

CURRICULUM VITAE di:

Nominativo	ANGELO CICHELLI
-------------------	-----------------

Posizione accademica

Macrosettore:	07/F, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
Settore Concorsuale:	07/F1, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
Settore Scientifico Disciplinare:	AGR/15, SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI
Qualifica:	PO
Anzianità nel ruolo:	17 anni (PO dal 2002)
Sede Universitaria:	UNIVERSITA' GABRIELE D'ANNUNZIO CHIETI-PESCARA
Struttura di afferenza (dipartimento o altro)	DIPARTIMENTO DI SCIENZE MEDICHE, ORALI E BIOTECNOLOGICHE

Posizioni ricoperte precedentemente nel medesimo ateneo o in altri

Periodo	Fascia	Ateneo
1999-2002	PA	UNIVERSITA' GABRIELE D'ANNUNZIO CHIETI-PESCARA
1990-1999	Ric.	UNIVERSITA' GABRIELE D'ANNUNZIO CHIETI-PESCARA
1987-1990	Tecn. Laureato (8° Liv)	UNIVERSITA' GABRIELE D'ANNUNZIO CHIETI-PESCARA

Pubblicazioni Scientifiche

n. progr.	anno	Descrizione pubblicazione
1	1981	M. SOLINAS e A. CICHELLI, "Sulla determinazione delle sostanze fenoliche dell'olio di oliva", Rivista della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione 1981, 10 (3), 159-164; C.A. 1982, 96, 33432c.
2	1982	M. SOLINAS e A. CICHELLI, "Il dosaggio per GLC e HPLC delle sostanze fenoliche dell'olio di oliva: ruolo ipotetico del tirosolo nell'accertamento della quantità di olio vergine nelle miscele con i rettificati", Rivista della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione 1982, 11(4), 223-230; C.A. 1983, 98, 33193s.
3	1984	L. DI GIOVACCHINO, A. MASCOLO, A. CUCURACHI e A. CICHELLI, "Composition of oil extracted by solvent from poor-quality olives", in Progress in Food Engineering, Proceedings of a European Symposium of the Food Working Party of the E.F.C.E. (Milano 1982)

		195-201, Ed. Forster-Verlag, Kusunacht, Svizzera, 1983; C.A. 1984, 100, 66854w.
4	1984	A. CICHELLI e M. SOLINAS, "I composti fenolici delle olive e dell'olio di oliva", Rivista di Merceologia 1984, 23 (I), 55-69; C.A. 1984, 101, 149907n.
5	1986	M. SOLINAS, F. ANGEROSA, A. CICHELLI, "Utilizzazione della fornace di grafite per la determinazione dei metalli alcalini negli oli di oliva per spettrofotometria di assorbimento atomico", Rivista della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione 1985, 14 (4), 271-278; C.A. 1986, 104, 87196f.
6	1986	A. CICHELLI e M. SOLINAS, "Caratteristiche di composizione dello zafferano de L'Aquila. Nota preliminare", Atti XII Congresso Nazionale di Merceologia, Torino 22-26 settembre 1986, 559-567, pubblicato su Agricoltura Ricerca 1987, IX, (69/70), 23-28.
7	1986	A. CICHELLI, P. LANDINI e G. MASSIMI, "Lo smaltimento delle acque di vegetazione in un'area olivicola: analisi di sistemi a basso costo in un modello territoriale", Atti XII Congresso Nazionale di Merceologia, Torino 22-26 settembre 1986, 869-882.
8	1984-1987	M. SOLINAS, F. ANGEROSA, A. CICHELLI, "Determinazione del contenuto di metalli negli oli vergini di oliva prodotti con diverse tecniche. Nota 1: Dosaggio di Ferro, Cromo, Nichel per Spettrofotometria di Assorbimento Atomico con fornace di grafite", Ann. Ist. Sper. Elaiot. 1984-1987, X.
9	1984-1987	M. SOLINAS, F. ANGEROSA, A. CICHELLI, "Determinazione del contenuto di metalli negli oli vergini di oliva prodotti con diverse tecniche. Nota 2: Dosaggio di Cobalto, Manganese, Rame, Piombo, Stagno per Spettrofotometria di Assorbimento Atomico con fornace di grafite", Ann. Ist. Sper. Elaiot. 1984-1987, X.
10	1988	M. SOLINAS e A. CICHELLI, "Analisi HPLC dei composti responsabili del colore e dell'aroma dello zafferano", Industrie Alimentari 1988, (XXVII), 634-639.
11	1990	V. MARSILIO, A. CICHELLI, A. BRIGHIGNA, "Le caratteristiche del colore delle olive nere da tavola. Influenza della varietà e della tecnologia di trasformazione", Industrie Alimentari 1990, 5, XXIX, 5-10.
12	1991	A. CICHELLI, "Industrie degli oli e grassi", in Elementi di tecnologia industriale a uso dei cultori di medicina del lavoro di F. CANDURA, Ed. AURORA-PAVIA, 1991.
13	1992	V. MARSILIO e A. CICHELLI, "Influencia del sorbato potásico sobre la estabilidad de las aceitunas en salmuera", Grasas y Aceites 1992, 43, 2, 66-74.
14	1992	A. CICHELLI, M. ODDONE, M. SPECCHIARELLO, "Sul contenuto di metalli in tracce in oli alimentari", Riv. Ital. Sost. Grasse 1992, XIX, 401-407.
15	1993	T. DI BATTISTA, A. CICHELLI, M. SOLINAS e F. ANGEROSA, "L'analisi statistica multivariata applicata alla determinazione dei metalli in oli vergini di oliva estratti con diversi sistemi", Rivista Ital. Sost. Grasse 1993, LXX, 11, 541-548.
16	1994	T. DI BATTISTA, A. CICHELLI, M. ALLIBARDI, "Definizione di un indice globale di qualità per gli oli vergini di oliva", Rivista di Merceologia 1994, 33 (I), 17-28.
17	1994	A. CICHELLI, L. DI GIOVACCHINO, "I costi di lavorazione delle olive e di produzione dell'olio vergine in Puglia ed in Abruzzo", Rivista di Merceologia 1994, 33 (II), 109-128.

24

18	1995	G. PROCIDA, A. CICHELLI, L. FAVRETTO, "Gli oli della penisola istriana. Caratterizzazione analitica dei quattro cultivar più comunemente coltivati sull'isola di Veglia", <i>Rivista Ital. Sost. Grasse</i> 1995, LXXII, 197-200.
19	1995	A. CICHELLI, A. DEL SIGNORE, "Correlazioni fra l'analisi sensoriale e componenti volatili dell'olio vergine di oliva", <i>Rivista di Merceologia</i> 1995, 34 (IV), 263-272.
20	1996	-G. PROCIDA, A. CICHELLI, "Contributo alla caratterizzazione degli oli d'oliva prodotti in Istria", <i>Olivae</i> 1996, 62, giugno, 33-37.
21	1999	G.PROCIDA, A.CICHELLI, "Evolution of antioxidant fraction of extravirgin olive oils stored in different containers", <i>Journal of Comm. Sci.</i> 1999, 38, (IV), 215-228.
22	2000	A.CICHELLI, F. DAMIANI, F. MURMURA, M.S. SIMONETTI, M. ODOARDI, P. DAMIANI, " Classification of "Montepulciano d'Abruzzo" Wine by Linear Discriminant Analysis and Artificial Neural Networks", <i>American Journal Enol. Vit.</i> 2000, 51, 2, 108-114.
23	2000	A.RAGGI, A.CICHELLI, G.PAGLIUCA and A. COSTANTINO, "A screening LCA of olive husk combustion for residential heating", <i>1st World Conference and Exhibition on Biomass for Energy and Industry</i> , Sevilla, Spain, 5-9 June 2000, 10011004, 2001 James & James (Sc. Publ) Ltd, London, UK.
24	2001	L. LIBERATORE, G. PROCIDA, N. d'ALESSANDRO, A. CICHELLI, "Solidphase extraction and gas-chromatographic analysis of phenolic compounds in virgin olive oil", <i>Food Chemistry</i> 2001, 73, 119-124.
25	2001	ROMANI, P. PINELLI, N. MULINACCI, C. GALARDI, F.F. VINCERI, L. LIBERATORE, A. CICHELLI, "HPLC and HRGC analyses of polyphenols and secoiridoid in olive oil", <i>Chromatographia</i> 2001, 53, 5/6, 279-284.
26	2001	F.CALZARANO-A. CICHELLI – M. ODOARDI, "Preliminary evaluation of variations in composition induced by esca on cv.Trebbiano d'Abruzzo grapes and wines", <i>Phytopathologia Mediterranea</i> 2001, 40, S 443-448.
27	2002	G. PROCIDA, A. GIOMO, A.CICHELLI, L.S.CONTE, "Study of volatile compounds of virgin olive oils and sensory evaluation: a chemometric approach, Managing Oils & Fats Supplies for Human Needs, EURO FED LIPID, November 6-8 2002, Strasbourg-France.
28	2004	A.CICHELLI , E. IANNUCCI, L. POLLASTRI " Prospettive nella produzione dell'olio d'oliva biologico", <i>Agroindustria</i> 2004, 3, 1, 57-61.
29	2004	M. DEL CARLO, D. COMPAGNONE, D. MASTROCOLA, G. SACCHETTI, C. DI MATTIA, L. LIBERATORE e A. CICHELLI, "Contribution of the Phenolic Fraction to the Antioxidant Activity and Oxidative Stability of Olive Oil" <i>J. Agric. Food Chem</i> 2004., 52 (13), 4072 -4079
30	2004	L.SEGHETTI, M. DEL CARLO, F.CALZARANO-A. CICHELLI , "Effect of esca on the quality of berries, must and wines", <i>Phytopathologia Mediterranea</i> 2004, 43/1,
31	2004	A.CICHELLI, G.P.PERTESANA, "High-performance liquid chromatographic analysis of chlorophylls, pheophytins and carotenoids in virgin olive oils: chemometric approach to variety classification, <i>Journal of Chromatography</i> 2004, 1046, 141-146.
32	2005	G. PROCIDA, A. GIOMO, A.CICHELLI, L.S.CONTE, "-Study of volatile compounds of defective virgin olive oils and sensory evaluation: a chemometric approach ", <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 2005, 2175-2183.

Q W

33	2005	A. PIRACCI, P. BUCELLI, F. GIANNETTI, V. FAVIERE, A. CICHELLI, "Monitoraggio della presenza di Ocratossina A nelle uve e nei vini di Toscana e Abruzzo", <i>Industria delle bevande</i> , XXXIV, 2005, dicembre, 521-525.
34	2006	DEL CARLO M., RITELLI E., PROCIDA G., MURMURA F., CICHELLI A., "Characterization of extra virgin olive oils obtained from different "cultivar", <i>Pomologia Croatica</i> , 2006, 12,1, 29-41
35	2006	DEL CARLO M., MANDOLESE D., COMPAGNONE D., CICHELLI A. "Determination of pigment content in virgin olive oil: influence of olive ripeness", <i>OLIVEBIOTEQ 2006, II INTERNATIONAL SEMINAR</i> , Marsala 5-10 nov. 2006, Proceedings, vol.2, 493-496
36	2007	A. BENDINI, A.M.GOMEZ, L.CERRETANI, M. DEL CARLO, A.SEGURA CARRETERO, D.COMPAGNONE, A.CICHELLI, G.LERCKER, "Evaluation of contribution of micro and macro components to oxidative stability on virgin oils obtained from olives characterized by different health quality", <i>Progress in nutrition</i> , 2007, 9,3, 210-215.
37	2008	GÓMEZ-CARAVACA, A.M; CERRETANI, L.; BENDINI, A; SEGURA CARRETERO, A; DEL CARLO, M.; COMPAGNONE, D.; CICHELLI, A "Effect of fly attack (<i>Bactocera oleae</i>) on phenolic profile and selected chemical parameters of olive oil" <i>J. Agric. Food Chem.</i> 2008, Vol. 56, No. 12: June 25, 4577 – 4583.
38	2008	DEL CARLO M., PEPE A., SACCHETTI G., COMPAGNONE D. MASTROCOLA D., CICHELLI A., "Determination of phthalate esters in wine using solid phase extraction and gas-chromatography-mass spectrometry", <i>Food Chemistry</i> 2008, 111, 771-777.
39	2008	BENDINI A., CERRETANI L., CICHELLI A., LERCKER G., "Come l'infestazione da <i>Bactocera oleae</i> può causare variazioni nel profilo aromatico di oli vergini da olive" <i>Riv Italiana Sost Grasse</i> 2008, LXXXV, 167-177.
40	2009	MAGGIO R., KAUFMAN T., DEL CARLO M., CERRETANI L., BENDINI A., CICHELLI A., COMPAGNONE D., "Monitoring of fatty acid composition in virgin olive oil by Fourier transformed infrared spectroscopy coupled with partial least squares", <i>Food Chemistry</i> 2009, 114, 1549-1554.
41	2009	PROCIDA G., PAGLIUCA G., CICHELLI A., "Geographical differentiation between Italian and Spanish saffron based on volatile fraction composition. A preliminary study." <i>AgroFood industry hi-tech</i> 2009 -vol 20 n 2, 48-53.
42	2009	F.MURMURA, C. PATTARA, A.CICHELLI, "Technical and economic evaluation concerning the different employment of marc", <i>Journal of Food, Agriculture & Environment</i> 2009, 7, 925-929.
43	2009	PROCIDA G., CICHELLI A., COMPAGNONE D., MAGGIO R., CERRETANI L., DEL CARLO M., "Influence of chemical composition of olive oil on the development of volatile compounds during frying" <i>Eur. Food Res. Technol</i> 2009, 230, 217-229.
44	2010	DEL CARLO M., CERRETANI L., BENDINI A., CICHELLI A., COMPAGNONE D., "Changes of pigment composition of virgin olive oil during frying process", <i>Riv. Ital. Sost. Grasse</i> 2010, 87 (1)3-13
45	2010	PATTARA C., CAPPELLETTI G.M., CICHELLI A., Recovery and use of olive stones: commodity, environmental and economic assessment, <i>Renewable and Sustainable Energy Reviews</i> 2010, 14 (5), 1484-1489. ISSN: 1364-0321
46	2010	CICHELLI A., "La qualità chimico-analitica dell'olio vergine" in <u>La qualità nutrizionale dell'olio di oliva</u> , a cura di Ivo Cozzani, Aracne

ew

		Ed. , Roma 2010.ISBN:978-88-548-3184-1
47	2010	CERRETANI L, GIULIANI A, MAGGIO R, BENDINI A,GALLINA TOSCHI T, CICHELLI A "Rapid FTIR determination of water,phenolics and antioxidant activity of olive oil" <i>Eur.J Lipid Sci. Technol</i> " 2010,112,1150-1157. ISSN: 1438-7697
48	2010	MIGNANI A., CIACCHERI, OTTAEVAERE H, THIENPORT H, CONTE LS, MAREGA M, CICHELLI A, CIMATO A Diffuse-light absorption spectroscopy and chemometrics for discrimination and quantification of extra virgin olive oil adulterants , <i>IEEE SENSORS, SENSORS 2010</i> ; Waikoloa, HI; United States; 1-4 November 2010
49	2010	CICHELLI A., PATTARA C., "La produzione di biomasse in Abruzzo: analisi delle potenzialità nelle filiere elaiotecnica e vitivinicola", in <i>La costruzione del paesaggio energetico</i> , a cura di Filippo Angelucci, Franco Angeli ed. 2010.ISBN:978-88-568-3275-4
50	2011	MIGNANI A., CIACCHERI, OTTAEVAERE H, THIENPORT H, CONTE LS, MAREGA M, CICHELLI A, CIMATO A, "Visible and near-infrared absorption spectroscopy by an integrating sphere and optical fibers for quantifying and discriminating the adulteration of extra virgin olive oil from Tuscany" <i>Analytical and Bioanalytical Chemistry</i> 2011, 399 (3), pp. 1315-1324. ISSN:1618-2642
51	2011	GIULIANI A. CERRETANI L, CICHELLI, "Chlorophylls in olive and in olive oil: chemistry and Occurrences", <i>Critical Reviews in Food Science and Nutrition</i> 2011, 51 (7), 678-690.ISSN 1549-7852
52	2011	MIGNANI A., CIACCHERI, OTTAEVAERE H, THIENPORT H, CONTE LS, MAREGA M, CICHELLI. A, CIMATO A., Diffuse-light absorption spectroscopy in the VIS and NIR spectral ranges for adulteration assessment of extra virgin olive oils"Lecture Notes in Electrical Engineering,91, 431-437, Springer Verlag 2011.ISSN: 1876-1100
53	2012	PATTARA C., RAGGI A., CICHELLI A., " Life Cycle Assessment and Carbon Footprint in the Wine Supply-Chain ", <i>Environmental Management</i> 2012, 49, 12471258. ISSN: 1432-1009
54	2013	DI MARTINO M., CIAVARDELLI D., DI GIACOMO F., CIVITARESE C., CICHELLI C." ICP –MS Analysis for the characterization of the origin of wines", <i>Agro FOOD Industry HI Tech</i> 2013, 24(1), 30-34.
55	2013	GOMEZ-CARAVACA A.M.,MAGGIO R.M.,VERARDO,V., CICHELLI A.,CERRETANI L., "Fourier transform infrared spectroscopy-Partial Least Squares (FTIR-PLS) coupled procedure application for the evaluation of fly attack on olive oil quality ", <i>LWT</i> 2013, 50 (1), 153-159.
56	2013	COMANDINI P., CERRETANI L., RINALDI M.,CICHELLI A., CHIAVARO E., "Stability of iodine during cooking: investigation on biofortified and not fortified vegetables", <i>International Journal of Food Science and Nutrition</i> 2013, 64 (7),857-861.
57	2013	MIGNANI AG., CIACCHERI L.,MENCAGLIA AA.,CICHELLI A., XING J.,YANG X., SUN W., YUAN L."Detection and quantification of hogwash oils using low-cost spectroscopy and chemometrics" , <i>Proceedings of SPIE-The International Society for Optical Engineering</i> 2013, 8794, art. no. 879415.
58	2014	PACIONI G., CERRETANI L., PROCIDA G., CICHELLI A."Composition of commercial truffle flavored oils with GC-MS analysis and discrimination with an electronic nose", <i>Food Chemistry</i> 2014, 146, 30-35.

du

59	2014	CIACCHERI, L., MIGNANI, A.G. , CICHELLI, A., XING, J., YANG, X., SUN, W., YUAN, L., "Optical spectroscopy for hogwash oil detection in soybean Chinese oils " ; Lectures notes in Electrical Engineering 2014, Volume 268 LNEE, 2014, Pages 213- 216.
60	2014	M DEL CARLO, GC FUSELLA, A PEPE, M SERGI, M DI MARTINO, M MASCINI, G MARTINO, A CICHELLI, C DI NATALE, D COMPAGNONE "Novel oligopeptides based e-nose for food quality control: application to extra-virgin olive samples" Quality Assurance and Safety of Crops & Foods 2014, 6,3, 309-317.
61	2014	AG MIGNANI, L CIACCHERI, B GORDILLO, AA MENCAGLIA, ML GONZÁLEZ-MIRET, FJ HEREDIA, A CICHELLI , Near-infrared spectroscopy and pattern-recognition processing for classifying wines of two Italian provinces, SPIE Sensing Technology Applications, Advanced Environmental, Chemical, and Biological Sensing Technologies XI; Baltimore, MD; United States; 5-6 May 2014; 9106, 2014, Art. number 91060G ISSN: 0277-786X
62	2014	GIRARDI, F., CICHELLI, A., PERRI, E., BASTI, C., D'ALESSANDRO, N., Oxidative treatments of solid olive residues: Effects on phenolic and fatty acid fractions European Journal of Lipid Science and Technology 2014, 116, 3,352-359.
63	2015	GIULIANI A.A., CICHELLI A., TONUCCI L., D'ALESSANDRO N., Chlorophyll photosensitized oxidation of virgin olive oil: a comparison between selected unsaturated model esters and real oil samples, La rivista italiana delle sostanze grasse, 2015, XCII, gennaio-marzo , 25-37.
64	2015	CATENI F, ZACCHIGNA M., ALTIERI T, PROCIDA G. CICHELLI A. Antioxidant Properties of Oak Bracket Mushroom, <i>Pseudoinonotus dryadeus</i> (Higher Basidiomycetes): A Mycochemical Study, International Journal of Medicinal Mushrooms 2015 , Volume 17, Issue 7, 627-637
65	2016	GIULIANI A., CERRETANI L., CICHELLI A.: Colors: Properties and Determination of Natural Pigments. In: Caballero, B., Finglas, P., and Toldrá, F. (eds.) The Encyclopedia of Food and Health , (2016) vol. 2, pp. 273-283. Oxford: Academic Press.
66	2016	PROCIDA G., CICHELLI A., LAGAZIO C., CONTE L.S. Relationships between volatile compounds and sensory characteristics in virgin olive oil by analytical and chemometric approaches, Journal of the Science of Food and Agriculture 2016, 96,311-318
67	2016	CICHELLI A., PATTARA C, PETRELLA A. Sustainability in mountain viticulture. The case of the Valle Peligna, <i>Agriculture and Agricultural Science Procedia</i> , Volume 8, 2016, 65-72, ISSN 2210-7843,
68	2016	CLAUDIO PATTARA, ROBERTA SALOMONE, ANGELO CICHELLI, Carbon footprint of extra virgin olive oil: a comparative and driver analysis of different production processes in Centre Italy, Journal of Cleaner Production, Volume 127, 20 July 2016, Pages 533-547, ISSN 0959-6526, http://dx.doi.org/10.1016/j.jclepro.2016.03.152 .
69	2017	PATTARA, C., RUSSO, C., ANTRODICCHIA, V. AND CICHELLI, A. (2016), Carbon footprint as an instrument for enhancing food quality: overview of the wine, olive oil and cereals sectors. J. Sci. Food Agric. 2017, 97,2, 396-410.
70	2018	CICHELLI A., D'ALESSANDRO N., DI MARTINO M., Study on stable isotopes $\delta^{18}O$ in Abruzzo wines, CERVIM, vi int. congress on mountain and step slope viticulture, Tenerife, april 2018

71	2018	PIPINO, C., MANDATORI, D., BUCCELLA, F., LANUTI, P.; PREZIUSO, A., CASTELLANI, F.; GROTTA, L.; DI TOMO P., MARCHETTI, S., DI PIETRO, N., CICHELLI, A., PANDOLFI, A., MARTINO, G. "Identification and Characterization of a Stem Cell-Like Population in Bovine Milk: A Potential New Source for Regenerative Medicine in Veterinary" Stem cells and development 2018, Volume 27, Number 22, 1587-1597.
72	2018	IANNI A, MARONE E, MARTINO C, CICHELLI A., Effects of ozonation on the phenolic fraction of olive oil mill wastewater (OOMW): A study case, Advances in Horticultural Science 2018, 32(3), 443-448.
73	2018	BISCARINI, F., PALAZZO, F., CASTELLANI, F., CICHELLI, A., MARTINO, G, Rumen microbiome in dairy calves fed copper and grape-pomace dietary supplementations: Composition and predicted functional profil , PLoS ONE 2018, 13 Issue: 11, Article Number: e0205670 Published: NOV 29.
74	2018	BENI C., CASORRI L., MASCIARELLI E., FICOCIELLO B., MASETTI O., RINALDI S., NERI U., PAPETTI P., CICHELLI A. Characterization of garlic (Allium sativum L.) aqueous extract and its hypothetical role as biostimulant in crop protection Journal of Food, Agriculture and Environment, 3-4 2018
75	2019	Di Maio, G. Pittia, P. Grotta, L. Perpetuini, G., Tofalo, R. Cichelli, A. Martino, G. Chemical-nutritional quality and oxidative stability of milk and dairy products obtained from Friesian cows fed with a dietary supplementation of dried grape pomace J. Sci. Food Agric. 2019, 7, May 2019, 3635-3643

Titoli

- Responsabilità scientifica generale o di unità (work package, unità nazionale nei progetti europei o locale in quelli nazionali ecc.) per progetti di ricerca internazionali e nazionali ammessi al finanziamento sulla base di bandi competitivi che prevedano la revisione tra pari:
 - Responsabile scientifico UO locale: PRIN 1998 "PROBLEMI RELATIVI ALLE TECNICHE, METODI E CONDIZIONI OPERATIVE PER L'OTTENIMENTO DEI DATI ANALITICI E VALUTAZIONE DELLA LORO QUALITA' E SOGNIFICATIVITA'.
 - Responsabile scientifico UO locale CIPE - DM61318 - "Utilizzazione degli scarti agroindustriali". 2018-20
- Partecipazione al collegio dei docenti nell'ambito di dottorati di ricerca accreditati dal Ministero:
 - 18° CICLO DOTTORATO DI RICERCA INTERNAZIONALE: SALUBRITA' DEGLI ALIMENTI ATENEO PERUGIA 2003
 - 19° CICLO DOTTORATO DI RICERCA INTERNAZIONALE: SALUBRITA' DEGLI ALIMENTI ATENEO PERUGIA 2004
 - DOTTORATO DI RICERCA "SCIENZE" UDA 2005-2009
 - 29° CICLO DOTTORATO DI RICERCA "SCIENZE DEGLI ALIMENTI" ATENEO DI TERAMO 2013
- significativi riconoscimenti per l'attività scientifica, incluse l'affiliazione ad accademie di riconosciuto prestigio nel settore e la presidenza di società scientifiche di riconosciuto prestigio:
 - 2019 ACCADEMIA DEI GEORGOFILI ACCADEMICO CORRISPONDENTE
 - Dal 2008 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".
 - Dal 2003 a oggi 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".
- partecipazione come relatore a convegni di carattere scientifico nazionali o internazionali:
 - ALMENO 10 RELAZIONI AD INVITO A CONGRESSI NAZIONALI
 - ALMENO 5 RELAZIONI AD INVITO A CONGRESSI INTERNAZIONALI

- direzione o partecipazione a gruppi di ricerca, nazionali o internazionali, legati a università ovvero a qualificate istituzioni pubbliche o private:
 - DAL 2001 COLLABORAZIONI CON I SEGUENTI ATENEI E CENTRI DI RICERCA:
 - UNIVERSITA' DI TERAMO, ATTESTATE DALLE SEGUENTI PUBBLICAZIONI:
 1. M. DEL CARLO, D. COMPAGNONE, D. MASTROCOLA, G. SACCHETTI, C. DI MATTIA, L. LIBERATORE e A. CICHELLI, "Contribution of the Phenolic Fraction to the Antioxidant Activity and Oxidative Stability of Olive Oil" J. Agric. Food Chem 2004., 52 (13), 4072 -4079
 2. DEL CARLO M., PEPE A., SACCHETTI G., COMPAGNONE D. MASTROCOLA D., CICHELLI A., "Determination of phthalate esters in wine using solid phase extraction and gas-chromatography-mass spectrometry", Food Chemistry 2008, 111, 771-777.
 3. M DEL CARLO, GC FUSELLA, A PEPE, M SERGI, M DI MARTINO, M MASCINI, G MARTINO, A CICHELLI, C DI NATALE, D COMPAGNONE "Novel oligopeptides based e-nose for food quality control: application to extra-virgin olive samples" Quality Assurance and Safety of Crops & Foods 2014, 6,3, 309-317.
 4. PIPINO, C., MANDATORI, D., BUCCELLA, F., LANUTI, P; PREZIUSO, A., CASTELLANI, F. ; GROTTA, L., ;DI TOMO P., MARCHETTI, S., DI PIETRO, N., CICHELLI, A., PANDOLFI, A., MARTINO, G. "Identification and Characterization of a Stem Cell-Like Population in Bovine Milk: A Potential New Source for Regenerative Medicine in Veterinary" Stem cells and development 2018, Volume 27, Number 22, 1587-1597.
 5. IANNI A, MARONE E, MARTINO C, CICHELLI A., Effects of ozonation on the phenolic fraction of olive oil mill wastewater (OOMW): A study case, Advances in Horticultural Science 2018, 32(3), 443-448.
 6. BISCARINI, F., PALAZZO, F., CASTELLANI, F., CICHELLI, A., MARTINO, G, Rumen microbiome in dairy calves fed copper and grape-pomace dietary supplementations: Composition and predicted functional profil , PLoS ONE 2018, 13 Issue: 11, Article Number: e0205670 Published: NOV 29.
 7. Di Maio, G. Pittia, P. Grotta, L. Perpetuini, G., Tofalo, R. Cichelli, A. Martino, G. Chemical-nutritional quality and oxidative stability of milk and dairy products obtained from Friesian cows fed with a dietary supplementation of dried grape pomace J. Sci. Food Agric. 2019, 7, May 2019, 3635-3643
 - UNIVERSITA' DI BOLOGNA, ATTESTATE DALLE SEGUENTI PUBBLICAZIONI:
 1. BENDINI A., CERRETANI L., CICHELLI A., LERCKER G., "Come l'infestazione da Bactrocera oleae può causare variazioni nel profilo aromatico di oli vergini da olive" Riv Italiana Sost Grasse 2008,LXXXV, 167-177.
 2. GIULIANI A., CERRETANI L., CICHELLI A.: Colors: Properties and Determination of Natural Pigments. In: Caballero, B., Finglas, P., and Toldrà, F. (eds.) The Encyclopedia of Food and Health , (2016) vol. 2, pp. 273-283. Oxford: Academic Press.
 - UNIVERSITA' DI UDINE/TRIESTE, ATTESTATE DALLE SEGUENTI PUBBLICAZIONI:
 1. G. PROCIDA, A. GIOMO, A.CICHELLI, L.S.CONTE, "Study of volatile compounds of virgin olive oils and sensory evaluation: a chemometric approach, Managing Oils & Fats Supplies for Human Needs, EURO FED LIPID, November 6-8 2002, Strasbourg-France.
 2. G. PROCIDA, A. GIOMO, A.CICHELLI, L.S.CONTE, "-Study of volatile compounds of defective virgin olive oils and sensory evaluation: a chemometric approach ", Journal of the Science of Food and Agriculture, 2005, 2175-2183.
 3. PROCIDA G., CICHELLI A., COMPAGNONE D., MAGGIO R., CERRETANI L., DEL CARLO M., "Influence of chemical composition of olive oil on the development of volatile compounds during frying "Eur. Food Res. Technol 2009,230, 217-229.
 4. 129-PACIONI G., CERRETANI L., PROCIDA G., CICHELLI A."Composition of commercial truffle flavored oils with GC-MS analysis and discrimination with an electronic nose", Food Chemistry 2014, 146, 30-35.
 5. CATENI F, ZACCHIGNA M., ALTIERI T, PROCIDA G. CICHELLI A. Antioxidant Properties of Oak Bracket Mushroom,Pseudoinonotus dryadeus (Higher Basidiomycetes): A Mycochemical Study, International Journal of Medicinal Mushrooms 2015 , Volume 17, Issue 7, 627-637
 6. PROCIDA G., CICHELLI A., LAGAZIO C., CONTE L.S. Relationships between volatile compounds and sensory characteristics in virgin olive oil by analytical and chemometric approaches, Journal of the Science of Food and Agriculture 2016, 96,311-318
 - CNR FIRENZE, ATTESTATE DALLE SEGUENTI PUBBLICAZIONI:
 1. MIGNANI AG., CIACCHERI L.,MENCAGLIA AA.,CICHELLI A., XING J.,YANG X., SUN W., YUAN L."Detection and quantification of hogwash oils using low-cost spectroscopy and chemometrics" , Proceedings of SPIE-The International Society for Optical Engineering 2013, 8794, art. no. 879415.
 2. MIGNANI A., CIACCHERI, OTTAEVAERE H, THIENPORT H, CONTE LS, MAREGA M,

du

- CICHELLI, A., CIMATO A., Diffuse-light absorption spectroscopy in the VIS and NIR spectral ranges for adulteration assessment of extra virgin olive oils "Lecture Notes in Electrical Engineering, 91, 431-437, Springer Verlag 2011. ISSN: 1876-1100
3. AG MIGNANI, L. CIACCHERI, B. GORDILLO, AA. MENCAGLIA, ML. GONZÁLEZ-MIRET, FJ. HEREDIA, A. CICHELLI, Near-infrared spectroscopy and pattern-recognition processing for classifying wines of two Italian provinces, SPIE Sensing Technology Applications, Advanced Environmental, Chemical, and Biological Sensing Technologies XI; Baltimore, MD; United States; 5-6 May 2014; 9106, 2014, Art. number 91060G ISSN: 0277-786X
- COLLABORAZIONI INTERNAZ. (ARGENTINA, SPAGNA, BELGIO, CINA), ATTESTATE DALLE SEGUENTI PUBBLICAZIONI:
1. A. BENDINI, A.M. GOMEZ, L. CERRETANI, M. DEL CARLO, A. SEGURA CARRETERO, D. COMPAGNONE, A. CICHELLI, G. LERCKER, "Evaluation of contribution of micro and macro components to oxidative stability on virgin oils obtained from olives characterized by different health quality", Progress in nutrition", 2007, 9,3, 210-215.
 2. GÓMEZ-CARAVACA, A.M.; CERRETANI, L.; BENDINI, A.; SEGURA CARRETERO, A.; DEL CARLO, M.; COMPAGNONE, D.; CICHELLI, A. "Effect of fly attack (*Bactocera oleae*) on phenolic profile and selected chemical parameters of olive oil" J. Agric. Food Chem. 2008, Vol. 56, No. 12: June 25, 4577 – 4583.
 3. MAGGIO R., KAUFMAN T., DEL CARLO M., CERRETANI L., BENDINI A., CICHELLI A., COMPAGNONE D., "Monitoring of fatty acid composition in virgin olive oil by Fourier transformed infrared spectroscopy coupled with partial least squares", Food Chemistry 2009, 114, 1549-1554.
 4. MIGNANI A., CIACCHERI, OTTAEVAERE H., THIENPORT H., CONTE LS, MAREGA M., CICHELLI A., CIMATO A. Diffuse-light absorption spectroscopy and chemometrics for discrimination and quantification of extra virgin olive oil adulterants, IEEE SENSORS, SENSORS 2010; Waikoloa, HI; United States; 1-4 November 2010
 5. MIGNANI A., CIACCHERI, OTTAEVAERE H., THIENPORT H., CONTE LS, MAREGA M., CICHELLI A., CIMATO A., "Visible and near-infrared absorption spectroscopy by an integrating sphere and optical fibers for quantifying and discriminating the adulteration of extra virgin olive oil from Tuscany" Analytical and Bioanalytical Chemistry 2011, 399 (3), pp. 1315-1324. ISSN: 1618-2642
 6. CIACCHERI, L., MIGNANI, A.G., CICHELLI, A., XING, J., YANG, X., SUN, W., YUAN, L., "Optical spectroscopy for hogwash oil detection in soybean Chinese oils"; Lectures notes in Electrical Engineering 2014, Volume 268 LNEE, 2014, Pages 213-216.
 7. GOMEZ-CARAVACA A.M., MAGGIO R.M., VERARDO, V., CICHELLI A., CERRETANI L., "Fourier transform infrared spectroscopy-Partial Least Squares (FTIR-PLS) coupled procedure application for the evaluation of fly attack on olive oil quality", LWT 2013, 50 (1), 153-159.
- Altri titoli che contribuiscano a una migliore definizione del profilo scientifico:
- Dal 2004 al 2010 è **Presidente del Corso di Laurea in Economia Ambientale** dell'Università G. D'Annunzio.
 - Dal 2014 è Direttore della Scuola Superiore (coordinamento dottorati di ricerca di Ateneo) e Presidente della Commissione per la Valorizzazione della Ricerca e del Trasferimento Tecnologico, CVRTT, dell'Università D'Annunzio.
 - 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.
 - 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.
 - Dal 2010 è, presso il MIUR, nel Panel di esperti per il PON Ricerca e Competitività 2007-2013, Settore Agroalimentare.
 - Dal 2011 al 2013 è componente dell'ANVUR, Agenzia Nazionale per la Valutazione della Ricerca per il GEV 13, VQR 2004-2010, e 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.
 - Dal 2015 è nel gruppo di esperti dell'olio di oliva della Commissione Europea (DDG2/C.2/SV/pmc (2015)45626).

data

08.05.2019

firma

