

Curriculum dell'attività didattica e scientifica di Diana DI GIOIA

Professore Ordinario SSD AGR/16, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL), *Alma Mater Studiorum*-Università di Bologna

- **Formazione**

Laurea in Scienze Biologiche conseguita il 13/12/1988 presso l'Università degli Studi di Bologna,

Visiting scientist all'interno del programma Short Term Mobility (3 months) finanziato dal CNR presso il Laboratory of Environmental Microbiology, Carleton University, Ottawa, Canada (aprile-giugno 1996).

Dottorato di ricerca in Ecologia Microbica, conseguito il 10/05/2003 presso l'Università degli Studi di Bologna, discutendo una tesi dal titolo "Caratterizzazione di batteri con attività degradativa della componente fenolica in acque di vegetazione". Relatore: Prof. B. Biavati.

- **Posizioni professionali ricoperte**

1991-2001: **tecnico laureato** (VII livello) presso il Dipartimento di Chimica Applicata e Scienza dei Materiali, Università di Bologna.

Aprile 2001-Agosto 2014: **Ricercatore a tempo indeterminato SSD AGR/16** presso il Dipartimento di Chimica Applicata e Scienza dei Materiali, Università di Bologna, fino a maggio 2008 e poi presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Università di Bologna

Settembre 2014-Settembre 2020: **Professore Associato SSD AGR/16** presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL), Università di Bologna

Ottobre 2020 a tutt'oggi: **Professore Ordinario SSD AGR/16**, DISTAL

- **Attività di servizio istituzionali e organizzative**

È **Coordinatore del Corso di Studio in Tecnologie Agrarie** (laurea triennale, CLASSE DI CORSO L-25 - SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE E FORESTALI) presso l'Università di Bologna; inizio mandato con durata triennale: Luglio 2018; già riconfermata fino a luglio 2024.

Delegato alle Relazioni Internazionali per il Dipartimento di Scienze Agrarie, poi confluito nel DISTAL, Università di Bologna, nel periodo Aprile 2015-Aprile 2018.

Vice-direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie, Università di Bologna, negli anni 2016 e 2017

Referente per l'Internazionalizzazione del Corso di Studio in Tecnologie Agrarie nel periodo Aprile 2013-Marzo 2015.

È **responsabile dei programmi di scambio Erasmus+ Mobilità per studio** per le seguenti sedi estere: Agricultural University of Athens (Athens, Greece), University of Szent Isvan (Godollo, Hungary), University of Malta (Malta) dal 2010 a tutt'oggi.

È membro del **Collegio Docenti del Corso di Dottorato** in "Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Alimentari", Università di Bologna dal 2013 a tutt'oggi.

È stata nominata nell'aprile 2017 dal Magnifico Rettore dell'Università di Bologna **membro del Gruppo Tematico di Ateneo (GTA) "Biobased and Biotech"**, nell'ambito del quale partecipa a diverse iniziative dell'Ateneo finalizzate alle attività di ricerca del settore e alla partecipazione a programmi di ricerca europei. Il GTA si riunisce in Ateneo circa una volta al mese.

Da Aprile 2020 fa parte del **Working Group di Ateneo** all'interno della piattaforma Water Europe.

È stata **membro del Direttivo SIMTREA** (Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare ed Ambientale) per il triennio 2016-2018, durante il quale ha coordinato le attività dell'Osservatorio delle Risorse Microbiche. È tuttora **membro dell'Osservatorio delle Risorse Microbiche**. Nei trienni 2013-2015 e 2010-2012 è stata **membro dell'Osservatorio della Ricerca**.

ATTIVITA' DIDATTICA

Chimica degli alimenti, Corso di Laurea in Ingegneria delle Industrie Alimentari, Università di Bologna, 3 CFU (30 ore) da A.A. 2004-2005 ad A.A. 2009-2010

Laboratorio di Biotecnologia, Laurea Specialistica in Ingegneria chimica e di processo e Laurea Specialistica in Ingegneria per l'ambiente e il territorio, Università di Bologna, 3 CFU (40 ore) da A.A. 2005-2006 ad A.A. 2007-2008

Energia e biomolecole rinnovabili dai microrganismi, Laurea Magistrale in Progettazione e gestione degli ecosistemi agro-territoriali, forestali e del paesaggio, Università di Bologna, 4 CFU (40 ore); da A.A. 2008-2009 ad A.A. 2010-2011

Microbiologia applicata alle produzioni vegetali, Corso di Laurea in Tecnologie agrarie, Università di Bologna, 6 CFU (60 ore): da A.A. 2010-2011 ad A.A. 2012-2013

Microbiologia applicata al risanamento ambientale e alle bioenergie, Corso di Laurea in Tecnologie agrarie, Università di Bologna, 4 CFU (40 ore) da A.A. 2013-2014 ad A.A. 2017-2018

Microbiologia generale agraria, Corso di Laurea in Tecnologie agrarie, Università di Bologna, 6 CFU (60 ore) da A.A. 2014-2014 a tutt'oggi

Microbiologia della nutrizione vegetale, Corso di Laurea Magistrale in Scienze e tecnologie agrarie, 3 CFU (30 ore) da A.A. 2015-2016 a tutt'oggi

Microbiology applied on the environmental remediation and bioenergy, Corso di Laurea in Tecnologie agrarie, Università di Bologna, 4 CFU (40 ore). Insegnamento erogato in lingua inglese. Da A.A. 2018-2019 a tutt'oggi

Attività didattica internazionale

È stata docente e membro del collegio dei docenti dell'ERASMUS Intensive Programme "Traditional Food in Combating Foodborne Pathogens", EU Lifelong Learning Programme, negli anni 2011, 2012 e 2013.

È stata **membro del Board of Examiners for B.Sc. students** del Corso di Studio in "Mediterranean Agro-Ecosystems Management", Institute of Earth Systems - Rural Sciences & Food Systems Division, University of Malta (Luglio 2018) e ricoprirà lo stesso ruolo nel luglio 2020.

Insegnamenti in corsi di formazione e master

Microorganismi e fertilità del suolo, Corso di Formazione Professionale in Agricoltura Biologica, Università di Bologna, modulo di 4 ore. Da A.A. 2016-2017 ad A.A. 2016-2018

Microbiologia del suolo, Master di I livello "Produzione Biologica: dal campo alla commercializzazione", , Università di Bologna, modulo di 8 ore da A.A. 2019-2020 a tutt'oggi

Relatore di tesi di Laurea, Laurea Magistrale e Dottorato

È stata relatrice di **86 tesi: 73 tesi di Laurea e 13 tesi di Laurea Magistrale**

È stata relatrice di **6 tesi di Dottorato di Ricerca** .

ATTIVITA' DI RICERCA e PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE

La produzione scientifica è documentata da:

- **108 lavori a stampa**, di cui 98 su riviste internazionali con IF
- **1 libro** internazionale pubblicato in qualità di Editor
- **10 contributi in volume**
- **h-index: 32** (*Scopus, 19/07/2021*)
- **citazioni totali: 2812** (*Scopus, 19/07/2021*)

L'attività di ricerca si è focalizzata sulle **applicazioni della microbiologia nel settore agrario ed ambientale**, sullo **studio del microbiota in ecosistemi complessi** di varia natura valutando anche l'effetto su tali ecosistemi della **somministrazione di microorganismi benefici**.

In relazione alle applicazioni della microbiologia nel settore agro-ambientale, si è occupata di:

- bioremediation di suoli contaminati da molecole organiche recalcitranti come policlorobifenili ed acidi clorobenzoici, occupandosi di recente di fitorisanamento (progetto TARANTO);
- biorisanamento di acque contaminate da tensioattivi non ionici di sintesi, come nonilfenoli polietossilati;
- valorizzazione di sottoprodotti dell'industria agro-alimentare per la produzione di molecole ad alto valore aggiunto, come la vanillina da crusca di grano;
- isolamento, caratterizzazione e applicazione di microorganismi benefici finalizzati ad aumentare la salute di animali e insetti domestici, ad esempio i polli da carne o le api mellifere;
- impiego di molecole ed estratti di origine vegetale per migliorare l'attività antimicrobica di matrici naturali e sintetiche.

Lo **studio del microbiota in eco-sistemi complessi** di varia natura, come il suolo, l'intestino umano/animale e matrici di tipo agro-alimentare, è stato approcciato utilizzando tecniche classiche e molecolari, impiegando, negli ultimi anni, tecnologie di ultima generazione, come il Next Generation Sequencing. In particolare, si è occupata di:

- studio del microbiota del suolo e delle sue variazioni in seguito all'applicazione di diverse gestioni agronomiche, dall'agricoltura intensiva a quella biologica, o all'impiego di ammendanti di diversa tipologia;
- studio del microbiota intestinale in individui sani ed affetti da patologie gastro-enteriche o di altra tipologia ed effetto dell'applicazione di probiotici isolati ad hoc o di prebiotici sulla salute dell'ospite e sulla composizione del microbiota intestinale;
- ecologia microbica di ecosistemi complessi, come alimenti fermentati, anche in relazione alle proprietà benefiche degli stessi;
- applicazione di batteri benefici a specie vegetali per la difesa da microorganismi patogeni e migliorare la produttività.

Coordinamento di progetti di ricerca

- È **Coordinatore scientifico** del Progetto Europeo "Nourishing Probiotics to bees to mitigate stressors" (NO PROBLEMS), H2020-MSCA-RISE 2017, GA 77760, 2018-2022.
- È **Coordinatore dell'Unità operativa dell'Università di Bologna** del progetto Europeo "Green Technology Foresight about challenges from biotechnology and ICT" (Digit-BioTech) 2019-BG01-KA203-062371, 2019-2022, ERASMUS+ PROGRAMME KEY ACTION 2: Strategic partnerships in the field of education, training and youth. Coordinatore: Prof. Ventislava Petrova, St. Kliment Ohridski, University of Sofia (Bulgaria), Responsabile per l'Università di Bologna: Diana Di Gioia.

- È **Coordinatore dell'Unità di ricerca dell'Università di Bologna** del Progetto europeo “Towards innovation-driven and smart solutions in short food supply chains” (SMARTCHAIN), H2020 topic: SFS-34-2017, GA773785, 2018-2021. Coordinatore: Susanne Braun, University of Hohenheim (Germany); responsabile per l'Università di Bologna: Diana Di Gioia.
- È stata **Coordinatore dell'Unità di ricerca dell'Università di Bologna** del Progetto europeo “Food Fermentations for Purpose: Health Promotion and Biopreservation” (LONGLIFE), H2020 JPI HDHL (Joint Programming Initiative a Healthy Diet for a Healthy Life), 2016-2019. Coordinatore: Prof. Catherine Stanton, Teagasc (Irlanda); responsabile per l'Università di Bologna: Diana Di Gioia.
- È stata **Coordinatore dell'Unità di ricerca dell'Università di Bologna** del progetto europeo “Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation” (TRAFOON), FP7, GA 613912, 2013-2016. Coordinatore: Susanne Braun, University of Hohenheim (Germany); responsabile per l'Università di Bologna: Diana Di Gioia.
- È stata **Coordinatore dell'Unità di ricerca dell'Università di Bologna** del progetto europeo “Biology and control of *Campylobacter* in the chicken supply chain” (CAMCHAIN), FP7 EMIDA ERA-NET Coordination of European Research Funding on Emerging and Major Infectious Diseases of Livestock Action (project number 776312/2012), 2012-2015. Coordinatore: Prof. Nicola Williams, University of Liverpool (UK); responsabile per l'Università di Bologna: Diana Di Gioia.
- È **Coordinatore scientifico**, insieme al Prof. Moreno Toselli dell'Università di Bologna, del Progetto “Environment and Archaeology: linking the past and the future for a sustainable development of the Samarkand Territory” nell'ambito del Bando Strutture 2019 dell'Università di Bologna, Dipartimento Relazioni Internazionali.

Partecipazione a gruppi di ricerca con finanziamento da progetti competitivi

- **Fa parte dell'Unità operativa UNIBO** del progetto “Tecnologie e processi per l'Abbattimento di inquinanti e la bonifica di siti contaminati con Recupero di mAterie prime e produzioNe di energia TOTally green” (TARANTO) 2018-2021 (Progetto PON finanziato dal MIUR). Coordinatore: Prof. Vito Felice Uricchio, IRSA, CNR, Bari, Responsabile per l'Università di Bologna: Prof. Attilio Toscano.
- **Fa parte dell'Unità operativa UNIBO** del progetto “Qualità del suolo e servizi ecosistemici: interazioni multi-funzionali fra terreno, microbiota e insetti utili” (QUABIO) 2018-2020, finanziato dall'Università di Bologna, bando competitivo AlmaIdea. Coordinatore: Prof. Giovanni Burgio, docenti partecipanti: Prof.ssa Diana Di Gioia e Prof. Claudio Marzadori.
- **Fa parte dell'Unità operativa UNIBO** del progetto “La Salute della Terra per il Benessere dell' Uomo” (TERRARMONICA) (2019-2021) Programma di Sviluppo Rurale per l'Umbria 2014-2020. Capofila: Azienda Agricola "Le due Torri" (Spello, Perugia). Partner: Dipartimento di Scienze Agrarie, Università degli Studi di Bologna.

Titolarietà di brevetti

- È co-inventore del brevetto nazionale “Composizione e metodo per promuovere la crescita di piante erbacee e favorire un accumulo di sostanza organica nel terreno” Brevetto n. 102015000040461.
- È co-inventore del brevetto internazionale PCT/IB2016/054515 “Composition and method for promoting the growth of herbaceous plants and favouring an accumulation of organic matter in the soil”

Altre attività

- È **valutatore** dal 2013 a tutt'oggi **del programma Marie Skłodowska Curie Individual Fellowship** della EUROPEAN COMMISSION Research Executive Agency.

- È **responsabile dell'Accordo di Cooperazione per ricerca** e scambio studenti/ricercatori tra il DISTAL - Università di Bologna e l'Environment and Plant Protection Institute (EPPI), Chinese Academy Of Tropical Agricultural Sciences, P.R China (delibera dipartimentale 8/10/2019, validità 5 anni).
- È **responsabile**, assieme al Prof. Toselli dell'Università di Bologna, **dell' Accordo di Cooperazione per ricerca** e scambio studenti/ricercatori tra il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari dell'Università di Bologna e la Samarkand State University (delibera dipartimentale del 29/12/2017, validità 5 anni).

PUBBLICAZIONI DEGLI ULTIMI 5 ANNI (dal 2016)

Solito, A., Bozzi Cionci, N., Calgaro, M., Caputo, M., Vannini, L., Hasballa, I., Archero, F., Giglione, E., Ricotti, R., Walker, G.E., Petri, A., Agosti, E., Bellomo, G., Aimaretti, G., Bona, G., Bellone, S., Amoruso, A., Pane, M., Di Gioia, D., Vitulo, N., Prodam, F. Supplementation with Bifidobacterium breve BR03 and B632 strains improved insulin sensitivity in children and adolescents with obesity in a cross-over, randomized double-blind placebo-controlled trial (2021) *Clinical Nutrition*, 40 (7), pp. 4585-4594.
DOI: 10.1016/j.clnu.2021.06.002

Alberoni, D., Baffoni, L., Braglia, C., Gaggia, F., Di Gioia, D. Honeybees exposure to natural feed additives: How is the gut microbiota affected? (2021) *Microorganisms*, 9 (5), art. no. 1009.
DOI: 10.3390/microorganisms9051009

Alberoni, D., Favaro, R., Baffoni, L., Angeli, S., Di Gioia, D. Neonicotinoids in the agroecosystem: In-field long-term assessment on honeybee colony strength and microbiome (2021) *Science of the Total Environment*, 762, art. no. 144116.
DOI: 10.1016/j.scitotenv.2020.144116

Perulli, G.D., Gaggia, F., Sorrenti, G., Donati, I., Boini, A., Bresilla, K., Manfrini, L., Baffoni, L., Di Gioia, D., Grappadelli, L.C., Spinelli, F., Morandi, B. Treated wastewater as irrigation source: a microbiological and chemical evaluation in apple and nectarine trees(2021) *Agricultural Water Management*, 244, art. no. 106403, .
DOI: 10.1016/j.agwat.2020.106403

Totaro, G., Sisti, L., Bozzi Cionci, N., Martinez, G.A., Di Gioia, D., Celli, A. Elastomeric/antibacterial properties in novel random Ricinus communis based-copolyesters(2020) *Polymer Testing*, 90, art. no. 106719, .
DOI: 10.1016/j.polymertesting.2020.106719

Wang, J., Zou, Y., Di Gioia, D., Singh, B.K., Li, Q. Conversion to agroforestry and monoculture plantation is detrimental to the soil carbon and nitrogen cycles and microbial communities of a rainforest (2020) *Soil Biology and Biochemistry*, 147, art. no. 107849, .
DOI: 10.1016/j.soilbio.2020.107849

Di Gioia, D., Bozzi Cionci, N., Baffoni, L., Amoruso, A., Pane, M., Mogna, L., Gaggia, F., Lucenti, M.A., Bersano, E., Cantello, R., De Marchi, F., Mazzini, L. A prospective longitudinal study on the microbiota composition in amyotrophic lateral sclerosis(2020) *BMC Medicine*, 18 (1), art. no. 153.
DOI: 10.1186/s12916-020-01607-9

Merten, C., Schoonjans, R., Di Gioia, D., Peláez, C., Sanz, Y., Maurici, D., Robinson, T. Editorial: Exploring the need to include microbiomes into EFSA's scientific assessments(2020) *EFSA Journal*, 18 (6), art. no. e18061, .
DOI: 10.2903/j.efsa.2020.e18061

Wang, J., Wang, J., Bughio, M.A., Zou, Y., Prodi, A., Baffoni, L., Di Gioia, D. Flavonoid levels rather than soil nutrients is linked with Fusarium community in the soybean [*Glycine max*(L.) Merr.] rhizosphere under consecutive monoculture (2020) *Plant and Soil*, 450 (1-2), pp. 201-215.
DOI: 10.1007/s11104-020-04496-2

Frassinetti, S., Gabriele, M., Moccia, E., Longo, V., Di Gioia, D. Antimicrobial and antibiofilm activity of Cannabis sativa L. seeds extract against Staphylococcus aureus and growth effects on probiotic Lactobacillus spp. (2020) *LWT*, 124, art. no. 109149.
DOI: 10.1016/j.lwt.2020.109149

- Marek, A.A., Verney, V., Totaro, G., Sisti, L., Celli, A., Bozzi Cionci, N., Di Gioia, D., Massacrier, L., Leroux, F. Organo-modified LDH fillers endowing multi-functionality to bio-based poly(butylene succinate): An extended study from the laboratory to possible market (2020) *Applied Clay Science*, 188, art. no. 105502.
DOI: 10.1016/j.clay.2020.105502
- Primec, M., Klemenak, M., Di Gioia, D., Aloisio, I., Bozzi Cionci, N., Quagliariello, A., Gorenjak, M., Mičetić-Turk, D., Langerholc, T. Clinical intervention using *Bifidobacterium* strains in celiac disease children reveals novel microbial modulators of TNF- α and short-chain fatty acids (2019) *Clinical Nutrition*, 38 (3), pp. 1373-1381.
DOI: 10.1016/j.clnu.2018.06.931
- Sisti, L., Totaro, G., Bozzi Cionci, N., Di Gioia, D., Celli, A., Verney, V., Leroux, F. Olive Mill Wastewater Valorization in Multifunctional Biopolymer Composites for Antibacterial Packaging Application (2019) *International journal of molecular sciences*, 20 (10), .
DOI: 10.3390/ijms20102376
- Balli, D., Bellumori, M., Paoli, P., Pieraccini, G., Di Paola, M., De Filippo, C., Di Gioia, D., Mulinacci, N., Innocenti, M. Study on a fermented whole wheat: Phenolic content, activity on PTP1B enzyme and in vitro prebiotic properties (2019) *Molecules*, 24 (6), art. no. 1120, .
DOI: 10.3390/molecules24061120
- Alberoni, D., Gaggia, F., Baffoni, L., Modesto, M.M., Biavati, B., Di Gioia, D. *Bifidobacterium xylocopae* sp. nov. and *Bifidobacterium aemilianum* sp. nov., from the carpenter bee (*Xylocopa violacea*) digestive tract (2019) *Systematic and Applied Microbiology*, 42 (2), pp. 205-216.
DOI: 10.1016/j.syapm.2018.11.005
- Nikodinoska, I., Baffoni, L., Di Gioia, D., Manso, B., García-Sánchez, L., Melero, B., Rovira, J. Protective cultures against foodborne pathogens in a nitrite reduced fermented meat product(2019) *LWT*, 101, pp. 293-299.
DOI: 10.1016/j.lwt.2018.11.022
- Gaggia, F., Baffoni, L., Galiano, M., Nielsen, D.S., Jakobsen, R.R., Castro-Mejía, J.L., Bosi, S., Truzzi, F., Musumeci, F., Dinelli, G., Di Gioia, D. Kombucha beverage from green, black and rooibos teas: A comparative study looking at microbiology, chemistry and antioxidant activity (2019) *Nutrients*, 11 (1), art. no. 1, .
DOI: 10.3390/nu11010001
- Bozzi Cionci, B.C., Baffoni, L., Gaggia, F., Di Gioia, D. Therapeutic microbiology: The role of *Bifidobacterium breve* as food supplement for the prevention/treatment of paediatric diseases (2018) *Nutrients*, 10 (11), art. no. 1723, .
DOI: 10.3390/nu10111723
- Mazzini, L., Mogna, L., De Marchi, F., Amoroso, A., Pane, M., Aloisio, I., Bozzi Cionci, N., Gaggia, F., Lucenti, A., Bersano, E., Cantello, R., Di Gioia, D., Mogna, G. Potential Role of Gut Microbiota in ALS Pathogenesis and Possible Novel Therapeutic Strategies (2018) *Journal of Clinical Gastroenterology*, 52, pp. S68-S70.
DOI: 10.1097/MCG.0000000000001042
- Aloisio, I., Prodam, F., Giglione, E., Bozzi Cionci, N., Solito, A., Bellone, S., Baffoni, L., Mogna, L., Pane, M., Bona, G., Di Gioia, D. Three-Month Feeding Integration With *Bifidobacterium* Strains Prevents Gastrointestinal Symptoms in Healthy Newborns (2018) *Frontiers in Nutrition*, 5, art. no. 39, .
DOI: 10.3389/fnut.2018.00039
- Alberoni, D., Baffoni, L., Gaggia, F., Ryan, P.M., Murphy, K., Ross, P.R., Stanton, C., Di Gioia, D. Impact of beneficial bacteria supplementation on the gut microbiota, colony development and productivity of *Apis mellifera* L. (2018) *Beneficial Microbes*, 9 (2), pp. 269-278.
DOI: 10.3920/BM2017.0061
- Totaro, G., Sisti, L., Celli, A., Aloisio, I., Di Gioia, D., Marek, A.A., Verney, V., Leroux, F. Dual chain extension effect and antibacterial properties of biomolecules interleaved within LDH dispersed into PBS by: In situ polymerization (2018) *Dalton Transactions*, 47 (9), pp. 3155-3165.
DOI: 10.1039/c7dt03914j
- Khatib, M., Giuliani, C., Rossi, F., Adessi, A., Al-Tamimi, A., Mazzola, G., Di Gioia, D., Innocenti, M., Mulinacci, N.

- Polysaccharides from by-products of the Wonderful and Laffan pomegranate varieties: New insight into extraction and characterization (2017) *Food Chemistry*, 235, pp. 58-66.
DOI: 10.1016/j.foodchem.2017.05.041
- Baffoni, L., Gaggia, F., Garofolo, G., Di Serafino, G., Buglione, E., Di Giannatale, E., Di Gioia, D. Evidence of *Campylobacter jejuni* reduction in broilers with early synbiotic administration (2017) *International Journal of Food Microbiology*, 251, pp. 41-47.
DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2017.04.001
- Gabriele, M., Frassinetti, S., Caltavuturo, L., Montero, L., Dinelli, G., Longo, V., Di Gioia, D., Pucci, L. *Citrus bergamia* powder: Antioxidant, antimicrobial and anti-inflammatory properties (2017) *Journal of Functional Foods*, 31, pp. 255-265.
DOI: 10.1016/j.jff.2017.02.007
- Sorrenti, G., Buriani, G., Gaggia, F., Baffoni, L., Spinelli, F., Di Gioia, D., Toselli, M. Soil CO₂ emission partitioning, bacterial community profile and gene expression of *Nitrosomonas* spp. and *Nitrobacter* spp. of a sandy soil amended with biochar and compost (2017) *Applied Soil Ecology*, 112, pp. 79-89.
DOI: 10.1016/j.apsoil.2017.01.003
- Giglione, E., Prodam, F., Bellone, S., Monticone, S., Beux, S., Marolda, A., Pagani, A., Di Gioia, D., Del Piano, M., Mogna, G., Bona, G. The Association of *Bifidobacterium breve* BR03 and B632 is Effective to Prevent Colics in Bottle-fed Infants (2016) *Journal of Clinical Gastroenterology*, 50, pp. S164-S167.
DOI: 10.1097/MCG.0000000000000693
- Primec, M., Klemenak, M., Aloisio, I., Gorenjak, M., Di Gioia, D., Mičetić-Turk, D., Langerholc, T. Faecal concentrations of short-chain fatty acids and selected bacteria in healthy and celiac children (2016) *International Journal of Celiac Disease*, 4 (3), pp. 95-101.
DOI: 10.12691/ijcd-4-3-6
- Alberoni, D., Gaggia, F., Baffoni, L., Di Gioia, D. Beneficial microorganisms for honey bees: problems and progresses (2016) *Applied Microbiology and Biotechnology*, 100 (22), pp. 9469-9482.
DOI: 10.1007/s00253-016-7870-4
- Di Gioia, D., Mazzola, G., Nikodinoska, I., Aloisio, I., Langerholc, T., Rossi, M., Raimondi, S., Melero, B., Rovira, J. Lactic acid bacteria as protective cultures in fermented pork meat to prevent *Clostridium* spp. growth (2016) *International Journal of Food Microbiology*, 235, pp. 53-59.
DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2016.06.019
- Quagliariello, A., Aloisio, I., Bozzi cionci, N., Luiselli, D., D'Auria, G., Martinez-Priego, L., Pérez-Villarroya, D., Langerholc, T., Primec, M., Mičetić-Turk, D., Di Gioia, D. Effect of *bifidobacterium breve* on the intestinal microbiota of coeliac children on a gluten free diet: A pilot study (2016) *Nutrients*, 8 (10), art. no. 660, .
DOI: 10.3390/nu8100660
- Aloisio, I., Quagliariello, A., De Fanti, S., Luiselli, D., De Filippo, C., Albanese, D., Corvaglia, L.T., Faldella, G., Di Gioia, D. Evaluation of the effects of intrapartum antibiotic prophylaxis on newborn intestinal microbiota using a sequencing approach targeted to multi hypervariable 16S rDNA regions (2016) *Applied Microbiology and Biotechnology*, 100 (12), pp. 5537-5546.
DOI: 10.1007/s00253-016-7410-2
- Mazzola, G., Murphy, K., Ross, R.P., Di Gioia, D., Biavati, B., Corvaglia, L.T., Faldella, G., Stanton, C. Early gut microbiota perturbations following intrapartum antibiotic prophylaxis to prevent group B streptococcal disease (2016) *PLoS ONE*, 11 (6), art. no. e0157527
DOI: 10.1371/journal.pone.0157527
- Corvaglia, L., Tonti, G., Martini, S., Aceti, A., Mazzola, G., Aloisio, I., Di Gioia, D., Faldella, G. Influence of intrapartum antibiotic prophylaxis for group B streptococcus on gut microbiota in the first month of life (2016) *Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition*, 62 (2), pp. 304-308.
DOI: 10.1097/MPG.0000000000000928

Baffoni, L., Gaggia, F., Alberoni, D., Cabbri, R., Nanetti, A., Biavati, B., Di Gioia, D. Effect of dietary supplementation of *Bifidobacterium* and *Lactobacillus* strains in *Apis mellifera* L. against *Nosema ceranae* (2016) *Beneficial Microbes*, 7 (1), pp. 45-51.
DOI: 10.3920/BM2015.0085