CONVEGNO SCIENTIFICO MULTIDISCIPLINARE

Oro Verde *per* Fertilità e Longevità

L'Olio EVO locale BIO come alimento funzionale e strumento di Prevenzione primaria.



9 Dicembre 2026 | **Ore 14:30** | **Aula Conferenze "G. Cavalieri" – P.O. Oliveto Citra**

ORE 14:30 APERTURA DEI LAVORI & SALUTI ISTITUZIONALI

Presiede e introduce: Dr.ssa Nicoletta Voza – Direttore Medico del P.O. di Oliveto Citra

Saluti istituzionali: Sindaco di Oliveto Citra, Dott. Carmine Pignata – *La tutela della biodiversità e del patrimonio territoriale*

Ospite d'onore: Presidente OMCeO Salerno, Dott. Giovanni D'Angelo – *La Dieta Mediterranea Patrimonio UNESCO*

ORE 14:45 SESSIONE TECNICA: LA CARTA D'IDENTITÀ BIOLOGICA

Relatori: Raffaele Palmieri, Rosa Pepe – Agronomi ed Esperti del territorio

Focus: Analisi chimico-fisiche e profili biochimici dell'Olio EVO BIO locale. Parametri di acidità, perossidi e stabilità ossidativa.

ORE 15:05 KEYNOTE SPEECH: AMBIENTE E NUTRIZIONE

Relatore: Dr. Luigi Montano – Uro-andrologo, Coordinatore Nazionale Progetto di Ricerca "EcoFoodFertility"

Focus: **MedEubiotica:** Dieta Mediterranea BIO per la Resilienza Umana ed Ambientale.

Il ruolo dell'Olio EVO BIO "eubiotico" nella modulazione dello stress ossidativo e nella protezione dagli effetti dei contaminanti ambientali.

ORE 15:30 TAVOLA ROTONDA: L'EVO NELLA PRATICA CLINICA

Moderano: Fernando Chiumiento, Maurizio Pintore, Michela Caputo

Il protettore dell'endotelio

Relatore: Dr. Angelo Catalano – Responsabile UOSD Cardiologia

Acido oleico e legami monoinsaturi nella riduzione del rischio cardiovascolare e del colesterolo LDL.

Il modulatore metabolico

Relatore: Dr.ssa M. Rosa Fittipaldi – Endocrinologa

Effetti terapeutici dell'idrossitirosolo e della Vitamina E sulla sensibilità insulinica e sulla sindrome metabolica.

L'antinfiammatorio naturale

Relatore: Dr. Giampiero Calabrò – Direttore UOC Ortopedia e Traumatologia

L'oleocantale e l'inibizione delle ciclossigenasi (COX): contrasto alle flogosi croniche articolari e supporto all'assorbimento della Vitamina D.

ORE 16:30 DIBATTITO E CONCLUSIONI

Spazio per domande, approfondimenti clinici e considerazioni.

ORE 16:45 ESPERIENZA SENSORIALE & CORSO DI ASSAGGIO TECNICO

"La Degustazione in Vetro"

Sessione guidata di analisi organolettica per il riconoscimento dei marker bioattivi (amaro e piccante come indici di concentrazione polifenolica). *A seguire, percorso di abbinamento nutraceutico-gastronomico con prodotti locali a basso indice glicemico e pane da grani antichi.*



L'evento è gratuito e aperto a tutti

INFORMAZIONI AI PARTECIPANTI:

- All'ingresso verrà consegnato il kit degustazione: bicchiere e scheda tecnica dell'olio EVO BIO.
- Al termine del convegno, è possibile acquistare bottiglie di Olio EVO BIO corredate da certificazione chimica dettagliata.

ASL Salerno – Azienda Sanitaria Locale Salerno

EcoFoodFertility® ambiente, alimentazione, fertilità