



Comune di Ostuni
Provincia di Brindisi



LA RETE MEDITERRANEA DELLA NUTRIZIONE PERSONALIZZATA

ATTUALITÀ E PROSPETTIVE

5-6 GIUGNO 2025 - OSTUNI

Progetto Identità

5 GIUGNO

DALLE 9.30 ALLE 20.30
PALAZZO COMUNALE E HOTEL RELAIS SANT'ELIGIO

Palazzo Comunale
Ore 9.30-11.00

Saluti istituzionali

Angelo Pomes
Sindaco di Ostuni
Giovanni Migliore
Direttore Generale AReSS Puglia
Donato Pentassuglia
Assessore Regione Puglia all'Agricoltura
Fabiano Amati
Assessore Regione Puglia al Bilancio
Raffaele Piemontese
Assessore Regione Puglia Sanità
Michele Emiliano
Presidente Regione Puglia

Apertura

Felice Ungaro
Coordinatore regionale del POS 5 - Direttore Health Marketplace AReSS - Regione Puglia
Gianluigi Giannelli
Direttore scientifico IRCCS, "Saverio de Bellis"
Enzo Delvecchio
Presidente CIV IRCCS, "Saverio de Bellis"

Ore 11.00-11.30 Coffee Break

Ore 11.30-13.30

Riunione di progetto con tutti i partner

Ore 13.30-14.45 Light Lunch

Hostaria Antica Posada

Moderatori

Patrizia Brigidi
Università di Bologna
Mariacristina Siotto
Fondazione Don Carlo Gnocchi

Ore 15.00 - 15.20

Dieta Mediterranea

Prof. Giovanni De Pergola
(IRCCS "Saverio de Bellis")

15.20 - 15.40

Dieta mediterranea, obesità e MASLD

Dott. Fabio Cartabellotta
(Ospedale Buccheri La Ferla Fatebenefratelli)

15.40 - 16.00
Il ruolo preventivo e terapeutico dell'esercizio fisico nei soggetti con NAFLD/MASLD

Dott.ssa Antonella Bianco
(IRCCS "Saverio de Bellis")

16.00 - 16.20

Infrastruttura digitale cloud computing con deployment IaaS

Prof. Tommaso Di Noia
(Politecnico di Bari)

16.20 - 16.40

Il ruolo del Microbiota

Prof.ssa De Angelis
(Università degli Studi di Bari)

16.40 - 17.00

Discussione

Eventi all'aperto
Hotel Relais Sant'Eligio
ORE 17.30-20.30

Show cooking

Chef Daniele Calderulo
assistito da Luca Urso

17.30 - 18.30

Intolleranza al Lattosio

Dott.ssa Nicole Cerabino
(IRCCS "Saverio de Bellis")

18.30 - 19.30

Intolleranza al Glutine

Dott.ssa Antonella Orlando
(IRCCS "Saverio de Bellis")

19.30 - 20.30

Olio EVO

Dott.ssa Rossella Donghia
(IRCCS "Saverio de Bellis")

Vanni Sansonetti

Assaggiatore di oli di oliva vergini ed extravergini

Eventi all'aperto
Hotel Relais Sant'Eligio
ORE 20.30

Apericena

6 GIUGNO

DALLE 9.30 ALLE 20.30
PALAZZO COMUNALE E HOTEL RELAIS SANT'ELIGIO

Palazzo Comunale

Ore 9.30-13.30

Moderatori

Fabio Cartabellotta
Ospedale Buccheri La Ferla Fatebenefratelli
Alessandro Sgambato
Università Cattolica del Sacro Cuore

09.00 - 09.20

Impatto dei Polifenoli nella Prevenzione e Riduzione della MAFLD: Il Caso Studio delle Olive da Tavola

Dott.ssa Angela Cardinali (ISPA-CNR)

09.20 - 09.40

Il supporto dei laboratori di ricerca

Prof. Tiziano Verri (Università del Salento)

09.40 - 10.00

Benefici di una dieta arricchita di molecole bio-attive vegetali

Prof.ssa Laura De Gara (Università Campus Bio-Medico di Roma)

10.00 - 10.20

Identificazione di profili di rischio genetico nella Malattia Epatica Associata a Disfunzione Metabolica (MASLD)

Prof. Cristiano Simone
(IRCCS "Saverio de Bellis")

10.20 - 10.40 Discussione

10.40 - 11.00 Coffee Break

Moderatori

Laura De Gara Università Campus Bio-Medico
Angela Cardinali ISPA-CNR

11.00 - 11.20

Alimenti funzionali nel paziente nefropatico

Dott. Gianvito Caggiano
(Università degli Studi di Bari)

11.20 - 11.40

"Progettazione e sviluppo di alimenti per la nutrizione personalizzata e effetto sul microbiota intestinale"

Prof.ssa Maria Rosaria Corbo
(Università degli Studi di Foggia)

11.40 - 12.00

Alimenti funzionali, infiammazione e mortalità

Dott.ssa Claudia Menzagli
(IRCCS "Casa Sollievo Della Sofferenza")

12.00 - 12.20

Nuove molecole da latte per potenziale ruolo funzionale

Prof. Marco Salvatore (IRCCS SYNLAB SDN)

12.30 - 13.30 Discussione

13.30 - 14.45 Light Lunch

Hostaria Antica Posada

Hotel Relais Sant'Eligio

ORE 17.00-17.30

Moderatori

Tiziano Verri Università del Salento
Giovanni De Pergola
IRCCS "Saverio de Bellis"

15.00 - 15.20

Patologie metaboliche e microbiota

Prof.ssa Patrizia Brigidi (Università di Bologna)

15.20 - 15.40

Valutazione nutrizionale nel paziente con esiti di ictus durante il trattamento riabilitativo

Prof.ssa Mariacristina Siotto
(Fondazione Don Carlo Gnocchi)

15.40 - 16.00

Marcatori sierologici ed intervento nutrizionale in pazienti con MASLD

Prof. Alessandro Sgambato
(Università Cattolica del Sacro Cuore)

16.00 - 16.20

Progetto di ricerca Pomosano

Dott.ssa Rossella Tatoli
(IRCCS "Saverio de Bellis")

16.20 - 16.40

Il Digiuno Intermittente

Dott.ssa Vincenza Di Stasi

16.40 - 17.00 Discussione

Hotel Relais Sant'Eligio

ORE 17.30-20.30

Show cooking

Chef Daniele Calderulo

assistito da Luca Urso

17.30 - 18.30

Proteine e Dieta

Prof. Giovanni De Pergola
(IRCCS "Saverio de Bellis")

18.30 - 19.30

Preparazioni Dieta Mediterranea

Dott.ssa Martina Di Chito
(IRCCS "Saverio de Bellis")

19.30 - 20.30

Attività Fisica

Dott.ssa Isabella Franco
(IRCCS "Saverio de Bellis")

Ringraziamenti

Hotel Relais Sant'Eligio, Ostuni - Innovaprot srl
Atomika srl - Intini Food Srl - Azienda Agricola Fratelli Lapietra - Hostaria Antica Posada