



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

SAPIEXPO

Le Giornate di Carlo Cannella 2014

Inaugurazione delle attività di SapiExpo

mercoledì 26 e giovedì 27 febbraio

Aula magna del Rettorato

Piazzale Aldo Moro 5, Roma

Le Giornate di Carlo Cannella 2014 Inaugurazione delle attività di SapiExpo

Le Giornate di Carlo Cannella, giunte alla terza edizione, sono un appuntamento consolidato per fare il punto sulle ricerche della Sapienza nell'ambito della valorizzazione delle tradizioni e della cultura alimentare, della sicurezza alimentare (security and safety), della prevenzione delle malattie cronico-degenerative, dell'innovazione dell'intera filiera alimentare.

Dedicate alla figura di Carlo Cannella, nel terzo anniversario della sua scomparsa, le due giornate si inseriscono idealmente nel percorso tracciato dall'autorevole professore che tanto ha rappresentato per il mondo della scienza dell'alimentazione grazie al suo impegno nella promozione del modello alimentare mediterraneo.

Data l'affinità delle tematiche con quelle di Expo 2015, quest'anno le Giornate di Carlo Cannella inaugureranno le attività di SapiExpo e costituiranno un tavolo di confronto tra la Sapienza e i diversi attori (istituzioni, università, enti di ricerca, associazioni, organizzazioni impegnate nel food e nel well-being, aziende private) con cui l'università intende collaborare nel percorso di avvicinamento ad Expo 2015 e alle call di riferimento di Horizon 2020.

Programma

mercoledì 26 febbraio

14.00 Apertura dei lavori

Luigi Frati, Rettore
della Sapienza Università di Roma
Andrea Lenzi, Presidente
del Consiglio Universitario Nazionale

14.20 Introduzione

Claudia Sorlini, Presidente del Comitato
Scientifico di EXPO 2015

14.40 Presentazione di SapiExpo

CHAIR: **Luigi Frati, Andrea Lenzi**

*Il progetto SapiExpo - Sapienza across
Expo2015: Feeding the Planet, Energy for Life*
Sabrina Luccarini, Area Supporto alla ricerca

SapiExpo - Food

Lorenzo Maria Donini,
Dip. di Medicina sperimentale

SapiExpo - Health

Angela Santoni, Dip. di Medicina molecolare

SapiExpo - Green

Carlo Blasi, Dip. di Biologia ambientale

15.45 Ricerca, innovazione e partnership
pubblico-privato

CHAIR: **Lorenzo Maria Donini**

Food for Life e Cluster Agrifood

Daniele Rossi, Presidente della Piattaforma
Food for Life e del Cluster Agrifood

16.00 Tavola rotonda con istituzioni,
centri di ricerca, associazioni e aziende impegnate
sul tema *Nutriamo il Pianeta, Energia per la Vita*

CHAIR: **Carlo Blasi, Angela Santoni**

ISTITUZIONI PRESENTI:

Ministero della Salute

(Roberto Scrivo, Silvio Borrello, Maria Linetti)

MIUR (Fulvio Esposito, Giovanna Boda)

Ministero dell'Ambiente e ISPRA (Michele Fina)

Regione Lazio (Albino Ruberti)

Comune di Roma (Valeria Baglio)

ISS (Fabrizio Oleari, Umberto Agrimi)

CNR (Luigi Nicolais, Roberto Redi)

ENEA (Massimo Iannetta)

CRA (Riccardo Aleandri)

CRA-NUT (Elena Orban)

Coldiretti (Francesco Maria Ciancaleoni)

Fondazione per lo Sviluppo Sostenibile

(Raimondo Orsini)

Unioncamere

18.30 Sessione poster e brokerage event

Evento di incontro-confronto tra i gruppi di ricerca
della Sapienza e gli stakeholder al fine
di promuovere l'impegno e rafforzare le reti
e la collaborazione in vista di Expo2015
e Horizon2020

19.30 Termine della giornata

giovedì 27 febbraio

8.30 Relazioni sulle tematiche di EXPO 2015

- Rafforzare qualità e sicurezza alimentare
- Proteggere da contraffazioni e adulterazioni
- Operare nella preparazione
e conservazione di cibi

CHAIR: **Stefano Biagioni, Gianni Orlandi**

*Effetti di molecole bioattive
di origine vegetale sulla salute*

Paolo Costantino, Dip. di Biologia
e biotecnologie "Charles Darwin"

Passaporto dell'alimento

Cesare Manetti, Dip. di Chimica

*La metabolomica nello studio di alimenti,
nutraceutici e fluidi biologici*

Luisa Mannina, Dip. di Chimica
e tecnologie del farmaco

*Tecnologie innovative per il rilevamento rapido
di parassiti zoonotici in prodotti ittici*

Simonetta Mattiucci, Dip. di Sanità pubblica
e malattie infettive

*Soluzioni tecnologiche innovative per migliorare
le qualità nutrizionali e salutistiche
dei prodotti trasformati*

Valeria del Balzo, Dip. di Medicina sperimentale

*Piattaforma per la tracciabilità
della filiera alimentare*

Maria De Marsico, Dip. di Informatica

10.00 Relazioni sulle tematiche EXPO 2015

- Assicurare alimentazione sana e di qualità
- Individuare biotecnologie che non rappresentino
una minaccia per l'ambiente e la salute

CHAIR: **Alberto Faggioni, Aldo Laganà**

*Scale quantitative di qualità per classe
di prodotto alimentare*

Giuseppe Bonifazi, Dip. di Ingegneria chimica
materiali ambiente

Celiachia e cereali sconosciuti

Caterina Anania, Dip. di Pediatria
e neuropsichiatria infantile

Analisi quali-quantitativa di componenti bioattivi

Roberto Li Voti, Dip. di Scienze di base
e applicate per l'ingegneria

*Basi evoluzionistiche e fattori ambientali implicati
nelle malattie cronico-degenerative*

Gilberto Corbellini, Dip. di Scienze
e biotecnologie medico-chirurgiche

Uso di nanobiotecnologie per la veicolazione

*e il rilascio controllato di composti bioattivi
in grado di prevenire l'infezione fungina*

di piante di interesse agroalimentare

Gabriella Pasqua, Dip. di Biologia ambientale

11.30 Towards H2020 - Malnutrition
in the elderly

CHAIR: **Filippo Rossi Fanelli, Adriano Redler**

Diet, survival and disease in the elderly

Lisette De Groot, Wageningen University (Olanda)

Evaluation of nutritional risk

Bruno Vellas, Université de Toulouse (Francia)

Sarcopenia and Osteoporosis

Silvia Migliaccio, Università di Roma "Foro Italico"

13.00 Pausa

14.00 Towards H2020 - Food, health
and wellbeing: environment and cultural heritage

CHAIR: **Armando Montanari, Eugenio Gaudio**

Farmer's market and sustainable nutrition

Antonia Trichopoulou, University
of Athens (Grecia)

Food security and cultural heritage

Rekia Belhasen, Université Chouaïb Doukkali -
El Jadida (Marocco)

*Nutrients and disease prevention:
where do we stand?*

Maurizio Muscaritoli, Dip. di Medicina clinica

15.30 Relazioni sulle tematiche di EXPO 2015

- Prevenire le nuove grandi malattie sociali
- Educare a una corretta alimentazione

CHAIR: **Andrea Bellelli, Piero Ostilio Rossi**

Food reputation map

Marino Bonaiuto, Dip. di Psicologia
dei processi di sviluppo e socializzazione -
Centro interuniversitario di ricerca in Psicologia
ambientale CIRPA

Impatto cerebrale della pubblicità

Fabio Babiloni, Dip. di Fisiologia e farmacologia
"Vittorio Erspamer"

Modello per la identificazione di soggetti

a rischio di osteoporosi

Salvatore Minisola, Dip. di Medicina interna
e specialità mediche

*Mobilità sostenibile nella prevenzione
dell'obesità*

Alessandra Capuano, Dip. di Architettura
e progetto

Modello virtuale di vita quotidiana

per il controllo del peso

Lucio Gnessi, Dip. di Medicina sperimentale

Obesità e medicina personalizzata

Valerio Consalvi, Dip. di Scienze biochimiche
"Alessandro Rossi Fanelli"

17.00 Relazioni sulle tematiche EXPO 2015

- Innovare la filiera alimentare
- Valorizzare le tradizioni alimentari
- Preservare la biodiversità

CHAIR: **Corrado Fanelli, Francesca Bernardini**

*La geografia del gusto: turismo del cibo
nel paesaggio di riferimento*

Armando Montanari, Dip. di Studi europei,
americani e interculturali

La biodiversità e gli ecosistemi

Maurizio Barbieri, Dip. di Scienze della terra

Dall'archeologia alla conservazione della biodiversità

Marco Ramazzotti, Maria Laura Santarelli,

Centro di ricerca in Scienza e tecnica
per la conservazione del patrimonio
storico-architettonico CISTeC

*Tradizioni alimentari, promozione sostenibile
del territorio e conservazione delle identità
dei luoghi*

Marta Miriam, Dip. di Scienze documentarie,
linguistiche, filologiche e geografiche

ICT nella promozione delle tradizioni

dei prodotti alimentari

Gianni Orlandi, Dip. di Ingegneria dell'informazione,
elettronica e telecomunicazioni

Biodiversità e paesaggi rurali

Giulia Capotorti, Dip. di Biologia ambientale

18.30 Termine della giornata

Contributi sulle tematiche di Expo 2015 dei gruppi di ricerca della Sapienza

TEMATICA **Rafforzare qualità e sicurezza alimentare**

TEMATICA **Proteggere da contraffazioni e adulterazioni**

TEMATICA **Operare nella preparazione e conservazione di cibi**

TEMATICA **Assicurare alimentazione sana e di qualità**

TEMATICA **Individuare biotecnologie che non rappresentino una minaccia per l'ambiente e la salute**

TEMATICA **Prevenire le nuove grandi malattie sociali**

TEMATICA **Educare a una corretta alimentazione**

TEMATICA **Innovare la filiera alimentare**

TEMATICA **Valorizzare le tradizioni alimentari**

TEMATICA **Preservare la biodiversità**

TEMATICA **Assicurare nuove fonti alimentari nelle aree meno sviluppate**

Rafforzare qualità e sicurezza alimentare

Bio Timer assay (BTA) per la determinazione del numero di batteri vivi in biofilm presente in alimenti e strumenti della filiera alimentare

Francesca Berlutti

Dipartimento di Sanità pubblica e malattie infettive
francesca.berlutti@uniroma1.it

Modelli di controllo di processo in house per la filiera packaging

Maurizio Boccacci Mariani

Dipartimento di Management
(Sezione Tecnologie, qualità e ambiente)
maurizio.boccaccimariani@uniroma1.it

Food security programs: food chain avoiding undernutrition and starvation

Claudio Cecchi

Centro di ricerca Eurospienza
claudio.cecchi@uniroma1.it

Estratti bioattivi vegetali, stress cellulare, immunomodulazione

Paolo Costantino

Dipartimento di Biologia e biotecnologie
"Charles Darwin"
paolo.costantino@uniroma1.it

Detection and quantification of nematode in fish

Stefano D'Amelio

Dipartimento di Sanità pubblica e malattie infettive
stefano.damelio@uniroma1.it

Safety of fresh ready-to-eat vegetables

Maria De Giusti

Dipartimento di Sanità pubblica e malattie infettive
maria.degiusti@uniroma1.it

Eradicazione di infezioni bovine

Maria De Giusti

Dipartimento di Sanità pubblica e malattie infettive
maria.degiusti@uniroma1.it

Piattaforma per la tracciabilità della filiera alimentare

Maria De Marsico

Dipartimento di Informatica
demarsico@di.uniroma1.it

Fingerprint di micronutrienti in alimenti

Alessandra Gentili

Dipartimento di Chimica
alessandra.gentili@uniroma1.it

Metodi analitici per la sicurezza agro-alimentare

Aldo Laganà

Dipartimento di Chimica
aldo.lagana@uniroma1.it

Estratti del caffè torrefatto ricchi in sostanze antiossidanti

Roberto Lavecchia

Dipartimento di Ingegneria chimica, materiali, ambiente
roberto.lavecchia@uniroma1.it

Miele con attività antibatterica per alimenti fortificati o deperibili

Roberto Lavecchia

Dipartimento di Ingegneria chimica, materiali, ambiente
roberto.lavecchia@uniroma1.it

Monitoraggio di contaminanti negli alimenti

Cesare Manetti, Francesca Costantini, Domenico Caputo, Giampiero de Cesare, Augusto Nascetti, Corrado Fanelli, Massimo Reverberi

Dipartimenti di Chimica, Ingegneria dell'informazione elettronica e telecomunicazioni, Ingegneria aeronautica elettrica ed energetica, Biologia ambientale
cesare.manetti@uniroma1.it

La metabolomica nello studio di alimenti, nutraceutici e fluidi biologici

Luisa Mannina

Dipartimento di Chimica
luisa.mannina@uniroma1.it

La risonanza magnetica nello studio degli alimenti

Luisa Mannina

Dipartimento di Chimica
luisa.mannina@uniroma1.it

Indagini epidemiologiche su prodotti ittici, destinati al consumo umano e infestati da parassiti zoonotici nell'ambito del progetto europeo "Parasite"

Simonetta Mattiucci

Dipartimento di Sanità pubblica e malattie infettive
simonetta.mattiucci@uniroma1.it

Spettroscopia iperspettrale applicata alla rilevazione d'insorgenza di malattie fungine in cereali

Massimo Reverberi, Silvia Serranti

Dipartimenti di Biologia ambientale, di Ingegneria chimica materiali ambiente
massimo.reverberi@uniroma1.it,
silvia.serranti@uniroma1.it

Definizione di scale quantitative di qualità per la caratterizzazione e la classificazione di prodotti alimentari.

Silvia Serranti, Giuseppe Bonifazi

Dipartimento di Ingegneria chimica, materiali, ambiente
silvia.serranti@uniroma1.it,
giuseppe.bonifazi@uniroma1.it

Early detection di muffe nei cereali mediante tecniche di HyperSpectral Imaging

Silvia Serranti, Giuseppe Bonifazi

Dipartimento di Ingegneria chimica, materiali, ambiente
silvia.serranti@uniroma1.it,
giuseppe.bonifazi@uniroma1.it

Conseguenze alimentari ed ecologiche dell'esposizione a fattori di stress in prodotti ittici

Mattia Toni

Dipartimento di Biologia e biotecnologie
"Charles Darwin"
mattia.toni@uniroma1.it

TEMATICA EXPO 2015

Proteggere da contraffazioni e adulterazioni

Progetto per un Corso di laurea magistrale: Scienze e tecnologie per la qualità e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari

Corrado Fanelli, Gaetano Golinelli, Cesare Manetti, Fabrizio Rufo, Francesco Zecca

Dipartimenti di Biologia ambientale, Management, Chimica, Biologia e biotecnologie "Charles Darwin"
cesare.manetti@uniroma1.it,
fabrizio.rufo@uniroma1.it

Passaporto dell'alimento

Cesare Manetti, Mariacristina Valerio, Luca Casadei, Francesca Costantini, Domenico Caputo, Giampiero de Cesare, Augusto Nascetti, Corrado Fanelli, Massimo Reverberi

Dipartimenti di Chimica, Biologia ambientale
cesare.manetti@uniroma1.it

L'olio di oliva e la risonanza magnetica

Luisa Mannina

Dipartimento di Chimica
luisa.mannina@uniroma1.it

HyperSpectral Imaging (HSI) per la corretta tracciabilità e contro le contraffazioni dei prosciutti italiani e spagnoli

Silvia Serranti, Giuseppe Bonifazi

Dipartimento di Ingegneria chimica, materiali, ambiente
silvia.serranti@uniroma1.it,
giuseppe.bonifazi@uniroma1.it

Valutazione della qualità e dell'origine degli oli extravergini e vergini di oliva al fine di tutelare il consumatore

Simone Vieri

Dipartimento di Management
simonevieri@yahoo.it

TEMATICA EXPO 2015

Operare nella preparazione e conservazione di cibi

NMR nel dominio del tempo per la caratterizzazione e lo studio dell'evoluzione degli alimenti: la Mozzarella di Bufala Campana DOP e il Grana Padano DOP

Maurizio Delfini, Raffaella Gianferri

Dipartimento di Chimica
maurizio.delfini@uniroma1.it,
raffaella.gianferri@uniroma1.it

TEMATICA EXPO 2015

Assicurare alimentazione sana e di qualità

Celiachia e cereali sconosciuti

Caterina Anania

Dipartimento di Pediatria e neuropsichiatria infantile
caterina.anania@uniroma1.it

Produzione di microalghe per l'acquacoltura e per l'estrazione di metaboliti di interesse alimentare

Marco Bravi

Dipartimento di Ingegneria chimica, materiali, ambiente
marco.bravi@uniroma1.it

Grano saraceno e insufficienza del pancreas esocrino

Piero Chirletti

Dipartimento di Scienze chirurgiche (Sezione di Chirurgia interdisciplinare "Francesco Durante")
piero.chirletti@uniroma1.it

Sistemi supramolecolari nella valutazione della qualità dell'acqua

Antonella Dalla Cort

Dipartimento di Chimica
antonella.dallacort@uniroma1.it

Ambiente marino e prodotti ittici di allevamento, tutela ambientale e qualità

Maria De Giusti

Dipartimento di Sanità pubblica e malattie infettive
maria.degiusti@uniroma1.it

Ready-to-eat vegetables & water quality

Maria De Giusti

Dipartimento di Sanità pubblica e malattie infettive
maria.degiusti@uniroma1.it

APP per smartphone per la promozione di una corretta alimentazione

Tommaso Empler

Dipartimento di Storia, disegno e restauro dell'architettura
tommaso.empler@uniroma1.it

Piatti unici nella tradizione mediterranea: valutazione costo-beneficio

Gaetano M. Fara

Dipartimento di Sanità pubblica e malattie infettive
gaetanomaria.fara@uniroma1.it

Comunicazione, qualità e produzione alimentare DOP, IGP, STG

Mihaela Gavrilă

Dipartimento di Comunicazione e ricerca sociale
mihaela.gavrilă@uniroma1.it

Tecniche fotoacustiche e fototermiche applicate all'analisi non distruttiva di composti bioattivi presenti negli alimenti caratteristici della dieta mediterranea

Roberto Li Voti

Dipartimento: di Scienze di base e applicate per l'ingegneria
roberto.livoti@uniroma1.it

Metabolomica del latte ed assunzione perinatale di probiotici

Alfredo Miccheli

Dipartimento di Chimica
alfredo.miccheli@uniroma1.it

Qualità e quantità delle acque sotterranee

Marco Petitta

Dipartimento di Scienze della terra
marco.petitta@uniroma1.it

Esposizione alimentare al nickel e valutazione degli effetti sul tratto gastrointestinale e sistema endocrino

Antonio Picarelli

Dipartimento di Medicina interna e specialità mediche
antonio.picarelli@uniroma1.it

Acclimatazione termica e qualità nutrizionale della carne e del pesce

Mattia Toni

Dipartimento di Biologia e biotecnologie "Charles Darwin"
mattia.toni@uniroma1.it

TEMATICA EXPO 2015

Individuare biotecnologie che non rappresentino una minaccia per l'ambiente e la salute

Fotobioreattori per la produzione di microalghe con alta efficienza fotosintetica

Marco Bravi

Dipartimento di Ingegneria chimica, materiali, ambiente
marco.bravi@uniroma1.it

Produzione di biopesticidi per prevenire le principali fitopatie dei cereali

Corrado Fanelli, Massimo Reverberi

Dipartimento di Biologia ambientale
corrado.fanelli@uniroma1.it

Tramezyme® per degradare l'aflatossina B1 in mais

Corrado Fanelli, Massimo Reverberi

Dipartimento di Biologia ambientale
corrado.fanelli@uniroma1.it

Progetto di ricerca industriale finalizzato a trovare tecnologie innovative per ottenere prodotti trasformati con un maggior contenuto di sostanze salutistiche e realizzare prodotti convenzionali, che possiedano migliorate proprietà organolettiche

Andrea Lenzi

Dipartimento di Medicina sperimentale (Sezione di Fisiopatologia medica, scienza dell'alimentazione ed endocrinologia)
andrea.lenzi@uniroma1.it

Uso di nanobiotecnologie per la veicolazione e il rilascio controllato di composti bioattivi in grado di prevenire l'infezione fungina di piante di interesse agroalimentare

Gabriella Pasqua

Dipartimento di Biologia ambientale
gabriella.pasqua@uniroma1.it

Metodo rapido per la produzione di trombina per il trattamento di ulcere croniche e fratture ossee

Luca Pierelli

Dipartimento di Medicina sperimentale
luca.pierelli@uniroma1.it

Prevenire le nuove grandi malattie sociali

*Prevenzione primaria dell'osteoporosi:
Progetto Nazionale sarai sempre un osso duro?*

Carlina V. Albanese

Dipartimento di Scienze radiologiche,
oncologiche e anatomico-patologiche
carlina.albanese@uniroma1.it

*Impatto cerebrale della pubblicità relativa
alla proposta di modelli di alimentazione corretta*

Fabio Babiloni

Dipartimento di Fisiologia e farmacologia
"Vittorio Erspamer"
fabio.babiloni@uniroma1.it

*Metabolic syndrome, inflammaging
and immunointervention*

Vincenzo Barnaba

Dipartimento di Medicina interna
e specialità mediche
vincenzo.barnaba@uniroma1.it

*Azione delle molecole antitumorali
sulla telomerasi*

Armandodoriano Bianco

Dipartimento di Chimica
armandodoriano.bianco@uniroma1.it

Mobilità sostenibile nella prevenzione dell'obesità

Alessandra Capuano

Dipartimento di Architettura e progetto
alessandra.capuano@uniroma1.it

Prevenzione primaria delle malattie oculari

Sandra Cinzia Carlesimo

Dipartimento di Organi di senso
sandracinzia.carlesimo@uniroma1.it

*Aspetti genetico-molecolari nell'obesità
semplice e complicata*

Valerio Consalvi

Dipartimento di Scienze biochimiche
"Alessandro Rossi Fanelli"
valerio.consalvi@uniroma1.it

*Ecologia, riqualificazione urbana,
prevenzione malattie sociali*

Paolo De Pascali

Dipartimento di Pianificazione, design,
tecnologia dell'architettura
paolo.depascali@uniroma1.it

Qualità del sonno nelle OSAS

Mario Fabiani

Dipartimento di Organi di senso
mario.fabiani@uniroma1.it

*Malnutrizione, sarcopenia e fragilità
in età geriatrica*

Paolo Falaschi

Dipartimento di Scienze medico-chirurgiche
e medicina traslazionale
paolo.falaschi@uniroma1.it

*Percorso di educazione a un corretto stile di vita
e prevenzione delle malattie croniche-degenerative*

Andrea Lenzi

Dipartimento di Medicina sperimentale
(Sezione di Fisiopatologia medica, scienza
dell'alimentazione ed endocrinologia)
andrea.lenzi@uniroma1.it

*Progetti di ricerca in corso, clinici e preclinici,
nei confronti delle malattie metaboliche nutrizionali:
meccanismi biologici alla base del ruolo
della dieta mediterranea, individuazione
di biomarcatori per la diagnosi precoce
e nel follow up, ruolo dei distruttori endocrini,
relazione tra stile di vita/ambiente e disturbi
del comportamento alimentare*

Andrea Lenzi

Dipartimento di Medicina sperimentale
(Sezione di Fisiopatologia medica, scienza
dell'alimentazione ed endocrinologia)
andrea.lenzi@uniroma1.it

*Determinazione con approccio metabolomico
di marcatori per la diagnosi di patologie specifiche*

Cesare Manetti, Mariacristina Valerio, Luca Casadei, Guido Valesini, Roberta Priori, Rossana Scrivo

Dipartimenti di Chimica,
Medicina interna e specialità mediche
cesare.manetti@uniroma1.it

*Osteoporosi: modello per l'identificazione
dei soggetti a rischio*

Salvatore Minisola

Dipartimento di Medicina interna
e specialità mediche
salvatore.minisola@uniroma1.it

*Nuova metodica diagnostica della non-celiac
gluten sensitivity: patch test mucosale orale*

Antonio Picarelli

Dipartimento di Medicina interna
e specialità mediche
antonio.picarelli@uniroma1.it

Sindrome feto-alcolica e consumo materno di alcool

Luigi Tarani

Dipartimento di Pediatria e neuropsichiatria infantile
luigi.tarani@uniroma1.it

*Epigenetic modulation of placental function
by maternal nutrition and long term
metabolic consequences*

Gianluca Terrin

Dipartimento di Scienze ginecologiche-ostetriche
e scienze urologiche
gianluca.terrin@uniroma1.it

*La risonanza magnetica della mano/polso
in magnete aperto a basso campo:
sviluppo bambino/adolescente e patologie
legate all'alimentazione*

Ernesto Tomei

Dipartimento di Scienze radiologiche,
oncologiche e anatomico-patologiche
ernesto.tomei@uniroma1.it

*Lattoferrina bovina nella prevenzione
delle anemie e del parto pretermine*

Piera Valenti

Dipartimento di Sanità pubblica e malattie infettive
piera.valenti@uniroma1.it

*Attività fisica, stile di vita e uso ottimale
delle risorse in ambito sanitario*

Roberto Verna

Centro di ricerca per la Medicina
e il management dello sport
roberto.verna@uniroma1.it

*Diagnosi e prevenzione della retinite pigmentosa
e malattie rare correlate*

Enzo Maria Vingolo

Dipartimento di Scienze e biotecnologie
medico-chirurgiche
enzomaria.vingolo@uniroma1.it

TEMATICA EXPO 2015

Educare a una corretta alimentazione

Educare a una corretta alimentazione senza glutine: l'importanza del colloquio con il bambino celiaco e la famiglia

Caterina Anania

Dipartimento di Pediatria e neuropsichiatria infantile
caterina.anania@uniroma1.it

Food reputation map

Marino Bonaiuto

Dipartimento di Psicologia dei processi di sviluppo e socializzazione - Centro interuniv. di ricerca in Psicologia ambientale CIRPA
marino.bonaiuto@uniroma1.it

Effect of harvest time and minimal processing on nutritional and microbiological quality of three leaf crops

Maria De Giusti

Dipartimento di Sanità pubblica e malattie infettive
maria.degiusti@uniroma1.it

Percorso di educazione a un corretto stile di vita basato sul modello mediterraneo: modello di dieta sostenibile che promuove la biodiversità e le tradizioni culturali legate al territorio

Andrea Lenzi

Dipartimento di Medicina sperimentale (Sezione di Fisiopatologia medica, scienza dell'alimentazione ed endocrinologia)
andrea.lenzi@uniroma1.it

Metodo per conoscere e applicare una dieta equilibrata

Angelo Pulcini

Dipartimento di Scienze chirurgiche
angelo.pulcini@uniroma1.it

TEMATICA EXPO 2015

Innovare la filiera alimentare

Olio di semi di pomodoro arricchito con licopene da scarti di lavorazione dei derivati del pomodoro

Roberto Lavecchia

Dipartimento di Ingegneria chimica, materiali, ambiente
roberto.lavecchia@uniroma1.it

La filiera enogastronomica di qualità

Armando Montanari

Dipartimento di Studi europei, americani e interculturali
armando.montanari@uniroma1.it

TEMATICA EXPO 2015

Valorizzare le tradizioni alimentari

La pasta Made in Italy: caratteristiche organolettiche e merceologiche con particolare riferimento a prodotti di nicchia ad alto valore aggiunto

Maurizio Boccacci Mariani

Dipartimento di Management (Sezione Tecnologie, qualità e ambiente)
maurizio.boccaccimariani@uniroma1.it

Metodologie per interventi di salvaguardia, innovazione e gestione del paesaggio in grado di rigenerare l'identità alimentare

Gianni Celestini

Dipartimento di Architettura e progetto
gianni.celestini@uniroma1.it

Sulle tracce degli emigranti: vini e vitigni italiani nel mondo. Creazione di paesaggi dal sapore italiano nelle aree interessate dalla diffusione della vite

Flavia Cristaldi

Dipartimento di Scienze documentarie, linguistiche, filologiche e geografiche
flavia.cristaldi@uniroma1.it

Progetto di studio sulla relazione tra stato di salute (durata e qualità della vita), stile di vita (alimentazione e attività fisica) e storia e cultura di un territorio

Andrea Lenzi

Dipartimento di Medicina sperimentale (Sezione di Fisiopatologia medica, scienza dell'alimentazione ed endocrinologia)
andrea.lenzi@uniroma1.it

Mostra storica "La partecipazione dell'Italia alle Esposizioni Universali del XX secolo"

Lucia Masina

Facoltà di Lettere e filosofia, Accademia di Belle Arti di Roma
lucia.masina@virgilio.it

Produzione e circolazione mediterranea del vino dell'Italia antica. Ricerche archeologiche, archeometriche e molecolari

Gloria Olcese

Dipartimento di Scienze dell'antichità
gloria.olcese@uniroma1.it

ICT nella promozione delle tradizioni dei prodotti alimentari

Gianni Orlandi

Dipartimento di Ingegneria dell'informazione, elettronica e telecomunicazioni
gianni.orlandi@uniroma1.it

Ricerca antropologica per la catalogazione dei saperi e delle pratiche tradizionali legati a una risorsa a rischio erosione genetica

Vincenzo Padiglione, Alessandra Broccolini

Dipartimento di Psicologia
vincenzo.padiglione@uniroma1.it,
alessandra.broccolini@uniroma1.it

Valorizzazione commerciale dei vini: analisi economiche, nutrizionali e per la qualificazione dell'origine

Giuliana Vinci

Dipartimento di Management
giuliana.vinci@uniroma1.it

TEMATICA EXPO 2015

Preservare la biodiversità

Studio del processo di interazione acqua-roccia come strumento conoscitivo per la tutela della biodiversità

Maurizio Barbieri

Dipartimento di Scienza della terra
maurizio.barbieri@uniroma1.it

BIOMOT: Sviluppo di un modello per promuovere la genesi di motivazioni personali non economiche atte a preservare e migliorare la biodiversità

Marino Bonaiuto

Dipartimento di Psicologia dei processi di sviluppo e socializzazione - Centro interuniv. di ricerca in Psicologia ambientale CIRPA
marino.bonaiuto@uniroma1.it

Sviluppo di un sistema costruttivo in legno per la realizzazione di moduli abitativi di emergenza, concepito secondo criteri di massima sostenibilità ambientale

Paolo Franchin

Dipartimento di Ingegneria strutturale e geotecnica
paolo.franchin@uniroma1.it

Niche Construction Theory: relazione tra le prime fasi dello sviluppo ontogenetico con le transazioni tecnico-culturali dell'ominazione

Elga Gagliasso

Dipartimento di Filosofia
elga.gagliasso@uniroma1.it

Valorizzazione delle tradizioni alimentari per la promozione sostenibile del territorio e la conservazione delle identità dei luoghi

Riccardo Morri

Dipartimento di Scienze documentarie, linguistiche, filologiche e geografiche
riccardo.morri@uniroma1.it

Analisi degli alimenti tradizionali e verifica delle loro caratteristiche storico-culturali e chimico-fisiche per preservare e promuovere la biodiversità tecnologica/produttiva di culture locali

Marco Ramazzotti, Maria Laura Santarelli

Centro di ricerca in Scienza e tecnica per la conservazione del patrimonio storico-architettonico CISTeC
marco.ramazzotti@uniroma1.it,
marialaura.santarelli@uniroma1.it

Corso di alta formazione Millennium development goals and sustainable development

Alice Siragusa

Dipartimento di Pianificazione, design, tecnologia dell'architettura
alice.siragusa@uniroma1.it

TEMATICA EXPO 2015

Assicurare nuove fonti alimentari nelle aree meno sviluppate

Produzione di latte e derivati in Costa D'Avorio per migliorare l'alimentazione della mamma e del bambino

Carlina V. Albanese

Dipartimento di Scienze radiologiche, oncologiche e anatomo-patologiche
carlina.albanese@uniroma1.it

con il patrocinio di



con il supporto di



quotidianosanita.it



Le Giornate di Carlo Cannella 2014

Inaugurazione delle attività di SapiExpo

COMITATO SCIENTIFICO DELLE GIORNATE DI CARLO CANNELLA:

Valeria del Balzo

Lorenzo Maria Donini

Annamaria Giusti

Alessandro Pinto

COMITATO SCIENTIFICO DI SAPIEXPO:

Lorenzo Maria Donini (delegato del Rettore)

Carlo Blasi

Angela Santoni

COMITATO TECNICO DI SAPIEXPO:

Antonella Cammisa

Sabrina Luccarini

Daniela Vingiani

CON IL SUPPORTO DI:

Dipartimento di Medicina sperimentale

- Unità di ricerca di Scienza

dell'alimentazione e nutrizione umana

Area Supporto alla ricerca

- Grant Office

Area Supporto strategico e comunicazione

- Ufficio stampa e comunicazione

Cerimoniale