccatelli S, Pezzotti G. Prevalence and risk factors associated with Clostridium difficile shedding in veal calves in Italy.*A naerobe.* 2015 Jun;33:42-7. doi: 10.1016/j.anaerobe.2015.01.010. Epub 2015 Jan 29.
29. Magistrali CF, Cucco L, Manuali E, Sebastiani C, Farneti S, Ercoli L, Pezzotti G. Atypical Yersinia pseudotuberculosis serotype O:3 isolated from hunted wild boars in Italy.*Vet Microbiol.* 2014 Jun 25;171(1-2):227-31. doi: 10.1016/j.vetmic.2014.03.010. Epub 2014 Mar 18
30. A Carattoli 1 , L Villa 1 , C Feudi 1 2 , L Curcio 3 , S Orsini 3 , A Luppi 4 , G Pezzotti 3 , CF Magistrali 3 . Novel plasmid-mediated colistin resistance mcr-4 gene in Salmonella and Escherichia coli, Italy 2013, Spain and elgium, 2015 to 2016 Eurosurveillance, Volume 22, Issue 31, 03 August 2017
31. Pesciaroli M., Cucco L., De Luca S., Massacci F.R., Maresca C., Medici L., Paniccià M., Scoccia E., Staffolani M., Pezzotti G., Magistrali C.F..Association between pigs with high caecal Salmonella loads and carcass contamination. *Int J Food Microbiol.* 2017 Feb 2;242:82-86. doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2016.11.021.
32. Serroni A., Magistrali C.F., Pezzotti G., Bano L., Pellegrini M., Severi G., Di Pancrazio C., Luciani M., Tittarelli M., Tofani S., De Giuseppe A. Expression of deleted, atoxic atypical recombinant beta2 toxin in a baculovirus system and production of polyclonal and monoclonal antibodies. *Microb Cell Fact* (2017) 16:94 DOI 10.1186/s12934-017-0707-8;
33. Massacci FR, Magistrali CF, Cucco L, Curcio L, Bano L, Mangili P, Scoccia E, Bisgaard M, Aalbæk B, Christensen H. Characterization of Pasteurella multocida involved in rabbit infections. *Vet Microbiol.* 2018 Jan;213:66-72. doi: 10.1016/j.vetmic.2017.11.023. Epub 2017 Nov 21;
34. Curcio L, Luppi A, Bonilauri P, Gherpelli Y, Pezzotti G, Pesciaroli M, Magistrali CF. Detection of the colistin resistance gene mcr-1 in pathogenic Escherichia coli from pigs affected by post-weaning diarrhoea in Italy. *J Glob Antimicrob Resist.* 2017 Sep;10:80-83. doi: 10.1016/j.jgar.2017.03.014. Epub 2017 Jul 6;

35. Cucco L, Massacci FR, Sebastiani C, Mangili P, Bano L, Cocchi M, Luppi A, Ortenzi R, Pezzotti G, Magistrali CF. Molecular characterization and antimicrobial susceptibility of *Pasteurella multocida* strains isolated from hosts affected by various diseases in Italy. *Vet Ital.* 2017 Mar 31;53(1):21-27. doi: 10.12834/VetIt.661.3256.2;
36. Pesciaroli M, Cucco L, De Luca S, Massacci FR, Maresca C, Medici L, Paniccià M, Scoccia E, Staffolani M, Pezzotti G, Magistrali CF. Association between pigs with high caecal *Salmonella* loads and carcass contamination. *Int J Food Microbiol.* 2017 Feb 2;242:82-86. doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2016.11.021. Epub 2016 Nov 23;
37. P Mazzone, S Corneli, A Di Paolo, C Maresca, A Felici, M Biagetti, M Ciullo, C Sebastiani, G Pezzotti, S Leo, M Ricchi, N Arrigoni "Survival of *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis* in the intermediate and final digestion products of biogas plants", *J Appl Microbiol.* 2018 Jul;125(1):36-44. doi: 10.1111/jam.13762. Epub 2018 Apr 16;
38. Multiresistant *Brachyspira hyodysenteriae* shedding by pigs during the fattening period. Massacci FR, De Luca S, Cucco L, Tentellini M, Perreten V, Pezzotti G, Magistrali CF. *Vet Rec.* 2018 Jun 27. pii: vetrec-2018-104886. doi: 10.1136/vr.104886. [Epub ahead of print]
39. Chiara Francesca Magistrali, Ludovica Curcio, Andrea Luppi, Giovanni Pezzotti, Serenella Orsini, Silvia Tofani, Claudia Feudi, Alessandra Carattoli, Laura Villa. Mobile Colistin Resistance Genes in *Escherichia coli* from Pigs Affected by Colibacillosis, *International Journal of Antimicrobial Agents* (2018), doi: <https://doi.org/10.1016/j.ijantimicag.2018.08.008>
40. Brenciani, Andrea; Fioriti, Simona; Morroni, Gianluca; Cucco, Lucilla; Morelli, Alessandra; Pezzotti, Giovanni; Paniccià, Marta; Antonelli, Alberto; Magistrali, Chiara; Rossolini, Gian Maria; Giovanetti, Eleonora. 2018. Detection of a porcine *Enterococcus faecium* isolate carrying the novel phenicol-oxazolidinone-tetracycline resistance gene *poxtA*, *J Antimicrob Chemother* doi:10.1093/jac/dky505
41. Romana Massacci, Silvia Tofani, Claudio Forte, Micol Bertocchi, Carmela Lovito, Serenella Orsini, Michele Tentellini, Lucia Marchi, Gaetan Lemonnier, Diana Luise, Fany Blanc, Adrien Castinel, Claudia Bevilacqua, Claire Rogel-Gaillard, Giovanni Pezzotti, Jordi Estelle, Paolo Trevisi, Chiara Francesca Magistrali. Host genotype and amoxicillin administration affect the incidence of diarrhoea and faecal microbiota of weaned piglets during a natural multiresistant ETEC infection. *J Anim Breed Genet.* 2019;00:1–13. <https://doi.org/10.1111/jbg.12432>
42. Pesciaroli M. , Magistrali C.F. , Filippini G. , Epifanio E.M. , Lovito C. , Marchi L. , Maresca C., Massacci F.R. , Orsini S. , Scoccia E. , Tofani S., Pezzotti G. Antibiotic-resistant commensal *Escherichia coli* are less frequently isolated from poultry raised using non-conventional management systems than from conventional broiler [published online ahead of print, 2019 Oct 22]. *Int J Food Microbiol.* 2019;314:108391. doi:10.1016/j.ijfoodmicro.2019.108391;
43. Francesca Romana Massacci , Alessandra Morelli, Lucilla Cucco, Adrien Castinel, Roberta Ortenzi, Silvia Tofani, Giovanni Pezzotti, Jordi Estellé, Marta Paniccià and Chiara Francesca Magistrali. Transport to the Slaughterhouse Affects the *Salmonella* Shedding and Modifies the Fecal Microbiota of Finishing Pigs. *Animals* 2020, 10(4), 676; <https://doi.org/10.3390/ani10040676>.
44. Ferroni L., Lovito C., Scoccia E., Dalmonte G., Sargenti M., Pezzotti G., Maresca C., Forte C., Magistrali C.F. Antibiotics consumption on dairy and beef cattle farms in central Italy based on paper registers. *Antibiotics* 2020, 9, 273; doi:10.3390/antibiotics9050273

Capitoli di libri

1. Luzzi I., Pezzotti G. *Campylobacter* spp. (2005) in "Trattato sulle infezioni e tossinfezioni alimentari". Rondanelli, Fabbi, Marone. 303 – 318;
2. Biguzzi V, Pezzotti G., Gianfranceschi M. V., De Medici D. (2012) Tracing the source of persistent contamination of ready-to-eat chicken products with *Listeria monocytogenes* in Italy. IN Case studies in food and authenticity – Lessons from real life situations, Edited by J. Hoorfar, Woodhead publishing (pagg 102-109).

Pubblicazioni su riviste nazionali

1. Pezzotti G., Lelli R., Semprini P., Matteucci O., Giovannini A. (1992) - Il controllo di qualità in una azienda che produce carni avicole. Vet. It., 3, 17-18
2. Semprini P., Calvarese S., Pezzotti G., Achene L., D'Angelo A.M. (1992)- Attività antimicrobica di sostanze impiegate nella produzione di mangimi. Vet. It., 4, 22-24
3. Semprini P., Di Giannatale E., Scacchia M., Pezzotti G., Lelli R., Gatti A., Cerulli G. (1993) - Studio epidemiologico su alcuni casi di *S. enteritidis* nella regione Abruzzo. Atti del XXI Convegno Nazionale AMCLI - Microbiologia Medica, 2, 233-234.
4. Migliorati G., Capua I., Fico R., Pezzotti G. (1992) Introduzione alle problematiche sanitarie dell'allevamento dello struzzo (*Struthio Camelus*) . Vet. It.,4, 47-52
5. Caporale V.P., Lelli R., Pezzotti G., Migliorati G.(1993) "Le BPL nel controllo degli alimenti di origine animale". Ing. Alim., 6, 15-19.
6. Pezzotti G., Mancini M., Migliorati G., Semprini P., Scacchia M., Toscani T. .1993. Studio della contaminazione da salmonelle nei mangimi in una azienda avicola ed analisi delle modalità di campionamento. Vet. It., 8, 12-14.
7. G. Migliorati, Cannassi E., Lauria F., Lelli M., Marconi M., Quercetti D., Pezzotti G., Semprini P., Valente R. 1993. Salmonellosi: un sistema di sorveglianza epidemiologica *ad hoc* nell'uomo e negli animali domestici. Vet. It., 8, 3-11.
8. Caporale V.P., Lelli R., Pezzotti G., Migliorati G. 1993. "Le BPL nel controllo degli alimenti di origine animale". Vet.It., 8, 52-56.
9. Migliorati G., I. Capua, G. Pezzotti, M. Scacchia, E. Di Giannatale. 1993. Patologie osservate nello struzzo (*Stuthio camelus*) nei laboratori dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale "G. Caporale". Vet. It., , 15-21
10. Semprini P., Battistini M.L., Foschi L., Migliorati G., Pezzotti G. 1995. Qualita' microbiologica della carne di pollo. Zootec. Int.7, 54-56
11. Pezzotti G., Semprini P., Capriotti A., Feliciani P., Battstini M.L. (1995): Valutazione dell'efficacia del trattamento termico sulla contaminazione microbica del mangime. Zootecnica International, Giugno 1996, 158-161
12. Pezzotti G., Mioni R., Grimaldi M., Ponzoni A. Valutazione microbiologica di carni macinate e preparazioni di carne. 2001. Ingegneria Alimentare. 2, 18-26
13. Pezzotti G. Bordin P. Utilizzo di alimenti geneticamente modificati nell'alimentazione animale. Rivista "Ambiente Risorse Salute" Novembre-Dicembre 2000; 25-29
14. Pezzotti G., Mioni R., Zago G., Canova P. Applicazione dell'HACCP e caratteristiche microbiologiche dei prodotti a base di carne elaborati in macelleria". Industrie alimentari. 2001. XL Ottobre 1033-1039
15. Dionisi A. M., Carattoli A., Pezzotti G., Seafin A., Luzzi I. Applicazione della real-time PCR all'identificazione di *C. coli* ciprofloxacina resistenti. 2002. Microbiologia medica. 17, 2, 185-186
16. R. Mioni, G. Pezzotti, A. Serafin. 2003. Il problema del *Campylobacter* nella Sanità pubblica. Bollettino di Microbiologia e Indagini di Laboratorio news. 9 (3): 14 – 17
17. R. Mioni, G. Pezzotti. 2004. Il problema del *Campylobacter* nella Sanità pubblica. Biologi Italiani, Anno XXIV, n.5, 15-18
18. Papa P., Biagetti M., Sebastiani C. Filippini G., Pezzotti G. Foglini A. Ciampolini R., Laudisio P., Ghiandoni S. 2004. Short tandem repeats (STR) per verificare la tracciabilità della carne suina. Industrie Alimentari 434, 43, 257-262.
19. Haouet M.N., Altissimi M. S. e Pezzotti G. (2005) Le micotossicosi. Annali di Igiene. 17, 3-4

20. Migliorati G., Pezzotti G, Principe V., Cerulli G., Del Gusto O., Di Nardo W., Di Ventura m., Flammini A., Giovannini A., Travaglino N.1996. Alimenti di origine suina: istituzione di un sistema di sorveglianza per la valutazione e analisi dei rischi di assumere salmonella con la dieta. Vet. It. 19, 60-67
21. Lombardo A., Pezzotti G., Valiani A., Galli T., Amatiste S., Guadagnoli C., Busani L, Brajon G. (2012) Elementi di valutazione del rischio da residui di antibiotici nel latte. Rapporti ISTISAN 12/50, pagg. 47 -52.
22. Ortenzi R., Valiani A., Scuota S., Roila R., Haouet M. N., Pezzotti G. 2013 Dinamica di comportamento di Salmonella spp. nella salsiccia stagionata umbra mediante Microbial Challenge Test. Industria conserve. Quaderno tecnico. Pagg. 8 -20
23. Daminelli P., Pongolini S., Cosciani Cunico E., Losio M. N., Barbuti S., Valiani A., Pezzotti G., Virgilio S., Mele P. 2013. Salmonella spp. in prodotti a base di carne: soluzioni innovative per affrontare un pericolo noto. Industria conserve. Quaderno tecnico. Pagg. 41 – 48

Luogo e Data

Perugia 3 agosto 2020