

Curriculum Vitae

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome ANTONIO
Cognome SCACCO
Telefono 333-7699427
E-mail antonio.scacco@unipa.it

FORMAZIONE TITOLI

* **2003**

Master in Scienze dell'Analisi sensoriale - Panel leader

Università Cattolica del Sacro Cuore

Via Emilia Parmense, 84 - 29100 Piacenza

Scienze dell'analisi sensoriale

* **2003**

Dottore di ricerca

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"

* **2001**

Corso di perfezionamento in "Marketing dei prodotti agroalimentari"

Università degli Studi di Catania - Facoltà di Economia e Commercio

Palazzo delle Scienze - Corso Italia, 55 Catania

Promozione, valorizzazione e commercializzazione, in Italia e all'estero, dei prodotti agroalimentari

* **2002**

Cultore della materia "Analisi chimiche, fisiche e sensoriali degli alimenti"

Università degli Studi di Catania

* **1999**

Specialista in Scienze Viticole ed Enologiche

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

* **1999**

Corso di perfezionamento in "Analisi sensoriale degli alimenti"

Università degli Studi di Firenze – Azienda Montepaldi

San Casciano, Firenze

Fisiologia dei sensi, principali metodologie utilizzate nell'analisi sensoriale e validazione statistica dei risultati

* **1997**

Specialista in Chimica e Tecnologie Alimentari

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

* **1994**

Diploma di Sommelier

Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori (F.I.S.A.R.)

Studio degli elementi base di viticoltura ed enologia e delle tecniche di degustazione con approfondimenti sull'abbinamento cibo-vino per la professione di sommelier

* **1986**

Laurea in Farmacia

Università degli Studi di Catania

Viale A. Doria, 6 – 95125 Catania

Studio delle materie scientifiche di base e specifiche per la professione di farmacista

ATTIVITA' DIDATTICA

* **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 Viteicoltura ed enologia – A.A. 2014/2015 – SSD AGR/15 – 25 ore (3 CFU)

* **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)

* **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)

* **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)* **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)

* **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)

* **2010**

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)

* **2010**

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)

* **2006**

Università degli Studi di Catania – Facoltà di Farmacia

Viale A. Doria, 6 - 95125 Catania

Professore a contratto

Docente di Scienze e Tecnologie Alimentari – Corso di Laurea in Scienze Erboristiche - A.A. 2006/2007 – SSD AGR/15 – 30 ore (3 CFU)

* **2005**

Università degli Studi di Catania – Facoltà di Farmacia

Viale A. Doria, 6 - 95125 Catania

Professore a contratto

Docente di Scienze e Tecnologie Alimentari – Corso di Laurea in Scienze Erboristiche - A.A. 2005/2006 – SSD AGR/15 – 30 ore (3 CFU)

* **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

PUBBLICAZIONE

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. 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 2013, 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. Liepzig 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 Cisetia 21-22 maggio 2013. Milano, Italy.

Conduro 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. Squadrito, **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 Squadrito, **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 Prinziwalli, 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.

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 Squadrito, **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 Catarratto, 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.

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.

Sparacio, L. Prinziavalli, G. Genna, S. Sparla, C.M. Lanza, **A. Scacco**, G. Tripodi, C. Conduurso, A. Verzera. Influenza della macerazione pre-fermentativa a freddo sulla qualità dei vini rossi Perricone e Nerello Mascalese. 9° Ciseta, 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 *Saccharomyces 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.

Verzera, M. Ziino, **A. Scacco**, C.M. Lanza, A. Mazzaglia, V. Romeo, C. Conurso (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. Conurso, 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 Taro.

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. *Vignevini*, 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. 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 2004.

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. Sensory evaluation of appellation “Etna” wine by trained panelists. 7th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research in Food Science and Technology. Alghero, 19-21 settembre 2002.

A. Scacco. 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 2001

A. Scacco, C.M. Lanza, F. Tomaselli, V. Corte, D. Oliva, V. Melia. 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 2001.

A. Scacco, C. Restuccia, F. Tomaselli, P. Giudici. 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 2000.

R. Acquaviva, A. Russo, G. Galvano, **A. Scacco**, F. Bonina, A. Vanella (2000). Cyanidin and cyanidin 3-O- β -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. Il governo dell'acidità titolabile e reale dei vini meridionali con mezzi biologici. 6° Enosimposio Sicilia, Taormina, 8 -11 luglio 1999.