



Comunicato stampa

Convegno

“Vino olio e salute”

Auditorium Santa Cecilia

Marsala 31 maggio 2025

“Vino Olio e Salute”, è il titolo del **Convegno** che si svolgerà a **Marsala** presso l’**Auditorium Santa Cecilia** **sabato 31 maggio 2025** dalle ore 8:40 alle ore 19:30, organizzato da **K2 Innovazione S.r.l.**. Obiettivo dell’evento è quello di stimolare la ricerca scientifica per rilanciare l’agroalimentare siciliano partendo dai due prodotti alimentari cardine e base dell’alimentazione mediterranea, e proporre un “**Paniere dei prodotti salutistici siciliani**”.

“Vino Olio e Salute” ha i **patrocini** del **Comune di Marsala**, degli **Assessorati della Regione Siciliana dell’Agricoltura, Sviluppo rurale, Pesca Mediterranea, dell’Istruzione e Formazione professionale, della Salute, delle Attività Produttive, dell’Università degli Studi di Messina, dell’Ordine Interprovinciale dei Chimici e dei Fisici della Sicilia, dell’Ordine dei Biologi della Sicilia, dell’Ordine dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri di Trapani, dell’Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Provincia di Trapani – Ministero della Giustizia, dell’Associazione Medico Chirurgica Lilybetana di Marsala, della Fondazione Italiana Biologi, di Sicindustria – Associazione Industriali delle province di Agrigento, Caltanissetta, Enna, Messina, Palermo, Ragusa e Trapani**, oltre che di diverse decine tra le **più importanti imprese** dei settori interessati dall’evento che operano a livello internazionale.

La **partecipazione al Convegno è gratuita previa registrazione** ed è comprensiva di due coffee break (mattina e pomeriggio), una colazione di lavoro con degustazione di oli, vini e specialità del territorio. In **omaggio** i partecipanti riceveranno la **Bag del Convegno** contenente materiali informativi e gadget dell’evento.

Inoltre, nell’ambito del Convegno, si terrà un **evento accreditato ECM** organizzato da Provider Fullcongress S.r.l., destinato ai Medici di tutte le specializzazioni, ai Biologi e ai Chimici. Il numero massimo di partecipanti è 100; la quota di adesione è di euro 30,00. L’evento rappresenta un’importante occasione di aggiornamento professionale multidisciplinare su alimentazione, salute e valorizzazione dei prodotti agroalimentari siciliani.

Per coloro che sono interessati a partecipare, le **registrazioni** e le **iscrizioni** all'evento accreditato ECM, possono essere effettuate direttamente on line accedendo al sito ufficiale del Convegno, vinoolioesalute.it, **entro il 30 maggio** oppure in presenza il **30 maggio dalle ore 18:00 alle ore 20:00**, presso L'Auditorium Santa Cecilia di Marsala, sede del Convegno.

Al Convegno parteciperanno autorità religiose e civili, rappresentanti delle Istituzioni, accademici e ricercatori di altissimo profilo che interverranno sui molteplici aspetti che riguardano le produzioni, l'alimentazione, l'enogastronomia, la salute.

Il prestigioso **Comitato scientifico organizzatore** è composto da Giacomo Dugo, Prof. Emerito di Chimica degli Alimenti, Università degli Studi di Messina; Piero Marino, Cardiologo; Vincenzo Nicolí, Presidente dell'Ordine Interprovinciale dei Chimici e Fisici della Sicilia; Vittorio Gebbia, Prof. di Clinica Oncologica Medica, Università degli Studi di Enna "KORE"; Peter Quinto Tranchida, Prof. di Chimica degli Alimenti, Coordinatore del Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, Università degli Studi di Messina; Alessandro Spadaro, Socio fondatore di K2 Innovazione S.r.l. Enna; Giuseppe Avellone, Prof. di Chimica degli Alimenti, Università degli Studi di Palermo; Vincenzo Ferrantelli, Veterinario; Ivana Lidia Bonaccorsi, Prof. di Chimica degli Alimenti, Università degli Studi di Messina, Delegata dell'Università degli Studi di Messina - Gruppo di Lavoro Cibo nella Rete delle Università per lo Sviluppo sostenibile (RUS); Filippo Sgroi, Prof. di Economia Agraria, Alimentare ed Estimo Rurale, Coordinatore del Corso di Laurea Triennale in Scienze Gastronomiche, Università degli Studi di Palermo; Antonella Sidoti, Prof.ssa di Biologia Applicata e Genetica Molecolare, Presidente Fondazione Albatros ITS Agroalimentare, Messina; Alessandro Pitruzzella, Presidente dell'Ordine regionale dei Biologi della Sicilia; Andrea Salvo, Prof. di Chimica degli Alimenti, Sapienza Università di Roma; Pietro Clemente, Presidente Ordine Dottori Agronomi e Dottori Forestali di Trapani.

Il Convegno avrà inizio alle ore 8:40 con i saluti delle Autorità, Don Marco Renda, Arciprete della Chiesa Madre di Marsala, Massimo Grillo Sindaco di Marsala, Mimmo Turano, Assessore all'Università e Formazione della Regione Siciliana, On. Stefano Pellegrino, On. Giuseppe Biga, Luigi Mondello, Presidente eletto della Società Chimica Italiana, Paola Dugo, Prorettore alla Ricerca Scientifica Università degli Studi di Messina, Alessandro Pitruzzella, Presidente dell'Ordine Regionale dei Biologi, Vincenzo Nicolí, Presidente dell'Ordine dei Chimici e Fisici della Sicilia, Pietro Clemente, Presidente dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali di Trapani.

Ad aprire i lavori, alle ore 9:20, sarà il Prof. Emerito Giacomo Dugo dell'Università degli Studi di Messina. Seguiranno (ore 9:30) gli interventi dei relatori moderati dalla giornalista Paola Musumeci e da Vincenzo Nicolí.

Fulvio Mattivi interverrà su "I Biomarcatori del consumo moderato del vino"; Giuseppe Avellone (ore 9:55) su "Il vino e i suoi sottoprodotti: le nuove applicazioni della tecnologia alimentare e farmaceutica". Alle ore 10:15 Peter Quinto Tranchida presenterà il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana. Titolo dell'intervento di Danilo Sciarrone e Paola Eustochia Donato (ore 10:30) è "Enantio – MDGC-accoppiata alla spettrometria di massa a rapporto isotopico per la certificazione del vino moscato". Alle ore 10:45 Andrea Salvo esporrà la sua relazione su "Indagini sull'influenza della tecnologia spray-drying sulla qualità del Nero d'Avola".

Vi sarà poi, alle ore 11:00, uno spazio dedicato alle Rappresentanze del mondo del vino, seguito (ore 11:15) dal Coffee break presso il Dome (adiacente all'Auditorium).

Le relazioni proseguiranno alle ore 11:30 con Luigi Mondello e Paola Dugo che interverranno su "Chimica e intelligenza artificiale per la qualità degli oli extra vergine di oliva"; alle ore 11:50 con Marina Russo che esporrà la sua relazione su "Molecole ad elevato valore biologico nell'olio d'oliva e nelle foglie: potenziale per la salute umana".

"Olio di oliva: controllo qualità e importanza nutrizionale" è il titolo dell'intervento (ore 12:10) di Salvatore Giuliano. Seguiranno, alle ore 12:30, Filippo Sgroi e Federico Modica con "La percezione dei consumatori per le olive da tavola: un'analisi tra tradizione enogastronomica e comportamenti salutistici".

Alle ore 12:50 sarà dedicato uno spazio alle Rappresentanze del modo dell'olio con la partecipazione di Manfredi Barbera Oleificio Barbera, Francesca Triolo Olio Giari; Giacomo Alberto Manzo, Presidente "Fare Ambiente Lab Marsala", Antonella Titone Azienda Biologica Titone, Giuseppe Pinna Tenuta Amafi Woodhouse.

Seguiranno la Discussione (ore 13:05) e la chiusura (ore 13:15) della sessione affidata all'Assessore alle Attività produttive della Regione Siciliana Edmondo Tamajo, e all'On. Raffaele Stancanelli, Deputato Europeo della Lega.

Alle ore 13:35 è in programma la Colazione di lavoro con Degustazioni presso il Dome a base di abbinamenti di oli e vini con preparati alimentari tipici del territorio con la collaborazione del Prof. Paolo Austero e degli studenti dell'Istituto Abele Damiani di Marsala di cui è Preside il Prof. Domenico Pocerobba.

I lavori del Convegno riprenderanno alle ore 15:00 con i moderatori Pietro Marino e Biagio Valenti e saranno incentrati sugli aspetti riguardanti l'alimentazione e la salute.

Alle ore 15:00 Vittorio Gebbia interverrà su "Dieta e Neoplasie: fra miti e Realtà"; alle ore 15:20 Maurizio Abrignani su "Alimentazione e salute cardiovascolare"; mentre su "Diabete obesità e Alimentazione" interverrà (ore 15:40) Antonio Lo Presti. Le relazioni conclusive saranno quelle di Fabiola Martinico su "L'olio e il vino nell'alimentazione" (ore 16:00) e di Pietro Tamaro su "Emozioni, Alimentazione Postura e Alta Performance Sportiva" (ore 16:20).

Alle ore 16:40 è in programma la Discussione che precederà la chiusura della sessione prevista alle ore 17:00 e affidata all'On. Salvatore Cuffaro e a Giacomo Scalzo, Direttore regionale DASOE (Dipartimento per le Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico).

Seguirà, alle ore 17:30 il Coffe break presso Dome Hotel.

Alle ore 17:40 la Tavola Rotonda, moderata da Giacomo Dugo e Vincenzo Nicoli, prevede la presentazione del progetto del "Paniere dei prodotti salutistici siciliani". Parteciperanno: Fulvio Bellomo, Dirigente Generale dell'Assessorato dell'Agricoltura, dello Sviluppo rurale e della Pesca, Dario Cartabellotta, Dirigente Generale dell'Assessorato delle Attività Produttive della Regione Siciliana, Paola Dugo, Prorettrice alla Ricerca presso l'Università degli Studi di Messina, Ivana Lidia Bonaccorsi, Professore di Chimica degli Alimenti presso l'Università degli Studi di Messina, Laura Zichitella, Responsabile qualità di Zicaffè, Lucio Monte, Responsabile Area Tecnico – Scientifica IRVO, Antonella Sidotti, Presidente delle Fondazione Albatros ITS Agroalimentare Messina, Salvatore Agate, Assessore alle Attività Produttive del Comune di Marsala, Alessandro Spadaro, Delegato Ricerca & Innovazione di Sicindustria, On. Alessandro Pagano, Componente del Nucleo di Programmazione Economica della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

Le conclusioni del Convegno (ore 19:20) saranno affidate all'Assessore delle Attività Produttive della Regione Siciliana Edmondo Tamajo.

Vino Olio e Salute

Organizzazione a cura di K2 Innovazione S.r.l.

P.zza Ing. Panvini, 2 Enna

Tel. 0935 20982

Per informazioni

Laura Peruzza

laura@k2innovazione.it