

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

Giovedì 7 Marzo 2024

Venerdì 8 Marzo 2024

Sabato 9 Marzo 2024

9,30 - 10,15

Dai polifenoli dell'extravergine a prodotti nutraceutici e cosmeceutici

Dott.ssa Tardugno Roberta - UNIBA

10,30 - 11,30

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

Dott.ssa Zupo Roberta - UNIBA

12,00 - 13,00

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

Prof.ssa Gadaleta Giuseppina - UNIBA
Dott. Maraschi Andrea - UNIBO

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 - UNIBA

15,45 - 16,15

NMR: uno strumento al servizio del settore oleario

Prof. Fanizzi Francesco Paolo - UNISALENTO

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 - UNIBA

10,00 - 11,00

Il turismo del benessere può valorizzare le produzioni agroalimentari pugliesi?

Dott. Castellana Fabio - UNIBA

11,00 - 12,00

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

Prof.ssa Clodoveo Maria Lisa - UNIBA

13,00 - 14,00

IGP Olio di Puglia tra garanzia e opportunità

Dott.ssa Di Martino Maria Francesca - CONSORZIO IPG PUGLIA

14,00 - 15,00

La formazione birraria in Puglia

Dott. Maggi Giuseppe - ITS Academy
Dott.ssa Sorrentino Paola - ITS Academy
Prof. Filannino Pasquale - UNIBA

15,00 - 15,45

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

Prof.ssa Faienza Maria Felicia - UNIBA

16,45 - 17,15

Anche una viticoltura "elettrica" per il prossimo futuro

Prof. Ferrara Giuseppe - UNIBA

9,30 - 10,30

La nutrigenomica dell'olio EVO

Dott.ssa Cariello Marica - UNIBA

10,30 - 11,30

Premio Mastro d'oro

Modera
Dott. Marasciulo Alfredo - UNIBA
Interviene
Regione e Ministero

12,00 - 12,45

Xylella: lo stato dell'arte

Dott. Boscia Donato - CNR
Dott.ssa Saponari Maria - CNR

14,00 - 15,00

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

Dott. Pellegrino Aristodemo - UNIONBIRRAI

15,00 - 16,00

Il vino nuoce gravemente alla salute? Opinioni a confronto

Prof. De Pergola Giovanni - IRCCS

16,15 - 17,00

Vino convenzionale o vino naturale?

Dott. Palumbo Leonardo - CANTINE TORREVENTO