

ORGANIZZATO DA



CON IL PATROCINIO DI



Comune di
Acquaviva delle Fonti



Comune di
Casamassima



CITTÀ METROPOLITANA DI BARI



REGIONE
PUGLIA

"Patrocino del Presidente
della Giunta Regionale,
concesso con Decreto
n° 322 del 16 settembre
2021"



REGIONE PUGLIA

Assessorato Cultura, Tutela e
Sviluppo delle Imprese Culturali,
Turismo, Sviluppo e Impresa
Turistica

"Patrocino concesso con disposizione n.
SP6/00153."

PARTNER



Ospedale
"Giovanni XXIII"



INSTITUTE OF NANOTECHNOLOGY



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO



REGIONE PUGLIA

a.r.t.i.

Agenzia regionale
per la tecnologia
e l'innovazione



CONFINDUSTRIA PUGLIA



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
Rosa Luxemburg
ISTITUTO PROFESSIONALE INDIRIZZO SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE - SERVIZI CULTURALI E DELLO SPETTACOLO
LICEO ARTISTICO INDIRIZZO GRAFICA E AUDIOVISIVO E MULTIMEDIALE - Sede Acquaviva
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - Sede Casamassima



CUORE DELLA PUGLIA
Italian Excellence



ISTITUTO ALTA
FORMAZIONE DEL
GUSTO ALIMENTARE
Alberobello (BA)
www.istitutoecceisa.it



MATARRESE



LENTICCHIA DI
ALTAMURA
IGP

Per info e prenotazioni
Tel. 320.3274086 | E-Mail: medicoincucina@tipicapuglia.com

c'è un medico
in CUCINA



DAL 7 AL 10
OTTOBRE 2021
ACQUAVIVA
DELLE FONTI
CASAMASSIMA



PRIMA AUTUMN SCHOOL

7 OTTOBRE | Comune di Acquaviva delle Fonti - Sala Colafemmina (BA)

h.9:00 **Saluti e introduzione alla giornata**

Davide Carlucci | Sindaco di Acquaviva delle Fonti
Giuseppe Nitti | Sindaco di Casamassima
Carmelo Rollo | LegaCoop Puglia
Pierluigi Lopalco | Assessore regionale alla Sanità
Sebastiano Leo | Assessore regionale all'istruzione
Introduce e modera Daniele di Fronzo | Tipica Puglia

h.10:00 **Interventi**

Vincenzo Lionetti | Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa
"Che cos'è la ristoceutica"
Filomena Corbo | Università di Bari
"Il centro Interdipartimentale Cibo in salute"
Vito Albino | Arti
"Il ruolo dell'innovazione tecnologica nella promozione dell'alimentazione salutistica"
Giuseppe Gigli | Cnr
"L'istituto nazionale di nanotecnologie e la ricerca in vitro sulle qualità salutistiche dei prodotti pugliesi"
Loreto Gesualdo | Preside della Facoltà di Medicina dell'Università degli Studi di Bari
Carlo Sabbà | Direttore Dipartimento interdisciplinare della Facoltà di Medicina

h.13:00 **Break**

h.15:00 **Interventi**

Giuseppe Baldassarre | Dottore in Geriatria presso Ospedale Miulli
"Vino e salute: un binomio possibile?"
Marialisa Clodoveo | Docente di Scienze e Tecnologie Alimentari
"La cucina di precisione : anello di congiunzione tra nutraceutica e nutrizione personalizzata"
Antonio Mazzocca | Docente di Patologia generale Università di Bari
"Estratti di piante eduli spontanee nella prevenzione e nel trattamento integrativo di alcune tipologie di tumori"
Antonio Moschetta | Docente universitario
Raffaele Palmirotta | Docente di Medicina di Laboratorio Università di Bari.
"La genetica del gusto".
Antonio Bufi | Chef
Utilizzatore di erbe, radici, ortaggi e tutto quello che la Terra può offrire

h.19:00 **Fine dei lavori e buffet**

DI NUTRACEUTICA/RISTOCEUTICA

8 OTTOBRE | Casamassima - Istituto Alberghiero Rosa Luxemburg (BA)

h.10:00 **Giornata di approfondimento scientifico rivolto agli studenti dell'Istituto**

Vincenzo Lionetti | Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa
Filomena Corbo | Università di Bari
Marialisa Clodoveo | Docente di Scienze e Tecnologie Alimentari

h.12:00 **Auditorium Istituto | Autumn School, concorso "C'è un medico in cucina"**

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

9 OTTOBRE | Acquaviva delle Fonti - Masseria del Panzo (BA)

h.20:00 **Cena con degustazione dei prodotti e consegna attestati "C'è un medico in cucina"**

Medici e docenti universitari prepareranno la cena insieme agli chef e agli alunni dell'Istituto Alberghiero Rosa Luxemburg sulla base delle ricette "create" durante il corso.

10 OTTOBRE | Comune di Acquaviva delle Fonti e Casamassima

Giornata Nazionale Borghi autentici d'Italia

h.9:00 - **Acquaviva delle Fonti** | P.zza dei Martiri

19:00 Il Cibo sostenibile. Serata di degustazione e dialoghi sul tema della salute alimentare.

h.9:30 - **Casamassima** | Masseria Villari

13:00 Visita alla Masseria, degustazione e promozione prodotti tipici del territorio.

