



Convegno Nazionale **CACAO & CIOCCOLATO** *Dolcezze per la salute*

Firenze, 14 Dicembre 2019
Auditorium CTO, CAREGGI



Promosso dal CERFIT (Dir. Fabio Firenzuoli), Centro di Ricerca e Innovazione in Fitoterapia, AOU Careggi, il convegno è aperto a professionisti e operatori, studenti universitari e cittadinanza. Iscrizione gratuita, online, sito web www.aou-careggi.toscana.it (>Formazione > Corsi e Convegni). Info su www.cerfit.org Esposizione di Aziende e maestri cioccolatai... Degustazioni... Crediti ECM per le categorie previste. CFU per studenti universitari

08:00 - Registrazione

08:30 - 10:30 Welcome coffee

08:45 - Saluto delle Autorità, Lucia Turco, DS AOU Careggi

09:00 - Introduzione alla giornata, Fabio Firenzuoli, CERFIT

Prima Sessione

Moderata 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. Firenze
Testo di Donatella Lippi (UniFi) e Marcello Lazzerini, Firenze

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

Moderata 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 COMUNICAZIONI - POSTER

Moderano: Eugenia Gallo, Francesco Sivelli

Terza Sessione

Moderata 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 - Effetti protettivi sulla pelle del cacao: approcci formulativi micro e nano sistemici
Massimiliano Cecchi, Viareggio

Discussione

Quarta Sessione

Moderata Graziana Vitti, Italia Medica TV

15:30 - L'importanza del processo produttivo del cioccolato
Roberta Ascrizzi, Università di 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, Bogotá (Colombia), Tania Re, CERFIT

Discussione. Conclusioni

17:00 Chocolate time
con Mirco Della Vecchia, Maestro cioccolataio, Conegliano



**Azienda
Ospedaliero
Universitaria
Careggi**



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE**



**Servizio
Sanitario
della
Toscana**