



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
AGRICOLE,
ALIMENTARI
E FORESTALI
1942
2022

promise
Centros di Promozioni del Sale, Miele, Aceto, Noci, Marmellate e Biscotti "S. Chiofalo"

 **UNIONE EUROPEA**
Fondo Sociale Europeo
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale


*Ministero dell' Istruzione,
dell' Università e della Ricerca*



Unione Europea



 **PON**
RICERCA
E INNOVAZIONE
2014-2020



REGIONE SICILIA

 **FESR**
SICILIA 2014-2020

 **FEDERAZIONE ORDINI
DEI DOTTORI AGRONOMI
E DEI DOTTORI FORESTALI
SICILIA** 

Ministero della Giustizia

9.00: Indirizzi di Saluto

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.