

ORGANIZZATO DA:



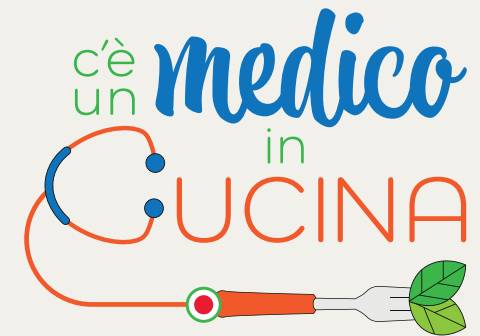
MEDIA PARTNER:



CON IL PATROCINIO:



PARTNERS:

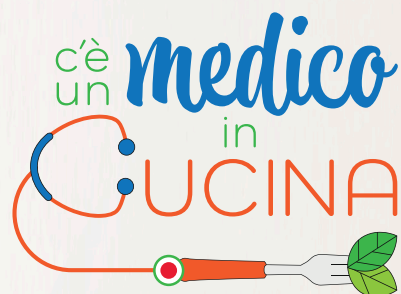


III^a EDIZIONE

ACQUAVIVA DELLE FONTI / CASAMASSIMA / CASTELLANETA

1-2-3 DICEMBRE 2022





III^a EDIZIONE

ACQUAVIVA DELLE FONTI / CASAMASSIMA / CASTELLANETA

1-2-3 DICEMBRE 2022



1 DICEMBRE

GIOVEDÌ

START 09.30

Sala Colafermina
**Comune di Acquaviva delle
Fonti (BA)**

Ore 9,30
SALUTI E INTRODUZIONE ALLA GIORNATA "C'È UN MEDICO IN CUCINA"

Introduce: **Daniele Di Fronzo**
Tipica Puglia

Donato Pentassuglia
Assessore Agricoltura Regione Puglia

Davide Carlucci
Sindaco di Acquaviva delle Fonti

Filomena Corbo
Centro Interdipartimentale Cibo in Salute, Università degli Studi di Bari

Vita Surico
Dirigente IISS Perrone, Castellaneta (Ta)

Ore 10.30
INIZIO INTERVENTI SCIENTIFICI

Centro interdipartimentale Cibo in salute: partner di successo
Relatrice: **prof.ssa Clodoveo Maria Lisa**
Dipartimento Interdisciplinare di Medicina Università degli Studi Aldo Moro Bari. Vice coordinatrice del Centro

Cibo è cultura: la storia insegna
Relatore: **dott. Maraschi Andrea**
Dipartimento di Ricerca e Innovazione Umanistica Università degli Studi Aldo Moro Bari.

Alimenti funzionali fermentati ed effetti benefici per la salute del consumatore

Relatrice: **Prof.ssa Calasso Maria**
Dipartimento di Scienze del suolo della pianta e degli alimenti Università degli Studi Aldo Moro Bari

Nutraceutici e Alimenti funzionali: Work in progress

Relatrice: **dott.ssa Muraglia Marilena**
Dipartimento di Farmacia-Scienze del Farmaco Università degli Studi Aldo Moro Bari

Coffee break

Ore 14.30
RIPRESA LAVORI

Tra la chimica e la cucina: la ricetta per stare bene

Relatore: **Prof. Niso Mauro**
Dipartimento di Farmacia-Scienze del Farmaco Università degli Studi Aldo Moro Bari e Food Blogger & Food Creator

Criteri per differenti approcci dietetici

Relatrice: **Prof. De Pergola**
prof Associato di Medicina Interna Uni-ba e Resp. Centro Nutrizione ricerca e cura dell'obesità e delle malattie del metabolismo IRCSS De Bellis di Castellaneta Grotte

Nutrigenomica e nutrigenetica: come ti accendo i geni

Relatrice: **dott.ssa De Santis Stefania**
Dipartimento di Farmacia-Scienze del Farmaco Università degli Studi Aldo Moro Bari

Made in Italy e Dieta mediterranea

Relatore: **dott. Crupi Pasquale**
Dipartimento Interdisciplinare di Medicina-Università degli Studi Aldo Moro Bari

2 DICEMBRE

VENERDÌ

START 10.30

Istituto Alberghiero Rosa
Luxemburg
Casamassima (BA)

Laboratori di Food Art e dei colori del cibo

In collaborazione con "Giocolibreria Matite Curiose" di Acquaviva delle Fonti (Ba)

3 DICEMBRE

SABATO

START 10.30

I.I.S.S. Mauro Perrone di
Castellaneta (TA)

III edizione del Concorso "C'è un medico in Cucina"

Coordinato dalle Chef Executive
Mariano D'Onghia

L'importanza delle tecniche di cottura. Dimostrazioni pratiche di laboratorio. Elaborazione delle ricette sulla base delle indicazioni medico-scientifiche.

Presentazione elaborati alla giuria.

A seguire consegna attestati di partecipazione.