

Raffaele Sacchi

Nato a Salerno nel 1962, dal 2005 è professore ordinario di 'Scienza e Tecnologia dei Prodotti Agro-Alimentari' (AGR/15) presso il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II (Portici, Napoli) dove insegna 'Industrie Agrarie' (12 CFU), 'Mediterranean Diet Products and Ingredients' (6 CFU) e 'Laboratorio di Gastronomia Mediterranea' (20 CFU). Dal 2013 è responsabile della Sezione di 'Scienza e Tecnologia degli Alimenti'. Dal 2021 è coordinatore del corso di laurea in 'Scienze Gastronomiche Mediterranee' (SGM) presso lo stesso Dipartimento. Dal 2019 al 2024 ha insegnato 'Food Technology' nel Corso di Laurea in 'Hospitality Management' presso il Dipartimento di Economia della Federico II. Dal 2022, inoltre, tiene il corso di 'Laboratorio di Gastronomia Mediterranea' nell'ambito del corso di laurea in SGM attivato presso il Polo Universitario Penitenziario (PUP) di Secondigliano (NA).

Socio fondatore della SISTAL, *Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari*, e componente del suo primo consiglio direttivo, è anche membro della *Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse* (SISSG), della *Euro-Feed-Lipid, european federation for the science and technology of lipids*, (Frankfurt, Germany) e della *Società di Orto-Frutticoltura Italiana* (SOI) - *Gruppo Olivo & Olio*. E' accademico ordinario dell'*Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio* (Spoleto, Perugia). Nel 1999, in qualità di esperto, è stato nominato dal Ministero delle Politiche Agricole, componente della *Commissione Metodi di Analisi (Sottocommissione per gli Oli e Grassi)* dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi (MiPAAF, Roma). Dal 2009 al 2014 è stato rappresentante della *Commissione consultiva per l'aggiornamento dei metodi ufficiali di analisi dei prodotti agroalimentari e delle sostanze di uso agrario e forestale - Sottocommissione Oli e grassi*. Dal 2004 al 2012 è stato componente del Consiglio direttivo della SISSG e della *SottoCommissione Oli Vegetali, Gruppo di lavoro "metodi di analisi"* del Ministero per l'Industria presso la Stazione Sperimentale per le Industrie degli Oli e Grassi (SSOG) di Milano. Dal 2009 al 2018 è stato rappresentante per l'Italia alla Commissione di aggiornamento dei metodi di analisi degli oli di oliva (Esperti Chimici) del Consiglio Oleicolo Internazionale (COI) di Madrid (Spagna). Nel 2021 è stato nominato 'Ambasciatore della Dieta Mediterranea nel mondo' dal Museo Vivente della Dieta mediterranea e dal Comune di Pollica (SA).

Dal 1987 svolge attività di ricerca sullo sviluppo di metodi analitici avanzati per il controllo della qualità dei prodotti agro-alimentari (in particolare dell'olio extra vergine di oliva), le innovazioni tecnologiche nei processi di produzione degli alimenti, le loro proprietà funzionali e sensoriali, la 'gastronomia molecolare Mediterranea'. Nella sua attività di ricerca ha sviluppato applicazioni innovative di tecniche analitiche avanzate (spettroscopia ^1H e ^{13}C -NMR, spettrometria di massa MALDI/TOF, LC/MS, SPME-GC/MS, naso elettronico) per lo studio di lipidi, dell'aroma e dei componenti biofenolici dell'oliva, dell'olio e di altri alimenti freschi e trasformati. Dal 1993 ad oggi è stato responsabile di 48 progetti di ricerca e trasferimento tecnologico nel settore delle industrie Agri-food a livello regionale, nazionale (MIUR, CNR, MIPAF, PRIN, PSR, etc) ed internazionale (UE-FLAIR, COST).

Dal 1993 ha curato l'allestimento del *Laboratorio di Ricerca sugli Oli e Grassi*, (LO&G) di cui è stato responsabile presso il Dipartimento di Scienza degli Alimenti, l'allestimento del *Laboratorio di Analisi Sensoriale* (Finanziato nel 1995 dalla CE nell'ambito dei programmi della Regione Campania per la caratterizzazione delle produzioni olearie campane) e l'attivazione, nel 1999, di un *Centro per la diffusione dell'innovazione tecnologica alle industrie olearie* (Sportello OLIO) che ha svolto attività di formazione e trasferimento tecnologico agli operatori della filiera olivicola dal 1998 al 2005 nell'ambito dei progetti CE di Miglioramento della qualità dell'olio di oliva in collaborazione con l'Assessorato Agricoltura della Regione Campania.

Dal 2005 al 2010 è stato responsabile scientifico del *Centro Ricerche per l'Industria Olearia* (CRIOL) presso gli Oleifici Mataluni (Montesarchio, Benevento). Dal 2011 al 2014 ha coordinato il Progetto OMEGA (*Olive oil and MEDITERRANEAN GAstronomy*) cofinanziato dalla Regione Campania e dal COI di Madrid, in collaborazione con 8 centri di ricerca Mediterranei (Spagna, Grecia, Francia, Marocco, Egitto). Dal 2018 al 2021 ha coordinato il progetto nazionale AGER 2 "COMPETITIVE", finanziato dalla Fondazione Cariplo (Milano), sulle proprietà nutrizionali degli oli extra vergini di oliva e la diffusione dell'utilizzazione dei 'claims salutistici' EFSA. Dal 2021 al 2024 ha partecipato ai progetti PSR 'Nobili Cilentani' e 'Box Narrante'.

E' autore di oltre 320 pubblicazioni scientifiche su riviste nazionali ed internazionali, libri e atti di congressi (H-Index 40, Citations: 4.900). **Orcid: 0000-0002-1040-0361.**