

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA: UN PILASTRO DELLA NUTRIZIONE SOSTENIBILE



30 Maggio 2024 ore 9,30-14,30



Università di Firenze
Polo Scientifico Sesto Fiorentino

PROGRAMMA

9,00-9,30 Accoglienza e registrazione (Aula D4-E. Calabresi)

Saluti e introduzione

- 9.30-9.45** Prof Marco Pierini
prorettore al Trasferimento tecnologico, attività culturali e impatto sociale dell'Ateneo di Fi.
- 9.45-10.00** Prof. Filippo Randelli
referente per l'Ateneo di Firenze nella rete RUS (Rete degli Atenei per lo Sviluppo sostenibile).
- 10.00-10.15** Dr Bruno Seabra, Presidente Istituto Nutrizionale Carapelli, Fondazione ETS

Relazioni

- 10.15-10.30** L'olio extra vergine di oliva come nutraceutico
Prof.ssa Nadia Mulinacci, Ateneo di Firenze e Comitato Scientifico dell'Ist. Nutrizionale Carapelli
- 10.30-10.45** A tavola come si può ridurre il rischio di diabete?
Prof. Gabriele Riccardi, Comitato Scientifico dell'Istituto Nutrizionale Carapelli.
- 10.45-11.00** La sostenibilità della filiera oleicolo-olearia
Prof. Alessandro Parenti, Ateneo di Firenze
- 11.00-11.15** Il contributo dell'Università di Firenze alla sostenibilità del settore oleicolo-oleario:
il caso del progetto Montespertolio - Prof.ssa Valentina Canuti, Ateneo di Firenze.
- 11.15-11.30** - Il contributo dell'Università di Firenze alla sostenibilità del settore oleicolo-oleario:
il caso del progetto Monitoil - Dr. Carlotta Breschi, Ateneo di Firenze

Break sostenibile

11.30 -14.30 Aperitivo con "Pane e Olio" a cura dell'Istituto Nutrizionale Carapelli nel prato antistante l'Aula D4 e visita agli allestimenti informativi Istituto Nutrizionale Carapelli, DAGRI-NEUROFARBA e CNR-IFAC, Corso Laurea Scienze Alimentazione, presso loggiato del Dipartimento di Chimica Ugo Schiff.

Sessione dedicata all'Istituto di Istruzione Statale Superiore A.M. Enriques Agnoletti

14,30-17,30 Esperienze di laboratorio presso i locali della Scuola con i ricercatori dell'Ateneo di Firenze e gli studenti dell'istituto.