


INFORMAZIONI PERSONALI

Solieri Lisa



 via Kennedy 17/I, 42122 Reggio Emilia (Italia)

 +39 0522 522026

 lisa.solieri@unimore.it; lisasolieri@yahoo.it

 https://www.researchgate.net/profile/Lisa_Solieri

Sesso Femminile | Data di nascita 20/07/1977 | Nazionalità Italiana

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

04/11/2019–alla data attuale

Professore Associato in Microbiologia Agraria - AGR/16

Dipartimento di Scienze della Vita, Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, Reggio Emilia (Italia)

SSD AGR/16 - Microbiologia Agraria - S.C. 07/I1; settori ERC: LS9_9 Biotechnology, bioreactors, applied microbiology, LS9_6 Food sciences, LS6_7 Microbiology, LS2_12 Biostatistics.

03/11/2016–03/11/2019

Ricercatore Tenure-Track Tipo-B - AGR/16

Dipartimento di Scienze della Vita, Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, Reggio Emilia (Italia)

SSD AGR/16 - Microbiologia Agraria - S.C. 07/I1; settori ERC: LS9_9 Biotechnology, bioreactors, applied microbiology, LS9_6 Food sciences, LS6_7 Microbiology, LS2_12 Biostatistics.

2008–2016

Tecnico di Laboratorio ed elaborazione dati

Dipartimento di Scienze della Vita, Università di Modena e Reggio Emilia, Reggio Emilia (Italia)

AGR/16 – Microbiologia Agraria - S.C. 07/I1; settori ERC: LS9_9 Biotechnology, bioreactors, applied microbiology, LS9_6 Food sciences, LS6_7 Microbiology, LS2_12 Biostatistics.

2006–2008

Assegno di Ricerca (art.51, comma 6, L.449/97)

Dipartimento di Scienze Agrarie e degli Alimenti, Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, Reggio Emilia (Italia)

Attività di Ricerca nell'ambito del Progetto "Miglioramento genetico di ceppi di lievito di interesse enologico e studio ecologico dei batteri che operano la fermentazione malolattica".

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2003–2005

Dottorato di Ricerca in "Scienze e Biotecnologie Agrarie"

Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia (Italia)

Titolo della tesi di dottorato "Molecular approaches in food yeast starter culture selection". Titolo di Dottore di ricerca conseguito in data 22/03/2006.

1997–2002

Laurea in Biotecnologie (ante DM 509/99) Biotecnologie Industriali

Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia (Italia)

Titolo di Dottore in Biotecnologie Industriali conseguito in data 24 luglio 2002 con punteggio di 110 su 110 e lode. Titolo della Tesi di Laurea: "Caratterizzazione molecolare e fenotipica di lieviti isolati da paste acide siciliane"

INSEGNAMENTI

- 2009–alla data attuale **Attività seminariale - Scuola di Dottorato di Ricerca in Scienze, Tecnologie e Biotecnologie Agro-Alimentari**
Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, Reggio Emilia (Italia)
- 2018–alla data attuale **Titolare dell'insegnamento "Biologia dei microrganismi" (8 CFU)**
Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie e degli Alimenti (D.M. 270/04), Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, Reggio Emilia (Italia)
- 2018/2019–2019/2020 **Titolare dell'insegnamento "Miglioramento genetico dei lieviti" (6 CFU)**
Laura Magistrale in Biotecnologie Industriali (LM-8), Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, Modena (Italia)

RICERCA

1. **Progettazione, sviluppo e implementazione di colture microbiche per bio-processi agro-alimentari ed industriali**
2. **Progettazione, sviluppo e scaling-up di alimenti con proprietà funzionali o promuoventi la salute umana.**
3. **Genetica, tassonomia ed eco-fisiologia microbica con particolare riferimento alle categorie microbiche dei lieviti e ai batteri lattici.**

FINANZIAMENTI

- 2019 **Ricercatore nel Progetto Dipartimentale "Diversità Microbica, profilo PEptidico e proprietà Biofunzionali: il caso del formaggio Parmigiano Reggiano (MiPEB)"**
FONDO DI ATENEO PER LA RICERCA ANNO 2019 (FAR2019)
- 2019 **Responsabile scientifico dell'assegno di Ricerca "Peptidi Bioattivi da scarti dell'industria lattiero-casearia per lo Sviluppo di alimenti fUNzionali" (PEP-SUN)**
Assegno finanziato dalla Regione Emilia Romagna nell'ambito del "Laboratorio Regionale per l'Imprenditorialità" Misura 4, Delibera Regionale n° 868/2019 PRO FSE 2014/2020.
- 2018-2019 **Responsabile scientifico del Progetto "Microflora Non-Starter LAB e profilo PEptidico in campioni di formaggio Parmigiano Reggiano a differente contenuto di sale e lipidi (LABPEP)"**
Contratto di ricerca finanziato dal Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano
- 2017 **Vincitrice del FINANZIAMENTO DELLE ATTIVITÀ BASE DI RICERCA**
Rif. art. 1, commi 295 e seguenti, della legge 11 dicembre 2016 n. 232
- 2016 **Ricercatore nel Progetto Dipartimentale "Functional-genomic selection of novel *Lactobacillus rhamnosus* probiotics: RhamnoBank constitution within the web-based Unimore Microbial Culture Collection (UMCC)"**
FONDO DI ATENEO PER LA RICERCA ANNO 2016 (FAR2016)

ATTIVITÀ DI PEER-REVIEWER ED EDITOR

PEER-REVIEWER [Attività di paper reviewer disponibile nel sito https://publons.com/researcher/1261855/lisa-solieri/](https://publons.com/researcher/1261855/lisa-solieri/)

PROJECT REVIEWER 2018. Membro del Comitato Tecnico di Valutazione per le Biotecnologie Industriali della Regione Friuli Venezia Giulia, di cui all'art. 15 della LR 26/2005, delibera 1612 del 1 Settembre 2017.

2016. Peer Review Expert for the evaluation of research projects (ERC Starting Grant 2016, European Commission).

2016. Peer Review Expert for the Slovak Research and Development Agency call VV 2015.

MEMBERSHIP Editor in Chief di Fungal Genomics & Biology (ISSN: 2165-8056; Editor: OMICS International); editorial Board Member di International Journal of Biotechnology & Biochemistry (Print ISSN 0973-2691; Online ISSN: 0974-4762); Beverages (ISSN 2306-5710). Associate Editor for Food Microbiology in Frontiers in Microbiology (ISSN 1664302X).

BOOK/PROCEEDING EDITOR Solieri L, Giudici P (Eds) (2009) Vinegars of the World. Springer-Verlag. ISBN 978-88-470-0865-6

Proceedings of International Symposium on Vinegars and Acetic Acid Bacteria, ISBN 88 901732-0-3. Reggio Emilia, Italy, May 8-12, 2005

PUBBLICAZIONI IN RIVISTE INTERNAZIONALI (2010-2020)

1. Iattici F, Catallo M, **Solieri L*** (2020) Designing new yeasts for craft brewing: when natural biodiversity meets biotechnology. Beverages. Accepted for publication.
2. Tagliacruzchi, D, Martini S, **Solieri L*** (2019) Bioprospecting for bioactive peptide production by lactic acid bacteria isolated from fermented dairy food. Fermentation 2019, 5(4), 96; <https://doi.org/10.3390/fermentation5040096>.
3. Bizzarri M, Cassanelli S, Dušková M, Sychrová H, **Solieri L*** (2019) A set of plasmids carrying antibiotic resistance markers and cre recombinase for genetic engineering of nonconventional *Zygosaccharomyces rouxii* yeasts. Yeast, 36:711-722.
4. Pino A, Vaccalluzzo A, **Solieri L**, Romeo FV, Todaro A, Caggia C, Arroyo-López FN, Bautista-Gallego J, Randazzo CL. (2019) Effect of sequential inoculum of beta-glucosidase positive and probiotic strains on brine fermentation to obtain low salt Sicilian table olives. Frontiers in Microbiology (ISSN: 1664302X) 2019 Feb 8;10:174. doi:10.3389/fmicb.2019.00174. eCollection 2019.
5. Bizzarri M, Cassanelli S, Bartolini L, Prysycz LP, Dušková M, Sychrová H, **Solieri L*** (2019). Interplay of chimeric Mating-Type Loci impairs fertility rescue and accounts for intra-strain variability in *Zygosaccharomyces rouxii* interspecies hybrid ATCC42981. Frontiers in Genetics (ISSN: 16648021), 2019 Mar 1;10:137. doi:10.3389/fgene.2019.00137. eCollection 2019.
6. Bizzarri M, Cassanelli S, **Solieri L*** (2018) Mating-type switching in CBS 732^T derived sub-cultures unveils potential genetic and phenotypic novelties in haploid *Zygosaccharomyces rouxii*. FEMS Microbiology Letters, 365(2): 1-8 doi.org/10.1093/femsle/fnx263.
7. Dakal TC, **Solieri L***, Giudici P (2018) Evaluation of fingerprinting techniques to assess genotype variation among *Zygosaccharomyces* strains. Food Microbiology, 72: 135-145. doi.org/10.1016/j.fm.2017.11.019.
8. Verspohl A, **Solieri L**, Giudici P (2017) Exploration of genetic and phenotypic diversity within *Saccharomyces uvarum* for driving strain improvement in winemaking. Applied Microbiology and Biotechnology, 101: 2507. doi:10.1007/s00253-016-8008-4.
9. **Solieri L***, Vezzani V, Cassanelli S, Dakal TC, Pazzini J, Giudici P (2016) Differential hypersaline stress response in *Zygosaccharomyces rouxii* complex yeasts: a physiological and transcriptional study. FEMS Yeast Research 16 (6): fow063. doi: 10.1093/femsyr/fow063.
10. Dakal TC, Giudici P, **Solieri L*** (2016) Contrasting patterns of rDNA homogenization within the *Zygosaccharomyces rouxii* species complex. PLoOne, 2016 Aug 8;11(8):e0160744. DOI: 10.1371/journal.pone.0160744.
11. Rutella GS, **Solieri L**, Martini S, Tagliacruzchi D (2016) Release of the anti-hypertensive tripeptides valine-proline-proline and isoleucine-proline-proline from bovine milk caseins during *in vitro* gastro-intestinal digestion. J Agric Food Chem. 64: 8509-8515.
12. Bizzarri M, Giudici P, Cassanelli S, **Solieri L*** (2016) Chimeric sex-determining chromosomal regions and dysregulation of cell-type identity in a sterile *Zygosaccharomyces* allopolyploid yeast. PLoS One. 11(4):e0152558. doi: 10.1371/journal.pone.0152558.
13. Cassanelli S, Bizzarri M, **Solieri L*** (2016) Recent advances in understanding yeast genetics of sex determination. Fungal Genomics and Biology, 6(1), 1000e122.
14. Rutella GS, Tagliacruzchi D, **Solieri L*** (2016). Survival and bioactivities of selected probiotic lactobacilli in yogurt fermentation and cold storage: new insights for developing a bi-functional dairy food. Food microbiology 60:54–61.
15. Bonciani T, **Solieri L**, De Vero L, Giudici P (2016) Improved wine yeasts by direct mating and selection under stressful fermentative conditions. European Food Research and Technology, 242:899-910. DOI 10.1007/s00217-015-2596-6.
16. **Solieri L***, Rutella GS, Tagliacruzchi D (2015) Impact of non-starter lactobacilli on release of peptides with angiotensin-converting enzyme inhibitory and antioxidant activities during bovine milk fermentation. Food Microbiology 51:108-116. doi: 10.1016/j.fm.2015.05.012.

17. **Solieri L***, Verspohl A, Bonciani T, Caggia C, Giudici P (2015) Fast method for identifying inter- and intra-species *Saccharomyces* hybrids in extensive genetic improvement programs based on yeast breeding. *Journal of Applied Microbiology*. 119(1):149-161. doi: 10.1111/jam.12827.
18. **Solieri L***, Dakal TC, Giudici P, Cassanelli S (2014) Sex-determination system in the diploid yeast *Zygosaccharomyces sapae*. *G3 Journal* 4:1011-1025. doi: 10.1534/g3.114.010405.
19. Dakal TC, **Solieri L**, Giudici P (2014) Adaptive response and tolerance to sugar and salt stress in the food yeast *Zygosaccharomyces rouxii*. *International Journal of Food Microbiology*, 185:140-157. doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2014.05.015.
20. **Solieri L***, Dakal TC, Biccato S (2014) Quantitative phenotypic analysis of multi-stress response in *Zygosaccharomyces rouxii* complex using grofit package. *FEMS Yeast Research*. 14:586-600. DOI: 10.1111/1567-1364.12146.
21. Gobbi M, De Vero L, **Solieri L**, Comitini F, Oro L, Giudici P, Ciani M (2014) Fermentative aptitude of non-*Saccharomyces cerevisiae* wine yeasts for reduction in ethanol content in wine. *European Food Research and Technology*, 239:41-48. DOI: 10.1007/s00217-014-2187-y.
22. Lemmetti F, **Solieri L**, Bonciani T, Zanichelli G, Giudici P (2014) Sensory analysis of traditional balsamic vinegars: current state and future perspectives. 11/2014; 3(1). DOI:10.4081/aab.2014.4619.
23. **Solieri L***, Bianchi A, Mottolese G, Lemmetti F, Giudici P (2014) Tailoring the probiotic potential of non-starter *Lactobacillus* strains from ripened Parmigiano Reggiano cheese by in vitro screening and principal component analysis. *Food Microbiology* 38: 240-249.
24. **Solieri L***, Dakal TC, Croce MA, Giudici P. 2013 Unravelling genomic diversity of *Zygosaccharomyces rouxii* complex with a link to its life cycle. *FEMS Yeast Res.* 13:245-258.
25. **Solieri L***, Chand Dakal T, Giudici P (2013) *Zygosaccharomyces sapae* sp. nov., a novel yeast species isolated from Italian traditional balsamic vinegar. *Int J Syst Evol Microbiol.* 63, 364-371.
26. **Solieri L***, Bianchi A., Giudici P (2012) Inventory of non starter lactic acid bacteria from ripened Parmigiano Reggiano cheese as assessed by a culture dependent multiphasic approach. *Systematic and Applied Microbiology* 35:270-277.
27. **Solieri L***, Chand DT, Giudici P (2013) Next-generation sequencing and its potential impact on food microbial genomics. *Ann Microbiol.* 63, 21-37. doi: 10.1007/s13213-012-0478-8
28. De Vero L, **Solieri L**, Giudici P (2011) Evolution-based strategy to generate non-GM *Saccharomyces cerevisiae* strains impaired in sulfate assimilation pathway. *Letters in Applied Microbiology* 53:572-575.
29. **Solieri L***, Giudici P (2010) Development of a sequence-characterized amplified region marker-targeted quantitative PCR assay for strain-specific detection of *Oenococcus oeni* during wine malolactic fermentation. *Applied and Environmental Microbiology* 76:7765-7774.
30. **Solieri L*** (2010) Mitochondrial inheritance in budding yeasts: towards an integrated understanding. *Trends in microbiology* 18:521-530.
31. **Solieri L***, De Paola M, Genova F, Giudici P (2010) Characterization and technological properties of *Oenococcus oeni* strains from wine spontaneous malolactic fermentation: a framework for selection of new starter cultures. *Journal of Applied Microbiology* 108:285-298. doi: 10.1111/j.1365-2672.2009.04428.x.

*corresponding author