

Le spezie

Salute, alimentazione e ricerca

Auditorium CTO, Careggi, Firenze

08:30 - Registrazione

09:30 - Apertura dei lavori

Monica Calamai, Direttore Generale, Azienda Ospedaliero Universitaria Careggi Firenze

Introduzione alla giornata

Fabio Firenzuoli, Resp. CERFIT Centro di riferimento per la Fitoterapia, AOUC

Moderata: Carla Ghelardini, Presidente Corso di Laurea in Farmacia, Università di Firenze

10:00 - Dalle spezie alla terapia del dolore: un viaggio oceanico.

Pierangelo Geppetti, Direttore del Dipartimento di Scienze della Salute, Università di Firenze

10:20 - Saperi e sapori. Intersezioni tra medicina e cucina nel Medioevo

Donatella Lippi, Professore di Storia della Medicina, Università di Firenze

10:40 - Rosmarino: aromatico rimedio per la terapia del dolore

Lorenzo Di Cesare-Mannelli, Ricercatore Dipartimento NEUROFARBA, Università di Firenze

11.00 - Break

Moderata: Carla Massi, Il Messaggero, Roma

11:30 - Curcuma: la salute ha l'oro in bocca?

Angelo Siviero, Direttore Farmacia Meltias, Mira (Venezia)

11:50 - Antibiotici naturali: il potere degli oli "speziali"

Renato Fani, Professore di Genetica Dipartimento di Biologia, Università di Firenze

12:10 - La dieta mediterranea e le sue spezie nella prevenzione dei tumori

Francesco Sofi, Professore Associato di Scienze dell'Alimentazione, Università di Firenze

12:40 - Viaggio tra le spezie della vera cucina indiana

Giotti Singh, Chef Haveli Indian Restaurant, Firenze

13:30 Buffet con menu a tema

Moderata: Gerardo D'Amico, Giornalista RAI News 24, Roma

14:30 - Zafferano: un'antica risorsa per la mente

Tiziano Cantamessa, Erborista, Master in Fitoterapia, Torino

14:50 - Il potere nutraceutico delle spezie.

Valeria Severi, Nutrizionista, CERFIT

15:10 - Le spezie: il sapore del potere

Vittorio Mascherini, Dottore in Lingue e Civiltà d'Oriente, Firenze

15:30 - Esposizione con visite guidate alle spezie e piante esotiche e mediterranee

Mostra di piante e spezie organizzata in collaborazione con Orto botanico Università di Firenze,

Orto bioattivo, Adipa, Peperita e il Giardino delle Erbe di Casola Valsenio. Visite guidate da

Marina Clauser, Sauro Biffi e Andrea Battista.

17:00 - Conclusione e rilascio attestati di partecipazione agli iscritti.



**24
NOV
2017**

La frequenza al seminario dà diritto a **1 CFU** per tutti gli studenti dei Corsi di Studio in Farmacia e Scienze dell'Alimentazione!

Ingresso Libero | Iscrizione Gratuita e Obbligatoria

Per iscriversi, inviare una mail a eugenia.gallo@unifi.it entro e non oltre il prossimo 20.11.2017

Segreteria scientifica: dott. F. Firenzuoli

Segreteria organizzativa: dott.ssa E. Gallo