

Iscrizione al Convegno

La quota di iscrizione, per le iscrizioni che **perverranno entro il 30 Aprile 2009**, è di 100 € per i soci SIF, 150 € per i non soci. Dopo tale data le quote saranno maggiorate di 30 €. **Modalità di pagamento:** mediante bonifico bancario intestato a: SIF SOCIETA' ITALIANA DI FITOCHIMICA BANCA INTESA BCI S.p.a. FILIALE 226 - BINASCO (MI) c/c 207711-28 ABI 03069 CAB 32550 CIN Z Indicare nome, cognome e come causale del versamento "iscrizione Convegno Olio SIF 2009".

Comitato Organizzatore

Laura Maleci-Bini
Nadia Mulinacci
Annalisa Romani
Sandra Gallori

Comitato Scientifico

Anna Rita BILIA - Università di Firenze
Massimo CURINI - Università di Perugia
Marcello NICOLETTI - Università di Roma
Cosimo PIZZA - Università di Salerno
Franco Francesco VINCIERI - Università di Firenze

Come raggiungere la sede del convegno

Per chi viene in treno o aereo è prevista la partenza di un autobus per la Cantina Castelli del Grevepesa da via La Pira 4, presso il Dipartimento di Biologia Vegetale alle ore 13.30. Per chi viene in macchina Uscita A1 Firenze Certosa, Superstrada per Siena, uscita S. Casciano, circonvallazione S. Casciano, a sinistra bivio per Mercatale, direzione per Greve-Ponte di Gabbiano.



Università degli Studi di Firenze Società Italiana di Fitochimica

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

UN ALIMENTO E NON SOLO
Aspetti analitici, tecnologici e salutistici



**Centro Convegni di
Sant'Angelo Vico l'Abate
c/o Cantina Castelli del Grevepesa
Mercatale - San Casciano Val di Pesa (FI)**

5 - 6 giugno 2009

Programma Venerdì 5 giugno

15 – 15.15 Vincenzo Vecchio (Ce.R.A.-Centro Interdipartimentale per la Ricerca e valorizzazione degli Alimenti Università di Firenze)
Il CeRA : obiettivi e attività

15.15 – 15.50 Antonio Cimato (IGV-CNR - Firenze)
La biodiversità dell'olivo: una risorsa che traccia il territorio mediterraneo

15.50 – 16.25 Giovanni Lercker (Dipartimento di Scienze degli Alimenti – Università di Bologna)
Tecnologia e qualità dell'olio extra vergine di oliva

16.25-16.50 coffe break

16.50-17.25 Annalisa Romani (Dipartimento di Scienze Farmaceutiche -Università degli Studi di Firenze)
Le sostanze fenoliche nelle diverse matrici da Olea europaea : loro distribuzione e metodi di recupero.

17.30 -19.30 **key notes** (15 minuti +5)

- 1) **Giampiero Nigro** (Università di Firenze)
Olio e prodotti dell'olivo nelle usanze ed evoluzione di mercato.
- 2) **Gallina Toschi** (Università di Bologna)
L'acqua come ingrediente funzionale dell'olio extra vergine di oliva
- 3) **Gustavo Capannelli** (Università di Genova)
Tecnologie innovative nella valorizzazione delle acque di vegetazione
- 4) **Alessandro Parenti** (Università di Firenze)
Il controllo del processo di estrazione: effetti dello sviluppo endogeno della CO₂ sulla qualità dell'olio
- 5) **Luca Calamai** (Università di Firenze)
Determinazione analitica della componente volatile negli oli extra vergine d'oliva .
- 6) **Lanfranco Baccioni** (Alfalaval)
Il marketing come driver della tecnologia olearia

Programma Sabato 6 giugno

9 – 9.35 Lanfranco Conte (Dipartimento di Scienze degli Alimenti-Università degli Studi di Udine)
Olio extra vergine di oliva: norme vigenti e nuove prospettive

9.35 – 10.10 Nadia Mulinacci (Dipartimento di Scienze Farmaceutiche e CeRA-Università degli Studi di Firenze)
La determinazione analitica delle sostanze fenoliche nell'olio extra vergine di oliva

10.10 - 10.45 Lina Cossignani (Dipartimento di Scienze Economico-Estimative e degli Alimenti-Università' di Perugia)
L'analisi strutturale delle frazioni acilgliceroliche nella valutazione di aspetti qualitativi dell'olio extra vergine di oliva

10.45-11.05 coffe break

11.05 -11.40 Francesco Visioli (Istituto L. Pasteur - Parigi)
Proprietà salutistiche dell'olio extra vergine di oliva

11.40-13.00 **key notes** (15 minuti +5)

1. **Armadoriano Bianco** (Università La Sapienza-Roma)
La componente fenolica dell'olio: non solo nutraceutica
2. **Flavia Franconi** (Università di Sassari)
Il destino dell'olio extra vergine nelle cellule
3. **Lisa Giovannelli** (Università di Firenze)
Effetti in vivo dell'olio extra-vergine di oliva: studi a lungo termine in modelli animali
4. **Annarita Bilia** (Università di Firenze)
Foglie di olivo: una potenziale fonte di molecole di interesse biologico

Prenotazione Alberghiera

Si raccomanda la massima sollecitudine nella prenotazione alberghiera Fare sempre riferimento alla Cantina dei Castelli del Grevepesa convegno "Olio extra vergine di oliva"

Park Hotel Chianti (***)

Uscita Tavernelle Val di Pesa Superstrada Firenze Siena. 15 minuti dalla Sede del Convegno
Singola 70€ Doppia 99€
Tel.055 8070106 - Fax 0558070121
web:info@parkhotelchianti.com

Hotel Villa Ambrosina (***)

Uscita Fi Certosa A1, proseguire per Tavarnuzze. 15 minuti dall'Uscita Autostrada e 15 minuti dalla Sede del Convegno.
Raccomandata auto propria.
Singola 70€ Doppia uso singola 90€, doppia 100€
Tel.055 2020491 Fax 055 2020492
web:info@lavalombrosina.it

Casprini "Da Omero" (**)

Passo dei Pecorai 3 km dalla Sede del Convegno in direzione Greve.
Doppia uso singola 60 €, Doppia 87€
A richiesta disponibilità anche di appartamenti con 3 o più letti. Tel.055 850715 - Fax 055 850495 web:casprini@daomero.com

Agriturismo Villa Sant'Andrea

Località Sambuca
Disponibilità di appartamenti; costo persona 30 €
Tel. Sig.ra Martina 055 8244254 web: www.villasantandrea.it

Youth Hostel Firenze 2000

Piazza Pier Vettori Firenze
Camere con costi da 23 € in poi
Tel +39-055-2335558-Fax. +39-055-2306392
E-mail yhf2000@dada.it web: www.cheap-hotel-florence.com

link utili

<http://reservations.bookhostels.com/hotels-hostels-florence.com/>