

CURRICULUM PROF. ANGELO CICHELLI

Nato a OMISSIS il OMISSIS, si è **laureato con lode in Scienze Agrarie, indirizzo chimico-biotecnologico, presso l'Università di Bologna il 25/7/1980**, discutendo la tesi sperimentale "Indagini sui composti fenolici dell'olio di oliva", relatori i proff. P. Capella e G. Lercker.

Negli anni 1981-1983 è stagista dell'Istituto Sperimentale per la Elaiotecnica di Pescara (Min. Agricoltura e Foreste).

Dal 1983 frequenta l'Istituto di Merceologia dell'Università "G. D'Annunzio" di Chieti-Pescara: inizialmente come assistente volontario, poi (1986-87) come contrattista per l'utilizzazione delle apparecchiature complesse del Laboratorio.

E' vincitore (1987) di Concorso Pubblico a funzionario tecnico (VIII livello) presso il Laboratorio di Merceologia dell'Università di Chieti, sede di Pescara.

Nel 1990 è **ricercatore**, (C01B, Merceologia) dell'Università "G. D'Annunzio".

Nell'A.A. 1992/93 ha tenuto il Corso di *Tecnologia Alimentare e Conservazione degli alimenti* presso la Scuola diretta a fini speciali in Dietologia e Dietetica Applicata dell'Università di Chieti, poi D.U. in Dietologia, dove poi, dal 1994 al 1999, ha insegnato *Tecnologie Alimentari, Gestione della Qualità nell'Industria Alimentare*: nello stesso diploma nell'anno accademico 2000/2001 è stato titolare di *Chimica degli Alimenti*.

Presso la Facoltà di Economia dell'Università G.D'Annunzio dall'A.A. 1993/94 tiene il corso di *Merceologia* in qualità di ricercatore confermato.

Dal 1/11/1999 è titolare del medesimo Corso, in qualità di **professore di ruolo, fascia degli associati** (SSD C01B, Merceologia) e nel Corso in Economia Ambientale Chimica dell'Ambiente 2.

Nel 2002, idoneo (D.R. 1927 del 30/7/2002 Univ. di Lecce) al concorso a Professore di ruolo di 1 fascia, SSD Secs-P/13 è chiamato dalla Facoltà di Economia dell'Università di Chieti-Pescara dove prende servizio il 1/12/2002.

Dall'anno accademico 2001/2002 e per i 10 anni successivi, presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Teramo, ha la supplenza di *Tecnologia Alimentare (modulo Tecnologia degli Oli e Grassi)*: è responsabile di un modulo sulla chimica dell'olio di oliva presso il Master sull'olio di oliva dello stesso Ateneo teramano.

E' docente di Tecnologie alimentari presso la Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione dell'Università di Chieti-Pescara e presso il Cdl in Dietistica.

E' nel collegio del dottorato internazionale dell'Univ. di Perugia (ciclo XVIII) e dal ciclo XIX al XXVIII di quello di Scienze dell'Università di Chieti-Pescara.

Dal 1999 conduce, per il Ministero delle Politiche Agricole sperimentazioni su materiali legnosi nei vini e allo stesso Ministero fornisce parere tecnico-scientifico per la registrazione e/o modifica di alcune DOP (olio ev. oliva, vino, zafferano)

Dal 2003 al 2019 è nel comitato dei delegati ed **esperti italiani del MIPAF per l'OIV (Organisation de la Vigne e du Vin) di Parigi**, Commissioni Enologia (metodi di analisi e sicurezza alimentare) e commissioni ad hoc "Vitivinicoltura durevole e sostenibile", e "Bilancio della CO2".

Dal 2004 al 2010 è **Presidente del Corso di Laurea in Economia Ambientale** dell'Università G. D'Annunzio.

Dal 2008 al 2013 è esperto dell'Italia in seno al **Consiglio Oleicolo Internazionale (C.O.I.) di Madrid** per le commissioni "rendimenti industriali calcolati" e "bilancio della CO2 nella filiera olivicolo-elaiotecnica".

CFEVALUATORE DEI PROGETTI INTERNAZIONALI (2008-2013) Amsterdam- International Olive Oil Council, Madrid), sui sottoprodotti oleari, ha ispezionato ed ha relazionato (2008-2009) sui centri di Ricerca di Marocco, Algeria, Tunisia e Siria;

- CFC -FAO "Creation of a pilot plant and training to improve olive oil quality in Latin America"(2013).

E' nel Panel MIUR (2010-2013) per il *PON 01 Ricerca e Competitivita , Settore Agroalimentare. Dal 2011 al 2013 è componente dell'ANVUR, Agenzia Nazionale per la Valutazione della Ricerca (VQR 2004-2010) per il GEV 13, , e per i panel interarea (GEV 3 e 7).*

Dal 2011 al 2014 è nell'**Osservatorio Antifrode** (INEA-MIPAF), settore oleario, presso l'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari.

E'nel team che nel 2011-2012 ha studiato l'HORTUS del GETSHEMANI a Gerusalemme, in collaborazione con la Custodia di Terra Santa e CNR di Firenze.

Dal 2014 ad oggi è **Direttore della Scuola Superiore** (dottorati di ricerca di Ateneo) e **Presidente della Commissione per la Valorizzazione della Ricerca e del Trasferimento Tecnologico, CVRTT**, dell'Università D'Annunzio.

Dal 2015 al 2019 è tra gli esperti dell'olio di oliva della Commissione Europea (DDG2/C.2/SV/ pmc (2015)45626), essendo nel gruppo italiano presso il MIPAF sulla chimica oleicola e sulle norme di standardizzazione.**E' nelle commissioni di valutazione dei progetti MIUR : FISR 190 (Univ Pisa), 82 (Univ Sannio) e 164 (San Anna Pisa); e 9976 .Nel 2014 è nell'Osservatorio CRUI Università-Imprese, progetto CRUI-Confindustria Phd I-talents, e nel gruppo di lavoro dottorati industriali; dal 2018 è delegato di Ateneo nel Gruppo di Lavoro n. 6 "Sistemi agroalimentari sostenibili".Dal 2016 è esperto del CREA e componente di commissioni a ricercatore, tecnologo, assegni di ricerca.**

Dal giugno 2017 (CUN del 6/6/2017) con DR 1447 è inquadrato nel SSD AGR 15 Scienze e Tecnologie Alimentari.

Con D.R. 46808 del 28-09-2017 è delegato del Rettore per il coordinamento delle attività di formazione, ricerca e terza missione di ambito Agroalimentare di Ateneo.

Con D.R. 3789 del 07-09-2018 è nominato Presidente del CDLM in Scienze dell'Alimentazione e salute, Scuola di Medicina dell'Università D'Annunzio, dove insegna Tecnologia e qualità degli alimenti.

Dal 2019 è nel Nucleo di valutazione dell'Università di Teramo, in qualità di componente esterno.

E' stato rappresentante (2005-2011) dell'Università nei C.d.A. del CODEMM (Consorzio per gli Ecosistemi Montani e Marginali), del CRIVEA, Centro di Ricerca viticola ed enologica della regione Abruzzo (2011 -2014), e dal 2018 del polo AGIRE sull'agroalimentare.

E' componente dell'Accademia dei Georgofili e socio della società Italiana di Tecnologie Alimentari (SISTAL).

ATTIVITA' DI RICERCA

L'attività di ricerca, concretizzata in oltre **170 lavori scientifici**, molti dei quali in collaborazione con gli Istituti Sperimentali per la Elaiotecnica e per l'Enologia del C.R.EA., con il CNR di Firenze (IVALSA) e con le Università di Trieste, Teramo, Udine e Bologna, nonché con svariate Università Straniere, ha trovato pubblicazione su Riviste Internazionali e Nazionali e su ATTI di Convegni.

Tale attività verte sui seguenti temi:

- **Chimica e tecnologia di olio d'oliva, vino, specifici prodotti e processi della tecnologia alimentare**
- **Valorizzazione dei sottoprodotti dell'industria elaiotecnica ed enologica**
- **Aspetti ambientali dell'industria agroalimentare (carbon footprint, LCA)**