

UNIVERSITÀ DI PISA

Esperti e studiosi a confronto sulla frontiera della nutraceutica

Al via oggi pomeriggio un ciclo di incontri sul web. Si comincia dall'analisi delle proprietà nutritive e terapeutiche dell'olio di oliva

PISA. Al via il ciclo di incontri "Pillole di nutraceutica", cinque appuntamenti online con i ricercatori dell'Università di Pisa sul valore salutistico degli alimenti, per vivere meglio e far bene anche all'ambiente.

Si inizia oggi pomeriggio, dalle 15 alle 16.30, con un incontro sulle proprietà nutraceutiche, cioè nutritive e terapeutiche, dell'olio extravergine di oliva, dell'acqua, ma anche di ortaggi e zafferano.

Moderati dal professor **Federico Da Settimo**, ne parleranno i professori **Marco Macchia**, **Vincenzo Calderone** e la professoressa **Carlotta Granchi** del dipartimento di Farmacia e il dottor **Diego Moriconi** del dipartimento di Patologia chirurgica, medica, molecola-

re e dell'area critica (per partecipare basta collegarsi al link https://www.youtube.com/watch?v=O_0QJ-KbEl-k o alla pagina Facebook di Media Eventi Unipi).

Il ciclo "Pillole di nutraceutica" è organizzato dal Centro Interdipartimentale di Ricerca Nutraceutica e Alimentazione per la Salute Nutrafood dell'Università di Pisa e rientra nelle piano di sostenibilità di ateneo trattando appunto temi dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile dell'Onu.

I prossimi appuntamenti della rassegna in calendario sono "Dalla scienza alla tavola: pane, olio e formaggio" il 26 febbraio, "Scarti vegetali da rifiuto a risorsa per la salute dell'uomo e degli animali" il 19 marzo, "Potenzialità dei nutraceutici nel trattamento di patologie" il 16 aprile e, infine, "Humanimal: produzioni per una dieta sana" il 14 maggio. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'olio d'oliva: un focus sulle proprietà nutritive e terapeutiche

