



IN COLLABORAZIONE CON



REGIONE
LAZIO

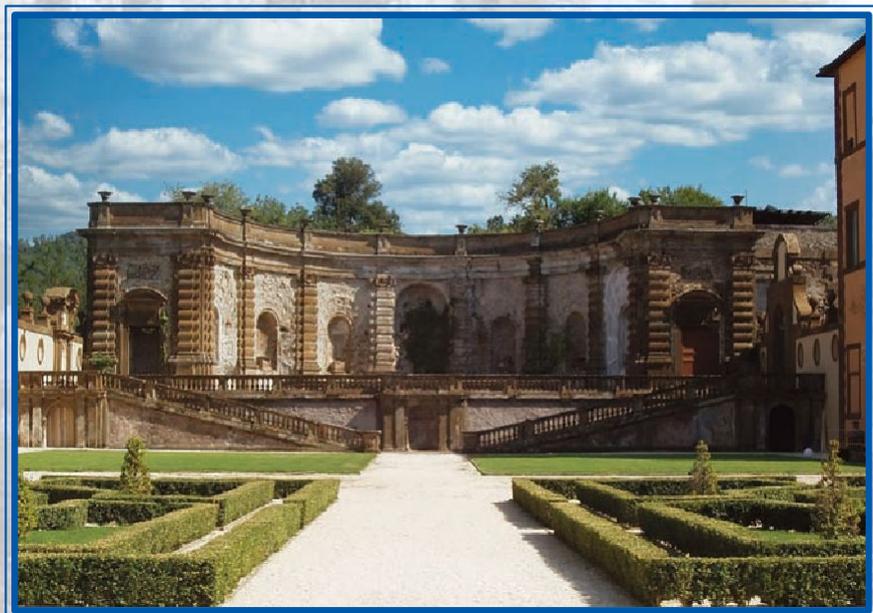
ARSIAL

Agenzia Regionale
per lo Sviluppo e l'Innovazione
dell'Agricoltura del Lazio

Cultura del Cibo, Benessere e Cucina Naturale

20 giugno 2022

Villa Mondragone - Via Frascati, 51
00078 Monte Porzio Catone (Roma)



Presidente: Annalisa Noce

RAZIONALE SCIENTIFICO

Oggi le scelte alimentari non sono solo importanti per la tutela della salute e la prevenzione di patologie correlate all'invecchiamento, tra cui quelle cronico-degenerative non-trasmissibili (**PCDNT**), ma rappresentano anche una possibile terapia adiuvante per la loro gestione clinica.

Uno stile di vita salutare, caratterizzato da una corretta alimentazione, basata sui principi della **dieta Mediterranea**, associata ad una **attività fisica** costante prevede sia nuove strategie di comunicazione con la popolazione generale, nelle varie fasce d'età, sia un approccio olistico per le PCDNT. Inoltre, è divenuta fondamentale una moderna ed economicamente valida sensibilizzazione, volta alla valorizzazione della biodiversità, all'uso sostenibile dei territori, usufruendo anche di specialità alimentari tradizionali e territoriali, di ricette tipiche e di culture enogastronomiche della **Regione Lazio**. La realizzazione di tali **modelli di economia circolare** permette lo sviluppo di attività rivolte al benessere e alla salute dell'uomo, dell'animale e dell'ambiente, e la valorizzazione del turismo socio-culturale.

PROGRAMMA

Ore 9.30 Registrazione dei partecipanti

Ore 9.45 Apertura lavori – coffee break

Ore 10.00 Saluti Istituzionali

Prof. Nicola Di Daniele- *Direttore Dipartimento Scienze Mediche del Policlinico Universitario Tor Vergata*

Prof. Antonino De Lorenzo- *Direttore della Nutrizione Clinica dell'Università di Roma Tor Vergata*

Dott. Mario Ciarla- *Presidente ARSIAL, Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio*

Prof. Attilio Parisi- *Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Roma Foro Italico*

Dott.ssa Enrica Onorati- *Assessora all'Agricoltura, Foreste, Promozione della Filiera della Cultura del Cibo; Pari Opportunità della Regione Lazio*

On. Dott. Daniele Leodori- *Vicepresidente della Giunta Regionale e Assessore Programmazione Economica, Bilancio, Demanio e Patrimonio della Regione Lazio*

Prof. Orazio Schillaci- *Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Roma Tor Vergata*

PRIMA SESSIONE: *Aspetti biomedici del progetto*
“Cultura del Cibo, Benessere e Cucina Naturale”

Moderatori: Nicola Di Daniele, Roberta Bernini

Ore 11.00 – 11.30 *Ruolo dell'attività fisica adattata nelle patologie cronico-degenerative non trasmissibili*
Attilio Parisi

Ore 11.30 – 12.00 *Impatto dei composti polari minori dell'olio extra vergine d'oliva nelle patologie cronico-degenerative non trasmissibili*
Annalisa Noce

Ore 12.00 – 12.30 *Benefici dei composti naturali bioattivi nelle patologie del cavo orale*
Patrizio Bollero-Michele Basilicata

Ore 12.30 – 12.45 *Discussione Prima Sessione*

Ore 12.45 – 13.10 *Ricordo della Prof.ssa Annalisa Romani a cura di Flavia Franconi*

Ore 13.15 – 14.15 *Light Lunch*

SECONDA SESSIONE: *Aspetti biomedici del progetto*
“Cultura del Cibo, Benessere e Cucina Naturale”

Moderatori: *Valentina Rovella, Patrizia Pinelli*

- Ore 14.15 – 14.45** *Scopi ed obiettivi principali del progetto “Cultura del Cibo, Benessere e Cucina Naturale”*
Giulia Marrone
- Ore 14.45 – 15.15** *“Molecole bioattive presenti negli alimenti tipici della dieta Mediterranea”*
Roberta Bernini
- Ore 15.15 – 15.45** *“Valorizzazione di matrici vegetali come ingredienti innovativi per la formulazione di alimenti a carattere funzionale. Il caso studio Olea europaea”*
Silvia Urciuoli
- Ore 15.45 – 16.15** *“Valorizzazione di matrici vegetali come ingredienti innovativi per la formulazione di alimenti a carattere funzionale. Il caso studio Actinidia”*
Margherita Campo
- Ore 16.15 – 16.30** **Discussione Seconda Sessione**

TERZA SESSIONE: *Aspetti biochimici e di genere del progetto “Cultura del Cibo, Benessere e Cucina Naturale”*

Moderatori: Annalisa Noce, Attilio Parisi

Ore 16.30 – 17.00 *“Determinazione quali-quantitativa dei composti polari minori dell’olio extra vergine di oliva mediante spettroscopia neutronica e Raman”*
Roberto Senesi

Ore 17.00 – 17.30 *“Un menù per lei e un menù per lui”*
Flavia Franconi

Ore 17.30 – 17.45 **Discussione Terza Sessione**

Ore 17.45 – 18.00 **Conclusione Lavori**

ELENCO MODERATORI E RELATORI

Dott. Michele Basilicata- Università degli Studi di Roma Tor Vergata

Prof.ssa Roberta Bernini- Università degli Studi della Tuscia

Prof. Patrizio Bollero- Università degli Studi di Roma Tor Vergata

Dott.ssa Margherita Campo - Università degli Studi di Firenze

Prof. Nicola Di Daniele - Direttore Dipartimento Scienze Mediche –
Università degli Studi di Roma Tor Vergata

Prof.ssa Flavia Franconi - Laboratorio Nazionale di Farmacologia e
Medicina di Genere

Dott.ssa Giulia Marrone - Università degli Studi di Roma Tor Vergata

Prof.ssa Annalisa Noce - Università degli Studi di Roma Tor Vergata

Prof. Attilio Parisi - Magnifico Rettore Università degli Studi di Roma Foro
Italico

Prof.ssa Patrizia Pinelli - Università degli Studi di Firenze

Prof.ssa Valentina Rovella - Università degli Studi di Roma Tor Vergata

Prof. Roberto Senesi - Università degli Studi di Roma Tor Vergata

Dott.ssa Silvia Urciuoli - Università degli Studi di Firenze

INFORMAZIONI GENERALI

Sede del Corso

Centro Congressi e Rappresentanza

Villa Mondragone - Via Frascati, 51
00078 Monte Porzio Catone (Roma)

Presidente

Annalisa Noce

Modalità di Partecipazione

La partecipazione non prevede quota di iscrizione.

È previsto un numero massimo di 100 partecipanti a cui verrà rilasciato l'attestato di partecipazione.
