

Curriculum



Nome Name:	Maurizio
Cognome Surname:	CIANI

ORCID:	0000-0003-3778-1835
Scopus Author ID:	7003869528
WOS Author ID:	A-2525-2010
Sito WEB WEB site:	https://www.univpm.it/Entra/Scienze_1/docname/idsel/522/docname/MAURIZIO%20CIANI

POSIZIONE PROFESSIONALE ATTUALE / CURRENT PROFESSIONAL POSITION:

Posizione attuale Current position:	In Servizio
Qualifica Qualification:	Professore Ordinario
Ateneo/Ente/Azienda University/Institution/Company:	Università Politecnica delle MARCHE
Nazione Ateneo/Ente/Azienda University/Institution/Company Country:	ITA
Anno inizio Start Year:	2006
Anno fine End Year:	n.d.

PRECEDENTI ESPERIENZE LAVORATIVE (ULTIMI 10 ANNI) / PREVIOUS WORK EXPERIENCE (LAST 10 YEARS):

Qualifica Qualification:	Professore Associato (L. 240/10)
-----------------------------	----------------------------------

Ateneo/Ente/Azienda University/Institution/Company	Università Politecnica delle MARCHE
Posizione Sede Lavorativi (indicare Nazione e Città) Workplace Location (specify Country and City):	Ancona, AN, Italia
Anno inizio Start Year:	2000
Anno fine End Year:	2006
Descrizione Description:	

LINGUE / LANGUAGES:

Lingua Language:	Inglese
Scrittura Writing:	A1
Comunicazione Communication:	B1

AREA/SETTORE SCIENTIFICO-DISCIPLINARE / AREA/SECTOR SCIENTIFIC-DISCIPLINARY

Area scientifico-disciplinare Area scientific-disciplinary:	Scienze agrarie e veterinarie
Area scientifico-disciplinare codice Area scientific-disciplinary code:	07
Settore scientifico-disciplinare codice Sector scientific-disciplinary code:	-Microbiologia agraria, alimentare e ambientale
Settore scientifico-disciplinare codice Sector scientific-disciplinary code:	-AGRI-08/A

DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI RISULTATI SCIENTIFICI CONSEGUITI NEGLI ULTIMI 10 ANNI (CON ANNESSO ELENCO DI MASSIMO 10 PUBBLICAZIONI) / DESCRIPTION OF THE MAIN SCIENTIFIC RESULTS ACHIEVED IN THE LAST 10 YEARS (WITH ATTACHED LIST OF MAXIMUM 10 PUBLICATIONS):

Descrizione Description:	<i>Ciani Maurizio ORCID: 0000-003-3778-1835 Researcher ID: A-2525-2010 Scopus author ID: 7003869528 He is author or co-author of more than 200 publications (in extenso), h-index 49 - 164 publications -8049 citations (Scopus) Education: Doctor in Agricultural Science at the University of Perugia in 1984, Current Position(s): Full professor from 2006 until now at Department of Life and Environmental Sciences (DiSVA) , Polytechnic University of Marche Previous</i>
-----------------------------	--

	<p><i>Positions: 1984 Doctor in Agricultural Science at the University of Perugia 1990 Researcher at University of Perugia, 2000 October associate professor in 2000 at Polytechnic University of Marche 2006 October full Professor at Polytechnic University of Marche</i></p> <p><i>Research achievements</i></p> <p><i>Description of main research results: RESEARCH ACTIVITY: Isolation, selection, characterization of yeasts from various environments. Investigation on new fermentation biotechnology in wine making (immobilization, multistarter fermentations by non-conventional yeasts). Use of non -conventional yeasts in wine and beer production in mixed process with different aims: i) improve aroma complexity; ii) modify the structure of beverage ; iii) biocontrol action evaluation of the yeast-yeast interaction in co-culture</i></p> <p><i>In this context, from 1995 he started to investigate on the non-Saccharomyces wine yeasts indicating the positive role in winemaking first and then in beer production. Investigations on wine yeast physiology: metabolic characterization of wine-related yeasts (respire-fermentative metabolism, metabolism of compounds of interest for wine quality. Molecular and biochemical characterization of yeast antimicrobial compounds for agri-food and industrial application. Studies on bioremediation process regarding contaminated soils from hydrocarbons and pesticides and microbial consortia and by-product recycling. He is the author or co-author of more than 200 publications (in extenso) 2021 OIV AWARD Oenology category PRIX de l'OIV 2021 Book 2023 OIV Award prize 2023 for OENOLOGY section book</i></p> <p><i>MEMBERSHIPS OF SCIENTIFIC SOCIETIES: Member of SIMREA Italian society Member of Accademia Italiana della Vite e del Vino from 2006, expert of group of Ministero delle Politiche Agricole e Forestali for the OIV (Organization International du Vin). SUPERVISION OF GRADUATE STUDENTS; PhD POSTDOC STUDENTS: From 2000 until now , at Polytechnic University of Marche he was supervisor and tutor of more than 90 thesis mainly Master thesis.</i></p>
--	---

PUBBLICAZIONI / PUBLICATIONS:

Anno della pubblicazione Year of publication:	2019
Citazione Citation:	Canonico L., Comitini F., Ciani M. (2019). Metschnikowia pulcherrima selected strain for ethanol reduction in wine: Influence of cell immobilization and aeration condition. FOODS, vol. 8, ISSN: 2304-8158, doi: 10.3390/foods8090378

Anno della pubblicazione Year of publication:	2014
Citazione Citation:	Arianna De Bernardi, Enrica Marini, Cristiano Casucci, Luca Tiano, Fabio Marcheggiani, Maurizio Ciani, Francesca Comitini, Eren Taskin,

	Edoardo Puglisi, Costantino Vischetti (2022). Ecotoxicological effects of a synthetic and a natural insecticide on earthworms and soil bacterial community. ENVIRONMENTAL ADVANCES, vol. 8, ISSN: 2666-7657, doi: 10.1016/j.envadv.2022.100225
--	--

Anno della pubblicazione Year of publication:	2019
Citazione Citation:	Canonico L., Comitini F., Ciani M. (2019). Metschnikowia pulcherrima selected strain for ethanol reduction in wine: Influence of cell immobilization and aeration condition. FOODS, vol. 8, ISSN: 2304-8158, doi: 10.3390/foods8090378

Anno della pubblicazione Year of publication:	2019
Citazione Citation:	Agarbati, Alice, Canonico, Laura, Mancabelli, Leonardo, Milani, Christian, Ventura, Marco, Ciani, Maurizio, Comitini, Francesca (2019). The Influence of Fungicide Treatments on Mycobiota of Grapes and Its Evolution during Fermentation Evaluated by Metagenomic and Culture-Dependent Methods. MICROORGANISMS, vol. 7, ISSN: 2076-2607, doi: 10.3390/microorganisms7050114

Anno della pubblicazione Year of publication:	2016
Citazione Citation:	CANONICO, LAURA, COMITINI, FRANCESCA, ORO, Lucia, CIANI, Maurizio (2016). Sequential Fermentation with Selected Immobilized Non-Saccharomyces Yeast for Reduction of Ethanol Content in Wine. FRONTIERS IN MICROBIOLOGY, vol. 7, ISSN: 1664-302X, doi: 10.3389/fmicb.2016.00278

Anno della pubblicazione Year of publication:	2016
Citazione Citation:	Lencioni, Livio, Romani, Cristina, GOBBI, MIRKO, COMITINI, FRANCESCA, CIANI, Maurizio, Domizio, Paola (2016). Controlled mixed fermentation at winery scale using Zygorulaspora florentina and Saccharomyces cerevisiae. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY, vol. 234, p. 36-44, ISSN: 0168-1605, doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2016.06.004

Anno della pubblicazione Year of publication:	2023
Citazione Citation:	Laura Canonico, Alice Agarbati, Francesca Comitini, Maurizio Ciani (2023). Unravelling the potential of non-conventional yeasts and recycled brewers spent grains (BSG) for non-alcoholic and low alcohol beer (NABLAB). LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT + TECHNOLOGIE, vol. 190, 115528, ISSN: 0023-6438, doi: 10.1016/j.lwt.2023.115528

Anno della pubblicazione Year of publication:	2021
Citazione Citation:	Canonico L., Zannini E., Ciani M., Comitini F. (2021). Assessment of non-conventional yeasts with potential probiotic for protein-fortified craft beer production. <i>LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT + TECHNOLOGIE</i> , vol. 145, 111361, ISSN: 0023-6438, doi: 10.1016/j.lwt.2021.111361

Anno della pubblicazione Year of publication:	2019
Citazione Citation:	Oro, Lucia, Canonico, Laura, Marinelli, Valentina, Ciani, Maurizio, Comitini, Francesca (2019). Occurrence of <i>Brettanomyces bruxellensis</i> on Grape Berries and in Related Winemaking Cellar. <i>FRONTIERS IN MICROBIOLOGY</i> , vol. 10, ISSN: 1664-302X, doi: 10.3389/fmicb.2019.00415

Anno della pubblicazione Year of publication:	2016
Citazione Citation:	CIANI, Maurizio, Morales, Pilar, COMITINI, FRANCESCA, Tronchoni, Jordi, CANONICO, LAURA, Curiel, José A., ORO, Lucia, Rodrigues, Alda J., Gonzalez, Ramon (2016). Non-conventional yeast species for lowering ethanol content of wines. <i>FRONTIERS IN MICROBIOLOGY</i> , vol. 7, ISSN: 1664-302X, doi: 10.3389/fmicb.2016.00642

DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI PROGETTI DI RICERCA E PREMI CONSEGUITI NEGLI ULTIMI 10 ANNI (CON ANNESSO ELENCO DI MASSIMO 10 RISULTATI, INCLUDENDO, A TITOLO DI ESEMPIO, PRINCIPAL INVESTIGATOR O COORDINATORE LOCALE DI PROGETTI DI RICERCA COMPETITIVI NAZIONALI O INTERNAZIONALI, SIGNIFICATIVI PREMI CONSEGUITI PER LA PROPRIA ATTIVITÀ DI RICERCA)/ DESCRIPTION OF THE MAIN RESEARCH PROJECTS AND AWARDS AWARDED IN THE LAST 10 YEARS (WITH ATTACHED LIST OF MAXIMUM 10 ACHIEVEMENTS, INCLUDING, FOR EXAMPLE, PRINCIPAL INVESTIGATOR OR LOCAL COORDINATOR OF NATIONAL OR INTERNATIONAL COMPETITIVE RESEARCH PROJECTS, SIGNIFICANT AWARDS AWARDED FOR YOUR RESEARCH ACTIVITY):

Descrizione Description:	
-----------------------------	--

Descrizione Description:	Coordinator of the research unit of PSR measure 16.1.A.2 project " Innovative strategies in the wine production chain to protect the environment and consumer health" Vitinnova" (2019-2021)
-----------------------------	--

Descrizione Description:	Coordinator of the research unit in the project " Progetto Bando MISE Decreto ministeriale 2 agosto 2019 "Nuove tecnologie di prodotto per il Food & Wine tipico della tradizione italiana MADE IN ITALY, processo intelligente, integrato, ed interconnesso nella logica di agricoltura di precisione ed industria 4.0, tracciabilità della supply chain, metodi e servizi in ottica blockchain ed in accordo con i criteri del biologico, sostenibilità, sicurezza, design, competitività e globalizzazione (2021-2023)
Descrizione Description:	Coordinator of the research unit in the project "Alternatives to copper compounds for powdery mildew management and effects of management of fertilizer application in vineyard and winery (VITIBIO 5.0)" UE-Marche Region, PSR (2022-2025)
Descrizione Description:	-2013- 2014 Research agreements with Marchesi de Frescobaldi agricultural company s.r.l. for investigations on "isolation research and characterization of yeasts belonging to the Brettanomyces genus
Descrizione Description:	-2014-2015 Research agreement with ESSECO s.r.l. for "Project for the development of the production of killer toxins
Descrizione Description:	2016-2019 Research agreement with ESSECO s.r.l. for "Project for the development of the production of killer toxins
Descrizione Description:	2017 Research agreement with Tenuta Cocci Grifoni winery for "Characterization, maintenance and preparation of native yeast strains"
Descrizione Description:	2020-2021 Research agreement with House of Probiotics (AoP) for evaluation and characterization of natural cleaning products-
Descrizione Description:	2021 OIV AWARD Oenology category PRIX de l'OIV 2021 Book Yeasts in the production of wine. Romano, M Ciani, GH Fleet Springer
Descrizione Description:	2023 OIV Award prize 2023 for OENOLOGY section book Microbiologia della vite e del vino. Con e-book P Romano, M Ciani, L Coccolin. Zanichelli Editore SpA

DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI RISULTATI CONSEGUITI NEGLI ULTIMI 10 ANNI IN TERMINI DI SVILUPPO DI RETI E RELAZIONI SCIENTIFICHE NAZIONALI E INTERNAZIONALI (CON ANNESSO ELENCO DI MASSIMO 5 RISULTATI, INCLUDENDO, A TITOLO DI ESEMPIO, PARTECIPAZIONE O ORGANIZZAZIONE DI CONVEGNI

NAZIONALI E INTERNAZIONALI; CONTRIBUTI A CONSORZI DI RICERCA) / DESCRIPTION OF THE MAIN RESULTS ACHIEVED IN THE LAST 10 YEARS IN TERMS OF DEVELOPMENT OF NATIONAL AND INTERNATIONAL SCIENTIFIC NETWORKS AND RELATIONS (WITH ATTACHED LIST OF MAXIMUM 5 RESULTS, INCLUDING, FOR EXAMPLE, PARTICIPATION OR ORGANIZATION OF NATIONAL AND INTERNATIONAL CONFERENCES; CONTRIBUTIONS TO RESEARCH CONSORTIA):

Descrizione Description:	
Descrizione Description:	Scientific committee: International specialized Symposium on yeast- Yeasts biodiversity and biotechnology in the Twenty-first century, 13-17 Settembre 2015, Perugia:(scientific committee)
Descrizione Description:	Invited speaker -Ciani M., Domizio P., Comitini F., 2012 Controlled mixed fermentation using non-Saccharomyces yeasts in winemaking. XIII International Congress on Yeasts, August 26-30 2012 Madison WI USA.
Descrizione Description:	invited speaker-Ciani M, 2015. Sequential fermentation using immobilized non-conventional yeast for the reduction of ethanol content in wine Symposium on non-Conventional yeast in winemaking- Conegliano 26 October 2015
Descrizione Description:	(invited lecture)-Ciani M. Non-Saccharomyces wine yeasts: the surprising biotechnological role in winemaking. 5th Edition of the Wine Active Compounds (WAC) Congress, Dijon 29 June- 1 July 2022
Descrizione Description:	invited speaker Ciani M. Microbial alterations. Brettanomyces infections: detection thresholds and incidences. XVII Technical Meeting 1 Madrid June 2023

DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI RISULTATI CONSEGUITI NEGLI ULTIMI 10 ANNI IN TERMINI DI SUPPORTO ALLA COMUNITÀ SCIENTIFICA (CON ANNESSO ELENCO DI MASSIMO 5 RISULTATI, INCLUDENDO, A TITOLO DI ESEMPIO, RESPONSABILITÀ DI DIREZIONE DI COMITATI EDITORIALI; INCARICHI DI VALUTAZIONE DELLA RICERCA PRESSO ISTITUZIONI NAZIONALI O INTERNAZIONALI; RESPONSABILITÀ ISTITUZIONALI ALL'INTERNO DELL'ISTITUZIONE DI APPARTENENZA O DI ALTRE ISTITUZIONI) / DESCRIPTION OF THE MAIN RESULTS ACHIEVED IN THE LAST 10 YEARS IN TERMS

OF SUPPORT TO THE SCIENTIFIC COMMUNITY (WITH ATTACHED LIST OF MAXIMUM 5 RESULTS, INCLUDING, FOR EXAMPLE, MANAGEMENT RESPONSIBILITIES OF EDITORIAL COMMITTEES; RESEARCH EVALUATION ROLES AT NATIONAL OR INTERNATIONAL INSTITUTIONS; INSTITUTIONAL RESPONSIBILITIES WITHIN THE INSTITUTION OF AFFILIATION OR OTHER INSTITUTIONS):

Descrizione Description:	
-----------------------------	--

Descrizione Description:	he is in the expert group of Ministero delle Politiche Agricole e Forestali for the OIV (Organization International du Vin).
-----------------------------	--

Descrizione Description:	Evaluator for: EU European community, ERC -UE NSERC (Natural Sciences and Engineering Research Council of Canada), Austrian Science Fund(FWF), " Ministry of Science Israeli, National Science Center of Poland, MUR (Italian Ministry of Research (several projects)
-----------------------------	--

Descrizione Description:	Editor in chief of the section Antimicrobial Agents and Resistance for Microorganisms.
-----------------------------	--

Descrizione Description:	Editor Frontiers in Microbiology,
-----------------------------	-----------------------------------

Descrizione Description:	Editorial board of Food Microbiology,
-----------------------------	---------------------------------------

DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI RISULTATI CONSEGUITI NEGLI ULTIMI 10 ANNI IN TERMINI VALORIZZAZIONE DELLE CONOSCENZE (CON ANNESSO ELENCO DI MASSIMO 3 RISULTATI, RELATIVI ALLA PARTECIPAZIONE DEL CANDIDATO ALLE ATTIVITÀ DI VALORIZZAZIONE DELLE CONOSCENZE) / DESCRIPTION OF THE MAIN RESULTS ACHIEVED IN THE LAST 10 YEARS IN TERMS OF KNOWLEDGE VALORIZATION (WITH ATTACHED LIST OF MAXIMUM 3 RESULTS, RELATING TO THE CANDIDATE'S PARTICIPATION IN KNOWLEDGE VALORIZATION ACTIVITIES):

Descrizione Description:	
-----------------------------	--

Descrizione	Canonico, Laura, Comitini, Francesca, Ciani,
-------------	--

Description:	Maurizio (2018). <i>Torulaspora delbrueckii</i> for secondary fermentation in sparkling wine production. <i>FOOD MICROBIOLOGY</i> , vol. 74, p. 100-106, ISSN: 0740-0020, doi: 10.1016/j.fm.2018.03.009 Valutato dal GEV: 7 Al prodotto è stato attribuito punteggio complessivo pari a 29.5 ed è stato quindi classificato in classe A
--------------	---

Descrizione Description:	CANONICO, LAURA, COMITINI, FRANCESCA, CIANI, Maurizio (2017). <i>Torulaspora delbrueckii</i> contribution in mixed brewing fermentations with different <i>Saccharomyces cerevisiae</i> strains. <i>INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD MICROBIOLOGY</i> , vol. 259, p. 7-13, ISSN: 0168-1605, doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2017.07.017 Valutato dal GEV: 7 Al prodotto è stato attribuito punteggio complessivo pari a 29.5 ed è stato quindi classificato in classe A
-----------------------------	---

Descrizione Description:	CANONICO, LAURA, COMITINI, FRANCESCA, ORO, Lucia, CIANI, Maurizio (2016). Sequential Fermentation with Selected Immobilized Non- <i>Saccharomyces</i> Yeast for Reduction of Ethanol Content in Wine. <i>FRONTIERS IN MICROBIOLOGY</i> , vol. 7, ISSN: 1664-302X, doi: 10.3389/fmicb.2016.00278 Valutato dal GEV: 7 Al prodotto è stato attribuito punteggio complessivo pari a 29.5 ed è stato quindi classificato in classe A
-----------------------------	---

Informazioni aggiornate alla data di candidatura 11-09-2025

Maurizio CIANI

Il presente curriculum costituisce allegato e parte integrante dell'incarico sottoscritto