

Convegno Nazionale

CACAO & CIOCCOLATO

Dolcezze per la salute

Firenze, 14 Dicembre 2019
Auditorium CTO, CAREGGI



Promosso dal CERFIT (Dir. Fabio Firenzuoli), Centro di Ricerca e Innovazione in Fitoterapia, AOU Careggi, il convegno è aperto a professionisti e operatori, studenti universitari e cittadinanza. Iscrizione gratuita, online, sito web www.aou-careggi.toscana.it (>Formazione > Corsi e Convegni). Info su www.cerfit.org Esposizione di Aziende e maestri cioccolatai... Degustazioni... Crediti ECM richiesti. CFU per studenti universitari

08:00 - Registrazione

08:30 - 10:30 Welcome coffee

08:45 - *Saluto delle Autorità*, Lucia Turco, DS AOU Careggi

09:00 - *Introduzione alla giornata*, Fabio Firenzuoli, CERFIT

Prima Sessione

Moderata 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 e Marcello Lazzerini*

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...**
Gioacchino Calapai, Università di Messina

Discussione

Seconda Sessione

Moderata: 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 COMUNICAZIONI - POSTER**
Moderano: Eugenia Gallo, Francesco Sivelli

Terza Sessione

Moderata: 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 - **Effetti protettivi sulla pelle del cacao: approcci formulativi micro e nano sistemici**
Massimiliano Cecchi, Viareggio

Discussione

Quarta Sessione

Moderata: Graziana Vitti, Italia Medica TV

15:30 - **L'importanza del processo produttivo del cioccolato**

Roberta Ascrizzi, Università di 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, Bogotà (Colombia), Tania Re, CERFIT

Discussione.

Conclusioni

17:00 **Chocolate time**



Azienda
Ospedaliero
Universitaria
Careggi



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE



SST
Servizio
Sanitario
della
Toscana