

OFFICIAL PARTNERS



OFFICIAL FOOD



COMITATO SCIENTIFICO

S. ALCARO - Docente UMG Catanzaro
 M. CIPOLLA - V. Presidente SIT
 G. GALAVERNA - Docente Università Parma
 M. MISSAGLIA - ATS Monza e Brianza
 D. MONTELEONE - Esperto Sanitario Vibo V.
 A. PAGLIARO - Esperto Politiche Sanitarie Regione Calabria
 M. POIANA - Docente Università Reggio C.
 A. PROCOPIO - Docente UMG Catanzaro

COMITATO ORGANIZZATORE:

P. CANINO; M. CIMINO; E. PINI; G. QUATTRONE.



Segreteria Organizzativa: Via Caduti sul Lavoro, 14 - 88100 CATANZARO

Email: cesfocalabria@gmail.com Cell.: 345 8727954

Con il Patrocinio:



V Convegno Internazionale Dalla Calabria: Il Cibo Mediterraneo

SONDRIO - 8/9 MAGGIO 2026

(AULA CONFERENZE AMM.NE PROVINCIALE SONDRIO)



Direttore Scientifico - Antonio Procopio Prof. Ordinario di Chimica Organica UMG Catanzaro

Contatti: 0961 3694120 - 33932128349 - procopio@unicz.it

Responsabile Organizzativo - Piero Canino - Presidente Centro Studi Formazione



V Convegno Internazionale Dalla Calabria: Il Cibo Mediterraneo



**VENERDÌ - 8 MAGGIO 2026
PROGRAMMA**



Ore 8:30 - 9:00 - Registrazione Partecipanti e welcome coffee

Ore 9:30 - Saluto delle Autorità

M. SCARAMELLINI - Sindaco di Sondrio

D. MENEGOLA - Presidente Amministrazione Provinciale di Sondrio

E. PINI - Direttore di APF Valtellina

A. MURATORE - Doc. di Scienza degli Alimenti all' IPSSAT "R. Chinnici - Nicolosi (CT)

M. CIMINO - Responsabile Area Progetti e Alta Formazione di APF Valtellina

INTRODUZIONE AI LAVORI

A. PROCOPIO - Ordinario di Chimica Organica UMG Catanzaro

Piero CANINO - Presidente Centro Studi Formazione Catanzaro - Organizzatore

MODERATORE

A. PROCOPIO - Direttore Scientifico

PRESENTAZIONE

Ore 10:10 - A. OTTOLINA - Amministratore delegato Molino Colombo - Paderno d'Adda (LC) - "Evoluzione tecnologica delle farine dal punto di vista salutistico e nutrizionale"

Ore 10:30 - DR. JOHN SERINI - Gastroenterology - Medical School Kirksville College of Osteopathic Medicine University of Michigan Health-Nest - "Chronic Intestinal Inflammation and evidence - based dietary management"

Ore 11:00 - M. MISSAGLIA - Specialista in Scienza dell'alimentazione e Dietologia. Specialista in Endocrinologia Sperimentale - Mandello del lario (LC) - ATS Monza e Brianza

"I polifenoli nei colori degli alimenti: Antiossidanti alleati della nostra salute"

Ore 11:30 - S. ALCARO - Prof. Ordinario di Chimica Farmaceutica UMG di Catanzaro "CRISEAWARD: un'opportunità di valorizzazione scientifica dei prodotti di eccellenza agroalimentari calabresi"

Ore 12:00 - C. MORA - Prof.ssa Ordinario di Marketing Alimentare - Dipartimento di Alimentazione e Farmaci dell'Università di Parma: L'aderenza alla dieta mediterranea: risultati del progetto " More on the adoption of a healthy Mediterranean diet" (MoreMedDiet)

Ore 12:30 - M. CIPOLLA - Vice Presidente Società Italiana di Telemedicina - "Esame del test live"

Ore 12:45 - M. POIANA - Prof. Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari Dipartimento di Agraria Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria - "La tecnologia e la dieta mediterranea"

Ore 13:15 - M. NOBILE - Dipartimento di Medicina Veterinaria e Scienze Animali Università degli Studi di Milano - "Nuove sfide per la sicurezza alimentare: approcci target e untarget al controllo dei contaminanti emergenti nelle filiere di origine animale"

14:00 PAUSA PRANZO TIPICO CALABRESE

IL PRANZO SARÀ SERVITO PRESSO il CFP DI SONDRIO

SABATO 9 MAGGIO 2026 - ore 9.00 /13.00

WORKSHOP riservato ai relatori

"Valorizzazione Scientifica delle eccellenze enogastronomiche Mediterranee"

Hotel Ristorante "LA BRACE" - Forcola (SO)

I RELATORI INCONTRANO IL TERRITORIO

Ore 8.30 - Arrivo dei Partecipanti

Ore 9.00 - Coffee Break

Ore 9.30 - Inizio lavori alla presenza dei Relatori e alcuni rappresentanti del mondo produttivo enogastronomico

Moderatore - A. PROCOPIO - Ordinario di Chimica Organica UMG Catanzaro

Partecipanti - S. ALCARO, M. CIPOLLA, G. GALAVERNA, M. MISSAGLIA, D. MONTELEONE, A. OTTOLINA, A. PAGLIARO, M. POIANA, S. PANSERI

Ore 13.00 - Pranzo: tipicità Valtellinese - Calabrese

DOMENICA 10 MAGGIO 2026 - ore 9.30 /13.00

VISITA GUIDATA "LA FIORIDA" è l'azienda agricola di montagna nel cuore della Valtellina che coniuga tradizione e innovazione, in una cornice Alpina dove la natura è protagonista. Qui vivono bovini, suini e caprini, allevati con amore e passione e con le più moderne tecnologie di benessere animale. Nascono così prodotti genuini che conservano il gusto autentico e puro delle cose buone fatte come una volta.

CONCLUSIONI

G. CUDA - MAGNIFICO RETTORE UMG - Catanzaro

INFORMAZIONI GENERALI

Il Centro Servizi di Telemedicina di [Digitalcal srl](https://www.digitalcal.it) effettuerà un monitoraggio della glicemia in continuo in telemedicina su 15 volontari e saranno consegnati i risultati a fine convegno.

