



**AL MAGNIFICO RETTORE
DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO**

COD. ID: 5899

Il sottoscritto chiede di essere ammesso a partecipare alla selezione pubblica, per titoli ed esami, per il conferimento di un assegno di ricerca presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente

Responsabile scientifico: Simone Domenico Guglielmetti

[Giacomo Mantegazza]

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome	Mantegazza
Nome	Giacomo

OCCUPAZIONE ATTUALE

Incarico	Struttura
Studente di dottorato (3 anno)	DeFENS, Università degli Studi di Milano

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Titolo	Corso di studi	Università	anno conseguimento titolo
Laurea Magistrale o equivalente	Biotechnologie Vegetali, Alimentari e Agro-Ambientali (LM-7)	Università degli Studi di Milano	2020
Specializzazione			
Dottorato Di Ricerca			
Master			
Diploma Di Specializzazione Medica			
Diploma Di Specializzazione Europea			
Altro	workshop Metagenomics, Metatranscriptomics, and Multi'omics for the microbial community studies	Physalia-courses	2021



LINGUE STRANIERE CONOSCIUTE

lingue	livello di conoscenza
Inglese	C1

PREMI, RICONOSCIMENTI E BORSE DI STUDIO

anno	Descrizione premio
2020-2023	Borsa di studio per Dottorato di Ricerca in SCIENZE PER I SISTEMI ALIMENTARI - 32 Mesi, in corso. Termine 31.10.2023
2020	Borsa di studio per promettenti laureati - 6 Mesi
2019	Borsa di studio Erasmus Traineeship - 6 Mesi

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE O DI RICERCA

descrizione dell'attività
<p>Analisi di ecosistemi microbici associati a prodotti di quarta gamma attraverso microbiologia classica e biologica molecolare. In particolare, negli anni ho sviluppato le seguenti competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Preparazione e utilizzo di terreni differenziali e selettivi per la conta e l'isolamento di batteri da matrici alimentari, probiotici, feci;<input type="checkbox"/> Coltivazione di batteri in condizioni di anaerobiosi;<input type="checkbox"/> Utilizzo di pipeline bioinformatiche per l'analisi di ecosistemi microbici attraverso 16S profiling da matrici umani e vegetali;<input type="checkbox"/> Estrazione di acidi nucleici da diverse matrici (saliva, sangue, feci, matrici alimentari, campioni batterici) (DNA e RNA) ed analisi attraverso PCR, qPCR, RAPD-PCR, rt-PCR, droplet-PCR;<input type="checkbox"/> Analisi di campioni microbiologici e umani attraverso citofluorimetria (BD Accuri C6 Flow Cytometer, BD LSRFortessa);<input type="checkbox"/> Single Cell Sorting (BD FACSJazz);<input type="checkbox"/> Preparazione dei campioni per analisi cromatografiche per l'analisi di flavonoidi, isotiocianati, glucosinolati, acidi grassi a corta catena e vitamine (TLC e HPLC, UHPLC);<input type="checkbox"/> Gestione di studi di intervento (reclutamento, gestione partecipanti e gestione campioni);<input type="checkbox"/> Compilazione di Data Management plan ed utilizzo di repositories online per la conservazione e condivisione di dati (Dataverse);<input type="checkbox"/> Prove <i>in vivo</i> attraverso l'utilizzo di animali modello come zebra fish e topo;<input type="checkbox"/> Coltivazione e utilizzo di linee cellulari (THP-1, Caco-2, U937);<input type="checkbox"/> Isolamento e coltivazione di linee cellulari primarie da midollo e peritoneo di topo (macrofagi e T cell);<input type="checkbox"/> ELISA;<input type="checkbox"/> Western blot.

ATTIVITÀ PROGETTUALE

Anno	Progetto
2020	MIND FOODS HUB progetto finanziato da Regione Lombardia, Italia (call Hub Ricerca e Innovazione). ID POR FESR 2014-2020_BANDO call HUB Ricerca e Innovazione



2023	We all eat microbes: diet as reservoir of microorganisms that preserve the ecosystem services of the human gastrointestinal microbiota (the μ Eat project), progetto finanziato da Ministero dell'Università e della Ricerca, Italia (call PRIN 2022). ID 2022TF9AHZ
------	--

CONGRESSI, CONVEGNI E SEMINARI

Data	Titolo	Sede
2023	27 th workshop on the developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology - Oral Presentation	Portici (IT)
2023	14 th Symposium on Lactic Acid Bacteria - Poster Presentation	Egmond aan Zee (NL)
2023	3 rd International Symposium on Beverage Crops	Murcia (ES)
2022	26 th workshop on the developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology - Poster Presentation	Asti (IT)
2022	Targeting Microbiota - Poster Presentation	Paris (FR)
2021	Lake Como Advanced School - Short Oral Presentation	Como (IT)

PUBBLICAZIONI

Articoli su riviste
Mantegazza G., Gargari G., Guglielmetti S. (2023) Editorial: bacterial gut symbionts as live biotherapeutic agents in irritable bowel syndrome—a rosy future despite potential long-term safety concerns, <i>Alimentary Pharmacology and Therapeutics</i> , 57(3), pp. 345-346.
Mantegazza G., Dalla Via A., Licata A., Duncan R., Gardana C., Gargari G., Alamprese C., Arioli S., Taverniti V., Karp M., Guglielmetti S. (2023) Use of kefir-derived lactic acid bacteria for the preparation of a fermented soy drink with increased estrogenic activity, <i>Food Research International</i> , 164, 112322
Mantegazza G., Gargari G., Duncan R., Consalez F., Taverniti V., Riso P., Guglielmetti S. (2023) Ready-To-Eat Rocket Salads as Potential Reservoir of Bacteria for the Human Microbiome, <i>Microbiology Spectrum</i> , 11(1)
Marino M., Del Bo' C., Massimiliano T., Venturi S., Mantegazza G. , Taverniti V., Moller P., Riso P., Porrini M. (2022) A mix of chlorogenic and caffeic acid reduces C/EBP β and PPAR- γ 1 levels and counteracts lipid accumulation in macrophages, <i>European Journal of Nutrition</i> , 2022, 61(2), pp. 1003-1014
Gargari G., Mantegazza G. , Taverniti V., Del Bo' C., Berndardi S., Andres-Lacueva C., González-Domínguez R., Kroon P.A., Winterbone M.S., Cherubini A., Patrizia R., Guglielmetti S. (2021) Bacterial DNAemia is associated with serum zonulin levels in older subjects, <i>Scientific Reports</i> , 11(1), 11054
Taverniti V., Marengo M., Fuglsang E., Skovsted, H.M., Arioli S., Mantegazza G. , Gargari G., Iametti S., Bonomi F., Guglielmetti S., Frokiaer H. (2019) Surface layer of <i>Lactobacillus helveticus</i> MIMLh5 promotes



endocytosis by dendritic cells, Applied and Environmental Microbiology, 85(9), e00138-19

Atti di convegni

POSTER: Gonzáles-Rodríguez M. I., **Mantegazza G.**, Kummola L., Salomaa T., Pesu M., Junttila I.S. (2019) Neutrophils Characterization in Furin KO animals. British Society of Immunology Congress, Liverpool (UK)

POSTER: **Mantegazza G.**, Guglielmetti S. (2022) Ready-to-eat Food as a Vehicle of Microorganisms in the Context of the Microbial Deprivation Hypothesis. 26th workshop on the developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology, Asti (IT)

POSTER: Gargari G., **Mantegazza G.**, Taverniti V., Valenza A., Fiore W., Cremon C., Barbara G., Guglielmetti S. (2022) The faecal abundance of *Collinsella aerofaciens* and other potential pathobionts may predict the clinical efficacy of the probiotic *Lactocaseibacillus paracasei* DG in non-constipated IBS patients. Targeting Microbiota, Paris (FR)

POSTER: **Mantegazza G.**, Duncan R., Gargari G., Telesca N., Perotti S., Riso P., Guglielmetti S. (2023) Ready-to-Eat Salad: A Potential Source of Beneficial Bacteria for the Human Gut Microbiota. 14th Symposium on Lactic Acid Bacteria, Egmond aan Zee (NL)

POSTER: Perotti S., Gargari G., Brunelli L., Minuzzo M., Ferrari R., **Mantegazza G.**, Ricci G., Fiore W., De Vitis V., Guglielmetti S. (2023) The genetic drift in *Lactocaseibacillus paracasei* DG over the years of industrial production. 14th Symposium on Lactic Acid Bacteria, Egmond aan Zee (NL)

POSTER: Gargari G., **Mantegazza G.**, Taverniti V., Valenza A., Fiore W., Guglielmetti S. (2023) The Impact of a Multistrain Probiotic on Fecal Microbial Ecosystem in Non-Costipated Irritable Bowel Syndrome: Results from the ESA-19 Study. 14th Symposium on Lactic Acid Bacteria, Egmond aan Zee (NL)

POSTER: **Mantegazza G.**, Dalla Via A., Licata A., Duncan R., Gardana C., Gargari G., Alamprese C., Arioli S., Taverniti V., Karp M., Guglielmetti S. (2023) Identification and Characterization of Lactic Acid Bacterial Strains for Improved Functional Properties and Increased Estrogenic Activity in Fermented Soymilk. 14th Symposium on Lactic Acid Bacteria, Egmond aan Zee (NL)

POSTER: **Mantegazza G.**, Duncan R., Telesca N., Riso P., Guglielmetti S. (2023) READY-TO-EAT SALAD: A Potential Source of Beneficial Bacteria for the Human Gut Microbiota. Microbiotami, Milan (IT)

POSTER: Gargari G., Perotti S., **Mantegazza G.**, Taverniti V., Gardana C., Cremon C., Barbara G., Guglielmetti S. (2023) FECAL SHORT-CHAIN FATTY ACID IN NON-COSTIPATED IBS: A POTENTIAL CLINICALLY RELEVANT STRATIFICATION FACTOR BASED ON CATABOTYPING ANALYSIS. Microbiotami, Milan (IT)

ALTRE INFORMAZIONI

Periodo estero dal 01/03/2023 al 01/05/2023 presso CEBAS-CSIC, Murcia (ES) Referente scientifico: Prof. Diego Á. Moreno-Fernández. Progetto: Analisi di glucosinolati in rucola e isotiocianati in campioni di urina dopo assunzione di rucola

Co-relatore di tesi di laurea magistrale: aa 2022/2023 RUCOLA DI QUARTA GAMMA COME VEICOLO DI BATTERI LATTICI PER IL MICROBIOTA INTESTINALE UMANO. Supervisor: Prof. Simone Guglielmetti. Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari

Le dichiarazioni rese nel presente curriculum sono da ritenersi rilasciate ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000.

Il presente curriculum, non contiene dati sensibili e dati giudiziari di cui all'art. 4, comma 1, lettere d) ed e) del D.Lgs. 30.6.2003 n. 196.

RICORDIAMO che i curricula SARANNO RESI PUBBLICI sul sito di Ateneo e pertanto si prega di non inserire dati sensibili e personali. Il presente modello è già pre-costruito per soddisfare la necessità di pubblicazione senza dati sensibili.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

Si prega pertanto di **NON FIRMARE** il presente modello.

Luogo e data: Milano, 09/10/2023