

Nome Stefano Morandi	e-mail: stefano.morandi@ispa.cnr.it
Ruolo: Ricercatore	UOS: Milano
Titoli di studio	
<p>2002: Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, Università degli Studi di Milano, Italia</p> <p>2003: Master “Tracciabilità a monitoraggio di geni e transgeni in matrici alimentari ed ambientali”. Università degli Studi di Milano, Italia</p> <p>2008: Dottorato in Biotecnologie degli Alimenti, Università degli Studi di Milano, Italia</p>	
Competenze	
<p>1) Caratterizzazione genotipica, fenotipica di batteri pro-tecnologici, alterativi e patogeni coinvolti nelle produzioni alimentari al fine di migliorare la qualità, la sicurezza e la shelf-life dei prodotti; 2) Caratterizzazione molecolare e selezione di batteri lattici e loro applicazioni in prodotti alimentari tradizionali e funzionali.</p>	
Principali progetti di ricerca:	
<p>Ha partecipato ai seguenti progetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Polibio - "Polisaccaridi da piante leguminose modificati per via chimica e biochimica con migliorata biostabilità e proprietà versatili per applicazioni industriali" Ricerca integrata sulle biotecnologie industriali, Fondazione Cariplo 2015-2016. - Duck-Tech - "Sviluppo di una filiera integrata e sostenibile per la produzione di biobrodotti: valorizzazione di reflui da digestori alimentati a Forsu.". Ricerca integrata sulle biotecnologie industriali, Fondazione Cariplo 2015-2016. - FilAgro - “Strategie innovative e sostenibili per la filiera agroalimentare”, Accordo Quadro CNR - Regione Lombardia, 2013-2015 (Responsabile scientifico dell'unità operativa). - "Risorse biologiche e tecnologie innovative per lo sviluppo sostenibile del sistema agro-alimentare” Accordo Quadro CNR - Regione Lombardia 2008-2013. - EULAT - "Individuazione di modelli di aziende zootecniche per produzioni di eccellenza di latte e derivati" (prog. N. 1726), Regione Lombardia 2011-2014. -VALTEMAS - "Valorizzazione tecnologica dei microrganismi autoctoni del formaggio Silter", Regione Lombardia 2011-2013. -YOPRO - "Valorizzazione della filiera lattiero casearia montana di qualità attraverso lo sviluppo di prodotti ad alto contenuto innovativo” Regione Lombardia 2012-2014. -SAFEMEAT - "Innovazioni di processo e di prodotto per incrementare i profili di sicurezza e per diversificare la gamma di prodotti (freschi e stagionati) a base di carne suina". Progetto di ricerca MIUR PON"Ricerca e Competitività" 2011–2014. -FILIGRANA - "Valorizzazione della produzione del Grana Padano per il controllo di filiera e l'ottimizzazione dei processi produttivi" Progetto di ricerca MIPAAF 2011-2014. 	

Attività di Referee

Ha partecipato alla revisione di articoli per le seguenti riviste scientifiche internazionali: *Annals of Microbiology*; *Journal of Applied Microbiology*; *Journal of Dairy Science*; *Journal of Medical Microbiology*; *Turkish Journal of Veterinary and Animal Science*; *Toxins*; *African Journal of Microbiology Research*; *Food and Bioprocess Technology*; *CyTA-Journal Food*, *Folia Microbiologica*; *Food Analytical Methods*; *Journal of Food Science*; *Journal of Dairy Research*, *Microbiology and Immunology*; *African Journal of Biotechnology*, *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*, *Electrophoresis*; *Letters in Applied Microbiology*; *Canadian Journal of Veterinary Research*; *Food Control*; *International Scholarly Research Notices*.

Publicazioni

Morandi S, Silveti T, Cremonesi P, Castiglioni B, Brasca M (2015) Development of a Triplex Real-Time PCR assay for simultaneous detection of *Clostridium beijerinckii*, *Clostridium sporogenes* and *Clostridium tyrobutyricum* in milk. *Anaerobe* 34. 44-49.

Zucali M, Bava L, Colombini S, Brasca M, Decimo M, **Morandi S**, Tamburini A, Crovetto GM (2015) Management practices and forage quality affecting the contamination of milk with anaerobic spore-forming bacteria. *J. Sci. Food Agr.* 95, 1294-1302.

Morandi S, Silveti T, Miranda Lopez JM, Brasca M (2014) Antimicrobial activity, antibiotic resistance, and the safety of lactic acid bacteria in raw milk Valtellina Casera cheese. *J. Food Safety.* 35, 193-205.

Decimo M, **Morandi S**, Silveti T, Brasca M (2014) Characterization of gram-negative psychrotrophic bacteria isolated from Italian bulk tank milk. *J. Food Sci.* 79, 2081-2090.

Manini F, Brasca M, Plumed-Ferrer C, **Morandi S**, Erba D, Casiraghi MC (2014) Study of the chemical changes and evolution of microbiota during sourdough like fermentation of wheat bran. *Cereal Chem.* 91, 342-349.

Silveti T, **Morandi S**, Brasca M (2013) Biopreservation potential of *Enterococcus faecalis* isolated from Italian traditional raw milk cheeses. *CyTA – J. Food.* 12, 210-217.

Morandi S, Cremonesi P, Silveti T, Brasca M (2013) Technological characterisation, antibiotic susceptibility and antimicrobial activity of wild-type *Leuconostoc* strains isolated from north Italian traditional cheeses. *J Dairy Res.*80, 457-466.

Masotti F, De Noni I, Cattaneo S, Brasca M, Rosi V, Stuknyte M, **Morandi S**, Pellegrino L (2013) Occurrence, origin and fate of pyroglutamyl-gamma3-casein in cheese. *Int. Dairy J.* 33, 90-96.

Quintela-Baluja M, Böhme K, Fernández-No IC, **Morandi S**, Alnakip ME, Caamaño S, Barros-Velázquez J, Calo-Mata P (2013) Characterisation of different food-isolated *Enterococcus* strains by MALDI-TOF mass fingerprinting. *Electrophoresis.* 34, 2240–2250.

Brasca M, **Morandi S**, Silveti T, Rosi V, Cattaneo S, Pellegrino L (2013) Different analytical approaches in assessing antibacterial activity and the purity of commercial lysozyme preparations for dairy application. *Molecules* 18, 6008-6020.

Morandi S, Silveti T, Brasca M (2013) Biotechnological and safety characterization of *Enterococcus lactis*, a recently described species of dairy origin. *Antonie van Leeuwenhoek* 103, 239-249.

Böhme K, **Morandi S**, Cremonesi P, Fernández No IC, Barros-Velázquez J, Castiglioni B, Brasca M, Cañas B, Calo-Mata P (2012) Characterization of *Staphylococcus aureus* strains isolated from Italian dairy products by MALDI-TOF mass fingerprinting. *Electrophoresis* 33, 2355-2364.

Cremonesi P, Vanoni L, Silveti T, **Morandi S**, Brasca M (2012) Identification of *Clostridium beijerinckii*, *Cl. butyricum*, *Cl. sporogenes*, *Cl. tyrobutyricum* isolated from silage, raw milk and hard cheese by a multiplex PCR assay. *J. Dairy Res.* 79, 318-323.

Morandi S, Brasca M (2012) Safety aspects, genetic diversity and technological characterisation of wild-type *Streptococcus thermophilus* strains isolated from north Italian traditional cheeses. *Food Control* 23, 203-209.

Morandi S, Cremonesi P, Povo M, Brasca M (2012) *Enterococcus lactis* sp. nov. from Italian raw milk cheeses. *Int. J. Syst. Evol. Microbiol.* 62, 1992-1996.

Morandi S, Brasca M, Lodi R (2011) Phenotypic, genotypic and technological characterization of wild-lactic acid bacteria strains isolated from Bitto PDO cheese. *Dairy Sci. Technol.* 91, 341-359.

Cremonesi P, Vanoni L, **Morandi S**, Silveti T, Castiglioni B, Brasca M. (2011) Development of a pentaplex PCR assay for the simultaneous detection of *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, *L. delbrueckii subsp. lactis*, *L. helveticus*, *L. fermentum* in whey starter for Grana Padano cheese. *Int. J. Food Microbiol.* 146, 207-211.

Morandi S, Brasca M, Lodi R, Brusetti L, Andrighetto C, Lombardi A (2010) Biochemical profiles, restriction fragment length polymorphism (RFLP), random amplified polymorphic DNA (RAPD) and multilocus variable number tandem repeat analysis (MLVA) for typing *Staphylococcus aureus* isolated from dairy products and human samples. *Res. Vet. Sci.* 88, 427-435.

Morandi S, Brasca M, Andrighetto C, Lombardi L, Lodi R. (2009) Phenotypic and genotypic characterization of *Staphylococcus aureus* strains from Italian dairy products. *Int. J. Microbiol.* Article ID 501362, 7 pages.

Cristoni S, Zingaro L, Canton C, Cremonesi P, Castiglioni B, **Morandi S**, Brasca M, Luzzana M, Battaglia C (2009) Surface activated chemical ionization for the analysis of enterotoxin A. *J. Mass Spectrom.* 44, 1482-1488.

Morandi S, Brasca M, Lodi R, Brusetti L (2008) Molecular typing of *Staphylococcus aureus* isolated from Italian dairy products on the basis of coagulase gene polymorphism, multiple-locus variable-number tandem-repeat and toxin genes. *J. Dairy Res.* 75, 444-449.

Cremonesi P, Perez G, Pisoni G, Vimercati C, Moroni P, **Morandi S**, Luzzana M, Brasca M, Lodi R, Castiglioni B (2007) Detection of enterotoxigenic *Staphylococcus aureus* isolates in raw milk cheese. Lett. Appl. Microbiol. 45, 586-591.

Morandi S, Brasca M, Lodi R, Cremonesi P, Castiglioni B (2007) Detection of classical and identification of enterotoxins genes in *Staphylococcus aureus* from milk and dairy products. Vet. Microbiol. 124, 66-72.

Brasca M, **Morandi S**, Lodi R, Tamburini A (2007) Redox potential to discriminate among species of lactic acid bacteria. J. Appl. Microbiol. 103, 1516-1524.

Morandi S, Brasca M, Andrighetto C, Lombardi A, Lodi R (2006) Technological and molecular characterisation of enterococci isolated from north-west Italian dairy products. Int. Dairy J. 16, 867-875.

Cremonesi P, Castiglioni B, Malferrari G, Biunno I, Vimercati C, Moroni P, **Morandi S**, Luzzana M (2006) Improved method for rapid DNA extraction of mastitis pathogens directly from milk J. Dairy Sci. 89, 163-169.

Cremonesi P, Luzzana M, Brasca M, **Morandi S**, Lodi R, Vimercati C, Agnellini D, Caramenti G, Moroni P, Castiglioni B (2005) Development of multiplex PCR assay for the identification of *Staphylococcus aureus* enterotoxigenic strains isolated from milk and dairy products. Mol. Cell. Prob. 19, 299-305.

Morandi S, Brasca M, Alfieri P, Lodi R, Tamburini A (2005) Influence of pH and temperature on metabolism and growth of *Enterococcus faecium* and *Enterococcus faecalis*. Le Lait 85, 181-192.