



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 Caldarulo
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

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 Menzaghi
(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 17.00-17.00

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

Eventi all'aperto

Hotel Relais Sant'Eligio
ORE 17.30-20.30
Show cooking
Chef Daniele Caldarulo
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



Ministero della Salute

PUGLIA



FSC

Fondo per lo Sviluppo
e la Coesione

agen.a.s.

