

**“Cultura del Cibo, Benessere e Cucina Naturale”, Villa Mondragone - Via Frascati, 51 00078 Monte Porzio Catone (Roma), 20 giugno 2022. Presidente: Annalisa Noce**



**Ore 9.30** Registrazione dei partecipanti

**Ore 9.45** Apertura lavori – Coffee break

**Ore 10.00** Saluti Istituzionali- Prof Nicola Di Daniele, Prof. Antonino De Lorenzo, Dott. Mario Ciarla, Prof. Attilio Parisi, Dott.ssa Enrica Onorati, On. Dott. Daniele Leodori, Prof. Orazio Schillaci

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 cronicodegenerative non trasmissibili - **Attilio Parisi**

**Ore 11.30- 12.00** Impatto dei composti polari minori dell’olio extra vergine d’oliva nelle patologie cronicodegenerative 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 12.45-13.15** 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

Registrazione gratuita presso la sede congressuale

Rilascio di attestato di partecipazione