

Alessio Cimini

Il Prof. Alessio Cimini ha conseguito la Laurea specialistica/magistrale in Scienze e tecnologie agroalimentari con la votazione di 110 e Lode (16/04/2008). Successivamente, ha ottenuto il Dottorato di Ricerca in biotecnologia degli alimenti (30/05/2014), culminato con una tesi intitolata Novel lager beer clarification and stabilisation process using ceramic tubular microfiltration membranes, focalizzata sull'innovazione dei processi di chiarificazione della birra.

A completamento della sua preparazione, ha conseguito un Master Universitario di II livello in "Protezione dell'ambiente globale e politiche internazionali", concentrandosi in particolare sulla Sostenibilità ambientale e sulla metodologia LCA (Life Cycle Assessment) applicata al settore Agroalimentare.

L'attività professionale e di ricerca del Prof. Cimini è caratterizzata da una solida esperienza accademica e un focus specifico sull'ottimizzazione dei processi e delle tecnologie alimentari nonché sulla valutazione dell'impatto ambientale delle produzioni alimentari. Dopo aver ricoperto la posizione di Assegnista di ricerca e di Ricercatore a tempo determinato (RTD-B) presso l'Università degli Studi della Tuscia (UNITUS) - DIBAF, dal 01/12/2022 è Professore Associato (L. 240/10) presso lo stesso dipartimento (ssd AGR/15).

Il Prof. Cimini è titolare dell'insegnamento universitario di Scienze e Tecnologia dei Cereali e della Birra (LM-70) e Tecnologie gastronomiche (L-GASTR) ed è Cultore della materia per gli insegnamenti di Operazioni Unitarie delle Tecnologie Alimentari e di Valutazione dell'Impatto Ambientale dell'Industria Alimentare. Le sue ricerche si muovono lungo diverse direttrici principali: dall'ottimizzazione dei processi delle tecnologie alimentari (soprattutto in ambito brassicolo) e l'analisi della sostenibilità ambientale (LCA), messa a punto e formulazione di innovativi prodotti funzionali, a base di cereali e legumi.

Negli ultimi anni, il Prof. Cimini ha assunto la responsabilità dell'Unità di Ricerca (UR) per due progetti PRIN 2022: Innovation and sustainability in the Italian BREWing supply chain - BREW.IT e Beyond the alcohol - smart and sustainable process to produce low- alcohol and alcohol-free beer. Ha inoltre partecipato attivamente a numerosi progetti di ricerca nazionali (INTEGRI, PRIN 2017, PRIN 2015, PRIN 2010-11, PRIN 2008), ed internazionali (PRIMA) studiando aspetti ambientali legati alla filiera della pasta, della birra e dei legumi. Ha anche contribuito allo sviluppo di un prodotto innovativo, registrando il Marchio di Impresa ICEGLU, un gelato funzionale a basso apporto energetico arricchito con beta-glucani, ed alla produzione di una pasta di legumi maltati, relativamente al progetto Regionale LEG-GER.

Il suo impegno scientifico è stato riconosciuto nel 2015 con il Premio Marco Riva per il miglior lavoro di dottorato nell'innovazione delle tecnologie alimentari. I suoi indicatori bibliometrici attuali mostrano un H-Index di 15, con un totale di 59 pubblicazioni e 622 citazioni (Scopus 11/25).

Oltre all'attività accademica, il Prof. Cimini ha maturato esperienza diretta nel controllo di qualità e nella responsabilità di produzione nel settore lattiero-caseario, lavorando in precedenza presso la Centrale del Latte di Nepi S.r.l.