

Convegno Nazionale

CACAO & CIOCCOLATO

Dolcezze per la salute

Firenze, 14 Dicembre 2019

Auditorium CTO, CAREGGI



Promosso dal CERFIT (Direttore Fabio Firenzuoli),
Centro di Ricerca e Innovazione in Fitoterapia e Medicina Integrata, AOU Careggi,
il convegno è aperto a professionisti/operatori sanitari e del settore,
studenti discipline biomediche, pazienti e cittadinanza.
Iscrizione gratuita, online, nel sito web www.aou-careggi.toscana.it
(>Formazione > Corsi e Convegni). Info su www.cerfit.org
Crediti ECM. CFU per studenti universitari. Attestato di frequenza.
Esposizione di Aziende e maestri cioccolatai... Degustazioni...

08:00 - Registrazione

08:30 - 10:30 Welcome coffee

09:30 - Saluto delle Autorità, Lucia Turco, DS AOU Careggi

Introduzione alla giornata, Fabio Firenzuoli, CERFIT

Prima Sessione

Moderatore Gian Franco Gensini

Coordinatore Commissione Linee Guida, Regione Toscana

09:45 - La cioccolata si confessa: storia semiseria del cibo degli dei. La compagnia delle seggiole. Testo di Donatella Lippi

10:15 - Amari e neri: i semi preziosi del frutto dorato
Lorenzo Di Cesare Mannelli, Università di Firenze

10:30 - Il cioccolato piace al cuore
Francesco Sofi, Università di Firenze

10:45 - Ho in mente il cioccolato...
Giacchino Calapai, Università di Messina

Discussione

Seconda Sessione

Moderatore: Paola Emilia Cicerone, Giornalista

11:45 - Cacao e sport: combinazione vincente
Laura Stefani, Medicina dello sport, AOU Careggi

12:00 - Gravidanza e bambini: il dolce-amaro del cioccolato
Alfredo Vannacci, Università di Firenze

12:15 - Cacao biotech: il futuro del cioccolato?
Valentina Maggini, CERFIT, AOU Careggi

12:30 - Storia e tecnica del camaleonte della cucina
Guido Mori, Master Arti e scienze culinarie, IUL, Firenze

Discussione

13:00 - Lunch

14:00 SESSIONE POSTER

Moderatore: Eugenia Gallo, Francesco Sivelli

Terza Sessione

Moderatore: Mariella Di Stefano, MC Toscana

14:30 - Il mercato degli integratori di cacao: classi funzionali e possibili criticità

Massimiliano Carnassale, FederSalus, Roma

14:45 - Cacao e cioccolato nel laboratorio galenico
Mario Izzo, Associazione Galenisti Italiani, Napoli

15:00 - Il cacao in cosmesi: approccio formulativi micro e nano sistemici
Massimiliano Cecchi, Viareggio

Discussione

Quarta Sessione

Moderatore: Graziana Vitti, Italia Medica TV

15:30 - L'importanza del processo produttivo nell'aroma del cioccolato

Roberta Ascrizzi, Univ. Pisa

15:45 - E alla fine... come tutto ebbe inizio: il cacao e la sua evoluzione
Alessio Papini, Università Firenze

16:00 - La cerimonia del cacao: aspetti rituali e antropologici

Samir Jaimes Moreno, Bogotá (Colombia), Tania Re, CERFIT

Discussione

17:00 Chocolate time - Conclusioni