

# event preview 2021



## CI VUOLE UN AMARO!

### Aspetti botanici, agronomici, fitochimici, farmacologici e sensoriali delle piante amare e dei loro prodotti

La Società Italiana di Fitochimica continua la sua tradizionale Scuola "Paolo Ceccherelli" con un tema interamente dedicato alle piante amare.

**La Scuola si svolgerà in via telematica nei pomeriggi del 26-27-28 maggio 2021 (Piattaforma ZOOM)** e avrà come soggetto le piante amare che saranno trattate in ogni loro aspetto: dalla coltivazione al loro utilizzo nella produzione di bevande, liquori, distillati, passando per l'estrazione e analisi delle componenti chimiche fino agli aspetti sensoriali legati alla percezione del gusto dell'amaro, alle implicazioni farmacologiche e alimentari legate a questo gusto. Non saranno tralasciati i veri protagonisti di tutti questi aspetti: i composti naturali amari, le loro caratteristiche e le tecniche analitiche.

Come sempre la Scuola offre la possibilità a giovani ricercatori di partecipare alla sessione "Palestra giovani" con interventi su argomenti relativi alle loro ricerche scientifiche correnti anche se non inerenti al tema della scuola.

Il programma della scuola si articolerà su tre pomeriggi in cui interverranno tre relatori per ogni sessione intervallati da due relazioni dei partecipanti alla palestra giovani

#### PROGRAMMA PRELIMINARE

##### **Mercoledì 26 maggio**

- 14.30-14.45 SALUTI e apertura dei lavori
- 14.45-15.30 A. Primavera (FIPPO): "Coltivazione e mercato delle piante amare in Italia"
- 15.30-16.00 Palestra Giovani
- 16.00-16.45 P. Berta (Consorzio del Vermouth di Torino): "L'affascinante storia del Vermouth di Torino"
- 16.45 -17.15 Palestra Giovani
- 17.15-18.00 F. Pollastro (UNIUPO): "L'importanza di essere una molecola amara"

##### **Giovedì 27 maggio**

- 14.30 -14.45 Apertura dei lavori
- 14.45-15.30 R. Di Paolo (Euphytos): "Vantaggi

nella eco estrazione ad ultrasuoni dei principi attivi delle erbe amare"

- 15.30 -16.00 Palestra Giovani
- 16.00-16.45 M. Talmon (UNIUPO) "Farmacologia di una molecola amara"
- 16.45-17.15 Palestra Giovani
- 17.15-18.00 A. Selvaggio "Birrificio Croce di Malto: la nostra esperienza"

##### **Venerdì 28 maggio**

- 14.30-14.45 Apertura dei lavori
- 14.45-15.30 M. Locatelli (UNIUPO): "Secoiridoidi della genziana: validazione di metodi di quantificazione cromatografici per applicazioni in ambito nutraceutico"
- 15.30-16.00 Palestra Giovani
- 16.00-16.45 F. Venturi (UNIPI): "Aspetti sensoriali delle molecole amare"
- 16.45-17.15 Palestra Giovani
- 17:15-18:00 L. Margheriti (SCFM-FI): "Cinchona calisaya: proprietà terapeutiche e virtù aromatiche"
- 18.30- CHIUSURA LAVORI

Per iscriversi alla Scuola è necessario compilare la scheda di iscrizione disponibile al seguente link:

**<https://tinyurl.com/9yt2v45y>** entro il 18 maggio 2021. L'iscrizione e il pagamento assicurano il ricevimento del link di accesso alle giornate della Scuola. La scheda sarà disponibile anche sul sito web della SIF (**[www.phytosif.it](http://www.phytosif.it)**).

Coloro che sono interessati a partecipare attivamente alla "Palestra Giovani" (dottorandi e giovani ricercatori) sono invitati a inviare un riassunto della loro presentazione in formato elettronico al comitato organizzatore (**[salamone.ste@gmail.com](mailto:salamone.ste@gmail.com)**) entro il 30 aprile 2021. Le richieste dovranno essere corredate da un breve curriculum vitae e da una lettera di presentazione. Saranno accettati al massimo 12 contributi. La conferma dell'accettazione verrà comunicata entro il 10 maggio 2021 tramite mail.

**Website: [www.phytosif.it](http://www.phytosif.it)**