



**ISTITUTO REGIONALE DELLA VITE E DELL'OLIO
IL DIRETTORE GENERALE**

- VISTA** la L.R. n. 64 del 18 luglio 1950 - Istituzione in Sicilia dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino - e successive modifiche ed integrazioni;
- VISTO** l'art. 35 della L.R. n. 2 dell'8 febbraio 2007 relativo al riconoscimento di questo Istituto quale Ente di Ricerca della Regione Siciliana;
- VISTA** la L.R. 8/2000, la L.R. 10/2000, la L.R. 4/2003, la L.R. 17/04 e la L.R. 19/2005;
- VISTE** le delibere del Consiglio di Amministrazione dell'Ente n. 107 del 1 ottobre 2009 e n. 3 del 22 gennaio 2010 con le quali è stato approvato il Regolamento di Organizzazione;
- VISTA** la L.R. n. 25 del 24 novembre 2011;
- VISTA** la deliberazione n.2 del Commissario Straordinario dell'Ente con la quale il dott. Lucio G. Monte viene nominato Direttore Generale dell'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio approvata dall'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari con nota n. 20060 del 17.6.2013 ;
- VISTE** le note prot.n.7882 del 28/10/2015 e prot.n.8050 del 3/11/2015 con le quali l'IRVO richiede all'Assessorato Agricoltura Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea - Servizio VI - Vigilanza Enti, l'autorizzazione alla gestione provvisoria capitoli E42 ed U128 del bilancio di previsione esercizio 2015 relativi al Progetto Promed 2;
- VISTA** la nota prot.n. 74075 del 4/11/2015 dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea – Dipartimento Regionale dell'Agricoltura - con la quale si autorizza la gestione provvisoria dei cap. 42 in Entrata e cap. 128 in Uscita istituiti per il Progetto Promed 2.
- VISTA** la deliberazione del Commissario ad Acta n.10 del 18/07/2014 con la quale l'Istituto delibera di aderire alla richiesta dell'AdG prot.n 10570 del 12/06/2015, di presentare in qualità di Capofila l'A.F. (Application Form) relativo alle "Azioni aggiuntive e coerenti" del Progetto Promed "La protezione dell'ambito nelle isole del Mediterraneo attraverso la valorizzazione di un sistema culturale arboreo";
- CONSIDERATO** che con la citata delibera del Commissario ad Acta n.10 del 18/07/2014, il Direttore Generale è stato delegato Dr. Lucio Giuseppe Monte, alla presentazione della relativa istanza, all'approvazione di ogni eventuale modifica e/o integrazione, all'espletamento di ogni ulteriore connessa attività nonché alla sottoscrizione di tutti gli atti relativi alla partecipazione dell'Istituto al progetto di che trattasi;
- VISTA** la nota prot. n. 18.054 del 15/10/2015 con la quale l'IRVO trasmette all'A.d.G. l'ultima proposta progettuale "Azioni aggiuntive e coerenti" rimodulata;
- VISTA** la nota prot. n. 19981 del 2/11/2015, con la quale l'A.d.G. comunica l'ammissibilità a finanziamento del Progetto ProMed 2 Codice A1.1.1-42;
- VISTO** il DDG n.531 del 4/11/2015 del Servizio V del Dipartimento alla Programmazione di ammissione al finanziamento del progetto Promed "Azioni aggiuntive e coerenti" per un importo di € 318.000,00;
- VISTA** la nota prot.n.19981 del 2015, con la quale l'Autorità di Gestione del Programma Operativo Italia – Malta 2007/2013 comunica l'ammissibilità a finanziamento del Progetto ProMed 2;
- CONSIDERATO** che il Progetto ha avuto avvio in data 01/07/2015;

CONSIDERATO che la realizzazione del progetto ProMed richiede competenze qualificate per la realizzazione delle sue diverse azioni (WP), così come previsto nell'A.F. approvato dal C.D.

VISTO il DDG n. 298 del 6/11/2015 con il quale tra l'altro si delibera di affidare l'incarico di Analista sensoriale per la realizzazione delle attività di progetto comprese nella WP 2.3 al dott. Antonio Scacco;

CONSIDERATO che l'importo è stato determinato come da A.F. approvato in € 3.000,00 onnicomprensivo di ritenute, contributi ed IVA se dovuta, escluso spese di missioni che saranno rimborsate separatamente dietro presentazione di fattura;

VISTA la nota prot.n.8350/D del 9/11/2015 con la quale si fa presente che al momento non è possibile procedere agli impegni di spesa sul citato cap.128 in quanto il bilancio di previsione 2015 è in fase di adozione da parte del Commissario ad Acta e non è possibile operare sul SICER sui capitoli di nuova istituzione;

CONSIDERATO che con la citata nota si statuisce di procedere con l'adozione dei decreti di incarico, per consentire la realizzazione delle attività progettuali in tempi strettissimi, rimandando l'impegno di spesa a successivi decreti, da adottare al momento della firma del bilancio di previsione 2015;

DECRETA

Art.1) Affidare ai sensi del Regolamento per l'acquisizione in economia di beni e servizi e lavori, approvato con deliberazione n.90/08, l'incarico di prestazione dei servizi per lo svolgimento nell'ambito delle "Azioni aggiuntive e coerenti" del Progetto Promed "La protezione dell'ambito nelle isole del Mediterraneo attraverso la valorizzazione di un sistema culturale arboreo", di attività di Analista sensoriale, di cui alla WP 2.3, in base all'allegato schema di contratto, al Dr. Antonio Scacco, prevedendo un compenso di € 3.000,00 onnicomprensivo di ritenute, contributi ed IVA se dovuta, escluso spese di missioni che saranno rimborsate separatamente dietro presentazione di fattura;

Art.2) Approvare il relativo schema di contratto allegato e facente parte integrante del presente decreto;

Art.3) Provvedere, per le motivazioni esposte in narrativa, ad impegnare con successivo decreto, ad avvenuta adozione del bilancio di previsione 2015, le spese derivanti dal presente provvedimento;

Art.4) Pubblicare il presente decreto sul sito istituzionale ai sensi delle vigenti disposizioni in merito alla pubblicità ed alla trasparenza per le P.A.



Il Direttore Generale
Dr. Lucio Giuseppe Monte



ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO
Ente di ricerca della Regione Siciliana

CUP I21H11000000001

CIG Z8E16FF78D

CONTRATTO DI PRESTAZIONE DI SERVIZI

TRA

l'ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO di seguito denominato "IRVO", Codice Fiscale 00262110828, con sede legale in Palermo Via Libertà 66, rappresentato dal Direttore Generale dott. Lucio Giuseppe Monte nato a Palermo il 25/03/1965

E

Il dr. ANTONIO SCACCO

PREMESSO CHE

- con nota prot. n. 18.054 del 15/10/2015 l'IRVO trasmette all'AdG l'ultima proposta progettuale ProMed 2 "Azioni aggiuntive e coerenti" rimodulata;
- con nota prot.n.19981 del 02/11/2015, l'Autorità di Gestione del Programma Operativo Italia – Malta 2007/2013 comunica l'ammissibilità a finanziamento del Progetto ProMed 2 Azioni aggiuntive e coerenti;
- il Progetto ha avuto avvio in data 01/07/2015;
- con il DDG n.531 del 4/11/2015 del Servizio V del Dipartimento alla Programmazione, l'AdG ha ammesso a finanziamento il progetto ProMed 2 "Azioni aggiuntive e coerenti" per un importo di € 318.000,00
- la realizzazione del progetto ProMed 2 richiede competenze qualificate per la realizzazione delle sue diverse sotto azioni della WP1 e della WP2, così come previsto nell'A.F. approvato;
- con DDG n. 299 del 6/11/2015 si delibera tra l'altro di affidare l'incarico di Analista sensoriale incaricato della realizzazione delle attività di progetto all'interno della sotto azione WP 2.3 al Dott. Antonio Scacco per le motivazioni ivi indicate;

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE

Art. 1

La narrativa che precede forma parte integrante del presente atto.

Art. 2

L'IRVO conferisce al prestatore, che accetta, il seguente incarico nell'ambito della WP 2.3:

- Definizione dei profili sensoriali, secondo la norma ISO 13299, di 18 vini rossi prodotti nell'ambito del Progetto Promed presso la Cantina Dalmasso di Marsala nelle vendemmie 2011 e 2012 ed ottenuti da varietà autoctone ed alloctone coltivate a Malta;
- Elaborazione di un report di confronto, per i vini di cui al precedente punto, con i profili sensoriali già in possesso dell'IRVO e definiti negli anni passati;
- Definizione dei profili sensoriali, secondo la norma ISO 13299, dei vini Zibibbo di Linosa secco e dolce della vendemmia 2015 ed elaborazione di un report di confronto con le stesse tipologie di vini prodotti con il progetto Promed.

Per l'espletamento dell'incarico il prestatore opererà in piena autonomia tecnico-professionale e di giudizio in tutte le fasi della sua attività, collaborando, per la buona riuscita del progetto, con dipendenti, professionisti e prestatori d'opera dell'IRVO anche in attività non espressamente indicate nei precedenti punti.

L'incarico decorre dal 10/11/2015 fino all'11/12/2015.

Art. 3

Lo svolgimento delle attività avverrà secondo le esigenze necessarie all'adempimento dell'incarico medesimo in relazione alle indicazioni fornite dall'IRVO e compatibilmente con l'organizzazione degli uffici.

L'incarico sarà svolto ed adempiuto in assenza di orari e vincoli di subordinazione gerarchica, secondo le direttive generali dell'IRVO attinenti alle esigenze di organizzazione e funzionalità delle attività.

Tutto quanto prodotto dal prestatore nell'adempimento dell'incarico affidatogli, resterà di piena ed esclusiva proprietà dell'IRVO, che potrà disporre a suo insindacabile giudizio, senza che venga sollevata alcuna eccezione.

Il prestatore dovrà svolgere con massima riservatezza l'attività prevista e, in relazione a ciò, sarà legato al vincolo del segreto professionale.

Per tutta la durata della prestazione, il prestatore potrà avvalersi, a suo completo carico e responsabilità, di opere e/o servizi utili al raggiungimento degli obiettivi previsti dal presente contratto effettuati da società o soggetti terzi.

In nessun caso l'IRVO potrà essere interessato a qualunque titolo del rapporto con tali soggetti terzi, che rimarrà di esclusiva competenza ad ogni effetto del prestatore.

Il prestatore si impegna a stipulare a proprie spese adeguata polizza assicurativa infortuni e RC a copertura di eventuali danni che dovessero essere subiti e/o causati dal prestatore stesso nell'espletamento delle attività previste dal presente contratto.

Art. 4

Per le prestazioni previste dal presente contratto, il compenso pattuito tra le parti è di Euro 3.000,00 (tremila/00) onnicomprensivo di ritenute, contributi ed IVA.

Il compenso sarà corrisposto dietro presentazione di una relazione sull'attività svolta e conseguente verifica.

Per consentire all'IRVO il rispetto dei tempi di rendicontazione la fattura elettronica dovrà essere trasmessa il 12 dicembre 2015.

Per le trasferte effettuate previa autorizzazione dell'IRVO, oltre il compenso sopra previsto e dietro presentazione di fattura, saranno corrisposti al prestatore i rimborsi per le spese di viaggio e soggiorno secondo quanto previsto dalle norme vigenti per il personale del comparto della Regione Siciliana e tenuto conto che l'IRVO è un Ente di ricerca, anche dal DL 78/2010 e s.m.i.. A tal fine il prestatore dichiara che la propria località di dimora abituale è Catania e prende atto che la sede ordinaria di lavoro è Marsala (Tp)

Art. 5

Obblighi dell'appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

1. L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

2. L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla competente prefettura-ufficio territoriale del Governo della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Art. 6

Tra il prestatore e l'IRVO non si instaura, per effetto del presente contratto, alcun rapporto di subordinazione, trattandosi di prestazione che si esaurirà con il raggiungimento, nei termini prefissati sopra, dell'obiettivo cui la prestazione medesima è finalizzata. Alla scadenza dell'incarico nessuna pretesa residuerà al prestatore per quanto attiene ad eventuali indennizzi di fine lavoro, liquidazione di danni, rimborsi e simili oltre quanto espressamente pattuito nel presente contratto.

Art. 7

Il prestatore dichiara di essere a conoscenza delle località dove si svolgeranno le prestazioni e di essere edotto su tutte le circostanze di fatto e di luogo, per cui non potrà sollevare eccezioni per qualsiasi difficoltà dovesse insorgere nel corso dello svolgimento delle sue prestazioni.

Eseguirà, pertanto, le prestazioni oggetto del presente contratto sotto la propria e piena responsabilità per tutti i conseguenti effetti nei confronti della controparte e di terzi.

Art. 8

Rimane impregiudicato il diritto dell'IRVO di revocare in ogni tempo l'incarico conferito con il presente contratto, recedendo da questo, anche prima della sua scadenza solo in presenza di accertate gravi e/o reiterate inadempienze del prestatore non rimosse nel termine assegnato.

Il prestatore incaricato dichiara sotto la propria responsabilità di non avere rapporti di qualsiasi natura con soggetti pubblici e/o privati che ostino all'esercizio della attività di cui al presente contratto e che non sussistono a proprio carico procedimenti, provvedimenti o condanne di cui alle disposizioni ex art. 10 comma 2 della legge 575/65 e successive modifiche ed integrazioni.

Il prestatore non sarà ritenuto responsabile di eventuali inadempimenti relativi al presente contratto qualora il citato inadempimento sia stato determinato da cause di forza maggiore.

Il prestatore non sarà inoltre responsabile di qualunque ritardo nell'esecuzione della prestazione oggetto del presente contratto qualora il ritardo non sia da egli dipendente o ad egli imputabile.

Art. 9

Per eventuali controversie che dovessero sorgere viene indicato come foro competente quello di Palermo.

Pa/.../2015

Per l'Istituto regionale del Vino e dell'Olio

IL PRESTATORE

Il Direttore Generale
Dott. Lucio Giuseppe Monte

Dr. Antonio Scacco



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
Fax
E-mail

Nazionalità

Data di nascita

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

SCACCO, Antonio

Italiana

Ad oggi

Libero professionista - Consulente
Consulenza nel settore agroalimentare

17 marzo 2015

Camera di Commercio di Oristano
Via Carducci n. 23 – Oristano

Incarico professionale in qualità di esperto in analisi sensoriale di olio d'oliva
Componente della Giuria del "Concorso Nazionale per l'olio extravergine d'oliva Montiferru 2015"

15 ottobre 2014

Università degli Studi di Palermo – Facoltà di Agraria
Viale delle Scienze - Palermo

Professore a contratto

Docente di Analisi sensoriale – Corso di Laurea triennale in Viticoltura ed enologia – A.A. 2014/2015 – SSD AGR/15 – 25 ore (3 CFU)

19 settembre 2014

Suolo e Salute
Via Paolo Borsellino n. 12/b – 61032 Fano (PU)

Prestazione professionale

"Corso di aggiornamento per la IGP carota novella di Ispica" – Trappitello (ME) 19 settembre 2014

14.02.2014 – 31.08.2014

Istituto Regionale del Vino e dell'Olio (Ente di ricerca della Regione siciliana)
Via Libertà, 66 - 90143 Palermo

Contratto di prestazione di servizi

Supporto tecnico-operativo alla gestione delle attività del laboratorio di analisi sensoriale di Ispica secondo le norme UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e le metodiche analitiche di riferimento; supporto tecnico-operativo per l'esecuzione delle analisi sensoriali finalizzate al conseguimento dell'accreditamento ACCREDIA; assistenza nella pianificazione di adeguati programmi di ricerca nell'ambito di indagini che prevedono l'utilizzo di analisi sensoriali per la qualificazione delle produzioni vitivinicole ed olearie; partecipazione a programmi di ricerca nazionali e/o internazionali.

REGIONE SICILIANA ISTITUTO REGIONALE DELLA VITE E DEL VINO	
Protocollo n.	3185
☆	29 APR. 2015 ☆
Posizione:	<i>Consulente</i>

- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

11 dicembre 2013

Regione Siciliana - Assessorato Regionale Risorse Agricole ed Alimentari – Dipartimento Interventi Infrastrutturali
Palermo

Contratto di collaborazione occasionale

Relatore giornata informativa della Misura 111 Azione 2 "Informazione Piano Informativo regionale" del PSR Sicilia 2007-2013 dal titolo "Marketing sensoriale, strumento innovativo per le aziende agroalimentari" – Catania 12 dicembre 2013

10 dicembre 2013

Regione Siciliana - Assessorato Regionale Risorse Agricole ed Alimentari – Dipartimento Interventi Infrastrutturali
Palermo

Contratto di collaborazione occasionale

Relatore giornata informativa della Misura 111 Azione 2 "Informazione Piano Informativo regionale" del PSR Sicilia 2007-2013 dal titolo "Marketing sensoriale, strumento innovativo per le aziende agroalimentari" – Ispica 11 dicembre 2013

18 settembre 2013

Università degli Studi di Palermo – Facoltà di Agraria
Viale delle Scienze - Palermo

Professore a contratto

Docente di Analisi sensoriale – Corso di Laurea triennale in Viticoltura ed enologia – A.A. 2013/2014 – SSD AGR/15 – 25 ore (3 CFU)

02.09.2013 – 31.12.2013

Istituto Regionale del Vino e dell'Olio (Ente di ricerca della Regione siciliana)
Via Libertà, 66 - 90143 Palermo

Contratto di prestazione di servizi

Gestione dell'attività del laboratorio di analisi sensoriale dell'Istituto - Definizione di profili sensoriali di vini – Partecipazione alle commissioni di degustazione dei vini a denominazione d'origine di Malta

01.06.2013 – 31.08.2013

Istituto Regionale del Vino e dell'Olio (Ente di ricerca della Regione siciliana)
Via Libertà, 66 - 90143 Palermo

Contratto di prestazione di servizi

Gestione dell'attività del laboratorio di analisi sensoriale dell'Istituto - Definizione di profili sensoriali di vini – Partecipazione alle commissioni di degustazione dei vini a denominazione d'origine di Malta

19.01.2013

Cosmopolis Società Cooperativa
Via Dedalo, 8 - 90024 Gangi (PA)

Contratto di prestazione professionale

Docenza modulo "Qualità dei prodotti e sicurezza alimentare" (20 ore) nell'ambito del progetto "Capo Azienda"

07.01.2013 – 19.04.2013

Istituto Regionale del Vino e dell'Olio (Ente di ricerca della Regione siciliana)
Via Libertà, 66 - 90143 Palermo

Contratto di prestazione di servizi

Definizione di profili sensoriali di vini – Progetto Italia - Malta

19.12.2012

Logos Italia

- lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

Corso Ho Chi Min, 107/a - 97013 Comiso (RG)
 Contratto di prestazione professionale
 Docenza modulo "Analisi sensoriale delle produzioni agroalimentari" (90 ore) nell'ambito del progetto "I.S.O.LA – Inclusione Sociale e Obiettivo Lavoro 2012 – Ragusa"
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

13.09.2012
 Università degli Studi di Palermo – Facoltà di Agraria
 Viale delle Scienze - Palermo
 Professore a contratto
 Docente di Analisi sensoriale – Corso di Laurea triennale in Viticoltura ed enologia – A.A. 2012/2013 – SSD AGR/15 – 25 ore (3 CFU)
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

Maggio 2012
 Università degli Studi di Messina – Facoltà di Medicina e Chirurgia
 Via Consolare Valeria - 98125 Messina
 Professore a contratto
 Docente di Microbiologia agraria – Corso di Laurea interfacoltà in Scienze Gastronomiche – A.A. 2011/2012 – SSD AGR/16 – 32 ore (4 CFU)
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

02.04.2012 – 31.12.2012
 Istituto Regionale del Vino e dell'Olio (Ente di ricerca della Regione siciliana)
 Via Libertà, 66 - 90143 Palermo
 Contratto di prestazione di servizi
 Definizione di profili sensoriali di vini – Progetto Italia - Malta
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

Febbraio 2012
 Suolo e Salute
 Via Paolo Borsellino n. 12/b – 61032 Fano (PU)
 Prestazione professionale
 Formazione sull'analisi sensoriale
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

09.01.2012 – 31.08.2012
 Istituto Regionale del Vino e dell'Olio (Ente di ricerca della Regione siciliana)
 Via Libertà, 66 - 90143 Palermo
 Contratto di prestazione professionale
 Implementazione del sistema di certificazione sensoriale dei vini a denominazione d'origine nell'ambito della normativa comunitaria e nazionale
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

Novembre 2011
 Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Enna – PROMO.TEN
 Piazza Garibaldi, 1 - Enna
 Contratto di prestazione professionale
 Formazione sull'analisi sensoriale
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

22.09.2011
 Università degli Studi di Palermo – Facoltà di Agraria
 Viale delle Scienze - Palermo
 Professore a contratto
 Docente di Analisi sensoriale – Corso di Laurea triennale in Viticoltura ed enologia – A.A. 2011/2012 – SSD AGR/15 – 25 ore (3 CFU)
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

25.06.2011 – 31.12.2011
 Istituto Regionale della Vite e del Vino (Ente di ricerca della Regione siciliana)
 Via Libertà, 66 - 90143 Palermo
 Contratto di prestazione professionale
 Implementazione del sistema di certificazione sensoriale dei vini a denominazione d'origine

nell'ambito della normativa comunitaria e nazionale.

- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Febbraio 2011**
Università degli Studi di Messina – Facoltà di Medicina e Chirurgia
Via Consolare Valeria - 98125 Messina
Professore a contratto
Docente di Microbiologia agraria – Corso di Laurea interfacoltà in Scienze Gastronomiche – A.A. 2010/2011 – SSD AGR/16 – 32 ore (4 CFU)
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Gennaio 2011**
Università degli Studi di Catania – Dipartimento di Scienze delle Produzioni Alimentari
Via Valdisavoia, 5 - 95123 Catania
Prestazione professionale
Esecuzione di test di preferenza su consumatori su vini
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- 30.12.2010 – 31.12.2013**
Istituto Regionale della Vite e del Vino
Organismo di Controllo e Certificazione dei Vini a DOP per la Regione Sicilia
Via Libertà, 66 - 90143 Palermo
Incarico
Esperto dell'Organismo di Controllo e di Certificazione
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- 23.12.2010 – 22.06.2011**
Istituto Regionale della Vite e del Vino
Via Libertà, 66 - 90143 Palermo
Contratto di prestazione professionale
Implementazione del sistema di certificazione sensoriale dei vini a denominazione d'origine nell'ambito della normativa comunitaria e nazionale.
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- 21 Febbraio 2011**
Università degli Studi di Catania – Facoltà di Agraria
Via Valdisavoia, 5 - 95123 Catania
Professore a contratto
Docente di Enologia e bevande alcoliche – Corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari - A.A. 2010/2011 – SSD AGR/15 – 30 ore (3 CFU)
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- 21 Febbraio 2011**
Università degli Studi di Catania – Facoltà di Agraria
Viale A. Doria, 6 - 95125 Catania
Professore a contratto
Docente di Analisi Chimiche fisiche e sensoriali – Corso di Laurea triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari – A.A. 2010/2011 – SSD AGR/15 – 82 ore (8 CFU)
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- 10 Settembre 2010**
Università degli Studi di Catania – Dipartimento di Orto Floro Arboricoltura e Tecnologie Agroalimentari
Via S. Sofia, 98 - 95123 Catania
Prestazione professionale
Esecuzione di test di preferenza su consumatori su vini
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- 10 Settembre 2010**
Università degli Studi di Catania – Dipartimento di Orto Floro Arboricoltura e Tecnologie Agroalimentari
Via S. Sofia, 98 - 95123 Catania
Prestazione professionale
Esecuzione di test di preferenza su consumatori su diverse matrici alimentari

- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- 23 agosto 2010
Sibeg srl
Zona Industriale - Catania
Prestazione professionale
Esecuzione di test di analisi sensoriale
-
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- 19 maggio 2010
Università degli Studi di Catania – Dipartimento di Orto Floro Arboricoltura e Tecnologie Agroalimentari
Via S. Sofia, 98 - 95123 Catania
Prestazione professionale
Reclutamento e selezione di un gruppo di giudici per la valutazione sensoriale di oli d'oliva
-
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- 29.12.2009 – 28.12.2010
Istituto Regionale della Vite e del Vino
Via Libertà, 66 - 90143 Palermo
Contratto di prestazione professionale
Implementazione del sistema di certificazione sensoriale dei vini a denominazione d'origine nell'ambito della normativa comunitaria e nazionale.
-
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- 11.12.2008 – 10.12.2009
Istituto Regionale della Vite e del Vino
Via Libertà, 66 - 90143 Palermo
Contratto di collaborazione per la ricerca
Collaborare con il settore studi dell'IRVV, con i dirigenti agronomi della sede di Noto e con gli altri incaricati nel censimento delle aziende della Sicilia sud-orientale e nella raccolta dati sulle caratteristiche di dette aziende e sulle loro produzioni ai fini dell'aggiornamento dei dati disponibili. Determinare i profili sensoriali dei vini DOC Moscato di Siracusa, Moscato di Noto, Eloro e Vittoria. Raccogliere i dati suddetti e relazionare sugli stessi ai fini della loro divulgazione tramite convegni tecnici e pubblicazione scientifica.
-
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Giugno 2008
Università degli Studi di Catania – Dipartimento di Orto Floro Arboricoltura e Tecnologie Agroalimentari
Via S. Sofia, 98 - 95123 Catania
Contratto di collaborazione per la ricerca
Effettuare analisi sensoriali su vini sperimentali
-
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- 04.03.2008 – 03.03.2009
Regione siciliana – Assessorato Agricoltura e Foreste
Viale Regione siciliana, 2771 - 91045 Palermo
Contratto di consulenza
Supporto tecnico-scientifico alla realizzazione del "Progetto della Rete di laboratori per l'Analisi sensoriale. Adeguamento delle strutture e gestione dell'attività dei *panel*"
-
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- 15.12.2007 – 15.02.2008
Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia – Dipartimento di Scienze Agrarie e degli Alimenti
Via Università, 4 - 41100 Modena
Contratto di prestazione d'opera per lavoro autonomo professionale
"Individuazione di descrittori sensoriali dell'aceto balsamico tradizionale"
-
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Ottobre 2007
Assessorato Agricoltura e Foreste - Dipartimento Interventi infrastrutturali
XI Servizio U.O.T. 43 Acireale
Via Pulica s.n. - Aci S. Antonio (CT)

- Tipo di impiego Incarico professionale
 - Principali mansioni e responsabilità Istruzione dei giudici assaggiatori, successivo tutoraggio ed elaborazione dei risultati
-
- Date (da – a) **01.08.2007 – 31.08.2007**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Catania – Dipartimento di Orto Floro Arboricoltura e Tecnologie Agroalimentari
Via S. Sofia, 98 - 95123 Catania
 - Tipo di impiego Contratto d'opera di collaborazione per la ricerca
 - Principali mansioni e responsabilità Collaborazione all'attività di ricerca presso il laboratorio di analisi sensoriale per il progetto "Analisi sensoriale di arance tarocco di IV gamma"
-
- Date (da – a) **20.01.2007**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Tecnico Commerciale Statale e per il Turismo "Salvatore Pugliatti"
Contrada Arancio – 98039 Taormina (ME)
 - Tipo di impiego Incarico di docenza
 - Principali mansioni e responsabilità Modulo di "Analisi sensoriale" (30 ore) nell'ambito del progetto progetto IFTS N.1999.It.16.1.P0.011/3.07/9.2.14/0445, "Tecnico superiore per il sistema qualità del prodotto e del processo"
-
- Date (da – a) **29.09.2007**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Liceo Scientifico Statale Leonardo
Via Veneto, 91 - Giarre (CT)
 - Tipo di impiego Incarico di docenza
 - Principali mansioni e responsabilità Modulo di "Analisi sensoriale" (12 ore) nell'ambito del progetto IFTS 1999.IT.16.1.P0.011/3.07/9.2.14/0388 "Tecnico superiore della trasformazione dei prodotti agroindustriali"
-
- Date (da – a) **18 luglio 2007**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Catania – Facoltà di Farmacia
Viale A. Doria, 6 - 95125 Catania
 - Tipo di impiego Professore a contratto
 - Principali mansioni e responsabilità Docente di Scienze e Tecnologie Alimentari – Corso di Laurea in Scienze Erboristiche - A.A. 2006/2007 – SSD AGR/15 – 30 ore (3 CFU)
-
- Date (da – a) **23 agosto 2006**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Ragusa
Piazza Libertà, 1 - Ragusa
 - Tipo di impiego Incarico professionale
 - Principali mansioni e responsabilità Consulenza - Progetto n. 259 Cioccolato di Modica "Agroalimentare e qualità Sicilia. L'IGP per il Cioccolato di Modica" - F.P. 2003
-
- Date (da – a) **4 dicembre 2006**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Catania – Facoltà di Farmacia
Viale A. Doria, 6 - 95125 Catania
 - Tipo di impiego Professore a contratto
 - Principali mansioni e responsabilità Docente di Scienze e Tecnologie Alimentari – Corso di Laurea in Scienze Erboristiche - A.A. 2005/2006 – SSD AGR/15 – 30 ore (3 CFU)
-
- Date (da – a) **20 settembre 2006**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto di Istruzione Superiore "E. Majorana"
Piazza sen. Marescalchi – 94015 Piazza Armerina (EN)
 - Tipo di impiego Incarico professionale
 - Principali mansioni e responsabilità Docenza per modulo di "Analisi sensoriale"
-
- Date (da – a) **01.04.2006 – 01.06.2006**
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Catania – Dipartimento di Orto Floro Arboricoltura e Tecnologie

- lavoro Agroalimentari
Via S. Sofia, 98 - 95123 Catania
- Tipo di impiego Contratto d'opera di collaborazione per la ricerca
 - Principali mansioni e responsabilità Collaborazione all'attività di ricerca presso il laboratorio di analisi sensoriale per il progetto "Analisi sensoriale di arance tarocco di IV gamma"
- Date (da - a) **03.11.2005 - 31.12.2005**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi della Tuscia - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari (DISTA)
Via S. Camillo De Lellis snc - 01100 Viterbo
 - Tipo di impiego Prestazione d'opera professionale
 - Principali mansioni e responsabilità Svolgimento dell'attività "Studio degli aspetti di fisiologia e tecnologia postraccolta da condurre su campioni di uve durante la maturazione e l'appassimento" relativa al progetto MUVON del MIPAF "Innovazione e tecnologia per la gestione della maturazione/disidratazione postraccolta delle uve di vitigni autoctoni per la produzione di vini passiti o speciali di qualità"
- Date (da - a) **Luglio 2005**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro CIAPI (Centro Interaziendale Addestramento Professionale Integrato)
Ex SS 114 - Priolo (SR)
 - Tipo di impiego Incarico professionale
 - Principali mansioni e responsabilità Coordinatore del progetto "Cantiniere/a"
- Date (da - a) **Maggio 2005**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Comune di Bronte
Via Spedalieri, 40 - 95034 Bronte (CT)
 - Tipo di impiego Incarico professionale
 - Principali mansioni e responsabilità Rappresentante del Comune di Bronte nel Comitato Scientifico del progetto interregionale MEDIFOSTAK
- Date (da - a) **Dicembre 2004**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Università degli Studi di Catania - Dipartimento di Orto Floro Arboricoltura e Tecnologie Agroalimentari
Via S. Sofia, 98 - 95123 Catania
 - Tipo di impiego Contratto d'opera di collaborazione per la ricerca
 - Principali mansioni e responsabilità Collaborazione all'attività di ricerca presso il laboratorio di analisi sensoriale
- Date (da - a) **Ottobre 2004**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro IDF Dolciaria
S. S. 114, km 71,043
C.da Rovettazzo - 95010 Carrubba Riposto (CT)
 - Tipo di impiego Incarico professionale
 - Principali mansioni e responsabilità Valutazioni sensoriali per lo sviluppo dei nuovi formulati relativi al sorbetto alcolico e granita
- Date (da - a) **Giugno 2004**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro ATI "Parco Scientifico e Tecnologico della Sicilia - Università degli Studi di Catania"
Blocco Palma I - Zona Industriale - Stradale V. Lancia - Catania
 - Tipo di impiego Incarico professionale
 - Principali mansioni e responsabilità Docenza per modulo di "Tecniche e metodologie di etichettatura"
- Date (da - a) **Gennaio 2004**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro CNR - Consiglio Nazionale delle Ricerche
Via del Santuario, 110 - 95028 Valverde (CT)
 - Tipo di impiego Incarico professionale
 - Principali mansioni e responsabilità Docenza per modulo di "Analisi sensoriale di prodotti agroalimentari"
- Date (da - a) **Giugno 2003**

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- AAT Agroindustry Advanced Technologies
 Blocco Palma I – Zona Industriale – Stradale V. Lancia - Catania
 Incarico professionale
 Docenza per modulo di "Analisi sensoriale"
- 2001 - 2004**
 Regione Siciliana
 Via Imperatore Federico, 52 - 90100 Palermo
 Assessorato Regionale al Lavoro
 Consulente esterno
 Membro esperto del Nucleo Tecnico di Valutazione per i progetti finanziati dal Fondo Sociale Europeo
- 1997 - 2004**
 Università degli Studi di Catania – Scuola di Specializzazione in Chimica e Tecnologie Alimentari
 Viale A. Doria, 6 – 95125 Catania
 Consulente esterno
 Collaborazione alla realizzazione e docenza nei corsi integrativi al piano di studi della scuola di specializzazione
 Responsabile dei Corsi ECM organizzati dalla Scuola
- 1998 - 2001**
 Università degli Studi di Catania – Dipartimento di Orto Floro Arboricoltura e Tecnologie Agroalimentari
 Via S. Sofia, 98 - 95123 Catania
 Consulente esterno
 Collaborazione al Programma Operativo Multiregionale Misura 2 - Progetto B35 - su "Miglioramento e valorizzazione dei vini ottenuti da uve autoctone dell'Italia meridionale attraverso lo studio ed il controllo delle variabili critiche che ne determinano la tipicità sensoriale"
- 1995 - 2005**
 BSS Research Laboratories srl
 Via Caronda, 446 - 95128 Catania
 Amministratore
- 1989 - 1995**
 Bristol Myers Squibb
 Via Paolo di Dono, 73 – 00142 Roma
 Industria farmaceutica
 Informatore medico scientifico ad attività speciali
 Informazione medico scientifica a medici specialisti cardiovascolari, chirurghi, urologi, neurologi, neuropsichiatri e medici *opinion leader*
- 1987 - 1989**
 Bristol Myers Squibb
 Via Paolo di Dono, 73 – 00142 Roma
 Industria farmaceutica
 Informatore medico scientifico
 Informazione medico scientifica a medici di medicina generale

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 2014
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Regione Siciliana – Assessorato regionale dell'agricoltura, dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea
Viale Regione Siciliana 2771 - Palermo
Tecniche produttive, qualità delle produzioni agricolo-zootecniche e tradizioni alimentari, pianificazione aziendale, gestione d'impresa, dinamiche tipiche dei mercati di prossimità, conoscenza delle normative fiscali ed amministrative, delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza dei prodotti, competenze di tipo progettuale e gestionale per l'accoglienza di visitatori, soprattutto le scolaresche ed analisi conoscitiva del contesto della fattoria
Operatore di fattoria/azienda didattica
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

- Date (da – a) 2003
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università Cattolica del Sacro Cuore
Via Emilia Parmense, 84 - 29100 Piacenza
Scienze dell'analisi sensoriale
Master in Scienze dell'Analisi sensoriale - *Panel leader*
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

- Date (da – a) 2003
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Catania - Dipartimento di Orto Floro Arboricoltura e Tecnologie Agroalimentari
Via S. Sofia, 98 - 95123 Catania
Dottorato di ricerca in Biotecnologie degli Alimenti
Attività di ricerca sull'analisi sensoriale – Tesi: Profilo sensoriale del vino a denominazione d'origine controllata "Etna"
Dottore di ricerca
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

- Date (da – a) 2002
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Catania
Cultore della materia "Analisi chimiche, fisiche e sensoriali degli alimenti"
- Qualifica conseguita

- Date (da – a) 1999
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Torino – Scuola di Specializzazione in Scienze Viticole ed Enologiche
Via L. da Vinci, 44 – 10095 Grugliasco (TO)
Studio dei fondamenti di viticoltura, chimica enologica, microbiologia enologica, marketing e legislazione viticolo-enologica
Specialista in Scienze Viticole ed Enologiche
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

- Date (da – a) 1999
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Firenze – Azienda Montepaldi
San Casciano, Firenze
Fisiologia dei sensi, principali metodologie utilizzate nell'analisi sensoriale e validazione statistica dei risultati
Corso di perfezionamento in "Analisi sensoriale degli alimenti"
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

- Date (da – a) 1997
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Catania - Scuola di Specializzazione in Chimica e Tecnologie Alimentari
Viale A. Doria, 6 – 95125 Catania
Studio delle materie relative alla chimica, ai processi, alle tecnologie e alla legislazione degli alimenti
Specialista in Chimica e Tecnologie Alimentari
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

- Date (da – a) 1994
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori (F.I.S.A.R.)
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Studio degli elementi base di viticoltura ed enologia e delle tecniche di degustazione con approfondimenti sull'abbinamento cibo-vino per la professione di *sommelier*
 - Qualifica conseguita *Sommelier*
- Date (da – a) 1986
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Catania
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Studio delle materie scientifiche di base e specifiche per la professione del farmacista
 - Qualifica conseguita Laurea in Farmacia
 - Titolo della tesi di laurea e votazione Derivati del silicio utilizzati come profarmaci. 110/110
- Date (da – a) 1982
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Istituto Leonardo da Vinci
 - Qualifica conseguita Diploma di Maturità Classica. 60/60

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI	
MADRELINGUA	ITALIANA
ALTRE LINGUE	
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Capacità di lettura ◦ Capacità di scrittura ◦ Capacità di espressione orale 	INGLESE BUONA BUONA BUONA
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Capacità di lettura ◦ Capacità di scrittura ◦ Capacità di espressione orale 	FRANCESE BUONA SUFFICIENTE SUFFICIENTE
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	CONOSCENZA E PRATICA NELL'UTILIZZO DEI PRINCIPALI PACCHETTI APPLICATIVI DI MICROSOFT OFFICE CONOSCENZA E PRATICA NELL'UTILIZZO DEL FIZZ SOFTWARE
ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE	PRESIDENTE SUPLENTE DELLA COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE DEI VINI SICILIA DOP (SICILIA ORIENTALE) PRESSO L'ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO (D.A. N. 1177/GAB DELL'8 MAGGIO 2013) PRESIDENTE SUPLENTE DELLA COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE DEI VINI SICILIA DOP (SICILIA ORIENTALE) PRESSO L'ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO (D.A. N. 4329 DEL 20 DICEMBRE 2012) PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE DI MALTA PRESSO L'ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO COMPONENTE DELLA COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE PRESSO L'ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO COMPONENTE DELLA GIURIA DEL CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2010 GIÀ COMPONENTE DELLA COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE PRESSO LA CAMERA DI COMMERCIO DI SIRACUSA GIÀ COMPONENTE DELLA COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE PRESSO LA CAMERA DI COMMERCIO DI RAGUSA ISCRITTO NELL'ELENCO NAZIONALE DEI TECNICI E DEGLI ESPERTI DEGLI OLI DI OLIVA VERGINI ED EXTRAVERGINI
PATENTE O PATENTI	Categoria A e B

ULTERIORI INFORMAZIONI PUBBLICAZIONI E LAVORI PRESENTATI A CONVEGNI

Amore G., Ponticello G., Giaramida P., Fasciana T., Squadrito M., Gandolfo V., Barone E., Monteleone M., Scacco A., Polizzotto G., Di Maio S., Oliva D. Studio delle popolazioni di lieviti siciliani di interesse enologico e selezione di nuovi ceppi *Saccharomyces* e non-*Saccharomyces* per le cantine. Premio Nazionale G. Versini 2015.

Cincotta, F., Verzera, A., Tripodi, G., Dima, G., Conduro, C., Scacco, A., Giglio, D. M. L., Sparacio, A. Influenza della defogliazione di *Vitis vinifera* L. cv Nero d'Avola sulla composizione chimica e sulla componente volatile del vino. Premio Nazionale G. Versini 2015.

Verzera, A., Tripodi, G., Dima, G., Conduro, C., Scacco, A., Cincotta, F., Giglio, D. M. L., Santangelo, T. and Sparacio, A. (2015), Leaf removal and wine composition of *Vitis vinifera* L. cv. Nero d'Avola: the volatile aroma constituents. *J. Sci. Food Agric.*.. doi:10.1002/jsfa.7075

A. Sparacio, L. Prinziavalli, S. Sparla, A. Scacco, D.M.L. Giglio, A. Verzera, (2014). Esperienze sul comportamento viticolo-enologico della cv. Malbec (*vitis vinifera* l.) in Sicilia. www.infowine.com, rivista on line di Viticoltura ed Enologia, luglio n. 7/3.

P. Giaramida, G. Ponticello, V. Gandolfo, E. Barone, M. Squadrito, A. Scacco, O. Corona, G. Amore, R. Di Stefano, D. Oliva, (2014). Uso in cantina del ceppo selezionato di *Candida zemplinina* CZ3 per ridurre il tenore alcolico e aumentare il contenuto di glicerolo nei vini. *Industrie delle Bevande*, 43 (251), 8-11.

Giaramida P., Ponticello G., Di Maio S., Squadrito M., Genna G., Barone E., Scacco A., Corona O., Amore G., Di Stefano R., Oliva D. (2013). Winery use of *Candida zemplinina* for the production of wines with less alcohol and more glycerol. *South African Journal of Enology and Viticulture*, 34 (2), 204-211.

G. Ponticello, P. Giaramida, V. Gandolfo, T. Fasciana, A. Scacco, G. Amore, D. Oliva (2013). Miglioramento qualitativo dei vini rossi tramite l'impiego in cantina di ceppi di *Candida zemplinina* isolati in Sicilia. www.infowine.com, rivista on line di Viticoltura ed Enologia, settembre n. 9/1.

P. Giaramida, G. Ponticello, V. Gandolfo, E. Barone, M. Squadrito, A. Scacco, O. Corona, R. Di Stefano, G. Genna, G. Amore, D. Oliva. Use of the selected *Candida zemplinina* strain Cz3 to lower alcohol level and to enhance glycerol content of wines. Leipzig Germany 21-25 Luglio 2013.

P. Giaramida, G. Ponticello, V. Gandolfo, E. Barone, M. Squadrito, A. Scacco, O. Corona, G. Amore, R. Di Stefano, D. Oliva. Uso in cantina del ceppo selezionato di *Candida zemplinina* Cz3 per ridurre il tenore alcolico e aumentare il contenuto di glicerolo dei vini. 11° Congresso Ciseta

21-22 maggio 2013. Milano, Italy.

Conurso C., Verzera A., Tripodi G., Dima G., Sparacio A., Scacco A. Influenza della salinità del suolo sulle caratteristiche compositive e sensoriali di vini "Nero d'Avola". Acta Italus Hortus, Book of abstract del X Convegno AISSA "La valorizzazione del territorio agrario e il controllo del degrado del suolo", Palermo 28-29 novembre 2012.

D. Oliva, P. Giaramida, S. Di Maio, E. Barone, M. Squadrìto, A. Scacco, O. Corona, D. Barbera, G. Amore, D.M.L. Giglio, G. Ponticello (2012). *Candida zemplinina* yeasts positively impact wine production: lower alcohol levels and higher glycerol contents. III Convegno Nazionale della Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale, Bari 26-28 giugno 2012.

Daniele Oliva, Pieramaria Giaramida, Sabina Di Maio, Eleonora Barone, Margherita Squadrìto, Antonio Scacco, Onofrio Corona, Daniela Barbera, Gabriele Amore, Dina M.L. Giglio, Giovanna Ponticello (2012). Use of *Candida zemplinina* to improve wine quality: lowering alcohol level and enhancing glycerol content. 35th World Congress of Vine and Wine, 18-22 June 2012, Izmir, Turkey.

Daniele Oliva, Giovanna Ponticello, Antonio Scacco, Sabina Di Maio, Salvatore Sparla, Daniela Barbera, Leo Prinzivalli, Antonio Sparacio, Valentina Gandolfo (2012). Learning new tricks: SO₂ – free wines from Sicily. 35th World Congress of Vine and Wine, 18-22 June 2012, Izmir, Turkey.

Antonio Scacco, Antonella Verzera, Daniela Barbera, Leo Prinzivalli, Giuseppe Genna, Salvatore Sparla, Antonio Sparacio, and Lucio G. Monte (2012). Aromatic and sensory profiles of blended wines from different percentage of Nero d'Avola, Sagrantino and Barbarossa grape varieties. ChimALSI 2012, IX Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, Ischia 3-7 giugno 2012.

Valentina Gandolfo, Daniela Barbera, Giovanna Ponticello, Antonio Scacco, Sabina Di Maio, Salvatore Sparla, Leo Prinzivalli, Antonio Sparacio, and Daniele Oliva (2012). Production of experimental wines without sulfites from Sicilian grape varieties Catarratto and Nero d'Avola. ChimALSI 2012, IX Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, Ischia 3-7 giugno 2012.

Pieramaria Giaramida, Giovanna Ponticello, Sabina Di Maio, Eleonora Barone, Margherita Squadrìto, Antonio Scacco, Onofrio Corona, Daniela Barbera, Gabriele Amore, Rocco Di Stefano, Daniele Oliva (2012). Beneficial effects of *Candida zemplinina* in wine fermentation: lower alcohol level and higher glycerol content. ChimALSI 2012, IX Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti, Ischia, 3-7 giugno 2012.

S. Di Maio, G. Polizzotto, E. Di Gangi, G. Foresta, G. Genna, A. Verzera, A. Scacco, G. Amore, D. Oliva (2012). Biodiversity of Indigenous *Saccharomyces* Populations from Old Wineries of South-Eastern Sicily (Italy): Preservation and Economic Potential. Plosone

doi:10.1371/journal.pone.0030428

A. Scacco, D. Oliva, S. Di Maio, G. Polizzotto, G. Genna, G. Tripodi, C. M. Lanza, A. Verzera (2012). Indigenous *Saccharomyces cerevisiae* strains and their influence on the quality of Cataratto, Inzolia and Grillo white wines. *Food Research International*, 46:1, 1-9.

C. M. Lanza, A. Mazzaglia, A. Scacco and B. Pecorino (2011). Changes in sensory and instrumental features during storage of industrial Sicilian bread. *Italian Journal of Food Science*, n. 1, volume 23, 6-12.

Falco V., Fici E., Parrinello A., Squadrito M., Scacco A., Pisciotta A., Scafidi P., Barbagallo M. G. (2011). Studio della variabilità intravarietale del Nero d'avola: la più importante cultivar a bacca nera della Sicilia. In *Enoforum 2011 - Innovazione ed eccellenza* (Pp.91-91). Arezzo 3-5 maggio.

A. Scacco, A. Verzera, C. M. Lanza, A. Sparacio, G. Genna, S. Raimondi, G. Tripodi, and G. Dima. (2010). The influence of the soil salinity on the sensory characteristics and volatile compounds of the "Nero d'Avola" wine. *American Journal of Enology and Viticulture*, 61:4, 498-505.

Di Maio S., Genna G., Polizzotto G., Oliva D., Scacco A., Lanza C.M., Tripodi G., Dima G., Verzera A.

L'influenza di ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* selezionati in Sicilia sulla composizione chimica e sul profilo sensoriale di vini Inzolia, Grillo e Catarratto. VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute. Marsala (TP), 20-24 settembre 2010.

Raimondi S., Sparacio A., Genna G., Lanza C.M., Scacco A., Tripodi G., Dima G., Verzera A. Influenza della salinità del suolo sulle caratteristiche compositive e sensoriali di vini "Nero d'Avola". VIII Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti. Qualità e Tipicità degli Alimenti Mediterranei: Alimentazione e Salute. Marsala (TP), 20-24 settembre 2010.

A. Scacco, C. M. Lanza, A. Mazzaglia, G. Tripodi, G. Dima, and A. Verzera. (2010). Correlation between Aroma Compounds and Sensory Properties of Passito Malvasia wines produced in Sicily. *American Journal of Enology and Viticulture*, 61:2, 260-265.

C. Gurrieri, A. Scacco, N. Guarrera, A. Picciolo. (2010). Caratterizzazione di quattro vini a denominazione d'origine della Sicilia sud-orientale. In: *Atti Congressuali del 16° Enosimposio Sicilia*, Naxos Beach (ME), 15-18 luglio 2010, 12-23.

P.M. Falcone, P. Giudici, A. Scacco, C.M. Lanza. (2009). Analisi sensoriale dell'Aceto Balsamico Tradizionale. *Industrie delle bevande*, 38 (224), 27-49.

Polizzotto G., Di Maio S., Verzera A., Tripodi G., Scacco A., Lanza C. M., Oliva D. (2009). *Produzione di vini rossi di qualità con due nuovi ceppi di lievito isolati nella Sicilia sud-orientale*. www.infowine.com, rivista on line di Viticoltura ed Enologia, n.9/1.

C. M. Lanza, A. Mazzaglia, M. Ziino, A. Scacco, E. Lembo, V. Romeo. Sensory characteristics and volatile compounds of Sicilian red and pink shrimps (*Parapandalus narval* and *Parapenaeus longirostris*) during freezing. 8th Pangborn Sensory Science Symposium, Florence, 26-30 Luglio 2009.

A. Sparacio, L. Prinzivalli, G. Genna, S. Sparla, C.M. Lanza, A. Scacco, G. Tripodi, C. Conurso, A. Verzera. Influenza della macerazione pre-fermentativa a freddo sulla qualità dei vini rossi Perricone e Nerello Mascalese. 9° Ciset, Milano 11-12 giugno 2009, pag. 28 Chiriotti Editore.

C. M. Lanza, A. Mazzaglia, A. Scacco, G. Tripodi, G. Dima, A. Verzera. Correlation between Aroma Compounds and Sensory Properties of different varieties of Malvasia wines produced in Sicily. Malvasias III International Symposium, La Palma, Canary Island, 2009, may 27-28.

Polizzotto G., Di Maio S., Verzera A., Tripodi G., Scacco A., Lanza C. M., Genna G., Oliva D. (2008). *Selection of two new Saccharomyces cerevisiae strains and their use for production of high quality red wines*. Atti del Convegno Excerpts from DBCS VI Congresso del Dipartimento di Biologia Cellulare e dello Sviluppo "A. Monroy" Palermo, 18 – 19 Dicembre.

Li Volti G., Sacerdoti D., Di Giacomo C., Barcellona M.L., Scacco A., Murabito P., Biondi A., Basile F., Gazzolo D., Abella R., Frigiola A., Galvano F. (2008). *Natural heme oxygenase-1 inducers in hepatobiliary function*. World J Gastroenterol, 14(40):6122-32.

N. Piclin, M. Pintore, C. M. Lanza, A. Scacco, S. Guccione, L. Giurato, J. R. Chrétien (2008). *Sensory Analysis of Red Wines: Discrimination by Adaptive Fuzzy Partition (AFP)*. Journal of Sensory studies, 4, 558-569.

A. Scacco, A. Verzera, D. Oliva, V. Romeo, G. Polizzotto, C. M. Lanza (2008). *Influenza di Saccharomices cerevisiae isolati da fermentazioni spontanee sulla componente aromatica e sensoriale di vini ottenuti da Catarratto, Inzolia e Grillo*. Atti del II Convegno Nazionale di Scienze sensoriali. Milano 30 giugno – 1 luglio 2008.

C.M. Lanza, B. Pecorino, A. Mazzaglia, A. Scacco. (2008). *Definizione della shelf-life sensoriale di pane industriale siciliano*. Atti del II Convegno Nazionale di Scienze sensoriali. Milano 30 giugno – 1 luglio 2008.

G. Cicero, A. Scacco, S. Spinello, F. D'Agostino, G. Rizza, D. Tuttobene, M. Lavenia, L. Scibetta, A. Branca, C.M. Lanza. (2008).

Caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale della mandorla (Prunus amygdalus) coltivata in Sicilia. Atti del II Convegno Nazionale di Scienze sensoriali. Milano 30 giugno – 1 luglio 2008.

G. Cicero, A. Scacco, S. Spinello, F. D'Agostino, G. Rizza, D. Tuttobene, M. Lavenia, L. Scibetta, A. Branca, C.M. Lanza. (2008).

Individuazione di parametri chimico-fisici, nutrizionali e sensoriali per l'indicazione geografica protetta "Carota novella di Ispica". Atti del II Convegno Nazionale di Scienze sensoriali. Milano 30 giugno – 1 luglio 2008.

C.M. Lanza, B. Pecorino, A. Mazzaglia, A. Scacco. (2008).

The effect of packaging on the sensory parameters of industrial bread during shelf-life. Proceedings of 3rd Shelf Life International Meeting. Ischia, Naples June 25-27, 2008.

F. Nigro, L. Gagliardi, S. Ciotti, F. Galvano, A. Pietri, G. L. Tina, D. Cavallaro, L. La Fauci, L. Iacopino, M. Bognanno, G. Li Volti, A. Scacco, F. Michetti, D. Gazzolo (2008). *S100B Protein concentration in milk-formulas for preterm and term infants. Correlation with industrial preparation procedures*. Mol. Nutr. Food Res. 2008, 52, 609 – 613.

G. Li Volti, F. Galvano, A. Scacco, L. Vanella, P. Murabito, A. Gullo, A. Biondi, D. Gazzolo, S. Vadalà. (2008).

Anesthetics and natural heme oxygenase-1 inducers: waiting for carbon monoxide? Annals of Surgery, 247 (4), 712-713.

Lanza, C.M., Scacco, A., Mazzaglia, A., Pagliarini, E. (2008).

Ricerca della identità sensoriale del vino Malvasia delle Lipari DOC. Rivista di Viticoltura e di Enologia, 2-3-4 pp.467-472.

A. Verzera, M. Ziino, A. Scacco, C.M. Lanza, A. Mazzaglia, V. Romeo, C. Conduurso. (2008). *Volatile compound and sensory analysis for the characterisation of an Italian white wine from "Inzolia" grapes*. Food Anal. Methods, 1:144–151

F. Galvano, L. La Fauci, G. Graziani, R. Ferracane, R. Masella, C. Di Giacomo, A. Scacco, M. D'Archivio, L. Vanella, and G. Galvano (2007). *Phenolic Compounds and Antioxidant Activity of Italian Extra Virgin Olive Oil Monti Iblei*. J Med Food 10 (4) 2007, 650–656. Mary Ann Liebert, Inc. and Korean Society of Food Science and Nutrition.

V. Romeo, C. Conduurso, M. Ziino, A. Scacco, A. Verzera. *Caratterizzazione chimica e sensoriale del vino ottenuto da uve bianche "Inzolia"*. Convegno Società Chimica Italiana. Sez. Sicilia e Calabria. Messina, Italia 3-4 dicembre (2007)

C.M. Lanza, A. Scacco, A. Mazzaglia, E. Pagliarini (2007)

Ricerca dell'identità sensoriale del vino Malvasia delle Lipari D.O.C. Atti del II Simposio Internazionale "Malvasie del Mediterraneo", 2-6 ottobre, Salina (ME).

A. Scacco, A. Mazzaglia, C.M. Lanza (2007)

Espresso sensory evolution during secondary shelf life of roasted grain. Proceedings of 7th Pangborn Sensory Science Symposium, 12-16 August, Minneapolis, MN, USA.

A. Scacco et al. (2007)

Discrimination by Adaptive Fuzzy partition (AFP) of sensory profiles assessed on Etna wines. Proceedings of 7th Pangborn Sensory Science Symposium, 12-16 August, Minneapolis, MN, USA.

N. Guarrera, A. Scacco, C.M. Lanza, C. Nicolosi Asmundo (2007)

Distribuzione dell'aroma e profilo sensoriale di fichi d'India italiani. Atti del Convegno "Miglioramento e valorizzazione della frutticoltura etnea", Catania, 28-29 maggio.

C.M. Lanza, A. Mazzaglia, A. Scacco (2007)

Studio preliminare sui fichi d'India dell'Etna di IV gamma attraverso l'analisi sensoriale. Atti del Convegno "Miglioramento e valorizzazione della frutticoltura etnea", Catania, 28-29 maggio.

G. Lanza, E. di Martino Aleppo, M. Calandra, A. Mazzaglia, A. Scacco, C.M. Lanza (2007)

Effetto dell'acido gibberellico e della ceratura sulla qualità di frutti di clementine "rubino" frigoconservati. Atti dell'8° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (8° CISETA), 372-377, Chiriotti Editore, Pinerolo (TO).

A. Scacco, A. Mazzaglia, C.M. Lanza (2007)

Stabilità dell'olio di palma bifrazionato nei processi di frittura di arancini industriali. Atti dell'8° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (8° CISETA), 569-572, Chiriotti Editore, Pinerolo (TO).

A. Scacco, A. Mazzaglia, A. Todaro, C.M. Lanza (2007). *Sensory and Physicochemical Characterization of Cerasuolo di Vittoria Red Wine.* American Journal of Enology and Viticulture, 58:1, 112-116.

A. Scacco, A. Mazzaglia, A. Marletta, C.M. Lanza, A. Cotroneo, A. Verzera (2006)

Relazione tra descrittori sensoriali e composti aromatici in vini ottenuti da uva inzolia". Atti del VI Congresso Nazionale di Chimica degli Alimenti", 7-10 novembre, Alba (TO), 423-426, Editrice Tarò.

A. Scacco, A. Verzera, A. Mazzaglia, C.M. Lanza (2006)

Effect of agronomical treatments on sensory and chemical diversity of wines obtained from

inzolia cultivar". Proceedings of "A Sense of Diversity" Second European Conference on Sensory Consumer Science of Food and Beverages, The Hague (NL), 26-29 September.

A. Scacco, A. Mazzaglia, C. Restuccia, C.M. Lanza (2006). *Shelf-life of sliced oranges: multivariate analysis of microbiological and sensory data. Special issue of the Italian Journal of Food Science*, 490-492.

C.M. Lanza, A. Mazzaglia, A. Scacco (2006). "Preliminary study of Etna packaged Prickly Pears by sensory evaluation". *Special issue of the Italian Journal of Food Science*, 493-496.

A. Scacco, A. Mazzaglia (2006)

L'influenza del trattamento termico sulle caratteristiche sensoriali del formaggio Ragusano fresco

La rivista del latte, (2) 20-24 – Promedia Publishing, Milano

C.M. Lanza, A. Mazzaglia, A. Scacco, C. Russo (2005)

Correlazione tra parametri chimici e sensoriali caratterizzanti il cioccolato di Modica

7° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (7° CISETA)

Agropolis – Villa Erba, 19–20 settembre - Cernobbio (CO), Italia

C.M. Lanza, A. Scacco, A. Mazzaglia, A. Todaro (2005)

Quality control of the Denomination of Origin "Cerasuolo di Vittoria" wine by sensory and physicochemical parameters. 6th Pangborn Sensory Science Symposium Harrogate International Centre, 7-11 August 2005 – North Yorkshire, UK

A. Scacco, C.M. Lanza (2005)

Profilo sensoriale della d.o.c. Etna bianco

Vignevisini, 32 (5), 91-93 – Edagricole, Bologna

A. Scacco, A. Mazzaglia, A. Todaro (2004)

Influence of "single-origin" coffees on sensory characteristics of Espresso

A sense of Identity, European Conference on Sensory Science of Food and Beverages

Florence, september 26/29

A. Scacco, M. Pulvirenti, A. Mazzaglia, C.M. Lanza (2004)

Impact of heat treatment on sensory properties of fresh Ragusano cheese

"The Consumers Ability to Distinguish Sensory Properties of Food" – Cheese Art 2004

Castello di Donnafugata (RG), 5 giugno

C. M. Lanza, C. Lombardo, A. Scacco (2003)

Correlazioni tra parametri sensoriali e fisico-chimici in paste di mandorla confezionate in materiale polimerico

1° Congresso Nazionale SISS, Roma

A. Scacco (2002)

Sensory evaluation of appellation "Etna" wine by trained panellists

7th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology

Alghero, 19-21 settembre

A. Scacco (2001)

Aromatic component of wines obtained from Carricante and Nerello mascalese cultivars
6th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology
Acitrezza (CT), 20-22 settembre

A. Scacco, C.M. Lanza, F. Tomaselli, V. Corte, D. Oliva, V. Melia (2001)
Profilo sensoriale di vini ottenuti per microvinificazione dell cv Inzolia, Grillo, Frappato e Nero d'Avola provenienti da diverse zone della Sicilia.
2° Workshop "Miglioramento e valorizzazione dei vini ottenuti da uve autoctone dell'Italia meridionale attraverso lo studio ed il controllo delle variabili critiche che ne determinano la tipicità sensoriale", Foggia, 1 giugno

A. Scacco, C. Restuccia, F. Tomaselli, P. Giudici (2000)
Influenza di ceppi selezionati sulla componente acida di cv autoctone siciliane.
1° Workshop "Miglioramento e valorizzazione dei vini ottenuti da uve autoctone dell'Italia meridionale attraverso lo studio ed il controllo delle variabili critiche che ne determinano la tipicità sensoriale", Catania, 24 novembre

R. Acquaviva, A. Russo, G. Galvano, A. Scacco, F. Bonina, A. Vanella (2000)
Cyanidin and cyanidin 3-O-b-D-glucoside as antioxidants and DNA cleavage protectors.
Società Italiana di Biochimica e Biologia Molecolare. 45° Congresso Nazionale. Napoli

A. Scacco, C. Caggia, C. Restuccia, P. Giudici (1999)
Il governo dell'acidità titolabile e reale dei vini meridionali con mezzi biologici.
6° Enosimposio Sicilia, Taormina, 8 -11 luglio

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge n. 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dal Dlgs n. 196/03 del 30 giugno 2003.

Catania, 14 aprile 2015

