

# Vinoterapia e Ampeloterapia

01/06/2021 ore 16:00/19:00

Un webinar sulla Vinoterapia e Ampeloterapia, organizzato dal corso di laurea in Scienze e Tecnologie AgroAlimentari (STAL) del Dip. SAAF, Università di Palermo.

Oggi si parla spesso di Vinoterapia e dei benefici che questa ha sul corpo. È solo una moda del momento o la nuova frontiera del benessere psicofisico? Per fugare ogni dubbio e scoprire meglio di cosa si tratta, la Prof.ssa Agata Ogorka, della Facoltà di Farmacia dell'Università di Cracovia (Polonia), ci parlerà delle nuove conoscenze sugli aspetti salutistici del vino e dei suoi derivati.

Il vino è stato ed è uno dei protagonisti più importanti sulle nostre tavole. La scelta del giusto abbinamento cibo/vino offre la possibilità di esaltare i sapori rendendoli unici. Ma l'utilizzo del vino non si limita alla sola bevanda. Infatti non smette mai di sorprendere. Parliamo di Vinoterapia, un trattamento che trova le sue origini in epoca greco-romana. Persino la Regina Cleopatra amava i massaggi di mosto per i suoi trattamenti di bellezza.

Una vera e propria teoria sui benefici della vinoterapia, si sviluppa con Mathilde Cathiard e Bertrand Thomas in collaborazione con l'Università di Bordeaux, fondatori della nota azienda Caudalie, produttrice di creme e cosmetici di successo, a base di mosto, vinaccioli e foglie di vite. Queste ricerche hanno dimostrato i benefici sulla salute dell'uomo. I composti polifenolici contenuti nei vinaccioli dell'uva, hanno un potere antiossidante, mineralizzante e detossinante che contrastano l'invecchiamento della pelle. Proprietà antiradicali alla pari, se non migliori, della Vitamina E.

Bagni nel vino o nel mosto, peeling e scrub sono solo alcuni dei numerosi trattamenti salutistici.

La Prof. ssa Agata Ogorka ci parlerà anche di Ampeloterapia, una dieta a base di uva che ha la capacità di disintossicare il nostro organismo dalle tossine. Inoltre ha proprietà ricostituenti, rinfrescanti e di riattivazione delle funzioni epatiche e intestinali.

Inoltre la Prof.ssa ci illustrerà, come in vigneto, è possibile fare attività di rilassamento muscolare, meditazione, passeggiate in bici, yoga, Thai Chi e biodanza. Tutte queste attività, che si possono legare al vino, regalano al corpo e alla mente incredibili benefici.

La partecipazione è aperta a Tutti e si svolgerà su Microsoft Teams.

Link: <https://tinyurl.com/9z34nnp8>

Saranno Riconosciuti crediti formativi (CFU) agli Studenti di Scienze e Tecnologie Agroalimentari e Mediterranean Food Science and Technology come da vigente regolamento.

## **Coordinamento dei Seminari a cura di:**

*Paolo Inglese, Nicola Francesca, Concetta Maria Messina, Aldo Todaro, Filippo Sgroi, Claudio De Pasquale, Milko Sinacori, Valerio Lombardo.*

**Si ringraziano per il loro prezioso contributo: Mauro Ricci**

**Grafica e Comunicazione:** Stefano Lo Voi

**Media Partner:** Cronachedigusto.it