

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

