

Convegno Nazionale

CACAO & CIOCCOLATO

Dolcezze per la salute

Firenze, 14 Dicembre 2019

Auditorium CTO, CAREGGI



Promosso dal CERFIT (Direttore Fabio Firenzuoli),
Centro di Ricerca e Innovazione in Fitoterapia e Medicina Integrata, AOU Careggi,
il convegno è aperto a professionisti/operatori sanitari e del settore,
studenti discipline biomediche, pazienti e cittadinanza.
Iscrizione gratuita, online, nel sito web www.aou-careggi.toscana.it
(>Formazione > Corsi e Convegni). Info su www.cerfit.org
Crediti ECM. CFU per studenti universitari. Attestato di frequenza.
Esposizione di Aziende e maestri cioccolatai... Degustazioni...

08:00 - Registrazione

08:30 - 10:30 Welcome coffee

09:30 - *Saluto delle Autorità*, Lucia Turco, DS AOU Careggi

Introduzione alla giornata, Fabio Firenzuoli, CERFIT

Prima Sessione

Modera Gian Franco Gensini

Coordinatore Commissione Linee Guida, Regione Toscana

09:45 - **La cioccolata si confessa: storia semiseria del cibo degli dei.** La compagnia delle seggiole. *Testo di Donatella Lippi*

10:15 - **Amari e neri: i semi preziosi del frutto dorato**
Lorenzo Di Cesare Mannelli, Università di Firenze

10:30 - **Il cioccolato piace al cuore**
Francesco Sofi, Università di Firenze

10:45 - **Ho in mente il cioccolato...**
Gioacchino Calapai, Università di Messina

Discussione

Seconda Sessione

Modera: Paola Emilia Cicerone, Giornalista

11:45 - **Cacao e sport: combinazione vincente**
Laura Stefani, Medicina dello sport, AOU Careggi

12:00 - **Gravidanza e bambini: il dolce-amaro del cioccolato**
Alfredo Vannacci, Università di Firenze

12:15 - **Cacao biotech: il futuro del cioccolato?**
Valentina Maggini, CERFIT, AOU Careggi

12:30 - **Storia e tecnica del camaleonte della cucina**
Guido Mori, Master Arti e scienze culinarie, IUL, Firenze

Discussione

13:00 - Lunch

14.00 SESSIONE POSTER

Moderano: Eugenia Gallo, Francesco Sivelli

Terza Sessione

Modera: Mariella Di Stefano, MC Toscana

14:30 - **Il mercato degli integratori di cacao: classi funzionali e possibili criticità**
Massimiliano Carnassale, FederSalus, Roma

14:45 - **Cacao e cioccolato nel laboratorio galenico**
Mario Izzo, Associazione Galenisti Italiani, Napoli

15:00 - **Il cacao in cosmesi: approccio formulativi micro e nano sistemici**
Massimiliano Cecchi, Viareggio

Discussione

Quarta Sessione

Modera: Graziana Vitti, Italia Medica TV

15:30 - **L'importanza del processo produttivo nell'aroma del cioccolato**
Roberta Ascrizzi, Univ. Pisa

15:45 - **E alla fine... come tutto ebbe inizio: il cacao e la sua evoluzione**
Alessio Papini, Università Firenze

16:00 - **La cerimonia del cacao: aspetti rituali e antropologici**
Samir Jaimes Moreno, Bogotà (Colombia), Tania Re, CERFIT

Discussione

17:00 **Chocolate time - Conclusioni**