



IL VALORE SALUTISTICO DEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA

PALERMO, 22 DICEMBRE 2022, ORE 9:00
AULA MAGNA G.P. BALLATORE,
DIPARTIMENTO SAAF - EDIFICIO 4
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

graphic Stefano Lo Voi



Università
degli Studi
di Palermo



SAAF 80
DIPARTIMENTO
SCIENZE
AGRIE
ALIMENTARI
FORESTALI
1942
2022



Coordinato il Progetto dal Prof. Marco Iannelli, Nazionale Ricerca e Sviluppo (N. 27800001)



UNIONE EUROPEA
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale



Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca



Unione Europea



REPUBBLICA ITALIANA



PON
RICERCA
E INNOVAZIONE



REGIONE SICILIA



FESR
SICILIA 2014-2020



FEDERAZIONE ORDINI
DEI DOTTORI AGRONOMI
E DEI DOTTORI FORESTALI
SICILIA

Ministero della Giustizia

9.00: Indirizzi di Salute

Prof. Massimo Midiri, Rettore Università degli Studi di Palermo
Prof. Marcello Ciaccio, Presidente Scuola Medicina e Chirurgia, Università degli Studi di Palermo
Prof. Tiziano Caruso, Direttore Dipartimento SAAF, Università degli Studi di Palermo
Prof. Antonio Carroccio, Direttore Dipartimento PROMISE, Università degli Studi di Palermo

PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E MERCATO DEGLI OLI SALUTISTICI

Moderata Prof. Pietro Columba, Coordinatore C.I.
Produzione e Tecnologie Agrarie Dipartimento SAAF, UniPa

9.30

**Gli oli monovarietali siciliani:
composizione chimica, caratteristiche organolettiche e proprietà salutistiche**
Prof. Tiziano Caruso, SAAF, UniPa

9.50

Prospettive di mercato degli oli salutistici
Prof. Filippo Sgroi, SAAF, UniPa

10.10

**Innovazioni nelle tecnologie di estrazione degli oli extravergini
per la salvaguardia dei composti nutraceutici e della qualità sensoriale**
Prof. Onofrio Corona, SAAF, UniPa

10.30

Certificazione degli oli a marchio DOP e IGP
Dott. Dario Cartabellotta, Dirigente Generale Dipartimento dell'Agricoltura, Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea, Regione Siciliana

10.50

**Dalla coltivazione alla commercializzazione:
l'esperienza centenaria dell'oleificio Barbera**
Manfredi Barbera, Barbera & Figli S.p.A.



Dibattito



EFFETTI DELL'EVOO SU MALATTIE CRONICO-DEGENERATIVE E PATOLOGIE A LARGA PREVALENZA

Modera Prof. Mario Barbagallo,
Direttore Dipartimento Assistenziale Integrato di Medicina, AOUP "P. Giaccone"

11.30

**Caratterizzazione chimica degli oli di oliva extravergini tramite LC/HRMS
secondo il Regolamento (UE) n. 432/2012**

Prof. Giuseppe Avellone, Dipartimento STEBICEF, ATeN Center, UniPa

11.50

**Metodiche biomolecolari per lo studio degli effetti metabolici
dell'olio extravergine d'oliva**

Dott.ssa Alessandra Cusimano, IRIB, CNR, Palermo

12.10

**Effetti dell'EVOO sul metabolismo lipidico:
dati preliminari di un progetto europeo**

Dott.ssa Antonella Giammanco, Dipartimento PROMISE, UniPa

12.30

**Impatto dell'EVOO con proprietà salutistiche nel miglioramento dello stato di
salute globale e prevenzione del rischio cardiovascolare nella Sindrome Metabolica**

Dott. Aurelio Seidita, Dipartimento PROMISE, UniPa



Dibattito



Conclusioni



L'evento è valido per il riconoscimento di 1CFU, previa delibera del Consiglio di Corso di Studio, agli studenti iscritti nei CdS del Dipartimento che nell'ambito del piano di studi hanno "altre conoscenze utili all'inserimento nel modo del lavoro".

L'evento è valido per il riconoscimento dei CFP per i Dottorati Agronomi e i Dottorati Forestali iscritti all'albo.