

Silvia Bonardi è nata a Noceto (PR), Italia, il 25-04-1962

Nazionalità: italiana

E-mail: silvia.bonardi@unipr.it

Principali incarichi attuali

Dal 01.03.2024 è Professore di I fascia, SSD MVET 02/B Ispezione degli Alimenti di origine animale. Afferisce al Dipartimento Scienze Medico-Veterinarie (DSMV), Università di Parma.

Dal 2012: Membro del Collegio Docenti del Dottorato di Ricerca in "Scienze Medico-Veterinarie" (cicli XXVII-XXXVIII).

Dall'a.a. 2015-2016: Titolare dell'insegnamento di "Ispezione e controllo degli alimenti di origine animale" del CdL in Medicina Veterinaria (DSMV, Università di Parma)

Dall' a.a. 2018/2019: Coordinatore del Tirocinio di Ispezione degli Alimenti di origine animale (CdL in Medicina Veterinaria)

Dall'a.a. 2024-2025: Titolare dell'insegnamento "Tecnologia e controllo igienico-sanitario degli alimenti" (Modulo I) del CdL in Medicina Veterinaria (DSMV, Università di Parma)

Dal 2020: Membro del Comitato EAEVE del CdL in Medicina Veterinaria.

Dal 2022: Rappresentante ANCI Emilia-Romagna nel Nucleo di Coordinamento a supporto del Piano Regionale Integrato 2020 - 2022 (PRI).

Dal 29.09.2023 ad oggi: Membro della COST Action 22166 "Safety in the Game Meat Chain" coordinate dal German Federal Institute for Risk Assessment - Working Group 4 "Biological Hazards".

Section Editor (Microbiologia delle carni e prodotti a base di carne) per conto dell' Italian Journal of Food Safety - ISSN 2239-7132

Premi e riconoscimenti

2012: Certificate of Appreciation by 3M Philippines as resource speaker on the topic "Rapid molecular detection of foodborne pathogens: minimize contamination risk"

2014: Relatore della tesi post-laurea vincitrice del Primo premio EUROPASS, conferito alla Dott.ssa Irene Alpigiani per la tesi di dottorato in Disciplina Nazionale ed Europea sulla produzione e controllo degli alimenti dal titolo "Association between animal-based welfare measures and the presence of *Yersinia enterocolitica* and *Salmonella* spp. as indicators of food safety in finishing pigs and slaughter plants in Northern Italy".

2016 – International Journal of Microbiology (Elsevier) Highly Cited paper
(doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2013.02.012)

2018: Relatore della tesi di laurea vincitrice del primo premio ex-aequo conferito dalla Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva (SIVeMP) per la miglior tesi in sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare dal titolo "Valutazione dell'antibiotico-resistenza al meropenem in microrganismi di origine umana, suina e bovina " (candidato: Michele Luca D'Errico)

Principali eventi di carriera

07.04. 1989: Laurea in Medicina Veterinaria, Università di Parma (110 e lode)

1990-91: Master in Zooprofilassi - Fondazione iniziative zooprofilattiche e zootecniche - Brescia (Italy) 1991-93: Borsista presso l'Istituto Zooprofilattico della Lombardia e dell'Emilia-Romagna (Parma) 17.06.1993: Diploma di Specialista in Sanità Pubblica Veterinaria, Università di Parma

Febbraio 1994- Gennaio 1995: Veterinario Ufficiale (supplente) – ASL di Parma, Servizio Veterinario 0.05. 1995: Ricercatore universitario (VET/04 – Ispezione degli alimenti di origine animale), Facoltà di Medicina Veterinaria, Medicine, Università di Parma

01.05.1995 – 30.09.2006: Ricercatore universitario – SSD VET/04 Ispezione degli Alimenti di origine animale, Università di Parma

15.07.1997: Diploma di Specialista in Ispezione degli alimenti di origine animale, Università di Pisa 2012: Liaison Officer per scambi di collaborazione scientifica tra il DSMV dell'Università di Parma e la Facoltà di Veterinary Hygiene and Ecology, University of Veterinary and Pharmaceutical Sciences di Brno (Repubblica Ceca)

01.10.2006-29.04.2024: Professore Associato – – SSD VET/04 Ispezione degli Alimenti di origine animale, Università di Parma

2007-2010: Membro del Collegio Docenti del Dottorato di Ricerca in “Disciplina nazionale ed europea sulla produzione ed il controllo degli alimenti” (cicli XXII- XXV).

2008 -2016: Segretario della Scuola di Specializzazione in “Ispezione degli alimenti di origine animale”, DSMV, Università di Parma

a.a. 2017/2018 e 2018/2019: Referente per l'Orientamento in ingresso e tutorato per il CdL in Medicina Veterinaria, Università di Parma.

Dal 2016 al 31.10.2018: Vicedirettore della Scuola di Specializzazione in “Ispezione degli alimenti di origine animale”, DSMV, Università di Parma

2017 (ASN 2016/2018): Abilitazione per la funzione di professore universitario di I fascia, settore concorsuale 07/H2 - PATOLOGIA VETERINARIA E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE. Valida dal 04/04/2017 al 04/04/2028 (art. 6, co. 8 sexies del D.L. 29 dicembre 2022, n. 198, coordinato con la Legge di conversione 24 febbraio 2023, n. 14 recante «Disposizioni urgenti in materia di termini. Proroga di termini per l'esercizio di deleghe legislative».)

01.11.2018 - 31.12.2024: Direttrice della Scuola di Specializzazione in “Ispezione degli alimenti di origine animale”, DSMV, Università di Parma.

a.a. 2019 - 2023: Componente della Giunta del DSMV, Università di Parma

2019 -2023: Membro del Management Committee della COST Action 18105 "Risk-based meat inspection and integrated meat safety assurance"

2022 - 2025: Responsabile scientifico per l'Università di Parma nell'accordo di collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna ex art. 15 della Legge n. 241/1990 (accordo triennale)

Corsi di insegnamento

CdL in Medicina Veterinaria (Laurea magistrale a ciclo unico, DSMV)

Dal 2015 ad oggi: Ispezione e controllo degli alimenti di origine animale (112 ore, 8 CFU)

Dal 2024 ad oggi: Tecnologia e controllo igienico-sanitario degli alimenti – Modulo 1 (56 ore, 4 CFU)

2011 - 2021: Tecnologia e controllo igienico-sanitario degli alimenti - Modulo 1

2013-2018: Controllo microbiologico degli alimenti di origine animale

2007-2010: Igiene e tecnologia alimentare

CdL in Tecnologia e Gestione dell'Impresa Casearia (L-P02)

2024: Igiene e qualità dei prodotti lattiero-caseari – Modulo 1

CdL in Scienze Zootecniche e Tecnologie delle produzioni animali (Laurea triennale, DSMV)

2013-2015: Ispezione degli alimenti di origine animale

2007-2010: Produzione e lavorazione latte e derivati

2007-2010: Controllo microbiologico degli alimenti e relativa normativa

CdL in Tecnologie delle Produzioni Animali e Sicurezza degli Alimenti (Laurea triennale, DSMV)

2004-2006: Microbiologia e biotecnologie applicate al controllo di qualità degli alimenti

2004-2006: Igiene e qualità del latte e dei prodotti derivati

2005-2006: Gestione del rischio e HACCP nella filiera alimentare

CdL in Biotecnologie Mediche, Veterinarie e Farmaceutiche (Laurea Magistrale – Dipartimento di Medicina e Chirurgia)

2007-2010: Qualità e sanità dei prodotti di origine animale

2011-2012: Biotecnologie applicate alla qualità ed alla sicurezza degli alimenti;

CLS Biotecnologie per la Salute ((Laurea Magistrale – Dipartimento di Medicina e Chirurgia)

2003-2006: Tossinfezioni alimentari

2012: Erasmus teaching mobility Brno (Czech Republic) presso Faculty of Veterinary Hygiene and Ecology, University of Veterinary and Pharmaceutical Sciences di Brno.

Dal 2003 docente presso Scuole di Specializzazione attivate nei diversi anni dall'Università di Parma (Diritto e Legislazione Veterinaria; Sanità Pubblica Veterinaria; Patologia Suina; Sanità Animale; Allevamento e Produzioni Zootecniche; Ispezione degli Alimenti di origine animale).

Dal 2017 docente presso le Scuole di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di origine animale delle Università di Sassari e Pisa

Dal 2016 ad oggi: docente in Master di II livello (2016-2023: Master Internazionale in Tecnologia degli Alimenti, MITA, con sede congiunta presso l'Università di Parma e l'Università di Buenos Aires; 2017-2019: Master "MED&FOOD: Sistemi di gestione, qualificazione, controllo e valorizzazione delle produzioni alimentari di eccellenza del Mediterraneo" con sede presso l'Università di Bari; 2023: Master "Diagnostica Microbiologica avanzata" con sede presso l'Università degli Studi di Pavia).

Fondi per la ricerca

Principal investigator in studi finanziati da enti pubblici (PRIN, MURST, IZS, Univ. Parma) e privati (Fondazione Cariparma, 3M Health Care).

Tra i più importanti:

1999-2000: Carni suine e prodotti derivati: markers microbici nella valutazione delle caratteristiche igienico-sanitarie (MURST 1999)

2002-2004: Studio epidemiologico inerente *Escherichia coli* verocitotossici (VTEC) O157 e non-O157 in bovini macellati" (Università di Parma)

2005-2006: Indagine epidemiologica e valutazione dei caratteri di patogenicità di stipiti di *Salmonella* spp. isolati da suini macellati (Università di Parma)

2006-2007: Sicurezza alimentare. Studio di strumenti applicativi per la valutazione, gestione e comunicazione del rischio (Ricerca corrente IZS/VE 18/04)

2008-2009: Studio della contaminazione da *Escherichia coli* produttori di Shiga-tossine in latte vaccino crudo e bovine in lattazione (PRIN 2007)

2011-2012: co-responsabile nel progetto: Ricerca di *Escherichia coli* verocitotossici (VTEC) in bovini destinati alla macellazione ed in allevamenti bovini della provincia di Cremona (Azienda Sanitaria Locale di Cremona)

01.09.2011-29.02.2012: Sperimentazione di uno strumento prototipo per la rilevazione di *Salmonella* in prodotti alimentari (3M Health Care)

2013-2014: Indagine sulla prevalenza di *Salmonella* spp., *Yersinia enterocolitica* e *Yersinia pseudotuberculosis* in suini macellati in provincia di Parma (Fondazione Cariparma)

2016-2017: Sorveglianza infezioni ospedaliere da batteri resistenti ai carbapenemi e potenziale trasmissione dai suini all'uomo in provincia di Parma (Fondazione Cariparma)

2018:2019 Indagine epidemiologica sulla prevalenza di infezione da *Salmonella*, *Yersinia enterocolitica* e *Yersinia pseudotuberculosis* in cinghiali abbattuti in provincia di Parma (Accordo istituzionale Università di Parma e Regione Emilia-Romagna).

2018-2020: Ricerca e caratterizzazione di batteri resistenti ai carbapenemi in pazienti ospedalizzati, bovini e latte vaccino in provincia di Parma (Fondazione Cariparma)

2019-2021: Resistance to carbapenems in microorganisms isolated from hospitalized patients and food producing animals (Bando 2019 - Quota incentivante per i progetti di ricerca di ateneo, Università di Parma)

2019-2021: Progetto di ricerca corrente : Diffusione dei fattori di resistenza agli antibiotici nell'ambiente: correlazione con il territorio e individuazione di specie animali selvatiche/sinantrope da utilizzare come sentinelle di sorveglianza - (IZSLER 02/19 – PRC2019002)

2022-2023: Sviluppo di un biosensore per il rilevamento rapido di *Salmonella* nelle carcasse suine (in collaborazione con AUSL di Modena e Regione Emilia-Romagna)

2022-2024: Monitoring of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) in bovines at slaughter and strategies to protect human health (Università di Parma - FIL 2022 Bando di Ateneo per la Ricerca)

2025-2027 : *Escherichia coli* produttori di Shiga tossine (STEC) in carni bovine: diffusione e caratterizzazione dei tratti patogenetici ai fini della valutazione del rischio (Acronimo: BeefSTEC) (Progetto di ricerca corrente IZSLER 2025 – IZS LER 03/25 – RC)

Conferenze internazionali su invito

03- 06 Settembre 2012: “Rapid Molecular Detection of Foodborne Pathogens: Minimize Contamination Risk” - 3M Food safety Department Educational Seminars. Manila (The Philippines) and Kuala Lumpur (Malaysia)

24-28 Giugno 2013: “Comparative analysis of test methods for *Salmonella* and *Listeria* and *E. coli* O157 in meat – Detection of *Salmonella enterica* in meat using the 3M Molecular Detection System and the ISO 6579:2002 method” - 3M Food safety Department Educational Seminars. Bangkok (Thailand), Shanghai and Zhengzhou (China)

16/05/2013 : “An approach to establish the potential association between animal-based welfare measures and *Yersinia enterocolitica* shedding in porcine tissues - *Yersinia enterocolitica* infection in finishing pigs” - International Association of Food Protection – European Symposium – Marseille, France

04/04/2014: “The relationship between the presence of welfare indicators in pigs and the presence of *Yersinia enterocolitica* in porcine tissues: part i) *Yersinia enterocolitica* infection in finishing pigs” All-Island State Veterinarians’ Conference - Dublin, Ireland

09/05/2017: Webinar “Pathogen detection in Food: European Regulations on Food Safety”- 3M United Kingdom, Berkshire

20/06/2017: “University of Parma experience with the 3M Molecular Detection System for food safety assurance” Hochschule Ostwestfalen-Lippe (Germany) - Symposium Schnellmethoden und Automatisierung in der Lebensmittelmikrobiologie

07/04/2022 - Food Chain Information: What is still missing? COST Action 18105 RIBMINS- Cordoba meeting (Spain)

01/07/2022 - Food Chain Information: What is still missing? COST Action 18105 RIBMINS- Uppsala meeting (Sweden)

29/03/2023 - Management of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) in cattle in the European Union. COST Action 18105 RIBMINS – Congress in Bucharest (Romania)

28/05/2025 - Pathogenic potential of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* isolated from red deer (*Cervus elaphus*). COST Action 22166 SafeGameMeat- Porto (Portugal)

Altre competenze

Dal 2002 svolge attività di reviewer per diverse riviste internazionali del primo quartile (Food Microbiol, Int J Food Microbiol, Vet Rec, Zoonoses Public Health, Vet Microbiol, J Appl Microbiol)

Lingue: Italiano (madre lingua), Inglese (advanced), Francese (basic), tedesco (basic)

ORCID: 0000-0003-3079-9290

Scopus: H INDEX: 22; Pubblicazioni censite: 82; N° citazioni: 1498

Google Scholar: H INDEX: 25; N° citazioni: 2415

Venti pubblicazioni significative recenti

1. Belluco S., Fredriksson-Ahomaa M., Gomes-Neves E., Jenson, I., Kautto A.H., Laukkanen-Ninios R., Vågsholm I., **Bonardi S.** (2025). Managing Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) risk in beef: how lack of data impairs risk analysis. *International Journal of Food Microbiology*, 443; 111438. doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2025.111438
2. **Bonardi S.**, Conter M, Andriani L, Bacci C, Magagna G, Rega M, Lamperti L, Loiudice C, Pierantoni M, Filipello V. Emerging of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* O177:H11 and O177:H25 from cattle at slaughter in Italy. (2024) *Int J Food Microbiol.* 423:110846. doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2024.110846.
3. Cota J. B., Langkabel N., Barco L., Olsen A., **Bonardi S.**, Vieira-Pinto M., Roasto M., Huneau-Salaün A., Sandberg M., Alvseike O., Kautto A. H., Blagojevic B., Majewski M., Laukkanen-Ninios R., Nagel-Alne G. E., Le Bouquin-Leneveu S., Fredriksson-Ahomaa M., Kaukonen E. (2024). Comparison of European surveillance and control programs for *Salmonella* in broiler and turkey chains. *Food Control* doi:10.1016/j.foodcont.2024.110656
4. Olsen A., **Bonardi S.**, Barco L., Sandberg M., Langkabel N., Roasto M., Majewski M., Brugger B., Kautto A. H., Blagojevic B., Cota J.B., Nagel-Alne G. E., Huneau A., Laukkanen-Ninios R., Lebouquin-Leneveu S., Alvseike O., Fredriksson-Ahomaa M., Vieira-Pinto M., Kaukonen E. (2024). A comparison of European surveillance programs for *Campylobacter* in broilers, *Food Control*, 155, 110059. doi: 10.1016/j.foodcont.2023.110059
5. Bolzoni L., Conter M., Lamperti L., Scaltriti E., Morganti M., Poeta A., Vecchi M., Paglioli S., Rampini A., Ramoni P., De Vita D., Bacci C., Rega M., Andriani L., Pongolini S., **Bonardi S.** (2024). *Salmonella* in horses at slaughter and public health effects in Italy. *Int J Food Microbiol.* 408:110429. doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2023.110429.
6. Alban L., Antunovic B., Belous M., **Bonardi S.**, Garcia-Gimeno R.M., Jenson I., Kautto A.H., Majewski M., Oorburg D., Sakaridis I., Sirbu A., Vieira-Pinto M., , Vågstrom I., Berzins A, Petersen J.V. (2023) Mapping ways of detecting and handling antimicrobial residues in pigs and pig meat in- and outside Europe. *Food Control*, 153, 109899, doi: 10.1016/j.foodcont.2023.109899
7. Mati Roasto, **Silvia Bonardi**, Mihkel Mäesaar, Lis Alban, Eduarda Gomes-Neves, Madalena Vieira-Pinto, Ivar Vågsholm, Terje Elia, Lene Lund Lindegaard, Bojan Blagojevich. (2023). *Salmonella enterica* prevalence, serotype diversity, antimicrobial resistance and control in the European pork production chain. *Trends in Food Science & Technology* 131, 210-219. doi: 10.1016/j.tifs.2022.12.007
8. **Bonardi S.**, Cabassi C.S., Fiaccadori E., Cavarani S., Parisi A., Bacci C., Lamperti L., Rega M., Conter M., Marra F., Crippa C., Gambi L., Spadini C., Iannarelli M., Paladini C., Filippin N., Pasquali F. (2023). Detection of carbapenemase- and ESBL-producing *Klebsiella pneumoniae* from bovine bulk milk and comparison with clinical human isolates in Italy. *Int J Food Microbiol.* 387:110049. doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2022.110049.
9. **Bonardi S.**, Cabassi, C.S., Manfreda, G., Parisi, A., Fiaccadori, E., Sabatino, A., Cavarani, S., Bacci, C., Rega, M., Spadini, C., Iannarelli, M., Crippa, C., Ruocco, F., Pasquali, F. (2022). Survey on Carbapenem-Resistant Bacteria in Pigs at Slaughter and Comparison with Human Clinical Isolates in Italy. *Antibiotics* 202211, 777. doi: 10.3390/antibiotics11060777
10. **Bonardi S.**, Blagojevic B., Belluco S., Roasto M., Gomes-Neves E., Vågsholm I. (2021). Food chain information in the European pork industry: Where are we? *Trends in Food Science and Technology*, 118, 833–839. doi: 10.1016/j.tifs.2021.10.030
11. Arnaboldi S., Righi F., Carta V., **Bonardi S.**, Pavoni E., Bianchi A., Losio M. N., Filipello V. (2021). Hepatitis E Virus (HEV) Spread and Genetic Diversity in Game Animals in Northern Italy. *Food Environmental Virology*, 13(2):146-153. doi: 10.1007/s12560-021-09467-z

12. **Silvia Bonardi**, Rosario Pitino (2019). Carbapenemase-producing bacteria in food-producing animals, wildlife and environment: a challenge for human health. *Italian Journal of Food Safety*, 8: 7956, 77-92. doi: 10.4081/ijfs.2019.7956
13. **Silvia Bonardi**, Luca Bolzoni, Renato Giulio Zanoni, Marina Morganti, Margherita Corradi, Stefano Gilioli, Stefano Pongolini (2019). Limited exchange of *Salmonella* among domestic pigs and wild boars in Italy. *EcoHealth*. doi.org/10.1007/s10393-019-01418-2
14. **Bonardi S.**, Le Guern, A.S., Savin, C., Pupillo G., Bolzoni L., Cavalca, M., Pongolini, S. (2018). Detection, virulence and antimicrobial resistance of *Yersinia enterocolitica* in bulk tank milk in Italy. *International Dairy Journal*, 84, 46-53. doi : 10.1016/j.idairyj.2018.04.003
15. **Bonardi S.**, Bruini I., Bolzoni L., Cozzolino P., Pierantoni M., Brindani F., Bellotti P. Renzi M., Pongolini S. (2017). Assessment of *Salmonella* survival in dry-cured Italian salami. *International Journal of Food Microbiology*, 262: 99-106. doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2017.09.016.
16. **Bonardi S.** (2017). *Salmonella* in the pork production chain and its impact on human health in the European Union. *Epidemiology and Infection*, 145: 1513-1526. doi: 10.1017/S095026881700036X.
17. **Bonardi S.**, Bruini I., D’Incau M., Van Damme I., Carniel E., Brémont S., Cavallini P., Tagliabue S., Brindani F. (2016). Detection, seroprevalence and antimicrobial resistance of *Yersinia enterocolitica* and *Yersinia pseudotuberculosis* in pigs at slaughter in Northern Italy. *International Journal of Food Microbiology*, 235: 125-132.
18. **Bonardi S.**, Alpighiani I, Bruini I, Barilli E, Brindani F, Morganti M, Cavallini P, Bolzoni L, Pongolini S. (2016). Detection of *Salmonella enterica* in pigs at slaughter and comparison with human isolates in Italy. *International Journal of Food Microbiology*, 218:44-50. doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2015.11.005
19. **Bonardi S.**, I. Alpighiani, R. Tozzoli, A. Vismarra, V. Zecca, C. Greppi, C. Bacci, I. Bruini, F. Brindani (2015). Shiga toxin-producing *Escherichia coli* O157, O26 and O111 in cattle faeces and hides in Italy. *Veterinary Record Open* 2(1): e000061. doi: 10.1136/vetreco-2014-000061
20. **Silvia Bonardi**, Luca Bassi, Franco Brindani, Mario D’Incau, Lisa Barco, Elena Carra, Stefano Pongolini. (2013). Prevalence, characterization and antimicrobial susceptibility of *Salmonella enterica* and *Yersinia enterocolitica* in pigs at slaughter in Italy. *International Journal of Food Microbiology* 163, 248-257. doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2013.02.012