



**SAPIENZA**  
UNIVERSITÀ DI ROMA

**SAPIEXPO**

**Le Giornate di Carlo Cannella 2014**

Inaugurazione delle attività di SapiExpo

mercoledì 26 e giovedì 27 febbraio

Aula magna del Rettorato

Piazzale Aldo Moro 5, Roma

## **Le Giornate di Carlo Cannella 2014** Inaugurazione delle attività di SapiExpo

Le Giornate di Carlo Cannella, giunte alla terza edizione, sono un appuntamento consolidato per fare il punto sulle ricerche della Sapienza nell'ambito della valorizzazione delle tradizioni e della cultura alimentare, della sicurezza alimentare (security and safety), della prevenzione delle malattie cronico-degenerative, dell'innovazione dell'intera filiera alimentare.

Dedicate alla figura di Carlo Cannella, nel terzo anniversario della sua scomparsa, le due giornate si inseriscono idealmente nel percorso tracciato dall'autorevole professore che tanto ha rappresentato per il mondo della scienza dell'alimentazione grazie al suo impegno nella promozione del modello alimentare mediterraneo.

Data l'affinità delle tematiche con quelle di Expo 2015, quest'anno le Giornate di Carlo Cannella inaugureranno le attività di SapiExpo e costituiranno un tavolo di confronto tra la Sapienza e i diversi attori (istituzioni, università, enti di ricerca, associazioni, organizzazioni impegnate nel food e nel well-being, aziende private) con cui l'università intende collaborare nel percorso di avvicinamento ad Expo 2015 e alle call di riferimento di Horizon 2020.

## Programma

### mercoledì 26 febbraio

14.00 Apertura dei lavori

**Luigi Frati**, Rettore  
della Sapienza Università di Roma  
**Andrea Lenzi**, Presidente  
del Consiglio Universitario Nazionale

14.20 Introduzione

**Claudia Sorlini**, Presidente del Comitato  
Scientifico di EXPO 2015

14.40 Presentazione di SapiExpo

CHAIR: **Luigi Frati, Andrea Lenzi**

*Il progetto SapiExpo - Sapienza across  
Expo2015: Feeding the Planet, Energy for Life*  
**Sabrina Luccarini**, Area Supporto alla ricerca

*SapiExpo - Food*

**Lorenzo Maria Donini**,  
Dip. di Medicina sperimentale

*SapiExpo - Health*

**Angela Santoni**, Dip. di Medicina molecolare

*SapiExpo - Green*

**Carlo Blasi**, Dip. di Biologia ambientale

15.45 Ricerca, innovazione e partnership  
pubblico-privato

CHAIR: **Lorenzo Maria Donini**

*Food for Life e Cluster Agrifood*

**Daniele Rossi**, Presidente della Piattaforma  
Food for Life e del Cluster Agrifood

16.00 Tavola rotonda con istituzioni,  
centri di ricerca, associazioni e aziende impegnate  
sul tema *Nutriamo il Pianeta, Energia per la Vita*

CHAIR: **Carlo Blasi, Angela Santoni**

ISTITUZIONI PRESENTI:

Ministero della Salute

(Roberto Scrivo, Silvio Borrello, Maria Linetti)

MIUR (Fulvio Esposito, Giovanna Boda)

Ministero dell'Ambiente e ISPRA (Michele Fina)

Regione Lazio (Albino Ruberti)

Comune di Roma (Valeria Baglio)

ISS (Fabrizio Oleari, Umberto Agrimi)

CNR (Luigi Nicolais, Roberto Redi)

ENEA (Massimo Iannetta)

CRA (Riccardo Aleandri)

CRA-NUT (Elena Orban)

Coldiretti (Francesco Maria Ciancaleoni)

Fondazione per lo Sviluppo Sostenibile

(Raimondo Orsini)

Unioncamere

18.30 Sessione poster e brokerage event

Evento di incontro-confronto tra i gruppi di ricerca  
della Sapienza e gli stakeholder al fine  
di promuovere l'impegno e rafforzare le reti  
e la collaborazione in vista di Expo2015  
e Horizon2020

19.30 Termine della giornata

### giovedì 27 febbraio

8.30 Relazioni sulle tematiche di EXPO 2015

- Rafforzare qualità e sicurezza alimentare
- Proteggere da contraffazioni e adulterazioni
- Operare nella preparazione  
e conservazione di cibi

CHAIR: **Stefano Biagioni, Gianni Orlandi**

*Effetti di molecole bioattive  
di origine vegetale sulla salute*

**Paolo Costantino**, Dip. di Biologia  
e biotecnologie "Charles Darwin"

*Passaporto dell'alimento*

**Cesare Manetti**, Dip. di Chimica

*La metabolomica nello studio di alimenti,  
nutraceutici e fluidi biologici*

**Luisa Mannina**, Dip. di Chimica

e tecnologie del farmaco

*Tecnologie innovative per il rilevamento rapido  
di parassiti zoonotici in prodotti ittici*

**Simonetta Mattiucci**, Dip. di Sanità pubblica

e malattie infettive

*Soluzioni tecnologiche innovative per migliorare  
le qualità nutrizionali e salutistiche  
dei prodotti trasformati*

**Valeria del Balzo**, Dip. di Medicina sperimentale

*Piattaforma per la tracciabilità  
della filiera alimentare*

**Maria De Marsico**, Dip. di Informatica

10.00 Relazioni sulle tematiche EXPO 2015

- Assicurare alimentazione sana e di qualità
- Individuare biotecnologie che non rappresentino  
una minaccia per l'ambiente e la salute

CHAIR: **Alberto Faggioni, Aldo Laganà**

*Scale quantitative di qualità per classe  
di prodotto alimentare*

**Giuseppe Bonifazi**, Dip. di Ingegneria chimica  
materiali ambiente

*Celiachia e cereali sconosciuti*

**Caterina Anania**, Dip. di Pediatria  
e neuropsichiatria infantile

*Analisi quali-quantitativa di componenti bioattivi*

**Roberto Li Voti**, Dip. di Scienze di base  
e applicate per l'ingegneria

*Basi evoluzionistiche e fattori ambientali implicati  
nelle malattie cronico-degenerative*

**Gilberto Corbellini**, Dip. di Scienze  
e biotecnologie medico-chirurgiche

*Uso di nanobiotecnologie per la veicolazione  
e il rilascio controllato di composti bioattivi*

*in grado di prevenire l'infezione fungina  
di piante di interesse agroalimentare*

**Gabriella Pasqua**, Dip. di Biologia ambientale

11.30 Towards H2020 - Malnutrition  
in the elderly

CHAIR: **Filippo Rossi Fanelli, Adriano Redler**

*Diet, survival and disease in the elderly*

**Lisette De Groot**, Wageningen University (Olanda)

*Evaluation of nutritional risk*

**Bruno Vellas**, Université de Toulouse (Francia)

*Sarcopenia and Osteoporosis*

**Silvia Migliaccio**, Università di Roma "Foro Italico"

13.00 Pausa

14.00 Towards H2020 - Food, health  
and wellbeing: environment and cultural heritage

CHAIR: **Armando Montanari, Eugenio Gaudio**

*Farmer's market and sustainable nutrition*

**Antonia Trichopoulou**, University  
of Athens (Grecia)

*Food security and cultural heritage*

**Rekia Belhasen**, Université Chouaïb Doukkali -  
El Jadida (Marocco)

*Nutrients and disease prevention:  
where do we stand?*

**Maurizio Muscaritoli**, Dip. di Medicina clinica

15.30 Relazioni sulle tematiche di EXPO 2015

- Prevenire le nuove grandi malattie sociali
- Educare a una corretta alimentazione

CHAIR: **Andrea Bellelli, Piero Ostilio Rossi**

*Food reputation map*

**Marino Bonaiuto**, Dip. di Psicologia  
dei processi di sviluppo e socializzazione -  
Centro interuniversitario di ricerca in Psicologia  
ambientale CIRPA

*Impatto cerebrale della pubblicità*

**Fabio Babiloni**, Dip. di Fisiologia e farmacologia  
"Vittorio Erspamer"

*Modello per la identificazione di soggetti*

*a rischio di osteoporosi*

**Salvatore Minisola**, Dip. di Medicina interna  
e specialità mediche

*Mobilità sostenibile nella prevenzione  
dell'obesità*

**Alessandra Capuano**, Dip. di Architettura  
e progetto

*Modello virtuale di vita quotidiana*

*per il controllo del peso*

**Lucio Gnessi**, Dip. di Medicina sperimentale

*Obesità e medicina personalizzata*

**Valerio Consalvi**, Dip. di Scienze biochimiche  
"Alessandro Rossi Fanelli"

17.00 Relazioni sulle tematiche EXPO 2015

- Innovare la filiera alimentare
- Valorizzare le tradizioni alimentari
- Preservare la biodiversità

CHAIR: **Corrado Fanelli, Francesca Bernardini**

*La geografia del gusto: turismo del cibo  
nel paesaggio di riferimento*

**Armando Montanari**, Dip. di Studi europei,  
americani e interculturali

*La biodiversità e gli ecosistemi*

**Maurizio Barbieri**, Dip. di Scienze della terra

*Dall'archeologia alla conservazione della biodiversità*

**Marco Ramazzotti, Maria Laura Santarelli**,

Centro di ricerca in Scienza e tecnica  
per la conservazione del patrimonio  
storico-architettonico CISTeC

*Tradizioni alimentari, promozione sostenibile  
del territorio e conservazione delle identità  
dei luoghi*

**Marta Miriam**, Dip. di Scienze documentarie,  
linguistiche, filologiche e geografiche

*ICT nella promozione delle tradizioni*

*dei prodotti alimentari*

**Gianni Orlandi**, Dip. di Ingegneria dell'informazione,  
elettronica e telecomunicazioni

*Biodiversità e paesaggi rurali*

**Giulia Capotorti**, Dip. di Biologia ambientale

18.30 Termine della giornata

## Contributi sulle tematiche di Expo 2015 dei gruppi di ricerca della Sapienza

TEMATICA **Rafforzare qualità e sicurezza alimentare**

TEMATICA **Proteggere da contraffazioni e adulterazioni**

TEMATICA **Operare nella preparazione e conservazione di cibi**

TEMATICA **Assicurare alimentazione sana e di qualità**

TEMATICA **Individuare biotecnologie che non rappresentino una minaccia per l'ambiente e la salute**

TEMATICA **Prevenire le nuove grandi malattie sociali**

TEMATICA **Educare a una corretta alimentazione**

TEMATICA **Innovare la filiera alimentare**

TEMATICA **Valorizzare le tradizioni alimentari**

TEMATICA **Preservare la biodiversità**

TEMATICA **Assicurare nuove fonti alimentari nelle aree meno sviluppate**

## Rafforzare qualità e sicurezza alimentare

*Bio Timer assay (BTA) per la determinazione del numero di batteri vivi in biofilm presente in alimenti e strumenti della filiera alimentare*

**Francesca Berlutti**

Dipartimento di Sanità pubblica e malattie infettive  
francesca.berlutti@uniroma1.it

*Modelli di controllo di processo in house per la filiera packaging*

**Maurizio Boccacci Mariani**

Dipartimento di Management  
(Sezione Tecnologie, qualità e ambiente)  
maurizio.boccaccimariani@uniroma1.it

*Food security programs: food chain avoiding undernutrition and starvation*

**Claudio Cecchi**

Centro di ricerca Eurospienza  
claudio.cecchi@uniroma1.it

*Estratti bioattivi vegetali, stress cellulare, immunomodulazione*

**Paolo Costantino**

Dipartimento di Biologia e biotecnologie  
"Charles Darwin"  
paolo.costantino@uniroma1.it

*Detection and quantification of nematode in fish*

**Stefano D'Amelio**

Dipartimento di Sanità pubblica e malattie infettive  
stefano.damelio@uniroma1.it

*Safety of fresh ready-to-eat vegetables*

**Maria De Giusti**

Dipartimento di Sanità pubblica e malattie infettive  
maria.degiusti@uniroma1.it

*Eradicazione di infezioni bovine*

**Maria De Giusti**

Dipartimento di Sanità pubblica e malattie infettive  
maria.degiusti@uniroma1.it

*Piattaforma per la tracciabilità della filiera alimentare*

**Maria De Marsico**

Dipartimento di Informatica  
demarsico@di.uniroma1.it

*Fingerprint di micronutrienti in alimenti*

**Alessandra Gentili**

Dipartimento di Chimica  
alessandra.gentili@uniroma1.it

*Metodi analitici per la sicurezza agro-alimentare*

**Aldo Laganà**

Dipartimento di Chimica  
aldo.lagana@uniroma1.it

*Estratti del caffè torrefatto ricchi in sostanze antiossidanti*

**Roberto Lavecchia**

Dipartimento di Ingegneria chimica, materiali, ambiente  
roberto.lavecchia@uniroma1.it

*Miele con attività antibatterica per alimenti fortificati o deperibili*

**Roberto Lavecchia**

Dipartimento di Ingegneria chimica, materiali, ambiente  
roberto.lavecchia@uniroma1.it

*Monitoraggio di contaminanti negli alimenti*

**Cesare Manetti, Francesca Costantini, Domenico Caputo, Giampiero de Cesare, Augusto Nascetti, Corrado Fanelli, Massimo Reverberi**

Dipartimenti di Chimica, Ingegneria dell'informazione elettronica e telecomunicazioni, Ingegneria aeronautica elettrica ed energetica, Biologia ambientale  
cesare.manetti@uniroma1.it

*La metabolomica nello studio di alimenti, nutraceutici e fluidi biologici*

**Luisa Mannina**

Dipartimento di Chimica  
luisa.mannina@uniroma1.it

*La risonanza magnetica nello studio degli alimenti*

**Luisa Mannina**

Dipartimento di Chimica  
luisa.mannina@uniroma1.it

*Indagini epidemiologiche su prodotti ittici, destinati al consumo umano e infestati da parassiti zoonotici nell'ambito del progetto europeo "Parasite"*

**Simonetta Mattiucci**

Dipartimento di Sanità pubblica e malattie infettive  
simonetta.mattiucci@uniroma1.it

*Spettroscopia iperspettrale applicata alla rilevazione d'insorgenza di malattie fungine in cereali*

**Massimo Reverberi, Silvia Serranti**

Dipartimenti di Biologia ambientale, di Ingegneria chimica materiali ambiente  
massimo.reverberi@uniroma1.it,  
silvia.serranti@uniroma1.it

*Definizione di scale quantitative di qualità per la caratterizzazione e la classificazione di prodotti alimentari.*

**Silvia Serranti, Giuseppe Bonifazi**

Dipartimento di Ingegneria chimica, materiali, ambiente  
silvia.serranti@uniroma1.it,  
giuseppe.bonifazi@uniroma1.it

*Early detection di muffe nei cereali mediante tecniche di HyperSpectral Imaging*

**Silvia Serranti, Giuseppe Bonifazi**

Dipartimento di Ingegneria chimica, materiali, ambiente  
silvia.serranti@uniroma1.it,  
giuseppe.bonifazi@uniroma1.it

*Conseguenze alimentari ed ecologiche dell'esposizione a fattori di stress in prodotti ittici*

**Mattia Toni**

Dipartimento di Biologia e biotecnologie  
"Charles Darwin"  
mattia.toni@uniroma1.it

TEMATICA EXPO 2015

## Proteggere da contraffazioni e adulterazioni

*Progetto per un Corso di laurea magistrale: Scienze e tecnologie per la qualità e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari*

**Corrado Fanelli, Gaetano Golinelli, Cesare Manetti, Fabrizio Rufo, Francesco Zecca**

Dipartimenti di Biologia ambientale, Management, Chimica, Biologia e biotecnologie "Charles Darwin"  
cesare.manetti@uniroma1.it,  
fabrizio.rufo@uniroma1.it

*Passaporto dell'alimento*

**Cesare Manetti, Mariacristina Valerio, Luca Casadei, Francesca Costantini, Domenico Caputo, Giampiero de Cesare, Augusto Nascetti, Corrado Fanelli, Massimo Reverberi**

Dipartimenti di Chimica, Biologia ambientale  
cesare.manetti@uniroma1.it

*L'olio di oliva e la risonanza magnetica*

**Luisa Mannina**

Dipartimento di Chimica  
luisa.mannina@uniroma1.it

*HyperSpectral Imaging (HSI) per la corretta tracciabilità e contro le contraffazioni dei prosciutti italiani e spagnoli*

**Silvia Serranti, Giuseppe Bonifazi**

Dipartimento di Ingegneria chimica, materiali, ambiente  
silvia.serranti@uniroma1.it,  
giuseppe.bonifazi@uniroma1.it

*Valutazione della qualità e dell'origine degli oli extravergini e vergini di oliva al fine di tutelare il consumatore*

**Simone Vieri**

Dipartimento di Management  
simonevieri@yahoo.it

TEMATICA EXPO 2015

## Operare nella preparazione e conservazione di cibi

*NMR nel dominio del tempo per la caratterizzazione e lo studio dell'evoluzione degli alimenti: la Mozzarella di Bufala Campana DOP e il Grana Padano DOP*

**Maurizio Delfini, Raffaella Gianferri**

Dipartimento di Chimica  
maurizio.delfini@uniroma1.it,  
raffaella.gianferri@uniroma1.it

TEMATICA EXPO 2015

## Assicurare alimentazione sana e di qualità

*Celiachia e cereali sconosciuti*

**Caterina Anania**

Dipartimento di Pediatria e neuropsichiatria infantile  
caterina.anania@uniroma1.it

*Produzione di microalghe per l'acquacoltura e per l'estrazione di metaboliti di interesse alimentare*

**Marco Bravi**

Dipartimento di Ingegneria chimica, materiali, ambiente  
marco.bravi@uniroma1.it

*Grano saraceno e insufficienza del pancreas esocrino*

**Piero Chirletti**

Dipartimento di Scienze chirurgiche (Sezione di Chirurgia interdisciplinare "Francesco Durante")  
piero.chirletti@uniroma1.it

*Sistemi supramolecolari nella valutazione della qualità dell'acqua*

**Antonella Dalla Cort**

Dipartimento di Chimica  
antonella.dallacort@uniroma1.it

*Ambiente marino e prodotti ittici di allevamento, tutela ambientale e qualità*

**Maria De Giusti**

Dipartimento di Sanità pubblica e malattie infettive  
maria.degiusti@uniroma1.it

*Ready-to-eat vegetables & water quality*

**Maria De Giusti**

Dipartimento di Sanità pubblica e malattie infettive  
maria.degiusti@uniroma1.it

*APP per smartphone per la promozione di una corretta alimentazione*

**Tommaso Empler**

Dipartimento di Storia, disegno e restauro dell'architettura  
tommaso.empler@uniroma1.it

*Piatti unici nella tradizione mediterranea: valutazione costo-beneficio*

**Gaetano M. Fara**

Dipartimento di Sanità pubblica e malattie infettive  
gaetanomaria.fara@uniroma1.it

*Comunicazione, qualità e produzione alimentare DOP, IGP, STG*

**Mihaela Gavrila**

Dipartimento di Comunicazione e ricerca sociale  
mihaela.gavrila@uniroma1.it

*Tecniche fotoacustiche e fototermiche applicate all'analisi non distruttiva di composti bioattivi presenti negli alimenti caratteristici della dieta mediterranea*

**Roberto Li Voti**

Dipartimento: di Scienze di base e applicate per l'ingegneria  
roberto.livoti@uniroma1.it

*Metabolomica del latte ed assunzione perinatale di probiotici*

**Alfredo Miccheli**

Dipartimento di Chimica  
alfredo.miccheli@uniroma1.it

*Qualità e quantità delle acque sotterranee*

**Marco Petitta**

Dipartimento di Scienze della terra  
marco.petitta@uniroma1.it

*Esposizione alimentare al nickel e valutazione degli effetti sul tratto gastrointestinale e sistema endocrino*

**Antonio Picarelli**

Dipartimento di Medicina interna e specialità mediche  
antonio.picarelli@uniroma1.it

*Acclimatazione termica e qualità nutrizionale della carne e del pesce*

**Mattia Toni**

Dipartimento di Biologia e biotecnologie "Charles Darwin"  
mattia.toni@uniroma1.it

TEMATICA EXPO 2015

**Individuare biotecnologie che non rappresentino una minaccia per l'ambiente e la salute**

*Fotobioreattori per la produzione di microalghe con alta efficienza fotosintetica*

**Marco Bravi**

Dipartimento di Ingegneria chimica, materiali, ambiente  
marco.bravi@uniroma1.it

*Produzione di biopesticidi per prevenire le principali fitopatie dei cereali*

**Corrado Fanelli, Massimo Reverberi**

Dipartimento di Biologia ambientale  
corrado.fanelli@uniroma1.it

*Tramezyme® per degradare l'aflatossina B1 in mais*

**Corrado Fanelli, Massimo Reverberi**

Dipartimento di Biologia ambientale  
corrado.fanelli@uniroma1.it

*Progetto di ricerca industriale finalizzato a trovare tecnologie innovative per ottenere prodotti trasformati con un maggior contenuto di sostanze salutistiche e realizzare prodotti convenzionali, che possiedano migliorate proprietà organolettiche*

**Andrea Lenzi**

Dipartimento di Medicina sperimentale (Sezione di Fisiopatologia medica, scienza dell'alimentazione ed endocrinologia)  
andrea.lenzi@uniroma1.it

*Uso di nanobiotecnologie per la veicolazione e il rilascio controllato di composti bioattivi in grado di prevenire l'infezione fungina di piante di interesse agroalimentare*

**Gabriella Pasqua**

Dipartimento di Biologia ambientale  
gabriella.pasqua@uniroma1.it

*Metodo rapido per la produzione di trombina per il trattamento di ulcere croniche e fratture ossee*

**Luca Pierelli**

Dipartimento di Medicina sperimentale  
luca.pierelli@uniroma1.it

## Prevenire le nuove grandi malattie sociali

*Prevenzione primaria dell'osteoporosi:*

*Progetto Nazionale sarai sempre un osso duro?*

**Carlina V. Albanese**

Dipartimento di Scienze radiologiche, oncologiche e anatomico-patologiche  
carlina.albanese@uniroma1.it

*Impatto cerebrale della pubblicità relativa*

*alla proposta di modelli di alimentazione corretta*

**Fabio Babiloni**

Dipartimento di Fisiologia e farmacologia  
"Vittorio Erspamer"  
fabio.babiloni@uniroma1.it

*Metabolic syndrome, inflammaging and immunointervention*

**Vincenzo Barnaba**

Dipartimento di Medicina interna e specialità mediche  
vincenzo.barnaba@uniroma1.it

*Azione delle molecole antitumorali sulla telomerasi*

**Armandodoriano Bianco**

Dipartimento di Chimica  
armandodoriano.bianco@uniroma1.it

*Mobilità sostenibile nella prevenzione dell'obesità*

**Alessandra Capuano**

Dipartimento di Architettura e progetto  
alessandra.capuano@uniroma1.it

*Prevenzione primaria delle malattie oculari*

**Sandra Cinzia Carlesimo**

Dipartimento di Organi di senso  
sandracinzia.carlesimo@uniroma1.it

*Aspetti genetico-molecolari nell'obesità semplice e complicata*

**Valerio Consalvi**

Dipartimento di Scienze biochimiche  
"Alessandro Rossi Fanelli"  
valerio.consalvi@uniroma1.it

*Ecologia, riqualificazione urbana, prevenzione malattie sociali*

**Paolo De Pascali**

Dipartimento di Pianificazione, design, tecnologia dell'architettura  
paolo.depascali@uniroma1.it

*Qualità del sonno nelle OSAS*

**Mario Fabiani**

Dipartimento di Organi di senso  
mario.fabiani@uniroma1.it

*Malnutrizione, sarcopenia e fragilità in età geriatrica*

**Paolo Falaschi**

Dipartimento di Scienze medico-chirurgiche e medicina traslazionale  
paolo.falaschi@uniroma1.it

*Percorso di educazione a un corretto stile di vita e prevenzione delle malattie croniche-degenerative*

**Andrea Lenzi**

Dipartimento di Medicina sperimentale (Sezione di Fisiopatologia medica, scienza dell'alimentazione ed endocrinologia)  
andrea.lenzi@uniroma1.it

*Progetti di ricerca in corso, clinici e preclinici, nei confronti delle malattie metaboliche nutrizionali: meccanismi biologici alla base del ruolo della dieta mediterranea, individuazione di biomarcatori per la diagnosi precoce e nel follow up, ruolo dei distruttori endocrini, relazione tra stile di vita/ambiente e disturbi del comportamento alimentare*

**Andrea Lenzi**

Dipartimento di Medicina sperimentale (Sezione di Fisiopatologia medica, scienza dell'alimentazione ed endocrinologia)  
andrea.lenzi@uniroma1.it

*Determinazione con approccio metabolomico di marcatori per la diagnosi di patologie specifiche*

**Cesare Manetti, Mariacristina Valerio, Luca Casadei, Guido Valesini, Roberta Priori, Rossana Scrivo**

Dipartimenti di Chimica, Medicina interna e specialità mediche  
cesare.manetti@uniroma1.it

*Osteoporosi: modello per l'identificazione dei soggetti a rischio*

**Salvatore Minisola**

Dipartimento di Medicina interna e specialità mediche  
salvatore.minisola@uniroma1.it

*Nuova metodica diagnostica della non-celiac gluten sensitivity: patch test mucosale orale*

**Antonio Picarelli**

Dipartimento di Medicina interna e specialità mediche  
antonio.picarelli@uniroma1.it

*Sindrome feto-alcolica e consumo materno di alcool*

**Luigi Tarani**

Dipartimento di Pediatria e neuropsichiatria infantile

luigi.tarani@uniroma1.it

*Epigenetic modulation of placental function by maternal nutrition and long term metabolic consequences*

**Gianluca Terrin**

Dipartimento di Scienze ginecologiche-ostetriche e scienze urologiche  
gianluca.terrin@uniroma1.it

*La risonanza magnetica della mano/polso in magnete aperto a basso campo: sviluppo bambino/adolescente e patologie legate all'alimentazione*

**Ernesto Tomei**

Dipartimento di Scienze radiologiche, oncologiche e anatomico-patologiche  
ernesto.tomei@uniroma1.it

*Lattoferrina bovina nella prevenzione delle anemie e del parto pretermine*

**Piera Valenti**

Dipartimento di Sanità pubblica e malattie infettive  
piera.valenti@uniroma1.it

*Attività fisica, stile di vita e uso ottimale delle risorse in ambito sanitario*

**Roberto Verna**

Centro di ricerca per la Medicina e il management dello sport  
roberto.verna@uniroma1.it

*Diagnosi e prevenzione della retinite pigmentosa e malattie rare correlate*

**Enzo Maria Vingolo**

Dipartimento di Scienze e biotecnologie medico-chirurgiche  
enzomaria.vingolo@uniroma1.it

TEMATICA EXPO 2015

## Educare a una corretta alimentazione

*Educare a una corretta alimentazione senza glutine: l'importanza del colloquio con il bambino celiaco e la famiglia*

### **Caterina Anania**

Dipartimento di Pediatria e neuropsichiatria infantile  
caterina.anania@uniroma1.it

*Food reputation map*

### **Marino Bonaiuto**

Dipartimento di Psicologia dei processi di sviluppo e socializzazione - Centro interuniv. di ricerca in Psicologia ambientale CIRPA  
marino.bonaiuto@uniroma1.it

*Effect of harvest time and minimal processing on nutritional and microbiological quality of three leaf crops*

### **Maria De Giusti**

Dipartimento di Sanità pubblica e malattie infettive  
maria.degiusti@uniroma1.it

*Percorso di educazione a un corretto stile di vita basato sul modello mediterraneo: modello di dieta sostenibile che promuove la biodiversità e le tradizioni culturali legate al territorio*

### **Andrea Lenzi**

Dipartimento di Medicina sperimentale (Sezione di Fisiopatologia medica, scienza dell'alimentazione ed endocrinologia)  
andrea.lenzi@uniroma1.it

*Metodo per conoscere e applicare una dieta equilibrata*

### **Angelo Pulcini**

Dipartimento di Scienze chirurgiche  
angelo.pulcini@uniroma1.it

TEMATICA EXPO 2015

## Innovare la filiera alimentare

*Olio di semi di pomodoro arricchito con licopene da scarti di lavorazione dei derivati del pomodoro*

### **Roberto Lavecchia**

Dipartimento di Ingegneria chimica, materiali, ambiente  
roberto.lavecchia@uniroma1.it

*La filiera enogastronomica di qualità*

### **Armando Montanari**

Dipartimento di Studi europei, americani e interculturali  
armando.montanari@uniroma1.it

TEMATICA EXPO 2015

## Valorizzare le tradizioni alimentari

*La pasta Made in Italy: caratteristiche organolettiche e merceologiche con particolare riferimento a prodotti di nicchia ad alto valore aggiunto*

### **Maurizio Boccacci Mariani**

Dipartimento di Management (Sezione Tecnologie, qualità e ambiente)  
maurizio.boccaccimariani@uniroma1.it

*Metodologie per interventi di salvaguardia, innovazione e gestione del paesaggio in grado di rigenerare l'identità alimentare*

### **Gianni Celestini**

Dipartimento di Architettura e progetto  
gianni.celestini@uniroma1.it

*Sulle tracce degli emigranti: vini e vitigni italiani nel mondo. Creazione di paesaggi dal sapore italiano nelle aree interessate dalla diffusione della vite*

### **Flavia Cristaldi**

Dipartimento di Scienze documentarie, linguistiche, filologiche e geografiche  
flavia.cristaldi@uniroma1.it

*Progetto di studio sulla relazione tra stato di salute (durata e qualità della vita), stile di vita (alimentazione e attività fisica) e storia e cultura di un territorio*

### **Andrea Lenzi**

Dipartimento di Medicina sperimentale (Sezione di Fisiopatologia medica, scienza dell'alimentazione ed endocrinologia)  
andrea.lenzi@uniroma1.it

*Mostra storica "La partecipazione dell'Italia alle Esposizioni Universali del XX secolo"*

### **Lucia Masina**

Facoltà di Lettere e filosofia, Accademia di Belle Arti di Roma  
lucia.masina@virgilio.it

*Produzione e circolazione mediterranea del vino dell'Italia antica. Ricerche archeologiche, archeometriche e molecolari*

### **Gloria Olcese**

Dipartimento di Scienze dell'antichità  
gloria.olcese@uniroma1.it

*ICT nella promozione delle tradizioni dei prodotti alimentari*

### **Gianni Orlandi**

Dipartimento di Ingegneria dell'informazione, elettronica e telecomunicazioni  
gianni.orlandi@uniroma1.it

*Ricerca antropologica per la catalogazione dei saperi e delle pratiche tradizionali legati a una risorsa a rischio erosione genetica*

### **Vincenzo Padiglione, Alessandra Broccolini**

Dipartimento di Psicologia  
vincenzo.padiglione@uniroma1.it,  
alessandra.broccolini@uniroma1.it

*Valorizzazione commerciale dei vini: analisi economiche, nutrizionali e per la qualificazione dell'origine*

### **Giuliana Vinci**

Dipartimento di Management  
giuliana.vinci@uniroma1.it

TEMATICA EXPO 2015

## Preservare la biodiversità

*Studio del processo di interazione acqua-roccia come strumento conoscitivo per la tutela della biodiversità*

### **Maurizio Barbieri**

Dipartimento di Scienza della terra  
maurizio.barbieri@uniroma1.it

*BIOMOT: Sviluppo di un modello per promuovere la genesi di motivazioni personali non economiche atte a preservare e migliorare la biodiversità*

### **Marino Bonaiuto**

Dipartimento di Psicologia dei processi di sviluppo e socializzazione - Centro interuniv. di ricerca in Psicologia ambientale CIRPA  
marino.bonaiuto@uniroma1.it

*Sviluppo di un sistema costruttivo in legno per la realizzazione di moduli abitativi di emergenza, concepito secondo criteri di massima sostenibilità ambientale*

### **Paolo Franchin**

Dipartimento di Ingegneria strutturale e geotecnica  
paolo.franchin@uniroma1.it

*Niche Construction Theory: relazione tra le prime fasi dello sviluppo ontogenetico con le transazioni tecnico-culturali dell'ominazione*

### **Elga Gagliasso**

Dipartimento di Filosofia  
elga.gagliasso@uniroma1.it

*Valorizzazione delle tradizioni alimentari per la promozione sostenibile del territorio e la conservazione delle identità dei luoghi*

### **Riccardo Morri**

Dipartimento di Scienze documentarie, linguistiche, filologiche e geografiche  
riccardo.morri@uniroma1.it

*Analisi degli alimenti tradizionali e verifica delle loro caratteristiche storico-culturali e chimico-fisiche per preservare e promuovere la biodiversità tecnologica/produttiva di culture locali*

### **Marco Ramazzotti, Maria Laura Santarelli**

Centro di ricerca in Scienza e tecnica per la conservazione del patrimonio storico-architettonico CISTeC  
marco.ramazzotti@uniroma1.it,  
marialaura.santarelli@uniroma1.it

*Corso di alta formazione Millennium development goals and sustainable development*

### **Alice Siragusa**

Dipartimento di Pianificazione, design, tecnologia dell'architettura  
alice.siragusa@uniroma1.it

TEMATICA EXPO 2015

## Assicurare nuove fonti alimentari nelle aree meno sviluppate

*Produzione di latte e derivati in Costa D'Avorio per migliorare l'alimentazione della mamma e del bambino*

### **Carlina V. Albanese**

Dipartimento di Scienze radiologiche, oncologiche e anatomo-patologiche  
carlina.albanese@uniroma1.it

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

con il patrocinio di



con il supporto di



quotidianosanita.it



## **Le Giornate di Carlo Cannella 2014**

Inaugurazione delle attività di SapiExpo

COMITATO SCIENTIFICO DELLE GIORNATE DI CARLO CANNELLA:

Valeria del Balzo

Lorenzo Maria Donini

Annamaria Giusti

Alessandro Pinto

COMITATO SCIENTIFICO DI SAPIEXPO:

Lorenzo Maria Donini (delegato del Rettore)

Carlo Blasi

Angela Santoni

COMITATO TECNICO DI SAPIEXPO:

Antonella Cammisa

Sabrina Luccarini

Daniela Vingiani

CON IL SUPPORTO DI:

Dipartimento di Medicina sperimentale

- Unità di ricerca di Scienza

dell'alimentazione e nutrizione umana

Area Supporto alla ricerca

- Grant Office

Area Supporto strategico e comunicazione

- Ufficio stampa e comunicazione

Cerimoniale