



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DELLA  
TUSCIA



PhiMeK  
PHILOSOPHY MEDITERRANEAN KITCHEN



ORDINE  
DEI DOTTORI AGRONOMI  
E DEI DOTTORI FORESTALI  
DELLA PROVINCIA DI VITERBO



Ministero della Giustizia



Ordine dei  
Biologi

DEL LAZIO E DELL' ABRUZZO

# *L'Università degli Studi della Tuscia & l'associazione PHIMEK*

ORGANIZZANO

giovedì **5 ottobre 2023**, dalle ore **9:00**,  
presso l'Aula Magna del complesso Rettorale di Santa Maria in Gradi a Viterbo

IL CONVEGNO – EVENTO

***“La dieta mediterranea italiana nella transizione ecologica:  
tra tradizione e innovazione”***

Un evento accademico-divulgativo, nell'ambito delle **scienze dell'alimentazione e della nutrizione**, che ha l'obiettivo di valorizzare la **dieta mediterranea italiana** e il ruolo che essa riveste nel nuovo scenario della **"transizione ecologica"**, del **PNRR** e del **"climate change"** (AGENDA 2030), componenti cardini e sinergici per la creazione di nuove e concrete opportunità di sviluppo per l'intera filiera agro-industriale ed il “sistema paese”.

Nel corso del convegno verranno presentati i risultati delle più recenti attività di ricerca, di studio e di terza missione, che l'**Università della Tuscia** sta conseguendo nell'ambito di queste tematiche. In questa sede verranno, inoltre, illustrate alcune proposte innovative per la realizzazione di nuovi prodotti alimentari, ad alto valore nutrizionale, a partire da matrici di scarto dell'industria alimentare, con lo scopo di creare nuove connessioni con le istituzioni, le aziende e le organizzazioni, sia a livello regionale che nazionale.

Preludio dell'evento sarà l'inaugurazione dell'anno accademico 2023/2024 del corso di Laurea magistrale in **“Scienze dell'alimentazione e nutrizione umana”**, attivo presso i Dipartimenti di Scienze Ecologiche e Biologiche (DEB) e per la Innovazione nei Sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali (DIBAF) dell'Università degli Studi della Tuscia.



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DELLA  
TUSCIA



PhiMeK  
PHILOSOPHY MEDITERRANEAN KITCHEN



ORDINE  
DEI DOTTORI AGRONOMI  
E DEI DOTTORI FORESTALI  
DELLA PROVINCIA DI VITERBO



Ministero della Giustizia



Ordine dei  
Biologi

DEL LAZIO E DELL' ABRUZZO

## SALUTI DELLE AUTORITÀ

ore 09.00 – 09.30

- Prof. **Alvaro Marucci**, *pro-Rettore vicario dell'Università degli Studi della Tuscia*
- Dott. **Francesco Monzillo**, *segretario generale della Camera di Commercio Rieti-Viterbo*
- **Alfonso Pecorario Scano**, *presidente della fondazione Univerde*

## INTRODUZIONE

ore 09.30 – 11.30

**09.30** - Prof. **Nicolò Merendino**, *presidente del corso di studio in Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana, laboratorio di Nutrizione Cellulare e Molecolare, DEB, Università della Tuscia.*

“Perché l'idea di attivare un corso mirato allo studio delle Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana”.

**9.45** - Dott.ssa **Mobrìci Maria Teresa**, *presidente dell'associazione Phimek (Philosophy Mediterranean Kitchen).*

“La dieta mediterranea tra tradizione e innovazione”.

**10.00** - Prof.ssa **Silvia Migliaccio**, *presidente della Società Italiana di Scienza Alimentazione (SISA)*

“Azioni della SISA per l'educazione alimentare”.

**10.15** - Prof.ssa **Laura Rossi**, *dirigente di ricerca presso CREA Alimenti e Nutrizione.*

“La percezione del consumatore italiano sul tema della sostenibilità”.

**10.30** - Prof. **Francesco Canganella**, *docente di qualità e sicurezza microbiologica degli alimenti.*

“Leggere e interpretare oggi la piramide della dieta mediterranea: un esercizio sempre più complesso”.

**10.45** - Dott.ssa **Daniela Arduini**, *Ordine dei biologi*

“La figura del biologo nutrizionista”.

**11.00** - Dott. **Roberto Petretti**, *presidente dell'Ordine dei dottori agronomi*

“La figura del dottore agronomo e dottore forestale nella gestione della qualità dei prodotti alimentari”.

**11.15** - Dott. **Antonio Tursi**, *fondatore WEMS srl – World Ethyc Marketing Solutions*

“Rivoluzione digitale e marketing etico – social media ed influencer nell'era della transizione ecologica”



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DELLA  
TUSCIA



PhiMeK  
PHILOSOPHY MEDITERRANEAN KITCHEN



ORDINE  
DEI DOTTORI AGRONOMI  
E DEI DOTTORI FORESTALI  
DELLA PROVINCIA DI VITERBO



Ministero della Giustizia



Ordine dei  
Biologi

DEL LAZIO E DELL' ABRUZZO

## RELAZIONI:

ore 11.30 – 13:00

**11.30** - Dott.ssa **Lara Costantini**, *ricercatrice del laboratorio di Nutrizione Cellulare e Molecolare*.  
“Nutrizione sostenibile e salutare: the next nutrition challenge”.

**11.45** - Dott.ssa **Maria Teresa Frangipane**, *capo panel COI, DIBAF, Università della Tuscia*.  
“Metodo ufficiale per la valutazione della qualità sensoriale dell’olio extravergine di oliva”

**12.00** - Dott.ssa **Tiziana Maria Cattaneo**, *dirigente di ricerca presso Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (CREA-IT), Milano*.  
“Valorizzazione delle eccedenze frutticole dell’areale Sabino: il progetto FRUFUN”.

### **12.15 - Tavola Rotonda dei relatori: Conclusioni e prospettive future**

**12.45** - Chef **Luigi Tursi**, *fondatore della cucina funzionale sostenibile, food creator, food design - food coach, bottega sana - Roma*.  
Presentazione biscotto “funzionale”, realizzato con l’integrazione di parte dello scarto della lavorazione della nocciola, oggetto della ricerca.

## MODERATORI:

Prof. Nicolò Merendino, Dott.ssa Maria Teresa Frangipane e Dott.ssa Mobrìci Maria Teresa.

Al termine dell’evento, saranno previsti assaggi guidati (Dott.ssa Lucia Lancetti, capo panel COI) di oli extravergini di oliva e degustazioni di prodotti tipici e prodotti funzionali, gentilmente offerti da alcune aziende che partecipano al convegno:

1. Assofruti, Caprarola.
2. Dolceria Valmont, S.r.l. via Fratta Rotonda 17 b, 03012, Anagni (FR).
3. Fine Food Group SPA, via Biagio Petroselli 228, 00173, Roma.
4. Forni Riuniti Valpan SPA, via Casilina km 54200 loc. Amasona, 03018 Paliano (FR).
5. Gelateria SPARTACONE IL GELATONE, Piazza Titoni 13, Manziana (RM).
6. Frantoio Tuscus S.r.l., Viale Eugenio IV 107, Vetralla (VT).
7. Cooperativa Agricola Colli Etruschi, Via degli Ulivi 2, Blera (VT).
8. Oleificio Sociale Cooperativo di Canino, via di Montalto 48, Canino (VT).
9. Azienda Traldi, Strada Poggio Montano 34, Vetralla (VT).
10. Azienda Agricola Podere dell’Arco, Strada Freddano 2, (VT).
11. Nesler - Cibo Vivo, Condimenti vivi, fermentati, non pastorizzati, ottenuti da materie prime locali, scelte attentamente: strada Sterpaio snc, Viterbo.



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DELLA  
TUSCIA



Ministero della Giustizia



## COMITATO SCIENTIFICO ORGANIZZATORE:

Prof. Nicolò Merendino

Dott.ssa Maria Teresa Frangipane

Dott.ssa Lara Costantini

Prof. Francesco Canganella

Prof. Riccardo Massantini