

FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Paolo Daminelli

E-mail [paolo.daminelli@izsler.it](mailto:paolo.daminelli@izsler.it)

Nazionalità Italiana

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) *Dal 01/01/2020*
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia Romagna – Sede di Brescia – Via Bianchi 7/9
- Tipo di azienda o settore Reparto Produzione Primaria
- Tipo di impiego Incarico di Alta Specializzazione - Responsabile del Centro di Referenza Nazionale per la Qualità del Latte bovino
- Principali mansioni e responsabilità  
Analisi previste dal Sistema di pagamento latte qualità su base regionale sui campioni di latte aziendali conferiti dai Primi Acquirenti e analisi su matrice latte o prodotti derivati richiesti da clienti privati (allevatori, caseifici, mangimifici). Controlli igienico sanitari e tecnologici della produzione primaria e dei prodotti di trasformazione lattiero-caseari. Supporto analitico alla Produzione Primaria e all'Industria di trasformazione lattiero-casearia per la caratterizzazione di tipo sanitario e tecnologico del latte e derivati nell'ambito del processo di produzione, ai fini della sicurezza alimentare e della qualità del prodotto.  
Responsabile Assicuratore Qualità dal 21/12/2020
  
- Date (da – a) *Dal 01/02/2019 al 31/12/2019*
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia Romagna – Sede di Brescia – Via Bianchi 7/9
- Tipo di azienda o settore Reparto Controllo Alimenti
- Tipo di impiego Incarico di Alta Specializzazione
- Principali mansioni e responsabilità  
*Responsabile attività del Laboratorio Supporto alle Produzioni ove svolge attività di:*
  - studio sulla dinamica di comportamento dei patogeni durante i processi di produzione (challenge test)
  - studio della dinamica di comportamento dei patogeni durante la vita commerciale dei prodotti (shelf life study)
  - validazione dei processi di produzione degli alimenti*Validazione dei piani H.A.C.C.P. aziendali, supporto alle aziende nell'adeguamento dei piani H.A.C.C.P. aziendali finalizzato all'analisi del rischio in ottemperanza a quanto previsto dalla normativa vigente*  
Supporto alle aziende nel percorso di adeguamento dei processi / prodotti nell'ambito dell'esportazione a livello comunitario ed extra comunitario (Export USA secondo la normativa FSIS, export Russia, Export Australia, etc.)
  
- Date (da – a) *Dal 01/06/2009 al 31/01/2019*
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia Romagna – Sede di Brescia – Via Bianchi 7/9

- Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
 

**Reparto Microbiologia Alimenti**  
**Responsabile Struttura Semplice Laboratorio di Microbiologia.**

*Responsabile attività del laboratorio di Microbiologia (analisi su campioni ufficiali, piani di monitoraggio Regionali, analisi su alimenti destinati all'esportazione negli USA, analisi di autocontrollo), ed attività di ricerca:*

  - studio sulla dinamica di comportamento dei patogeni durante i processi di produzione (challenge test)
  - studio della dinamica di comportamento dei patogeni durante la vita commerciale dei prodotti (shelf life study)
  - validazione dei processi di trattamento termico degli alimenti

*Validazione dei piani H.A.C.C.P. aziendali, supporto alle aziende nell'adeguamento dei piani H.A.C.C.P. aziendali finalizzato all'analisi del rischio in ottemperanza a quanto previsto dalla normativa vigente*

*Supporto alle aziende nel percorso di adeguamento dei processi / prodotti nell'ambito dell'esportazione a livello comunitario ed extra comunitario (Export USA secondo la normativa FSIS, export Russia)*
- Date (da – a)
 

*Dal 01/08/2002 al 31/05/2009*
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia Romagna – Sede di Brescia – Via Bianchi 7/9
- Tipo di azienda o settore
 

Dipartimento Alimenti e Sicurezza Alimentare – Reparto di Microbiologia Alimenti e Sorveglianza Epidemiologica
- Tipo di impiego
 

Veterinario Dirigente a tempo indeterminato
- Principali mansioni e responsabilità
 

*Coordinatore attività del laboratorio di Microbiologia e Parassitologia Alimenti (analisi su campioni ufficiali, piani di monitoraggio Regionali, analisi su alimenti destinati all'esportazione negli USA, analisi di autocontrollo, ricerca con applicazione di modelli matematici di microbiologia predittiva)*
- Date (da – a)
 

*Dal 01/06/2000 al 31/07/2002*
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia Romagna – Sede di Brescia – Via Bianchi 7/9
- Tipo di azienda o settore
 

Sezione Diagnostica Provinciale di Brescia
- Tipo di impiego
 

Veterinario Dirigente a tempo indeterminato.
- Principali mansioni e responsabilità
 

*Attività di Veterinario Sanità Animale (analisi necroscopiche, batteriologiche, parassitologiche, sierologiche)*
- Date (da – a)
 

*Dal 1998 al 31/05/2000*
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia Romagna – Sede di Brescia – Via Bianchi 7/9
- Tipo di azienda o settore
 

Dipartimento Alimenti e Sicurezza Alimentare
- Tipo di impiego
 

Veterinario Borsista presso il Reparto di Microbiologia Alimenti
- Principali mansioni e responsabilità
 

*Analisi microbiologiche sugli alimenti*
- Date (da – a)
 

*Dal 1996 al 1998*
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia Romagna – Sede di Brescia – Via Bianchi 7/9
- Tipo di azienda o settore
 

Dipartimento Alimenti e Sicurezza Alimentare
- Tipo di impiego
 

Veterinario Borsista Specializzando in Igiene e Tecnologia del latte e derivati
- Principali mansioni e responsabilità
 

*Analisi microbiologiche sugli alimenti*
- Date (da – a)
 

*Dal 1993 al 1995*
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia Romagna – Sede di Brescia – Via Bianchi 7/9
- Tipo di azienda o settore
 

Dipartimento VIII° - Laboratori del Centro Miglioramento Latte
- Tipo di impiego
 

Collaborazione gratuita in corso di preparazione tesi di laurea in medicina Veterinaria
- Principali mansioni e responsabilità
 

*Metodiche per la determinazione dei parametri di microbiologici / chimico fisici / merceologici / tecnologici del latte con approntamento di metodi di diagnosi di amstii batteriologiche*

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
 

1998
- Nome e tipo di istituto di istruzione o
 

Diploma di Specializzazione in Igiene e Tecnologia del latte e derivati conseguito presso l'Università degli

- formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
    - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
    - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
    - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Studi di Milano - Facoltà di Medicina Veterinaria

Diploma di Specializzazione post Laurea  
Votazione finale di 70/70

1995

Laurea in Medicina Veterinaria presso l'Università degli Studi di Milano

Medico veterinario  
Votazione finale di 99/110

1988

Diploma di Perito Agrario presso l'Istituto Tecnico Agrario Statale "G. Pastori" - Brescia

Perito Agrario  
Votazione finale di 51/60

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### PERSONALI

*Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.*

### PRIMA LINGUA

**Italiano**

### ALTRE LINGUE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

### Inglese

Ottima  
Sufficiente  
Buona

### CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

*Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.*

BUON ORATORE, DOTATO DI OTTIME CAPACITÀ DI RELAZIONARSI CON I COLLEGHI DI LAVORO. PRATICANTE MOLTI SPORT A LIVELLO AMATORIALE (SCI, SQUASH, TENNIS)

### CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

*Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.*

Dal 15/09/2020 Responsabile del Centro di Referenza Nazionale per la Qualità del Latte bovino c/o Izsler

Dal 2019 Referente per Izsler del Gruppo di Lavoro per classificazione formaggi e definizione di concentrazione di aflatossina M1 nei formaggi

Dal 2017 membro del *Expert in the field of Contamination of Food Chain – Join Health and Agriculture and Food Group (JHAFG) della NATO*

Dal 2009 Inserito nel Experts Database Panels dell'EFSA

Dal 2007 Referente per l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna del Laboratorio Nazionale di Riferimento per Stafilococchi coagulasi positivi, compreso *S. aureus* con sede presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

Dal 2002 Membro, presso il Ministero della Salute, del Gruppo di esperti in microbiologia e procedure FSIS nelle attività di verifica dei laboratori che eseguono controllo ufficiale dei prodotti a base di carne suina destinati all'esportazione negli USA.

Dal 2002 Referente gruppo "Microbiologia degli alimenti" dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna.

2003 Responsabile Scientifico Progetto di ricerca corrente 2003 "Studio dei termini di sicurezza alimentare dei cibi destinati all'alimentazione dei bambini oncematologici sottoposti a chemioterapia e/o trapianto di midollo osseo"

2008 Responsabile scientifico Progetto di ricerca corrente "Approntamento di un pannello di piatti sicuri destinati a bambini neutropenici in fase di post-trapianto di midollo"  
2003 Responsabile U.O. Progetto di ricerca corrente 2003 "Strategie di impiego di colture starter di batteri lattici produttori di batteriocine nella fabbricazione di formaggi e salumi fermentati al fine di prevenire la diffusione di patogeni" - Capofila Dott. Telemaco Cenci.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE  
*Con computer, attrezzature specifiche,  
macchinari, ecc.*

Buona conoscenza programmi Word, Excel, Power point, Internet

**ATTIVITA' COME DOCENTE**  
*Presso Università, scuole superiori, ecc.*

2019: Docente presso la Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di origine Animale presso l'Università degli Studi di Bari – Facoltà di Medicina Veterinaria

2017: EuropeAid/137237/DH/SER/XK: "Support in the development and implementation of Food Safety and Sanitary and Phytosanitary Controls in Kosovo" - SNKE 06 Official controls planning Expert 1 – Microbiology.

2015: EXPERT MISSION ON EU REGULATIONS ON NON- PASTEURIZED CHEESE AND THEIR IMPLEMENTATION IN THE EU MEMBER STATES ON 27/05/2015 09:30 - 28/05/2015 12:30 SEOUL REFERENCE CODE: AGR IND/EXP 59320

2003 Incarico di docente presso l'Università degli Studi di Parma – Facoltà di Medicina Veterinaria – Scuola di Specializzazione in Patologia Suina

Dal 2003 Incarico di docente presso l'Università degli Studi di Brescia – Facoltà di Medicina e Chirurgia – Corso di Laurea in tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

**ATTIVITA' COME FORMATORE**  
*Indicare Ente, corso tenuto, date,  
impegno orario...*

2012 e 2013: Docente al "Training Course on Food Hygiene and Controls on milk and dairy products" organizzato da European Commission DG SANCO 2011 96 04 (Riferimento Contratto n° LGr/MDC-104/6136/2012 PROJECT N°: EAHC/2011/BTSF/02

2010: membro partecipante al EFSA Scientific Colloquium n° 15 "Emerging risks on food: from Identification to Communication" - Parma, Italy, 12-13 October 2010

2008: Docente al "Training Course on Food Hygiene and Controls on milk and dairy products" organizzato da European Commission DG SANCO/2007/E2/012 (Riferimento Contratto n° LGr 6080/FS-171/2008

2008: membro partecipante al EFSA Scientific Colloquium n° 12 "Assessing health benefits of controlling Campylobacter in the food chain" - Rome, Italy, 4-5 December 2008

Dal 2006 membro del Comitato Scientifico del Centro Nazionale di Referenza per la Formazione in Sanità Pubblica Veterinaria - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia Romagna – Sede di Brescia – Via Bianchi 7/9

## PUBBLICAZIONI

Indicare Autori e testi, riviste, ecc...

Autore di oltre 90 pubblicazioni; si riportano le pubblicazioni dal 2017;

1. Marina-Nadia Losio, Elena Dalzini, Enrico Pavoni, Daniela Merigo, Guido Finazzi, **Paolo Daminelli** A survey study on safety and microbial quality of "gluten-free" products made in Italian pasta factories Food Control 73 (2017) 316e322
2. **P. Daminelli**, D. Marchini, E. Cosciani Cunico, E. Dalzini, P. Monastero, R. Montanari, M.N. Losio "Development of software that reproduces the thermal behavior of a refrigerated counter in large organized distribution" Acts of XXVII Convention AIVI 13-15 2017 September Perugia Italy.
3. G. Franzini, A. Micheli, **P. Daminelli**, E. Cosciani Cunico, E. Dalzini, F. Spagnoli, S. Todeschi, M.N. Losio "Hygienic aspects of mechanically separated meats: preliminary data" Acts of XXVII Convention AIVI 13-15 2017 September Perugia Italy.
4. S. Antoci, F. Pomilio, **P. Daminelli**, C. Romanelli, A.B. Ciorba, N. Santini, F. Castoldi, M. Pierantoni, L. Iannetti, G. Migliorati. "Monitoring hygiene requirements in establishments authorized to export animal products to third countries" Acts of XXVII Convention AIVI 13-15 2017 September Perugia Italy.
5. Elena Dalzini, Elena Cosciani-Cunico, Paola Monastero, Valentina Bernini, Erasmo Neviani, Alberto Bellio, Lucia Decastelli, Marina-Nadia Losio, **Paolo Daminelli**, Giorgio Varisco "Listeria monocytogenes in Gorgonzola cheese: Study of the behaviour throughout the process and growth prediction during shelf life" International Journal of Food Microbiology 262 (2017) 71-79
6. Cosciani-Cunico E., Dalzini E., **Daminelli P.**, Monastero P., Losio M.N. "Use of predictive microbiology tools to rank the safety of raw milk cheeses process versus Verocytotoxic Escherichia coli" Acts of 10th International Conference on predictive Modelling in Food 26-29 September 2017 Cordoba Spain
7. V. Gamba, G. Bolzoni, P. Monastero and **P. Daminelli** "Persistence of antibiotic residues in milk during the cheese making process. desfuoylceftiofur case study" 5th MS Food Day- Bologna (Italy), October 11-13, 2017
8. **Paolo Bonilauri**, Maria Silvia Grisenti, **Paolo Daminelli**, Giuseppe Merialdi, Mattia Ramini, Lia Bardasi, Roberta Taddei, Elena Cosciani-Cunico, Elena Dalzini, Maria Angela Frustoli, Federica Giacometti, Silvia Piva, Andrea Serraino Reduction of Salmonella spp. populations in Italian salami during production process and high pressure processing treatment: Validation of processes to export to the U.S. Meat Science 157 (2019) 107869
9. Federica Giacometti, **Paolo Daminelli**, Laura Fiorentini, Elena Cosciani-Cunico, Paola Monastero, Elena Dalzini, Marina-Nadia Losio, Giovanni Dell'Orfano, Rachele Rossini, Silvia Piva Andrea Serraino Behavior of Listeria innocua during the manufacturing and pit-ripening of Formaggio di Fossa di Sogliano PDO cheese Italian Journal of Food Safety 2020; volume 9:8552
10. **Paolo Daminelli**, Roberta Barrasso, Elena Dalzini, Elena Cosciani-Cunico, Giorgio Zanardi and Giancarlo Bozzo Raw donkey milk versus raw cow's milk. A preliminary study to compare the growth of *Listeria monocytogenes* and *Staphylococcus aureus* Veterinaria Italiana 2020
11. Salvatore Antoci, Luigi Iannetti, Gabriella Centorotola, Vicdalia Aniela Acciari, Francesco Pomilio, **Paolo Daminelli**, Costanza Romanelli, Anna Beatrice Ciorba, Nicola Santini, Marina Torresi, Anna Ruolo, Filippo Castoldi, Marco Pierantoni, Pietro Noè, Giacomo Migliorati Monitoring Italian establishments exporting food of animal origin to third countries: SSOP compliance and Listeria monocytogenes and Salmonella spp. Contamination Food Control 121 (2021) 107584

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

Patente categoria B

**ALLEGATI**

//

Il sottoscritto Dr. Paolo Daminelli, consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall' art. 76 del DPR 445 del 28 dicembre 2000, DICHIARA sotto la propria responsabilità che i contenuti del presente curriculum formativo e professionale corrispondono al vero.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel curriculum vitae ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Brescia, 23/03/2021

NOME E COGNOME (FIRMA DIGITALE)

Paolo Daminelli

Documento prodotto in originale informatico e firmato digitalmente ai sensi del D.to L.vo n° 82/2005 e smi

## Curriculum Vitae

### Informazioni personali

Nome(i) / Cognome(i) **Antonio Marcolini**  
Indirizzo(i)  
Telefono(i) Ufficio: 0302290541  
Fax Ufficio: 0302290537  
E-mail Ufficio: [antonio.marcolini@izsler.it](mailto:antonio.marcolini@izsler.it)

Cittadinanza italiana

Data di nascita

### Esperienza professionale

Date Dal 16 luglio 1987 a oggi  
Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna  
Via Bianchi 7-9, 25125 Brescia (Italia)  
Tipo di attività o settore Ente sanitario di diritto pubblico  
Lavoro o posizione ricoperti All'assunzione inquadrato come "coadiutore tecnico" presso il laboratorio di spettrofotometria per la ricerca di gamma-emettitori.  
Dal 1 gennaio 1988 acquisizione concorsuale della qualifica di "tecnico di laboratorio – V livello funzionale", in servizio presso il Reparto Latte, Unità Operativa nella quale tuttora opero, pur nelle diverse denominazioni successivamente assunte dalla struttura nell'ambito dell'organizzazione dell'Ente: ad oggi denominato Reparto Produzione Primaria.  
Dal 16 luglio 1997 acquisizione concorsuale della qualifica di "tecnico di laboratorio coordinatore – livello VII".  
Nel luglio 2003 conferimento di indennità di coordinamento, con decorrenza da 1 agosto 2002, in base ad art. 10 del CCNL – Il biennio economico – del 20 sett. 2001, poi confermata nel novembre 2004 con attribuzione di funzioni di coordinamento reale a decorrere da 1 sett. 2001.  
Dal dicembre 2005 ad oggi, per effetto del CCNL - quadriennio normativo 2002/2005 -, inquadramento nella qualifica di "Collaboratore Professionale Sanitario Esperto – categoria Ds".  
Da gennaio 2012 ho assunto incarico di posizione organizzativa presso il Reparto Produzione Primaria, a tuttoggi attribuita.

## Principali attività e responsabilità

Presso i laboratori del Reparto Latte, ho operato inizialmente in qualità di tecnico di laboratorio con particolare riferimento alla gestione-controllo delle apparecchiature analitiche ad elevata automazione (spettrofotometri IR – contatori cellule somatiche – contatori carica batteria).

Nel novembre 1995 vengo nominato rappresentante aziendale per la sicurezza ai sensi del D.Lgs. 626/94, carica alla quale successivamente rinuncio a conclusione del mandato.

Nell'ambito dell'attività professionale ho approfondito le tematiche inerenti il controllo qualità in laboratorio e gli aspetti statistici ad esso correlati, ricevendo formale incarico di responsabile di procedimento nell'ambito del Dip. VIII, con successiva specifica attribuzione di compiti in merito alla valutazione statistica dei metodi di prova in uso in tutto il dipartimento, nonché della taratura delle apparecchiature presso il Reparto Latte.

Ho svolto attività di docenza e formazione nell'ambito di progetti di collaborazione fra l'IZSLER e istituti scolastici, ed all'interno dell'Ente stesso.

Ho collaborato con i dirigenti del dipartimento alla implementazione del sistema qualità nella struttura e nel dicembre 1997, a seguito di specifico corso Certichim, ho ricevuto la nomina a Valutatore Interno con funzioni di auditor presso le strutture dell'Ente. In tale veste ho operato per qualche tempo in qualità di ispettore tecnico in Visite Ispettive Interne presso le strutture dell'IZSLER.

Seguo le problematiche inerenti la partecipazione/organizzazione di prove interlaboratorio, con incarico formalizzato in scheda individuale a partire dall'anno 2000 e mantenuto negli anni seguenti.

Ho collaborato con i consulenti informatici della struttura e sviluppato negli anni alcuni dei software di acquisizione dati associati alle apparecchiature d'analisi. Ho approfondito la conoscenza di linguaggi di programmazione, con frequenza di specifico corso annuale, ed implementato il sistema di gestione dei dati analitici prodotti dalle apparecchiature funzionanti in automazione, tuttora in uso presso i laboratori del Reparto Produzione Primaria e della Sez. di Piacenza dell'Ente.

Collaboro con l'Assicuratore Qualità di Struttura per la stesura/verifica di Metodi di Prova ed Istruzioni Operative, curando in particolare i protocolli di validazione dei Metodi di prova ed i relativi report. Partecipo all'attività del Centro di Riferenza Nazionale per la qualità del latte bovino, operante attualmente nell'ambito del Reparto Produzione Primaria dell'IZSLER, in particolare per quanto attiene alle elaborazioni statistiche relative a materiali di riferimento, valutazioni su serie storiche di dati analitici, organizzazione/valutazione di prove interlaboratorio.

Dal settembre 2004 collaboro al "gruppo metrologico" dell'IZSLER, nell'ambito del quale sono incaricato di seguire le problematiche connesse a taratura e manutenzione delle micropipette, oltre alle più generali e condivise attività del gruppo., compresa la stesura/verifica di Procedure Generali per il Sistema qualità dell'IZSLER.

Nel giugno 2006 sono stato nominato componente del Comitato Scientifico del Centro Nazionale di riferimento per la Formazione in Sanità Pubblica Veterinaria, incarico al quale ho successivamente rinunciato per consentire una nomina condivisa dagli organismi paritetici preposti alla formazione del personale di comparto.

A partire da luglio 2009, in ragione dell'incarico all'interno del gruppo metrologico, ho seguito l'implementazione del nuovo sistema di taratura centralizzato per micropipette, definendo i requisiti e curando la messa in servizio dei dispositivi e dei relativi software, con conseguenti adeguamenti dei documenti di sistema coinvolti, in collaborazione con l'assicurazione Qualità dell'Ente.

Svolgo attività di coordinamento del personale di comparto impiegato presso i laboratori del Reparto Produzione Primaria.

Ricopro il ruolo di Posizione Organizzativa nella struttura Reparto Produzione Primaria.

Dal 18 settembre 2019 nominato membro del Gruppo Dirigenti Supporto Apparecchiature, con specifico incarico per il settore bilance e pH-metri.

## Istruzione e formazione

Date	1975-1979
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma di Perito Agrario
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Discipline Agronomiche-zootecniche, analisi chimico-microbiologiche degli alimenti, aspetti economico-gestionali delle aziende agricole
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Istituto Tecnico Agrario Statale "G. Pastori", Brescia
Date	Giugno 1997
Titolo della qualifica rilasciata	Valutatore interno per l'applicazione del sistema qualità Uni En ISO 9000

Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Certificazione di qualità e valutazioni interne del sistema qualità
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Certichim – Istituto di certificazione della qualità per l'industria chimica - Milano
Date	Novembre-dicembre 1997
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato di frequenza
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Corso per i Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza. La sicurezza nei luoghi di lavoro. D. Lgs. 626/94
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	AIB – Associazione Industriale Bresciana
Date	25 novembre 1997
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato di frequenza
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Controllo di qualità del dato analitico nel laboratorio di analisi degli alimenti
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	AITA – associazione Italiana tecnologie alimentari
Date	Ottobre 2000- giugno 2001
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato di frequenza
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Informatica – Corso annuale di Analista programmatore avanzato – Corso n°A0039 – 280 ore.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Provincia di Brescia - Centro Formazione Professionale – via Gamba, Brescia
Date	21 settembre 2004
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato di frequenza
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Incertezza di misura: applicazioni di calcolo a metodi di prova microbiologici
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	CSQA - formazione
Date	10 settembre 2007-24 settembre 2007
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato di frequenza - con esame superato
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Corso di statistica di base – ore 24
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	CORSO INTERNO IZSLER - ECM
Date	07 ottobre 2008 – 27 gennaio 2009
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato di frequenza - con esame superato
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Corso di formazione per apprendimento della lingua inglese – livello survival 3
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	CORSO INTERNO IZSLER – gestione Wall Street Institute
Date	30 ottobre 2008
Titolo della qualifica rilasciata	Attestato di frequenza - con esame superato
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Incertezza di misura nei laboratori di analisi
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	CORSO INTERNO IZSLER - ECM
Date	ANNI 2003 - 2019
Titolo della qualifica rilasciata	Attestati di frequenza

Principali tematiche/competenze professionali acquisite

Partecipazione al programma di Educazione continua in Medicina, con assolvimento degli obblighi previsti in termini di crediti formativi, mediante frequenza di corsi di diversa natura e durata organizzati da IZSLER o da altri provider formativi. L'elenco completo dei corsi seguiti è in allegato "ALLEGATO A: portfolio formativo"

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione

Provider autorizzati all'erogazione di crediti formativi nell'ambito del programma ECM

### Capacità e competenze personali

Madrelingua(e)

**Italiano**

Altra(e) lingua(e)

**Inglese**

Autovalutazione

Livello europeo (\*)

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
A2	Livello elementare	B1	Livello intermedio	B1	Livello intermedio	A2	Livello elementare	A2	Livello elementare

(\*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze organizzative

Nell'ambito dell'attività professionale ho acquisito esperienza nel coordinamento di gruppi di operatori. Sul piano organizzativo, ho propensione all'informatizzazione, per quanto utile e possibile, di procedure di lavoro e/o registrazioni e gestione dati.

Capacità e competenze tecniche

Nell'ambito dell'attività professionale ho acquisito competenze relative all'impiego delle principali generiche attrezzature di laboratorio, e conoscenza di specifiche apparecchiature d'analisi funzionanti in automazione (analizzatori FTIR, contatori Cellule somatiche e Cellule batteriche, crioscopi, ecc...) ed altre impiegate presso il laboratorio dove opero (fluorimetri, colorimetri, fotometri).

Capacità e competenze informatiche

Conoscenza avanzata dei principali pacchetti software di office automation, con particolare riguardo a fogli di calcolo e database RDBMS, processori di testo, software per presentazioni, software grafici. Linguaggio di programmazione Visual Basic 6, VisualBasic.net per lo sviluppo di software funzionanti in ambiente Windows. Utilizzo di strumenti di progettazione per la pubblicazione/gestione di pagine web. Buona conoscenza del linguaggio di programmazione R per elaborazioni statistiche proceduralizzate e produzione di grafici.

Ulteriori informazioni

#### ATTIVITÀ COME DOCENTE

- 1) Centro Formazione Professionale "Associazione Formazione Bonsignori": anno scolastico 95/96, corso per "tecnico di monitoraggio e controllo qualità delle trasformazioni alimentari". Ambito lezioni : "controllo qualità del latte". 3h
- 2) I.P.C. "C.Golgi": anno scolastico 2000/2001, corso per "tecnico di monitoraggio e controllo qualità delle trasformazioni alimentari". Ambito lezioni : "certificazione latte". 12h
- 3) I.P.C. "C.Golgi": anno scolastico 2000/2001, corso per "tecnico di monitoraggio e controllo qualità delle trasformazioni alimentari". Ambito lezioni : "modulo latte". 12h

## ATTIVITÀ COME FORMATORE

- 1) Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lombardia Emilia-Romagna, corso di aggiornamento professionale per personale tecnico del ruolo sanitario "la garanzia di qualità nei laboratori", 20.01.1997 "gestione, manutenzione, controllo, taratura delle apparecchiature e strumenti", 2h
- 2) Istituto per la Qualificazione e l'aggiornamento tecnico in agricoltura, corso semestrale per tecnici di laboratorio nel settore agro-alimentare. Ottobre 1996-marzo 1997. Ambito lezioni: "nozioni di statistica applicate al laboratorio", "parametri merceologici", "parametri tecnologici", "parametri igienico sanitari". 12h
- 3) Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lombardia Emilia-Romagna, corso di aggiornamento obbligatorio per ausiliari specializzati di laboratorio. Maggio 1998. Ambito lezioni: "La qualità in laboratorio", "determinazione della carica batterica totale". 4h
- 4) SIMEL- Società Italiana Medicina di Laboratorio. "Approccio molecolare e microbiologico nell'analisi degli alimenti". 15.12.2004. Ambito lezione: "Incertezza di misura nell'analisi microbiologica". 1h
- 5) Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lombardia Emilia-Romagna, corso di aggiornamento per tecnici di laboratorio. 22 e 29 marzo 2007. Ambito lezioni: "PG 00/064 rev 3: L'USO, LA MANUTENZIONE, IL CONTROLLO FUNZIONALE E LA TARATURA DELLE MICROPIPETTE", 3 h
- 6) Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lombardia Emilia-Romagna, corso di aggiornamento per tecnici di laboratorio "corso specialistico teorico-pratico per l'analisi del latte con metodiche di riferimento e ad elevato grado di automazione". Anno 2008. Ambito lezione: "analisi multicomponente del latte con spettrometria FT-IR", 3 h
- 7) Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lombardia Emilia-Romagna, corso di aggiornamento ECM per tecnici di laboratorio "progetto conversione unica Bactoscan FC". Ambito: calibrazione di contatori optofluorometrici per carica batterica. 27 marzo 2009. ore 1,5.
- 8) Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lombardia Emilia-Romagna, corso di aggiornamento ECM per tecnici di laboratorio "sistema informatico di gestione delle apparecchiature di reparto". 23 maggio 2011. Ore 3.
- 9) Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lombardia Emilia-Romagna, corso di aggiornamento ECM per tecnici di laboratorio "UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 E SISTEMA QUALITÀ IZSLER: ASSICURAZIONE QUALITÀ DELLE PROVE E QUALIFICA/MANTENIMENTO DEL PERSONALE - 1° Edizione 2011". 22-ott-13. Ore 3.
- 10) Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lombardia Emilia-Romagna, corso di aggiornamento ECM per tecnici di laboratorio "ELEMENTI DI STATISTICA FINALIZZATI AL CONTROLLO DI QUALITÀ DEI METODI DI PROVA - Edizione Unica". 19 Ott-23 Nov 2015. Ore 12.
- 11) Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lombardia Emilia-Romagna, corso di aggiornamento ECM per tecnici di laboratorio "TARATURA DELLE BILANCE NELL'IZSLER ED INDICAZIONI PER L'USO ("NUOVA" PG 00/030: REV. 6 - ADEGUAMENTO AL DOCUMENTO EURAMET CG-18 VERSION 4.0, 11/2015) - CONTENUTI TEORICI - Edizione Unica". 22 Nov 2016. Ore 6
- 12) Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lombardia Emilia-Romagna, corso di aggiornamento ECM per tecnici di laboratorio "ELEMENTI DI STATISTICA FINALIZZATI AL CONTROLLO DI QUALITÀ DEI METODI DI PROVA (PARTE SECONDA) - Edizione Unica". 7-28 Nov 2016. Ore 8
- 13) Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lombardia Emilia-Romagna, corso di aggiornamento ECM per tecnici di laboratorio "ACIDITÀ TOTALE E pH DEL LATTE: PRINCIPI TEORICI, METODI DI PROVA, UTILIZZO DEL TITOLATORE HI901- Edizione Unica". 9 apr 2018. Ore 2
- 14) Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lombardia Emilia-Romagna, corso di aggiornamento ECM per tecnici di laboratorio "CALIBRAZIONE E CONTROLLO QUALITÀ DI APPARECCHIATURE ANALITICHE AD ELEVATA AUTOMAZIONE - PRINCIPI ED APPLICAZIONI PRATICHE- Edizione Unica". 3-10 giugno 2019. Ore 7.

## PUBBLICAZIONI

### COLLABORAZIONI

Bolzoni G., Boni P., Magnino S.

Il conteggio delle cellule somatiche nel latte: standard liofilizzati per strumenti optofluorometrici. L'industria del latte 1991 XXVII, 3-4

### AUTORE

01 - Moreno Martin A., Bolzoni G., Marcolini A., 1995

Effetto dell'utilizzo del conservante nei campioni di latte per il pagamento qualità in provincia di Piacenza. L' Informatore Zootecnico, 22, 1995

02 - Bolzoni G., Marcolini A., Varisco G. ,2000

Evaluation of the Bactoscan FC. 1. Accuracy, comparison with Bactoscan 8000 and somatic cells effect. Milchwissenschaft- M.S.Int., (2), Februar 2000, 67-70

03 - Bolzoni G., Marcolini A., Varisco G. ,2001

Evaluation of Bactoscan FC. Second Part: Stability, Linearity, Repeteability and Carry-over. Milchwissenschaft- M. S. Int., (56), n° 6 June, p. 318-321

04 – Bolzoni G, Marcolini A. , 2001

Bactoscan FC: prestazioni e utilizzo a fianco del Bactoscan 8000. Il Latte, 26 (10), p. 136-14

05 – Bolzoni G., Varisco G., Marcolini A., Cornoldi M., Rabaioli C., 2003

Le caseine per la valorizzazione casearia del latte nel pagamento in base alla qualità. Il Latte, n° 2 , 2003, pp. 70-76

06 – Bolzoni G., Varisco G., Marcolini A., Cornoldi M., Federici A. , 2003.

Le caseine per la valorizzazione casearia del latte nel pagamento in base alla qualità: un aggiornamento. Il Latte, n° 28 (7), pp. 42-45

07 – Varisco G , Marcolini A. , Benedetti, M. Bolzoni G., 2003

Considerazioni preliminari sull'utilizzo della spettrofotometria nella lettura dei risultati della ricerca di sostanze inibenti nel latte con metodi microbiologici . Atti V Congresso SidILV, Pisa 20-21/11/03 2003, pp. 262-263

08 – G. Varisco, G. Bolzoni, A. Marcolini, L. Bertocchi, M. Cornoldi, E. Polito. 2005

Use of spectrophotometry and reflectometry to read the results of microbiological investigation of milk-inhibiting substances. Atti Convegno FIL-IDF Maastricht June 2005, pp.

09 - Bolzoni G., Varisco G., Marcolini A., Benicchio S., Ghilardi C.. (2007)

Pagamento del latte in base alla qualità in Lombardia: ci sono le premesse per un nuovo sviluppo. Il Mondo del latte , LXI, 5, 2007,pp.37-43

10 – Bolzoni G., Marcolini A., Consolini M., Varisco G. ( 2008)

Pagamento a qualità : risultati del pagamento differenziato nel 2007. Informatore Zootecnico Anno LV, N° 11, pp. 20-27

11 – Marcolini A., Varisco G., Bertocchi L., Bolzoni G. (2009)

Stima dei cloruri nel latte di massa – IL LATTE , Febbraio 2009, pp 54-58

12 - Bolzoni G. , Marcolini A. ( 2010)

Bactoscan FC – project for unified conversion line in Italy ( S.C.) – Milk science International (Milchwissenschaft) , 65, 3, 309-310 ( I.F = 0,4060)

13 – Bolzoni G, Marcolini A, ( 2010 )

Carica batterica totale nel latte crudo : progetto di unificazione della conversione dei dati in Italia . Scienza e Tecnica Lattiero Casearia , 61 ( 5), 313-324

- 14- Bolzoni G., Marcolini A., Delle Donne G., Varisco G. (2012)  
Le innovazioni in Lombardia – sicurezza alimentare, art. 68, quote.  
Informatore Zootecnico, 9- 2012, 40-46
- 15 – Bolzoni G., Marcolini A., Spelozzi P., Fierro A (2014)  
Panna da affioramento: da che latte è stata ottenuta?  
IL LATTE, ottobre 2014, 26-29
- 16 – Bolzoni G., Marcolini A., Buffoli E. (2015)  
END OF THE DEROGATIONS TO REGULATION (EC) 853/2004 FOR COW'S MILK IN ITALY  
Ital. J. Food Sci., vol. 27 – 2015
- 17 - G. Bolzoni , A. Marcolini , G. Delle Donne , B. Appicciafuoco and A.M. Ferrini (2015)  
New National conversion line for Bactoscan FC in Italy: a step forward . Italian Journal of Food science , n2, Vol 27, 2015, (IF=0,285)
- 18 - G. Bolzoni , A. Marcolini , G. Delle Donne , B. Appicciafuoco and A.M. Ferrini (2015)  
New Italian conversion line for the enumeration of total bacteria in raw milk with Bactoscan FC. 4th FOODSEG Symposium; ISS; Roma, 23-24 Aprile 2015
- 19 – G. Bolzoni, E. Buffoli, A. Marcolini (2015)  
Pastorizzazione del latte e trattamento equivalente – Il Latte, n° 7- 2015 , pp. 19.21  
Euroresidues VII, 23-25/05/16 Egmond aan Zee, NL
- 20 - Zanardi G., Bettoni S., Baiguera C., Marcolini A., Bolzoni G. (2016) .  
Characterization of fatty acids in bulk tank milk of dairy herds from valle camonica, a mountain zone in Lobarly region, Italy- Proceedings of 29 World Buiatrics Congress 2016 , Dublin ( IR) pp 673 Nr Estr 7342.
- 21 - Bolzoni G., Marcolini A. Ferrini AM. Buffoli E. (2017)  
Production and validation of an Alkaline Phosphatase Reference Material in lyophilized milk. Food Analytical Methods 10(3), 559-564 DOI 10.1007/s12161-016-0615-2 (IF = 2,6)
- 22 – Bolzoni G., Marcolini A., Fontana A., Monaco L., Ferrini AM: (2017)  
BactoScan FC: conversion system for results at the national level in Italy and reproducibility of total bacterial count testing four years after implementation- Euroreference Magazine 2, March 2017, pp. 46-54
- 23 – Bolzoni G., A. Marcolini, A.M. Ferrini, M.Patriarca, E. Buffoli (2017)  
Poster e Presentazione di "Measurement uncertainty for the assigned value of the activity of Alkaline Phosphatase in a lyophilized milk Reference Material " Atti Eurachem Workshop "Uncertainty in qualitative and quantitative analysis" – Cyprus 2017.
- 24 – Bolzoni G., Bettoni S., Buffoli E., Baiguera C., Marcolini A., Zanardi G. (2017)  
Stima dell'effetto pascolo sul profilo in acidi grassi del latte bovino di allevamenti di montagna – Large Animal Review , 23, pp. 163-168. (IF= 0,154)
- 25 - Fusi F, Ginestreti J, Lorenzi V, Strano RM, Ferrara G, Angelucci A, Galletti G, Bergagna S, Bolzoni G, Zanardi G, Buffoli E, Marcolini A, Bertocchi L. (2018)  
"Qualità del latte di massa : indicatore a distanza del livello di benessere delle bovine da latte. XVIII Congresso Nazionale SIDiLV : Perugia (PG), 7-8-9 Novembre 2018 : volume degli atti . - [s.l. : Societa' Italiana Diagnostica di Laboratorio Veterinaria (SIDiLV) , 2018] . - p 284-285. - 4 bib ref
- 26 - Jessica Ginestreti, Rosa Maria Strano, Valentina Lorenzi, Francesca Fusi, Alessandra Angelucci, Giandomenico Ferrara, Giorgio Galletti, Stefania Bergagna, Giuseppe Bolzoni, Giorgio Zanardi, Elena Buffoli, Antonio Marcolini and Luigi Bertocchi1 (2019)  
"Bulk tank milk quality data is unlikely to give useful information about dairy cow welfare at herd level"  
Journal of Dairy Research [https://doi.org/ 10.1017/S0022029920000187](https://doi.org/10.1017/S0022029920000187)

**ALLEGATI** | **ALLEGATO A: PORTFOLIO FORMATIVO**

**DATA EMISSIONE** | **22 Febbraio 2021**

**FIRMA** | *Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali". Il presente curriculum è redatto ai sensi del D.P.R. 445/2000. Il sottoscritto si dichiara preventivamente ammonito circa la responsabilità penale a cui, ai sensi del D.P.R. n.445/2000, può andare incontro in caso di falsità in atti e dichiarazioni mendaci.*

## CURRICULUM VITAE ET STUDIORUM RESPONSABILE SCIENTIFICO

Riccardo Villa

Riccardo Villa, è laureato in Scienze Biologiche dal 1994, è specialista in Biochimica Clinica indirizzo Analitico-Tecnologico ed è Dottore di ricerca in Biotecnologie Cellulari e Molecolari Applicate al Settore Biomedico. Dal 2009 è stato Dirigente Biologo a tempo determinato presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna, sede di Brescia, nel Laboratorio Colture Cellulari diretto dalla dott.ssa M. Ferrari. Dal 2014 Responsabile Controllo Qualità Biologia Molecolare in ambito sistema qualità GMP del laboratorio Controllo Qualità Farmaci, dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna, sede di Brescia. Dal dicembre 2017 è Dirigente Biologo a tempo indeterminato nel medesimo laboratorio che dal 2018 ha acquisito una nuova denominazione: Laboratorio di Controllo di prodotti Biologici, farmaceutici e Convalida di Processi Produttivi. Dall'anno accademico 1999/2000 al 2004/2005 è stato Cultore della chimica, esercitatore ed esaminatore nel corso di Chimica della laurea in Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Brescia. Dall'anno accademico 2003/2004 al 2005/2006 è stato docente ed esercitatore nel corso di Tecniche di Laboratorio nell'ambito del corso di laurea in Biotecnologie Mediche dell'Università degli Studi di Brescia. Dall'anno accademico 2007/2008 al 2009/2010 è stato professore a contratto negli insegnamenti "Animali transgenici per il trapianto d'organo" e "Modelli animali e OGM: modelli sperimentali" nel corso di laurea in Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche dell'Università degli Studi di Parma. Vincitore di varie borse di studio bandite da: Istituto Nazionale per lo Studio e la Cura dei Tumori di Milano, "Spedali Civili" di Brescia, CIB (Consorzio Interuniversitario per le Biotecnologie) presso l'Università degli Studi di Brescia. Ha svolto incarichi liberi professionali presso il Laboratorio Colture Cellulari dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna, sede di Brescia. Interessi di ricerca prevalenti: sviluppo, validazione e trasferimento di metodi diagnostici in Biologia Molecolare per alcune malattie infettive animali, sviluppo di attività per Sistemi di Qualità BPL, GMP, ISO, sviluppo metodiche alternative alla sperimentazione animale, partecipazione alla creazione e gestione di una Biobanca delle risorse veterinarie. Fa parte del Centro di Referenza Nazionale dei Metodi Alternativi alla Sperimentazione Animale e Benessere degli Animali da Laboratorio. E' stato *referee* per riviste internazionali. Autore e co-autore di oltre 25 lavori scientifici pubblicati su riviste con impact factor e di oltre 50 contributi a congressi e convegni nazionali e internazionali.

### Pubblicazioni (ultime 5)

- "Veterinary biobank facility: development and management for diagnostic and research purposes" Lombardo T, Dotti S, Villa R, Cinotti S, Ferrari M  
Methods Mol Biol. (2015);1247:43-60.
- "Transformation and Tumorigenicity Testing of Simian Cell Lines and Evaluation of Poliovirus Replication Dotti S, Lombardo T, Villa R, Cacciamali A, Zanotti C, Andreani NA, Cinotti S, Ferrari M.  
PLoS One. (2017);12(1): e0169391.
- "Potential neoplastic evolution of Vero cells: in vivo and in vitro characterization" Andreani NA, Renzi S, Piovani G, Ajmone Marsan P, Bomba L, Villa R, Ferrari M, Dotti S.  
Cytotechnology (2017): doi: 10.1007/s10616-017-0082-7
- "Polymorphic post-transplant lymphoproliferative disorder in a gilt"  
Tura G, Pellegrino V, Avallone G, Barone F, Bacci ML, Villa R, Spadari A, Ventrella D, Dondi F, Corradetti V, La Manna G, Sarli G.  
Vet Q. (2019) Dec;39(1):136-142. doi: 10.1080/01652176.2019.1661542.
- "Veterinary Regenerative Medicine for Musculoskeletal Disorders: Can Mesenchymal Stem/Stromal Cells and Their Secretome Be the New Frontier?"  
Mocchi M, Dotti S, Bue MD, Villa R, Bari E, Perteghella S, Torre ML, Grolli S.  
Cells. (2020) Jun 11;9(6):1453. doi: 10.3390/cells9061453.

