



INTERDISCIPLINARY
CENTER

Sant'Anna
Università dell'Applicazione



RISTOCEUTICA 2016-2026

L'ARTE DI NUTRIRE LA VITA

14 OTTOBRE 2026 8:30 am
Scuola Superiore Sant'Anna - Aula Magna

PROGRAMMA PRELIMINARE

Dieci anni di scienza, alimentazione e benessere

8:30

Saluti istituzionali

Gaetana Morgante

ProRettrice vicaria, Scuola Superiore Sant'Anna

Claudio Passino

Coordinatore, Centro di Ricerca Interdisciplinare Health Science, Scuola Superiore Sant'Anna

Massimo Messina

Delegato di Pisa – Accademia Italiana della Cucina

...

09:00

APERTURA DEL DECENNALE

Ristoceutica 2016–2026: dieci anni di un'idea

Vincenzo Lionetti

Centro di Ricerca Interdisciplinare Health Science, Scuola Superiore Sant'Anna

SESSIONE TEMATICA I

Dall'alimento al piatto: costruire la funzione

Moderatori: Vincenzo Longo (Istituto di Biologia e Biotechnologia Agraria, CNR, Pisa) – Annamaria Ranieri (già Università di Pisa)

09:10

Dalla materia prima all'alimento: tecnologie per costruire qualità e funzione

Maria Lisa Clodoveo

Dipartimento Interdisciplinare di Medicina, Università di Bari

09:30

Dalla matrice alimentare al bioattivo

Filomena Corbo

Dipartimento di Farmacia - Scienze del Farmaco, Università di Bari

09:50

Dal principio attivo al piatto: la farmacologia delle combinazioni alimentari

Lucia Morbidelli

Dipartimento di Scienze della Vita, Università di Siena

10:10

La Ristoceutica passa dall'intestino. Quando il cibo dialoga con il microbiota per la nostra salute

Paola Tognini

Centro di Ricerca Interdisciplinare Health Science, Scuola Superiore Sant'Anna

10:30

Discussione

10:45	Coffee Break
11:00	RISTOCEUTICA IN ASSAGGIO La complessità nel calice: il vino nella Ristoceutica Fabio Mencarelli già Università di Pisa Francesco Balducci Direttore enologico Sensi Vigne e Vini Srl <i>Banco di degustazione guidata</i>
SESSIONE TEMATICA II Gli ingredienti della Ristoceutica: biodiversità, trasformazione e salute	
Moderatori: Lucia Morbidelli (Università di Siena) – Paola Tognini (Scuola Superiore Sant'Anna)	
11:15	<i>Ortaggi funzionali: una risorsa per la nutrizione e la salute umana</i> Antonio Ferrante Istituto di Produzioni Vegetali – Scuola Superiore Sant'Anna
11:35	<i>Un pizzico di salute: il potere nascosto delle piante che amano il sale</i> Annamaria Ranieri già Università di Pisa Accademia dei Georgofili • Accademia Italiana della Cucina
11:55	<i>I cereali fermentati nella Ristoceutica: alla scoperta di un nuovo ingrediente funzionale</i> Vincenzo Longo Istituto di Biologia e Biotecnologia Agraria, CNR, Pisa • University of Life Sciences, Lublin, Polonia
12:15	<i>I funghi nella Ristoceutica: dal valore gastronomico all'alimento funzionale</i> Filippo Bosco Azienda Ospedaliero-Universitaria Pisa • Società Italiana Funghi Medicinali
12:35	<i>Formaggi e latticini: alimenti naturalmente funzionali</i> Marcello Mele Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali, Università di Pisa
12:55	<i>Biodiversità, trasformazione e salute: il valore nascosto della frutta</i> Stefano Brizzolara Istituto di Produzioni Vegetali, Scuola Superiore Sant'Anna
13:15	Discussione

13:30	Light Lunch
SESSIONE TEMATICA III	La Ristoceutica nella società: dal sapere al fare
Moderatori: Vincenzo Lionetti (Scuola Superiore Sant'Anna) – Margherita Manghisi (I.P. "Domenico Modugno", Polignano a Mare)	
14:30	<i>CucinAbile</i> Stefania Costantini Coordinamento Etico dei Caregivers di Pisa
14:50	<i>Sapere e Saperi: quando la formazione incontra la Ristoceutica</i> Nicola Chielli ITS Turismo Puglia, Conversano
15:05	<i>La psicologia del cambiamento alimentare: il ruolo della consapevolezza</i> Riccardo Gurrieri Centro di Ricerca Interdisciplinare Health Science, Scuola Superiore Sant'Anna
15:25	<i>Nutrizionista, regista del piatto funzionale: principi e applicazioni della Ristoceutica</i> Francesca Moschi Associazione Italiana Nutrizionisti in Cucina
15:45	<i>Erbaccia sarai tu!</i> Chef Gilbert Casaburi <i>con video pratico di creazione del gelato all'ortica</i>
16:00	Discussione
16:15	RISTOCEUTICA IN ASSAGGIO Alla scoperta dell'olio extravergine d'oliva: il sapore delle radici Michele Chincoli Fondatore di Atenatura <i>Banco di degustazione guidata</i>
16:30	Coffee Break

16:45	RISTOCEUTICA IN ASSAGGIO Dal pascolo al formaggio: il gusto del territorio toscano Azienda Agricola Vannucci Francesco Loc. Bicchio, Viareggio <i>Banco di degustazione guidata</i>
SESSIONE TEMATICA III	
	La Ristoceutica nella società: dal sapere al fare – seconda parte
16:55	<i>Il bordatino: un piatto della tradizione pisana come modello di studio per la Ristoceutica?</i> Associazione Cuochi Pisani
17:10	<i>Ristoceutica: una prospettiva di sostenibilità</i> Chiara De Bernardi Centro di Ricerca Interdisciplinare per la Sostenibilità e il Clima, Scuola Superiore Sant'Anna
17:30	<i>Scarti alimentari che diventano sensori: materiali intelligenti per la Ristoceutica</i> Marina Galliani The BioRobotics Institute, Scuola Superiore Sant'Anna
18:00	TBD Damiano Giuntini ARTES 4.0
18:20	<i>Un intestino in laboratorio: modelli 3D umani per studiare l'azione di alimenti e farmaci</i> Giovanni Vozzi Dipartimento di Ingegneria dell'Informazione, Università di Pisa
18:40	<i>Dal cibo sicuro al pasto che fa bene: che cosa vede il diritto?</i> Mariagrazia Alabrese Istituto di Diritto, Politica e Sviluppo, Scuola Superiore Sant'Anna
19:00	Discussione
19:10	RISTOCEUTICA IN CUCINA Dalla scienza al piatto: il gusto della Ristoceutica Chef Innocente Galluzzi I.P. "Domenico Modugno", Polignano a Mare <i>Showcooking conclusivo</i>