

INFORMAZIONI PERSONALI

Michela Verni

Nazionalità

Italiana

Data di nascita

18/12/1989

OCCUPAZIONE PER LA QUALE
SI CONCORRE**Ricercatore a Tempo Determinato**

(SSD AGR/16, SC 07/I1 - D.D. n. 199/2022 Prot. N. 0004833 del 23/12/2022)

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Da luglio 2020 a oggi

Assegnista di ricerca (programmi di ricerca 07.219 - 07.188 - 07.148)

Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti - Università degli Studi di Bari, via Amendola, 165/A - 70126 Bari (BA)

Messa a punto di processi biotecnologici atti alla valorizzazione di scarti e sottoprodotti dell'industria agroalimentare (trebbie di birra e scarti di pane) e successivo impiego nella formulazione di prodotti alimentari a elevato contenuto nutrizionale e funzionale. Biopreservazione di nuovi lievitati da forno dalle migliorate caratteristiche nutrizionali mediante impiego di sottoprodotti della molitura e substrati vegetali non convenzionali.

Da novembre 2016 a ottobre
2019**Dottorando di ricerca**

Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti - Università degli Studi di Bari, via Amendola, 165/A - 70126 Bari (BA)

Studio del metabolismo di batteri lattici isolati da matrici vegetali e selezione di starter da impiegare nella fermentazione di scarti e sottoprodotti dell'industria alimentare.

Da luglio 2016 a gennaio
2017**Assegnista di ricerca (programma di ricerca 07.76)**

Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti - Università degli Studi di Bari, via Amendola, 165/A - 70126 Bari (BA)

Studio e caratterizzazione di profili glucidici e proteici di alimenti fermentati con batteri lattici selezionati, tramite l'utilizzo di tecniche cromatografiche

Da maggio 2015 a maggio
2016**Collaboratore coordinato e continuativo**

Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti - Università degli Studi di Bari, via Amendola, 165/A - 70126 Bari (BA)

Studio dell'attività antifungina di idrolizzati proteici di legumi, con conseguente prolungamento della shelf-life di prodotti lievitati da forno

Da ottobre 2014 a novembre
2014**Docente di discipline tecniche**

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "A. Perotti", via Niceforo 8 - 70124 Bari (BA)

Attività di docenza pratica e teorica nell'ambito delle discipline enogastronomiche

Da agosto 2012 a settembre
2012**Tirocinante**

Granarolo S.p.A., s.s. 100 Km 37,200 - 70023 Gioia del Colle (BA)

Analisi chimico-fisiche e microbiologiche su campioni di latte crudo, pastorizzato e UHT

Da dicembre 2009 a
settembre 2011**Operaio Specializzato**

Università degli Studi di Bari, Facoltà di Agraria, Dipartimento di Produzione Animale - via Amendola, 165/A - 70126 Bari (BA)

Recupero e stoccaggio di campioni biologici per prove sperimentali

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Dal 6 febbraio 2023

Abilitazione Scientifica Nazionale
alla II fascia 07/11, S.S.D. AGR/16

Da febbraio 2019 a luglio 2019

Visiting PhD student

Universidad de Granada, Facultad de farmacia, Departamento de Nutrición y Bromatología – Campus de Cartuja, 18071 Granada (Spain)

Studio del profilo polifenolico, tramite tecniche cromatografiche accoppiate a spettrofotometria di massa, di legumi e scarti dell'industria alimentare fermentati

Da novembre 2016 a ottobre 2019

Dottore di ricerca con menzione “Doctor Europaeus”

Corso di dottorato in Scienze del Suolo e degli Alimenti dell'Università degli Studi di Bari, Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti - via Amendola, 165/A - 70126 Bari (BA)

Tesi di dottorato in microbiologia degli alimenti dal titolo: “Use of selected lactic acid bacteria for fermentation of non-conventional vegetable matrices: Nutritional and functional implications”

Da settembre 2012 a luglio 2014

Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (110/110 cum laude)

Università degli Studi di Bari, Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti - via Amendola, 165/A - 70126 Bari (BA)

Tesi di laurea sperimentale in microbiologia degli alimenti dal titolo: “Studio del metabolismo di batteri lattici isolati da matrici vegetali (frutta e ortaggi)”

Da settembre 2009 a luglio 2012

Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (110/110 cum laude)

Università degli Studi di Bari, Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti - via Amendola, 165/A - 70126 Bari (BA)

Tesi di laurea compilativa in microbiologia degli alimenti e certificazioni alimentari dal titolo: “La filiera del latte alimentare a lunga conservazione (UHT) e implementazione alla certificazione”

Da settembre 2005 a luglio 2009

Tecnico per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione (100/100 cum laude)

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione “A. Perotti”, via Niceforo 8 - 70124 Bari (BA)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	C1	C1	C1	C1	C1
Spagnolo	B2	B2	B2	B2	B1
Francese	A2	A2	A2	A2	A2

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato
[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

Competenze comunicative

Buone capacità retoriche e comunicative, ottimo **spirito di osservazione e di iniziativa**, abile a creare un clima collaborativo e comunicativo nel *team* poiché ritengo siano caratteristiche indispensabili per una migliore produttività in ambito lavorativo. Tali competenze sono il frutto di esperienze riportate di seguito:

- Membro eletto del Collegio dei Docenti del Corso Dottorato in Scienze del Suolo e degli Alimenti per il triennio 2016/19 e del Consiglio di Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti dell'Università degli Studi di Bari per il biennio 2016/18, in qualità di rappresentante dei Dottorandi.
- Relatrice nell'ambito della *Summer School* Agriorienta "Il pane: aspetti qualitativi e valutazione sensoriale" – Università degli Studi di Bari, Bari, 4 Giugno 2018.
- Relatrice nell'ambito del *Workshop Food For Future* "Lievito naturale: tra tradizione e innovazione biotecnologica" Campus Orienta Salone dello Studente – Fiera del Levante, Bari, 13 dicembre 2018.
- Partecipazione al "*Global Food Venture – Pre Incubation Bootcamps*" organizzato da EIT Food. EPFL, Losanna – Svizzera, 15-19 Luglio 2019.
- Partecipazione al "*Communication Workshop: Presenting with impact*" organizzato da Susfood e The Floor is yours, 15 Gennaio 2021.
- Relatrice nell'ambito della *Summer School EIT FOOD* "Le innovazioni biotecnologiche a supporto del binomio alimentazione e salute" con una presentazione dal titolo "Materie prime alternative per uso farmacologico e alimentare" - 20 Settembre 2022

Competenze organizzative e gestionali

Ottime capacità di gestione autonoma dei settori di mia competenza, **organizzazione di tempi e modalità di svolgimento di un lavoro** e, se necessario, distribuzione di compiti a terzi per ottimizzare i risultati e migliorare le sinergie. Tali competenze sono il frutto di esperienze maturate nei diversi anni di lavoro nell'ambito della ricerca accademica:

- Attività di tutorato nella preparazione teorico-pratica degli studenti del CL Scienze e Tecnologie Agrarie e del CLM Scienze e Tecnologie Alimentari durante il loro periodo di tirocinio nel laboratorio della sezione di microbiologia del Di.S.S.P.A. dell'Università degli Studi di Bari e attività di supporto nella stesura delle tesi di laurea, compilative e sperimentali.
- Attività di supporto didattico nell'organizzazione ed esecuzione di esercitazioni pratico-teoriche (analisi chimiche, tecnologiche e microbiologiche degli alimenti) agli studenti del CLM Biotecnologie per la Sicurezza e Qualità degli Alimenti e dei CL Scienze e Tecnologie Agrarie e Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Bari per gli A.A. 2016/17, 2017-18, 2018-19, 2019-20, e del CLM Sicurezza degli alimenti di origine animale e salute del Dipartimento di Medicina Veterinaria per gli A.A. 2021-22, 2022-23.
- Attività di lezione frontale ed esercitazioni pratico-teoriche inerenti il modulo "Tecnologie Alimentari tra Tradizione ed Innovazione" (6CFU) nell'ambito del Master Med&Food - Sistemi di gestione, qualificazione, controllo e valorizzazione delle produzioni alimentari di eccellenza del Mediterraneo.
- Membro del comitato scientifico e organizzativo del Workshop "*Brewer's spent grain fermentation: how an underutilized by-product becomes a food ingredient*" - 30 giugno 2021

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente avanzato	Utente intermedio	Utente avanzato	Utente intermedio	Utente intermedio

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato
[Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione](#)

Buona conoscenza dei **sistemi operativi** Windows e MAC OS
 Buona capacità di utilizzo del **pacchetto Microsoft Office** (Word, Excel, Power Point, Publisher)
 Buona capacità di utilizzo di **software statistici** (Statistica Software, PermutMatrixEN) e **database scientifici** (NCBI, SciFinder, PubChem, HMDB)
 Buona capacità di utilizzo di **strumenti di laboratorio** (cappe a flusso laminare, celle elettroforetiche, HPLC, FPLC, analizzatore di amminoacidi Biochrom 30 e 30+)

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Attività didattica

-**Titolare del corso Microbiologia degli Alimenti** (8 CFU) del CL in Scienze dell'Alimentazione e Gastronomia dell'Università di Roma San Raffaele per l'A.A. 2022/23.

-**Titolare del corso Food bioprocesses from wastes and novel sources** (3 CFU) del CLM internazionale *Innovation Development in Agri-Food Systems* (IDEAS) dell'Università degli Studi di Bari per l'A.A. 2022/23.

-**Titolare del corso Biotecnologie Alimentari Innovative** (1 CFU) parte del corso integrato Biotecnologie e Tecnologie Alimentari Innovative, nell'ambito del Dottorato in Scienze del Suolo e degli Alimenti (XXXVII ciclo) dell'Università degli studi di Bari.

Partecipazione a progetti di ricerca

Partecipazione a progetti di ricerca pubblici (Europei, Nazionali, Regionali):

- BIOPROT - Novel multifunctional plant protein ingredients with bioprocessing (FP7-ERA-Net - SUSFOOD);

- BIOTECA - Biotecnologie degli alimenti per l'innovazione e la competitività delle principali filiere regionali: estensione della conservabilità e aspetti funzionali;

- WASTEBAKE - Biotechnological functionalization of bakery waste (ETB-2016-11);

- FUNBREW - Biotransformation of brewers' spent grain: increased functionality for novel food applications (ERA-Net – SUSFOOD2);

- INNOTIPICO - Innovazione dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali Pugliesi attraverso l'applicazione di strategie biotecnologiche al fine di avvicinarli alle esigenze dei consumatori in termini di sicurezza, caratteristiche organolettiche, salutistiche e nutrizionali (POR Puglia FESR-FSE 2014-2020, INNONETWORK);

- CANAPA - Canapa Applicata alla Produzione Alimentare;

- BIOPAN - Biopreservazione di nuovi lievitati da forno dalle migliorate caratteristiche nutrizionali mediante impiego di sottoprodotti della molitura e substrati vegetali non convenzionali;

- INTEGRI – Pasta e prodotti da forno: Integrità, Salubrità e Sostenibilità Innovazione di processo e di prodotto (PON R&I 2014-2020 e FSC)

- BIOCARE – Composti BIOattivi della CANAPA AlimentaRE (L.R. 6 giugno 2017, n. 21) **(Responsabile di unità)**

e progetti di ricerca finanziati da industrie alimentari:

- Novelbread Srl (Acquaviva delle Fonti, BA): Industrializzazione di nuovi prodotti lievitati da forno, dall'alta qualità nutrizionale ed organolettica tramite sottoprodotti della molitura e lievitazione naturale (maggio 2015- maggio 2016);

- Ferrero SpA, Soremartec Italia Srl (Alba, CN): Prolungamento della shelf-life di lievitati da forno mediante l'utilizzo di matrici vegetali e starter selezionati (maggio 2015- dicembre 2015);

- Vallefiorita Catering Srl (Ostuni, BR): Selezione di starter finalizzata al miglioramento delle proprietà funzionali di sottoprodotti dell'industria panificatoria (2017);

- Vallefiorita Catering Srl (Ostuni, BR): Messa a punto di un substrato a base di scarti dell'industria panificatoria per la coltivazione di starter per l'industria agroalimentare (2018);

- Ferrero SpA, Soremartec Italia Srl (Alba, CN): Messa a punto di nuovi ingredienti alimentari attraverso la selezione di materie prime non convenzionali e processi biotecnologici innovativi (novembre 2019 – novembre 2021) in qualità di collaboratore scientifico;

- Ittinsect - Ottimizzazione di formulazione e protocollo per la sostituzione delle farine di pesce e soia nei mangimi destinati all'industria ittica (aprile 2022 - oggi) **co-responsabile scientifico.**

Attività editoriale	<p>Editorial Board Member per la sezione <i>Fermentation for Food and Beverages</i> della rivista <i>MDPI Fermentation</i></p> <p>Topic Editor per la rivista <i>MDPI Foods</i></p> <p>Guest Editor per la rivista Foods MDPI gestendo i seguenti <i>Special Issue</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>The Potential of Food By-Products: Bioprocessing, Bioactive Compounds Extraction and Functional Ingredients Utilization</i> - <i>The Potential of Food By-Products: Bioprocessing, Bioactive Compounds Extraction and Functional Ingredients Utilization Volume II</i> <p>Guest Editor per la rivista Fermentation MDPI gestendo il seguente <i>Special Issue</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>The Antioxidant Potential of Fermented Foods: Challenges and Future trends</i> <p>Topic Editor per la rivista <i>Frontiers in Microbiology</i> gestendo il seguente <i>Research Topic</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Microbial Fermentation for Improved Sensory Properties and Functionality of Sustainable Foods</i>
Attività da revisore	<p>Attività di revisore per riviste scientifiche internazionali di rilievo quali: <i>Food Research International</i>, <i>Frontiers in Microbiology</i>, <i>International Journal of Food Microbiology</i>, <i>Antioxidants MDPI</i>, <i>Frontiers in Nutrition</i>, <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i>, <i>LWT - Food Science & Technology</i>, <i>Fermentation MDPI</i>, <i>Foods MDPI</i>, <i>Microorganisms MDPI</i>.</p>
Affiliazione a società scientifiche	<p>Socio SIMTREA (Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale) dal 2021</p>
Premi e riconoscimenti	<ul style="list-style-type: none"> - Vincitrice del Fermentation 2021 Travel Award for Junior Investigators conferito dalla rivista <i>Fermentation MDPI</i>. - Vincitrice del FEMS Congress Attendance Grants 2021 per la presentazione del poster "Fermentation of Surplus Bread: Upcycling Strategies from Growth Medium to Food Ingredient" al <i>World Microbe Forum</i>, 20-24 giugno 2021. - Vincitrice del FEMS Early Career Scientific Meeting Grant per la presentazione video «Impact of fermentation with <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> on the in vitro and ex-vivo antioxidant properties of brewers' spent grain: bioprocess set-up, characterization and application in pasta making» al convegno <i>Microbial Diversity 2021</i>, 14-15 dicembre 2021. - Vincitrice del FEMS Early Career Researcher Grant per la presentazione orale dal titolo "Up-cycling strategies for brewers' spent grain: effect of the lactic acid bacteria metabolism on technological and functional properties and use as food ingredient" al <i>VIII Sourdough Symposium</i>, giugno 2022.
ATTIVITÀ DI RICERCA	<p>Autore di 33 articoli pubblicati su riviste internazionali (ISI/scopus reviewed, con 758 citazioni, h-index di 16) 3 su riviste nazionali, 3 capitoli di libro, 25 su atti di convegni nazionali e internazionali e inventore di 1 brevetto.</p>
Pubblicazioni su riviste internazionali	<p>Verni, M., Demarinis, C., Rizzello, C. G. & Pontonio, E. (2023). <i>Bioprocessing to preserve and improve microalgae nutritional and functional potential: novel insight and perspectives</i>. <i>Foods</i>, 12(5), 983.</p> <p>Fanelli, F., Montemurro, M., Verni, M., Garbetta, A., Bavaro, A.R., Chieffi, D., Cho, G.S., Franz, C., Rizzello, C.G., & Fusco, V. (2023). <i>Probiotic potential and safety assessment of type strains of Weissella and Periweissella species</i>. <i>Microbiology Spectrum</i>, in press.</p> <p>Montemurro, M., Verni, M., Rizzello, C. G., & Pontonio, E. (2023). <i>Design of a Plant-Based Yogurt-Like Product Fortified with Hemp Flour: Formulation and Characterization</i>. <i>Foods</i>, 12(3), 485.</p> <p>Di Biase, M., Le Marc, Y., Bavaro, A. R., Lonigro, S. L., Verni, M., Postollec, F., &</p>

- Valerio, F. (2022). *Modeling of Growth and Organic Acid Kinetics and Evolution of the Protein Profile and Amino Acid Content during Lactiplantibacillus plantarum ITM21B Fermentation in Liquid Sourdough*. *Foods*, 11(23), 3942.
- Cacace, C., Coccozza, C., Traversa, A., Coda, R., Rizzello, C. G., Pontonio, E., ... & **Verni, M.** (2022). *Potential of Native and Bioprocessed Brewers' Spent Grains as Organic Soil Amendments*. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 559.
- Demarinis, C., **Verni, M.**, Pinto, L., Rizzello, C. G., & Baruzzi, F. (2022). *Use of Selected Lactic Acid Bacteria for the Fermentation of Legume-Based Water Extracts*. *Foods*, 11(21), 3346.
- Koirala, P., Costantini, A., Maina, H. N., Rizzello, C. G., **Verni, M.**, Beni, V. D., ... & Coda, R. (2022). *Fermented Brewers' Spent Grain Containing Dextran and Oligosaccharides as Ingredient for Composite Wheat Bread and Its Impact on Gut Metabolome In Vitro*. *Fermentation*, 8(10), 487.
- Montemurro, M., Salvatori, G., Alfano, S., Martinelli, A., **Verni, M.**, Pontonio, E., ... & Rizzello, C. G. (2022). *Exploitation of wasted bread as substrate for polyhydroxyalkanoates production through the use of Haloferax mediterranei and seawater*. *Frontiers in Microbiology*, 13.
- Verni, M.**, Vekka, A., Immonen, M., Katina, K., Rizzello, C. G., & Coda, R. (2022). *Biosynthesis of γ -aminobutyric acid by lactic acid bacteria in surplus bread and its use in bread-making*. *Journal of Applied Microbiology*. 00:1–15.
- Odelli, D., Sarigiannidou, K., Soliani, A., Marie, R., Mohammadifar, M. A., Jessen, F., Spigno, G., Vall-Iloera, M., Fernandes de Carvalho, A., **Verni, M.**, & Casanova, F. (2022). *Interaction between Fish Skin Gelatin and Pea Protein at Air-Water Interface after Ultrasound Treatment*. *Foods*, 11(5), 659.
- Cacace, C., Rizzello, C. G., Brunetti, G., **Verni, M.**, & Coccozza, C. (2022). *Reuse of Wasted Bread as Soil Amendment: Bioprocessing, Effects on Alkaline Soil and Escarole (Cichorium endivia) Production*. *Foods*, 11(2), 189.
- Verni M.**, Dingo C., Rizzello C.G. Pontonio E. (2021). *Lactic Acid Bacteria Fermentation and Endopeptidase Treatment Improve the Functional and Nutritional Features of Arthrospira platensis*. *Frontiers in Microbiology*, 12, 744437.
- Schettino, R.; **Verni, M.**; Acin-Albiac, M.; Vincentini, O.; Krona, A.; Knaapila, A.; Cagno, R.D.; Gobbetti, M.; Rizzello, C.G.; Coda, R. (2021). *Bioprocessed Brewers' Spent Grain Improves Nutritional and Antioxidant Properties of Pasta*. *Antioxidants*, 10, 742.
- De Pasquale, I., **Verni, M.**, Verardo, V., Gómez-Caravaca, A. M., & Rizzello, C. G. (2021). *Nutritional and Functional Advantages of the Use of Fermented Black Chickpea Flour for Semolina-Pasta Fortification*. *Foods*, 10(1), 182.
- Pontonio, E., **Verni, M.**, Dingo, C., Diaz-de-Cerio, E., Pinto, D., & Rizzello, C. G. (2020). *Impact of Enzymatic and Microbial Bioprocessing on Antioxidant Properties of Hemp (Cannabis sativa L.)*. *Antioxidants*, 9(12), 1258.
- Verni, M.**, Pontonio, E., Krona, A., Jacob, S., Pinto, D., Rinaldi, F., Verardo, V., Díaz-De-Cerio, E., Coda, E. & Rizzello, C.G. (2020). *Bioprocessing of Brewers' Spent Grain Enhances its Antioxidant Activity: Characterization of Phenolic Compounds and Bioactive Peptides*. *Frontiers in Microbiology*, 11, 1831.
- Verni, M.**, Demarinis, C., Rizzello, C. G. & Baruzzi, F. (2020). *Design and characterization of a novel fermented beverage from lentil grains*. *Foods*, 9, 893.
- Verni, M.**, Minisci, A., Convertino, S., Nionelli, L., & Rizzello, C. G. (2020). *Wasted bread as substrate for the cultivation of starters for the food industry*. *Frontiers in Microbiology*, 11, 293.
- Verni, M.**, Verardo, V., & Rizzello, C. G. (2019). *How fermentation affects the antioxidant properties of cereals and legumes*. *Foods*, 6, 362.
- Verni, M.**, De Mastro, G., De Cillis, F., Gobbetti, M., & Rizzello, C. G. (2019). *Lactic acid bacteria fermentation to exploit the nutritional potential of Mediterranean faba bean local biotypes*. *Food Research International*, 108571.
- Verni, M.**, Rizzello, C. G., & Coda, R. (2019). *Fermentation biotechnology applied to cereal industry by-products: nutritional and functional insights*. *Frontiers in Nutrition*, 6, 42.
- Rizzello C.G., Coda R., Wang Y., **Verni M.**, Kajala I., Katina K., Laitila A. (2019). *Characterization of indigenous Pediococcus pentosaceus, Leuconostoc kimchii, Weissella cibaria and Weissella confusa for faba bean bioprocessing*. *International Journal of Food Microbiology*, 302: 24-34.

Nionelli, L., Montemurro, M., Pontonio, E., **Verni, M.**, Gobbetti, M., & Rizzello, C. G. (2018). *Pro-technological and functional characterization of lactic acid bacteria to be used as starters for hemp (Cannabis sativa L.) sourdough fermentation and wheat bread fortification*. International Journal of Food Microbiology, 279: 14-25.

Verni M., Wang C., Montemurro M., De Angelis M., Katina K., Rizzello C.G., Coda R. (2017). *Exploring the microbiota of faba bean: functional characterization of lactic acid bacteria*. Frontiers in microbiology 8.

Coda R., Varis J., **Verni M.**, Rizzello C.G., Katina K. (2017). *Improvement of the protein quality of wheat bread through faba bean sourdough addition*. LWT-Food Science and Technology, 82:296-302.

Coda R., Kianjam M., Pontonio E., **Verni M.**, Di Cagno R., Katina K., Rizzello C.G., Gobbetti M. (2017). *Sourdough-type propagation of faba bean flour: Dynamics of microbial consortia and biochemical implications*. International Journal of Food Microbiology, 248:10-21.

Rizzello C.G., **Verni M.**, Koivula H., Montemurro M., Seppa L., Kemell M.L., Katina K., Coda R., Gobbetti M. (2017). *Influence of fermented faba bean flour on the nutritional, technological and sensory quality of fortified pasta*. Food & Function, 8:860-871.

Rizzello C.G., **Verni M.**, Bordignon S., Gramaglia V., Gobbetti M. (2017). *Hydrolysate from a mixture of legume flours with antifungal activity as an ingredient for prolonging the shelf-life of wheat bread*. Food Microbiology, 64:72-82.

Lorusso A., **Verni M.**, Montemurro M., Coda R., Gobbetti M., Rizzello C.G. (2017). *Use of fermented quinoa flour for pasta making and evaluation of the technological and nutritional features*. LWT - Food Science and Technology, 78:215-221.

Arte E., Rizzello C.G., **Verni, M.**, Nordlund E., Katina K., Coda R. (2015). *Impact of Enzymatic and Microbial Bioprocessing on Protein Modification and Nutritional Properties of Wheat Bran*. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 63:8685-869.

Capitoli di libro

Verni, M., Pontonio, E., Montemurro, M., & Rizzello, C. G. (2022). *Fermentation as Strategy for Improving Nutritional, Functional, Technological, and Sensory Properties of Legumes*. Intechopen. Doi: 10.5772/intechopen.102523

Verni M., Coda R., Rizzello C.G. (2019). *The use of faba bean flour to improve nutritional and functional features of cereal-based foods: perspectives and future strategies*. In *Flours and Breads in Health and Disease Prevention* (pp.465-475) Accademic press. ISBN: 9780128146408

Rizzello C.G., **Verni M.**, Pontonio E., Gobbetti M., Katina K., Coda R. (2018). *Impiego di batteri lattici e fava nel miglioramento delle caratteristiche nutrizionali e funzionali di prodotti a base di frumento*. In: Acquistucci R., Blandino M., Carcea M., D'Egidio M.G., Marconi E., Marti A., Pagani M.A., Panfili G., Pinnavaia G.G., Redaelli R. (Eds.). *I cereali per un sistema agroalimentare di qualità*. AISTEC, Roma, pp. 86-91. ISBN: 978-88-906680-6-7.

Pubblicazioni su riviste nazionali

Verni M., Coda R., Rizzello C.G. (2022). *Valorizzazione delle trebbie di birra: messa a punto di protocolli biotecnologici per l'ottenimento di ingredienti e alimenti funzionali innovativi*. Industria delle Bevande, 299 (51), 85-91.

Montemurro, M., Pontonio, E., **Verni, M.**, Rizzello, C.G. (2018). *Pane arricchito con lievito naturale di canapa: la tradizione incontra l'innovazione*. Tecnica Molitoria, 12 (69), 1178 – 1201.

Verni M., Coda R., Rizzello C.G. (2018). *Fava: vantaggi della fermentazione e della fortificazione di prodotti a base di frumento*. Tecnica Molitoria. Anno 69 – n.9, vol. LXIX, pag. 896-909.

Brevetti

Rizzello C.G., Minisci A., **Verni M.**, Convertino S., Nionelli L. *Metodo per produrre un terreno di coltura per starter microbici per l'industria alimentare e terreno di coltura prodotto mediante tale metodo*. Brevetto n. 102019000017408 depositato presso l'Ufficio Italiano Brevetti e Marchi del Ministero dello Sviluppo Economico il 27 settembre 2019.

Contributi in atti di convegno

Verni M, Rizzello CG, Di Cagno R, Krona A, Polo A, Koirala P, Coda R. *Up-cycling strategies for brewers' spent grain: effect of the lactic acid bacteria metabolism on technological and functional properties and use as food ingredient*. 8th International Symposium on Sourdough, Bolzano 14-17 giugno 2022, pp. 46-47 (**presentazione orale**).

Verni M, Wang Y, Clement H, Rizzello CG, Coda R. *Antifungal effect of faba bean fermented with *Levilactobacillus brevis* AM7: Identification of active compounds and impact on bread shelf-life*. 8th International Symposium on Sourdough, Bolzano 14-17 giugno 2022, pp. 108-109.

Perri G., **Verni M**, Pontonio E, Celano G, Calasso M, De Angelis M, Rizzello CG *Understanding the Italian traditional methods for sourdough propagation: an integrated analytical approach*. 8th International Symposium on Sourdough, Bolzano 14-17 giugno 2022, pp. 102-103.

Pontonio E, Montemurro M, **Verni M**, Rizzello CG. *Sourdough fermented hemp: merging traditional biotechnology and unexploited ingredients towards food innovation*. 8th International Symposium on Sourdough, Bolzano 14-17 giugno 2022, pp. 43-44.

Verni M. Valorizzazione delle proprietà antiossidanti della canapa. Workshop finale del progetto Can.A.P.A. (Canapa Applicata alla Produzione Alimentare), 13 maggio 2022 (**presentazione orale**).

Verni M. *Repurposing brewers' spent grain: tailored bioprocessing to improve its antioxidant properties*. 1st Webinar of Novel Food: Novel foods based on new ingredients, materials and processes - January 21st 2022 (**presentazione orale**).

Verni M., Pontonio E., Schettino R., Krona E., Verardo V., Di Cagno R., Coda R., Rizzello C.G. *Impact of fermentation with *Lactiplantibacillus plantarum* on the in vitro and ex-vivo antioxidant properties of brewers' spent grain: bioprocess set-up, characterization and application in pasta making*. Microbial Diversity 2021, virtual conference.

Montemurro M., Rizzello C.G., **Verni M.**, Pontonio E. *Hemp fermentation by lactic acid bacteria: starter selection for innovative food products*. Microbial Diversity 2021, virtual conference.

Verni M. *Lactic acid bacteria fermentation as a tool to improve the antioxidant properties of brewers' spent grain: bioprocess set-up, characterization and application in pasta making*. 2nd Conference on Microbial Food and Feed Ingredients MiFFI 2021, Copenhagen – Denmark (**presentazione orale**).

Verni M. *Fermentation of surplus bread: Upcycling strategies from growth medium to food ingredient*. 8th International Conference on Biotechnologies, Present and Perspectives - November 5th, 2021 Suceava, Romania (**presentazione orale**).

Verni M. *Lactic Acid Bacteria fermentation improves nutritional and technological properties of BSG*. Funbrew Workshop - Brewer's spent grain fermentation: how an underutilized by-product becomes a food ingredient - 30 Giugno 2021 (**presentazione orale**).

Verni M. *Bioprocessed BSG as ingredient for pasta*. Funbrew Workshop - Brewer's spent grain fermentation: how an underutilized by-product becomes a food ingredient - 30 Giugno 2021 (**presentazione orale**).

Verni M., Rizzello C.G., Katina, K., Coda, R. *Fermentation of Surplus Bread: Upcycling Strategies from Growth Medium to Food Ingredient*. World Microbe Forum, 20-24 Giugno 2021.

Pontonio E., **Verni M.**, Dingeo C., Rizzello C.G. *Bioprocessed *Arthrospira platensis*: Functional and Nutritional Implications*. World Microbe Forum, 20-24 Giugno 2021.

Verni M. *Use of selected lactic acid bacteria for fermentation of non-conventional vegetable matrices: nutritional and functional implications*. In: *Proceedings of XXIV Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology*. Firenze, 11-13 Settembre, 2019, pp. 550-556. ISBN 978-88-944679-0-1 (**presentazione orale**).

Verni, M., Pinto, D., Verardo, V., Coda, R., Rizzello, C.G. *Lactic acid bacteria fermentation as a tool to improve the antioxidant properties of brewers' spent grain*. 8th Congress of European Microbiologists, Glasgow, Scozia, 7-11 Luglio 2019, p.128.

Verni M. *Pro-technological and functional exploitation of lactic acid bacteria for faba bean bioprocessing. In: Proceedings of XXIII Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology.* Oristano (OR), 19-21 settembre 2018, pp. 191-192. ISBN 978-88-907678-6-9.

Nionelli L., Montemurro M., Pontonio E., **Verni M.**, Gobbetti M., Rizzello C.G. (2018) *Selection of lactic acid bacteria for hemp (Cannabis sativa L.) fermentation: nutritional improvement and potential application in breadmaking. VII International Sourdough Symposium (Sourdough for Health),* Cork, Ireland. p. 66

Rizzello C.G., **Verni M.**, Pontonio E., Gobbetti M., Laitila A., Katina K., Coda R. (2018). *Pro-technological and functional characterization of lactic acid bacteria to be used as starters for faba bean fermentation. VII International Sourdough Symposium (Sourdough for Health),* Cork, Ireland. p. 96

Verni M., De Cillis F., De Mastro G., Rizzello C.G. (2018). Impiego di batteri lattici per la fermentazione di sfarinati di fava: vantaggi nutrizionali e funzionali. Convegno conclusivo del progetto SaVeGraINPuglia, 6 Febbraio 2018, Villa Romanazzi Carducci, Bari.

Rizzello C.G., **Verni M.**, Pontonio E., Gobbetti M., Katina K., Coda R. Impiego di batteri lattici e fava nel miglioramento delle caratteristiche nutrizionali e funzionali di prodotti a base di frumento. 11° Convegno AISTEC – I Cereali per un sistema agroalimentare di qualità, 22-24 Novembre 2017, Centro Congressi Frentani, Roma. p. 46

Verni M., Coda R., Rizzello C.G. *Lactic Acid Bacteria Fermentation as a Tool to Enhance Nutritional and Functional Properties of Faba Bean (Vicia faba L.). In Proceedings of Microbial Diversity 2017,* Bari, Italia, pp. 345-346. ISBN 978-88-943010-0-7

Verni M. *Use of Selected Lactic Acid Bacteria for Fermentation of Non-Conventional Vegetable Matrices: Nutritional and Functional Implications. In Proceedings of XXII Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science, Technology and Biotechnology.* Libera Università di Bolzano, Bolzano, 20-22 Settembre 2017, pp. 95-96. ISBN 978-88-98416-97-4.

Coda R., Rizzello C.G., **Verni M.**, Pontonio E., Katina K., Gobbetti M. (2016) *Microbial ecology of faba bean flour sourdoughs during backslopping procedure: evolution of the lactic acid bacteria microbiota. Proceedings of the Food Factor I Conference,* 1-4 November 2016, Barcelona, Spain, p. 122.

Rizzello C.G., Nionelli L., **Verni M.**, Coda R., Gobbetti M. (2015) *Antifungal activity of vegetable protein hydrolysates and selected sourdough starters during long-time storage of bread. Book of Abstracts "VI Sourdough Symposium (Understanding the natural complexity)",* Nantes, France.

Dati personali 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".

La sottoscritta dichiara di essere consapevole che il presente *curriculum vitae* sarà pubblicato sul sito istituzionale dell'Ateneo, nella Sezione "Amministrazione trasparente", nelle modalità e per la durata prevista dal d.lgs. n. 33/2013, art. 15.

27 Febbraio 2023

f.to