



**SANA ALIMENTAZIONE E RINASCITA DELLE
COLTIVAZIONI ITALIANE D'ECCELLENZA ED ECOSOSTENIBILI
DI PIANTE AROMATICHE, FONTE DI OLI ESSENZIALI.
IL RUOLO DELLA CANAPA.
PIÙ QUALITÀ E MENO VELENI.**

Università di Modena e Reggio Emilia con la partecipazione di:

- Università degli Studi della Basilicata
- Università di Bari
- Università di Bologna
- Università Politecnica delle Marche
- Università del Molise
- Università di Napoli "Federico II"
- Università del Piemonte Orientale
- Università di Teramo
- Università di Torino
- Università di Udine
- Istituto Superiore di Sanità (ISS)
- Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR)
- Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura (CRA)

Società scientifica promotrice: **SIROE**



Auditorium Palazzo Italia, 26 luglio 2015

Programma attività

10,30-13,30

Rinascita delle coltivazioni Italiane: più qualità e meno veleni (introduzione e moderazione a cura di **Sebastiano Delfine e Giovanni Appendino**)

- **CANAPA COME RISORSA ALIMENTARE**
 - o **Alberto Capatti, Gabriella Morini:** *"Gli utilizzi alimentari della canapa"*
 - o **Francesco Visioli:** *"I semi di canapa come fonte di acidi grassi essenziali"*
 - o **Stefano Amaducci:** *"Eccellenza canapicola italiana"*
 - o **Gianpaolo Grassi:** *"La canapa: una risorsa versatile"*
- **LE PIANTE AROMATICHE COME TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ E DELLE PRODUZIONI AGRARIE DI QUALITÀ**
 - o **Marco Michelozzi:** *"Oli essenziali nella difesa chimica delle piante contro l'attacco di parassiti"*
 - o **Gianfranco Romanazzi, Erica Feliziani:** *"Uso di oli essenziali e sostanze naturali nella protezione dei prodotti ortofrutticoli in pre e postraccolta"*
 - o **Nicola Sante Iacobellis:** *"Oli essenziali nella disinfezione delle sementi nelle produzioni agrarie"*
 - o **Maria Grazia Bellardi:** *"Monarda: pianta dalle mille virtù"*
 - o **Patrizia Rubiolo, Franco Chialva:** *"Qualità degli oli essenziali"*

14,30-17,30

Alimentazione e salute (introduzione e moderazione a cura di **Stefania Benvenuti**)

- **OLI ESSENZIALI COME CONSERVANTI ALIMENTARI**
 - o **Antonello Paparella, Annalisa Serio:** *"Oli essenziali nel piatto: solo gusto o qualcosa di più?"*
 - o **Filomena Corbo, Brigida Schiavone:** *"Caffè scienza: quando la medicina è servita in tavola"*
- **IMPIEGO DEGLI OLI ESSENZIALI NELL'ALLEVAMENTO ANIMALE**
 - o **Viola Calabrò, Alessandra Pollice:** *"Come le piante possono influenzare l'espressione dei geni e la nostra salute?"*
 - o **Federico Infascelli, Pietro Lombardi:** *"Diamo una mano a diminuire il metano"*
 - o **Maurizio Scozzoli:** *"Benessere e salute degli animali con gli oli essenziali"*

Benessere e Prospettive in medicina (introduzione e moderazione a cura di **Antonio Scafuri**)

- o **Vivian Tullio:** *"Buoni e cattivi: i microbi, gli invisibili intorno a noi"*
- o **Francesca Mondello, Maura Di Vito:** *"Benessere e salute con un formidabile antisettico naturale: il Tea Tree Oil"*
- o **Annarita Stringaro:** *"La prevenzione oncologica sulla nostra tavola"*
- o **Hedayat Bouzari:** *"Oli essenziali e tumori: rischi e vantaggi"*