

Evento organizzato con la collaborazione del **Centro Interdipartimentale "Cibo in salute: Nutraceutica, nutrigenomica, microbiota intestinale, agricoltura e benessere sociale"**- Università degli studi Aldo Moro- Bari



Comitato organizzatore: Prof.ssa Corbo Filomena, Prof.ssa Clodoveo Maria Lisa

Comitato Scientifico Centro Cibo in salute: proff. Corbo Filomena, Clodoveo Maria Lisa, Leonetti Francesco, Sabbà Carlo, Moschetta Antonio, De Angelis Maria, Ricciardi Luigi, Peragine Vito, Mazzitelli Dante, Gadaleta Giuseppina, Lavarra Caterina, Pisano Isabella, Tamma Grazia, Perla Loredana, Massaro Stefania, Giorgino Francesco, Gesualdo Loreto

Comitato tecnico scientifico per le attività di contrasto alla Xylella Regione Puglia

**GLI INCONTRI SI TERRANNO IN OCCASIONE DI ENOLIEXPO
PRESSO LO STAND REGIONE PUGLIA: B25 – C30
NUOVO PADIGLIONE FIERA DEL LEVANTE**

Giovedì 7 Marzo 2024

h. 9,30 – 10,15

Dai polifenoli dell'extravergine a prodotti nutraceutici e cosmeceutici

Relatrice: Dott.ssa Tardugno Roberta,
Ricercatrice Dipartimento Farmacia-Scienze del Farmaco - UNIBA

h. 10,30 – 11,30

Vino: fa bene o fa male? il dilemma del bevitore di vino tra scienza, tradizione e dieta mediterranea.

Dott. Roberta Zupo
Dottoranda Dipartimento Interdisciplinare di Medicina - UNIBA

h. 12,00 – 13,00

***Alle radici del modello di alimentazione mediterranea.
Il vino e l'olio tra antichità e Medioevo***

Prof.ssa Gadaleta Giuseppina
Prof.ssa Associato di Archeologia classica Dipartimento di Ricerca e
Innovazione Umanistica UNIBA
Dott. Maraschi Andrea

Professore a contratto Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Università di Bologna

h. 15,00 – 15,30

***Alimentazione e salute: focus sulla etichettatura
FOP (Front of Package) e ricadute sui prodotti Made in Italy***

Prof.ssa Clodoveo Maria Lisa

Prof.ssa Associato di Tecnologie Alimentari Dipartimento Interdisciplinare di Medicina - UNIBA

h. 15,45 – 16,15

NMR: uno strumento al servizio del settore oleario

Prof. Fanizzi Francesco Paolo

Prof. Ordinario di Chimica Generale e Inorganica Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche e Ambientali, Università del Salento

h. 16,30 – 17.,00

Azione benefica di un estratto ottenuto dalle acque di vegetazione dell'olio su danno renale indotto dalla tossina uremica p-cresol: coinvolgimento dell'acqua gliceroporina AQP7

Prof.ssa Tamma Grazia

Prof.ssa Associato Dipartimento di Bioscienze, Biotecnologie e Ambiente UNIBA

Venerdì 8 Marzo 2024

h. 10,00 – 11,00

Il turismo del benessere può valorizzare le produzioni agroalimentari pugliesi?

Dott. Fabio Castellana

Dottorando Dipartimento Interdisciplinare di Medicina UNIBA

h. 11,00 – 12,00

***Il Mastro Oleario produce l'olio extravergine artigianale:
perché non riconoscere una nuova categoria merceologica?***

Prof.ssa Clodoveo Maria Lisa

Prof.ssa Associato di Tecnologie Alimentari Dipartimento Interdisciplinare di Medicina - UNIBA

h. 13,00 – 14,00

IGP Olio di Puglia tra garanzia e opportunità

Dott.ssa Di Martino Maria Francesca

Presidente Consorzio IGP Puglia

h. 14,00 – 15,00

La formazione birraria in Puglia

Dott. Giuseppe Maggi

Direttore Tecnico Fondazione ITS Academy Agroalimentare Puglia Comitato di Progettazione

Dott.ssa Paola Sorrentino

Mastro Birraria e Referente Fondazione ITS Academy Agroalimentare Puglia Comitato di Progettazione

Percorso di formazione Mastro Birraio

Prof. Pasquale Filannino

Università di Bari, Dipartimento del Suolo, della Pianta e degli Alimenti

Referente Fondazione ITS Academy Agroalimentare Puglia

Comitato di Progettazione Percorso di Formazione Mastro Birraio

h. 15,00 – 15,45

Olio extravergine di oliva ricco di polifenoli: il grasso che riduce l'obesità nei bambini

Prof.ssa Faienza Maria Felicia

Prof.ssa Associato di Pediatria Dipartimento di Medicina di Precisione, Rigenerativa e Area Ionica UNIBA

h. 16,45 – 17,15

Anche una viticoltura "elettrica" per il prossimo futuro

Prof. Ferrara Giuseppe

Prof. Associato Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta, degli Alimenti

Sabato 9 Marzo 2024

h. 9,30 – 10,30

La nutrigenomica dell'olio EVO

Dott.ssa Marica Cariello

Ricercatrice Dipartimento Interdisciplinare di Medicina UNIBA

h. 10,30 – 11,30

Premio Mastro d'oro

Moderatore Dott. Marasciulo Alfredo

Capo Panel Università degli Studi Aldo Moro Bari

Intervento Regione e Ministero

h. 12,00 – 12,45

Xylella: lo stato dell'arte

Dott. Boscia Donato

Dirigente di Ricerca CNR Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante

Dott.ssa Saponari Maria

Primo Ricercatore CNR Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante

h. 14,00 – 15,00

Il turismo brassicolo in Puglia, itinerari e percorsi, esperienze e degustazioni

Aristodemo Pellegrino

Unionbirrai Beer Tasters per Puglia e Basilicata, Ideatore *Sulle Vie della birra – I luoghi, le storie*

Referente di Birra Artigianale di Puglia

h. 15,00 – 16,00

Il vino nuoce gravemente alla salute? Opinioni a confronto

Prof. Giovanni De Pergola

Direttore Centro di Nutrizione Clinica per la Ricerca e la Cura dell'Obesità e delle Malattie del Metabolismo,

IRCCS de Bellis, Catellana Grotte (Bari)

h. 16,15 – 17,00

Vino convenzionale o vino naturale?

Dott. Leonardo Palumbo

Enologo Direttore tecnico presso cantine Torrento