

**Tutti gli incontri si terranno presso  
STAND REGIONE PUGLIA D38-C37**

Evento organizzato con la collaborazione del Centro Interdipartimentale Cibo in salute:  
Nutraceutica, nutrigenomica, microbiota intestinale, agricoltura e benessere sociale



**Comitato Scientifico Centro Cibo in salute:** proff. Corbo Filomena, 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 organizzatore:** Prof.ssa Corbo Filomena, Prof.ssa Clodoveo Maria Lisa, Prof.ssa Montemurro Cinzia

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

**Giovedì 10 Marzo 2022**

**9.30-10.15**

Titolo: **Dai polifenoli dell'extravergine a prodotti nutraceutici e cosmeceutici**

Relatrice: Dott.ssa Muraglia Marilena

**10.30-11.30**

Titolo: **Vino, Processi di Vinificazione in cantina e strategie di economia circolare nel settore vitivinicolo**

Relatore: Dott. Crupi Pasquale

**12.00-13.30**

**Premio Mastro d'oro**

Intervento Regione e Ministero

**15.00-15.30**

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

Relatrice: Prof.ssa Clodoveo Maria Lisa

**15.45-16.15**

Titolo: **Dieta Mediterranea e Olio di oliva**

Relatrice: prof.ssa Corbo Filomena

**16.30-17.00**

Titolo: **Sostenibilità ed efficienza energetica delle produzioni agroalimentari**

Relatore: Dott. Bratta Giuseppe

**Venerdì 11 Marzo 2022**

**9.30-10.30**

Titolo: **Valorizzazione energetica dei sottoprodotti della filiera dell'extravergine**

Relatore: Prof. Amirante Riccardo

**10.45-11.30**

Titolo: **Vino e Processi di Vinificazione in cantina e strategie di economia circolare nel settore vitivinicolo**

Relatore: Dott. Crupi Pasquale

**12.00-12.30**

Titolo: **Impianti oleari tra tradizione e innovazione**

Relatore: Prof.ssa Clodoveo Maria Lisa

**15.00-15.45**

Titolo: **Un vaccino per amico: Il Mastro Oleario**

Relatore: Giampaolo Sodano

**16.00-16.30**

Titolo: **Ulivo e Vite quale patrimonio della nostra dieta mediterranea: meccanismi di azione di fitocomposti di origine vegetale**

Relatore: Prof.ssa Tamma Grazia

**16.45-17.15**

Titolo: **Olio di oliva e salute: dall'Antica Grecia ai giorni nostri, elisir di lunga vita**

Relatori: Dott. Larocca Lorenzo

**Sabato 12 Marzo 2022**

**9.30-10.30**

Titolo: **Più resa, salute, gusto e sostenibilità: gli ultrasuoni in frantoio**

Relatrice: Prof.ssa Clodoveo Maria Lisa

**10.45-11.30**

Titolo: **L'olio come "fondo" di cottura e "fondamento" di cultura**

Relatori: Prof.ssa Gadaleta Giuseppina e dott. Maraschi Andrea

**12.00-12.45**

Titolo: **Strategie per la transizione della filiera olearia verso un'economia circolare**

Relatore: Dott. Giannoccaro Giacomo

**13.00-13.30**

Titolo: **La bioeconomia nel settore agrifood**

Relatrice: dott.ssa Elvira Tarsitano

**15.00 -16.00**

Titolo: **L'analisi del DNA: uno strumento di valorizzazione della biodiversità olivicola e vitivinicola**

Relatrice: Prof.ssa Montemurro Cinzia

**16.00-17.00**

Titolo: **Tecniche NMR per la tracciabilità della filiera olearia: stato dell'arte**

Relatore: Prof. Fanizzi Francesco Paolo