

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **ARCANGELI GIUSEPPE**
Luogo e data di nascita 10 Dicembre 1962
Codice fiscale

ESPERIENZA LAVORATIVA

Incarichi ricoperti

- Da agosto 2013 è Direttore del Centro Specialistico Ittico - IZSve che comprende il CRN per le malattie ei pesci, molluschi e crostacei.
- Da gennaio 2012 è Direttore del Centro di Referenza nazionale (CRN) patologia dei pesci, molluschi e crostacei - IZSve.
- Da luglio 2009 è responsabile del Laboratorio di Referenza Nazionale della patologia dei molluschi.
- Dal dicembre 2006 è responsabile del Laboratorio Igiene della Trasformazione dei Prodotti della Pesca dell'IZS delle Venezie - Adria (Ro).
- Assunto in ruolo all'IZSve nel 1993, si è occupato all'inizio di diagnostica delle principali malattie, virali, batteriche e parassitarie trasmissibili all'uomo dai prodotti ittici.

**TITOLI DI STUDIO E
PROFESSIONALI**

• Titoli di studio Giuseppe Arcangeli ha conseguito la laurea in Medicina Veterinaria presso L'Università Statale di Milano nel 1987..

• Altri titoli di studio e professionali Master : Corso di formazione specialistica per veterinari sul controllo dei pesci e dei prodotti derivati - Fondazione Iniziative Zooprofilattiche e Zootecniche di Brescia (dal 16/03/1996 al 15/06/1996).

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI**

Si è occupato all'inizio della carriera professionale di diagnostica delle principali malattie trasmissibili dai prodotti ittici lavorando in laboratori di microbiologia alimentare e parassitologia. Ha sviluppato un'esperienza nell'applicazione di metodi di autocontrollo secondo il sistema HACCP in aziende ittiche, in particolare nei seguenti settori: commercializzazione prodotto fresco, congelato, lavorazione stoccafisso, produzione affumicati, salati, marinati e sterilizzati. Nei laboratori di cui è responsabile, vengono svolte ricerche su prodotti ittici e in particolare analisi microbiologiche (batteri patogeni e alteranti), parassitologiche (ricerca e identificazione di Anisakis) e virologiche su (Norovirus ed epatite A in molluschi bivalvi), con sistemi tradizionali e di biologia molecolare. Vengono inoltre identificate le specie ittiche con sistema iso-elettroforetico (IEF) e con sistemi di PCR tradizionale e PCR real-time, al fine di verificare eventuali frodi in commercio per sostituzione. Dal 2012, in qualità di direttore del NRL ittiopatologia, si occupa anche di diagnosi relative

alle malattie trasmissibili di pesci, molluschi e crostacei con impiego dei metodi previsti dal manuale OIE e dai Lab. di Referenza Europei. Tali metodiche sono costantemente aggiornate e sottoposte a ring trial internazionali, come previsto dal DM MinSal 31/10/94 che istituisce l'LRN di ittiopatologia presso l'IZSve. Compito del NRL è mantenere aggiornati gli altri lab. IIZZSS distribuiti sul territorio nazionale, tramite distribuzione di antigeni, reagenti e procedure di prova, organizzazione di proficiency test, stages, incontri di aggiornamento.

Altri incarichi, nazionali e internazionali:

- Membro di SCAR-FISH working group, RTD European Commission, delegato dal Ministero della salute;
- Membro del Comitato Nazionale per la denominazione dei prodotti ittici di interesse commerciale (DM MiPAAF n. 0011409) del 16 maggio 2015.
- Membro della commissione acquacoltura ITAQUA, istituita con DM MiPAAF , prot. PEMAC n.0008004 del 05/04/2017 .
- Membro del Comitato Nazionale Acquacoltura Specie Esotiche (DM MiPAAF n. 339/2008)
- Esperto TAEX (Technical Assistance and Information Exchange Instrument) per l'Unione europea, dal febbraio 2008.
- Fondatore e Presidente della Società Italiana di Ricerca Applicata alla Molluschicoltura (SIRAM), dal novembre 2011, riconfermato nel novembre 2014. Oggi Past president.
- Dal 2011 al 2013 è stato membro del consiglio direttivo nazionale della Società Italiana di Diagnostica di Laboratorio Veterinaria (SIDILV).

MADRELINGUA

Italiano

ALTRA LINGUA

Inglese

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

livello: buono,

livello: buono,

livello: buono.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

In grado di coordinare l'attività di diversi laboratori di analisi, capacità sviluppata presso IZSve in 30 anni di servizio. E' in grado di impostare e portare a termine lavori di caratteri scientifico coinvolgendo ricercatori anche di altri Enti. Propone e realizza progetti di ricerca di livello nazionale ed internazionale.

ALTRO

*(partecipazione a convegni e seminari,
pubblicazioni, collaborazione a riviste)*

Autore/coautore di oltre 130 pubblicazioni tra cui articoli scientifici su riviste indicizzate, poster di convegni, capitoli di libri, ha organizzato e partecipato come relatore a numerosi corsi di formazione e aggiornamento ECM per veterinari sulla salubrità e sulle patologie dei prodotti ittici e dei molluschi bivalvi. Svolge attività di referaggio per riviste scientifiche peer-review.

Ha pubblicato la monografia "La trasformazione dei prodotti della pesca: tecnologia, controllo e igiene di lavorazione" edito nel 2004 dalla Stazione Sperimentale delle Industrie delle Conserve Alimentari di Parma. Nel 2013, co-autore della monografia "Prodotti della pesca e dell'acquacoltura freschi e lavorati: qualità, salubrità ed analisi di laboratorio" (edito da IZSve-API-Veronesi).

E' membro del comitato scientifico della rivista Eurofishmarket.

E' stato titolare di varie ricerche finanziate dal Ministero della Salute riguardanti problematiche relative alla patologia e salubrità dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura. Coinvolto in Progetti europei (FP7, Feamp e Horizon 2020) riguardo la patologia dei molluschi bivalvi.

E' stato docente a contratto dal 2005 al 2008 presso la facoltà di Scienze dell'Ateneo di Padova, e titolare del corso: "Tecnologie di trasformazione e valutazione di qualità dei

prodotti ittici”, ed in seguito ha svolto altri corsi e lezioni magistrali nelle scuole di specializzazione dell’Università di medicina Veterinaria di Padova, Torino e di Udine.

Nel 2020 ha svolto un corso di “La legislazione sanitaria degli organismi acquatici allevati”, video-lezioni, 12 ore, Scuola di Specializzazione in Igiene e Controllo dei Prodotti della Pesca e dell’Acquacoltura, Scuola di Bioscienze e Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Camerino.

Nel 2020 al Master di II livello in Gestione e Controllo della Qualità nella Filiera Ittica (Ge.Co.Qua.Fi), Anno Accademico 2018/2019- Università di Foggia - Facoltà di Agraria, ha svolto lezioni su : Malattie dei molluschi bivalvi: normativa nazionale ed europea. 12 ore.

Ha avuto incarico di docenza alla scuola AIPSAC - Specializzazione in acquacoltura e controllo dei prodotti derivati, Università di Udine, nel corso di ispezione ittica, anni accademici dal 2017 ad oggi.

Giusti A., Malloggi C., Tosi F., Boldini P., Larrain Barth M.A., Araneda C., **Arcangeli G.**, Armani A., 2022, Mislabeling assessment and species identification by PCR-RFLP of mussel-based products (*Mytilus* spp.) sold on the Italian market, *Food Control* 134, 108692.

Antonelli P., Salerno B., Bordin P., Peruzzo A., Orsini M., **Arcangeli G.**, Barco L. and Losasso C., 2021, Tetrodotoxin in live bivalve mollusks from Europe: Is it to be considered an emerging concern for food safety?, *Comprehensive reviews in food science and food safety*. DOI: 10.1111/1541-4337.12881

Stella R., Mastroianni E., Pretto T., Tata A., Piro R., **Arcangeli G.** & Biancotto G., 2021, New strategies for the differentiation of fresh and frozen/thawed fish: Non-targeted metabolomics by LCHRMS (part B), *Food Control*, doi: <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108461>.

Massaro A., Stella R., Negro A., Bragolusi M., Miano B., **Arcangeli G.**, Biancotto G., Piro R. and Tata A., 2021, New strategies for the differentiation of fresh and frozen/thawed fish: A rapid and accurate non-targeted method by ambient mass spectrometry and data fusion (part A), *Food Control* 130, 108364
<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108364>

Mosca F, Tiscar PG, Hattab J, D'Antonio A.M., D'Onofrio D., **Arcangeli G.**, Vetri A., Bertolini C. and Prestes R., 2021, *Crassostrea gigas* (Thunberg 1793) cultivation in southern Adriatic Sea (Italy): A one-year monitoring study of the oyster health. *Aquaculture Research*, 1-12. <https://doi.org/10.1111/are.15139>

Larval Stages of *Sulcascaris sulcata* (Nematoda: Anisakidae) in Scallops In Northern Adriatic Sea: Implications for Seafood Control and Surveillance, 2020, T. Pretto, A. Vetri, F. Tosi, S. Ravagnan, A. Michelutti, S. Kaplan, F. Quaglio and **G. Arcangeli**, *Italian Journal of Food Science*, 32, 769-777.

Potential for Genetic Improvement of Resistance to *Perkinsus olseni* in the Manila Clam, *Ruditapes philippinarum*, Using DNA Parentage Assignment and Mass Spawning, 2020, M. Smits, F. Enez, S. Ferrareso, G. Dalla Rovere, E. Vetois, J.F. Auvray, L. Genestout, R. Mahla, **G. Arcangeli**, C. Paillard, P. Haffray and L. Bargelloni, 2020, *Frontiers in veterinary science*, Vol.7, Article 579840. doi: 10.3389/fvets.2020.579840.

Parallel analysis of miRNAs and mRNAs suggests distinct regulatory networks in *Crassostrea gigas* infected by *Ostreid herpesvirus 1*, 2020, Umberto Rosani, Miriam Abbadi, Timothy Green, Chang-Ming Bai, Edoardo Turolla, **Giuseppe Arcangeli**, K. Mathias Wegner and Paola Venier, *BMC Genomics*, <https://doi.org/10.1186/s12864-020-07026-7>.

First occurrence of tetrodotoxins in bivalve mollusks from Northern Adriatic Sea (Italy), 2020, Bordin P., Dall'Ara S., Tartaglione L., Antonelli P., Calafapietra A., Varriale F., Guiatti D., Milandri A., Dell'Aversano C., **Arcangeli G.**, Barco L., *Food Control* 120- 107510.

Microbiological and Histological Analysis for the Evaluation of Farmed Mussels (*Mytilus galloprovincialis*) Health Status, in Coastal Areas of Italy, 2020, Battistini R., Varello K., Listorti V., Zambon M., **Arcangeli G.**, Bozzetta E., Francese D.R., Ercolini C. and Serracca L., *Pathogens*, 9, 395, doi:10.3390/pathogens9050395.

Bioaccumulation and in vivo formation of titanium dioxide nanoparticles in edible mussels, 2020, Gallochio F., Biancotto G., Moressa A., Pascoli F., Pretto T., Toffan A., **Arcangeli G.**, Montesi F., Peters R. and Ricci A., *Food Chemistry*, DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.126841>.

Preliminary multi analytical approach to address geographic traceability at the intraspecific level in Scombridae family, 2020, Rampazzo F., Tosi F., Tedeschi P., Gion C., **Arcangeli G.**, Brandolini V., Giovanardi O., Maietti A. e Berto D., *Isotopes In Environmental And Health Studies*, published on line 26 march 2020, <https://doi.org/10.1080/10256016.2020.1739671>.

Development and validation of a specific real time PCR for the detection of the parasite *Perkinsus olseni*, 2020, Ríos R., Aranguren R., Gastaldelli M., **Arcangeli G.**, Novoa B., Figueras A., *Journal of Invertebrate Pathology*, 169, 107301.

Host-microbiota interactions shed light on mortality events in the striped venus clam *Chamelea gallina*, 2019, Milan M, Smits M, Dalla Rovere G, Iori S, Zampieri A, Carraro L, Martino C, Papetti C, Ianni A, Ferri N, Iannaccone M, Patarnello T, Brunetta R, Ciofi C, Grotta L, **Arcangeli G.**, Bargelloni L, Cardazzo B, Martino G., *Mol Ecol*. 2019 Sep 4. doi: 10.1111/mec.15227.

Survey, characterization and antimicrobial susceptibility of *Clostridium difficile* from marine bivalve shellfish of North Adriatic Sea, 2019, Agnoletti F., **Arcangeli G.**, Barbanti F., Barco L., Brunetta R., Cocchi M., Conedera G., D'Este L., Drigo I., Spigaglia P., Mazzolini E., *Int. Journal of Food Microbiology*, 298, 74-80.

Titanium dioxide nanoparticles and edible mussels: a potential consumers' exposure to nanoparticles ?, Gallochio F., Biancotto G., Moressa A., **Arcangeli G.**, Toffan A., Pascoli F. and Ricci A., 2018, Proceedings Efsa journal, pg. 126, Efsa Conference, Science, Food, Society, 18 september, Parma.

Identification of a newly described OsHV-1 μ var from the North Adriatic Sea (Italy), 2018, Abbadi M., Zamperin G., Gastaldelli M., Pascoli F., Rosani U., Milani A., Schivo A., Rossetti E., Turolla E., Gennari L., Toffan A., **Arcangeli G.** and Venier P., J. General Virology, DOI 10.1099/jgv.0.001042.

Assessing the health status of farmed mussels (*Mytilus galloprovincialis*) through histological, microbiological and biomarker analyses, 2018, Matozzo V., Ercolini C., Serracca L., Battistini R., Rossini I., Granato G., Quagliari E., Perolo A., Finos L., **Arcangeli G.**, Bertotto D., Radaelli G., Chollet B., Arzul I., Quaglio F., Journal of Invertebrate Pathology 153, 165-179.F.

First report of a fish kill episode caused by pyrethroids in Italian freshwater, 2017, Bille L., Binato G., Gabrieli C., Manfrin A., Pascoli F., Pretto T., Toffan A., Dalla Pozza M., Angeletti R. e **Arcangeli G.**, 2017, Forensic Science International 281, 176-182.

Risky behaviours from the production to the consumption of bivalve molluscs: Involving stakeholders in the prioritization process based on consensus methods, 2017, Crovato S., Pinto A., **Arcangeli G.**, Mascarello G. and Ravarotto L., Food Control 78, 426-435.

Capitoli di libri/monografie, settore ittico:

"The Norovirus, features, detection and prevention of foodborne Disease", chapter n. 3: Shellfish and berries: the ready to eat food most involved in human norovirus outbreaks, 2016, Calogero Terregino and Giuseppe Arcangeli, Editors Paul K.S.Chan, Hoi Shan Kwan, Martin C.W.Chan, Academic Press- Elsevier, ISBN: 978-0-12-804177-2.

"Listeria monocytogenes : A dangerous and insidious pathogen in seafood" di Favretti Michela, Pezzuto Alessandra and Arcangeli Giuseppe, pgg 333-348, chapter of "Microbes in Food and Health", di Garg, Neelam, Abdel-Aziz, Shadia Mohammad, Aeron, Abhinav. Springer, 2016, Ed.- ISBN 978-3-319-25277-3.

PARTECIPAZIONE A CONVEGNI, MEETING, GRUPPI LAVORO, ULTIMI 5 ANNI.

14-15 marzo 2018, partecipazione al corso d'aggiornamento annuale sulla patologia dei molluschi bivalvi e promosso dal EURL - Molluscs diseases, La Rochelle, Francia.

29 maggio 2018, CASA SCAR National meeting in Italy, Ministero Agricoltura, Sala Cavour, Roma

5 giugno 2018, partecipazione a convegno "La sicurezza alimentare dei molluschi bivalvi in Friuli Venezia Giulia: azioni di controllo e autocontrollo", promosso Ragione FVG/Feamp, Grado.

5 settembre 2018, partecipazione al 23th SCAR - FISH WG meeting, delegato MINSAL, Commissione Europea-Bruxelles.

28 novembre 2018, partecipazione al 24th SCAR - FISH WG meeting, delegato MINSAL, Commissione Europea-Bruxelles.

19 febbraio 2019, partecipazione al 25th SCAR - FISH WG meeting, delegato MINSAL, Commissione Europea-Bruxelles.

19-21 marzo 2019, partecipazione al corso d'aggiornamento annuale sulla patologia dei molluschi bivalvi e promosso dal EURL - Molluscs diseases, Arcachon, Francia.

2-4 aprile 2019, partecipazione al O.I.E. global Conference on aquatic animal health, Santiago, Cile

27-28 maggio 2019, partecipazione alla "87th General Session of the World Assembly of National Delegates of the OIE", Parigi.

4 giugno 2019, partecipazione al 26th SCAR - FISH WG meeting, delegato MINSAL, Commissione Europea-Bruxelles.

25 settembre 2019, partecipazione al 27th SCAR - FISH WG meeting, delegato MINSAL, Commissione Europea-Bruxelles.

26-28 novembre 2019 , EU Project VIVALDI, final conference, Brest (Fr)

4 febbraio 2020, partecipazione al 29th SCAR - FISH WG meeting, delegato MINSAL, Commissione Europea-Bruxelles.

9 marzo 2021, partecipazione al webinar- final virtual conference ricerca "Cockles" Interreg-UE, promosso da EurOcean.

16-19 marzo 2021, partecipazione al corso d'aggiornamento annuale sulla patologia dei molluschi bivalvi e promosso dal EURL - Molluscs diseases, La Tremblade, Francia (webinar).

25-26 marzo 2021, corso di aggiornamento, riunione annuale dei laboratori ufficiali operanti nel monitoraggio delle biotossine marine e del fitoplancton tossico, teleconferenza - Promosso da CRM Cesenatico.

7-9 giugno 2021, Fish-Vet Dialogue: Exploring Collaboration on Managing Health of Aquatic Organisms - FAO/OIE webinar.

22 settembre 2021, partecipazione al 36th SCAR - FISH WG meeting, delegato MINSAL, Commissione Europea-Bruxelles (webinar).

7 ottobre 2021- Evento La Barcolana - intervento presso Camera di Commercio di Trieste- settore Molluschicoltura. Relazione: contributo di IZSVE al settore molluschicolo del FVG.

20-21 ottobre 2021, Il International Symposium on Labelling and Authenticity of Seafood Products - ISLAS 2021", webinar.

6 novembre 2021- Videoconferenza SIRAM- 8.45 -14.00, La molluschicoltura al servizio della salute e dell'ambiente.

7 dicembre 2021- Convegno finale progetto SUSHIN - accademia dei Georgofili- webinar- promosso da UNI Udine.

9 dicembre 2021, partecipazione al 37th SCAR - FISH WG meeting, delegato MINSAL, Commissione Europea-Bruxelles (webinar).

3 marzo 2022, partecipazione al 38th SCAR - FISH WG meeting, delegato MINSAL, Commissione Europea-Bruxelles (webinar).

28-29 marzo 2022, partecipazione al corso d'aggiornamento annuale sulla patologia dei molluschi bivalvi e promosso dal EURL - Molluscs diseases, La Tremblade, Francia (webinar).

"Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali"

documento composto da n. 6 pagine

Legnaro, 30 giugno 2022

Giuseppe Arcangeli