

La variabilità e l'elevata biodiversità dei pascoli mediterranei, il contenuto di composti bioattivi in specie da pascolo, influiscono sulle proprietà del foraggio e possono influenzare le caratteristiche chimiche e nutraceutiche del latte e di conseguenza del formaggio.

Il formaggio diventa quindi l'espressione ambientale, economica ed identitaria di un territorio.



CNR –ISPAAM
Sassari



Pascoli naturali e qualità sensoriali e nutrizionali del latte e dei formaggi

Il formaggio ovino nella nutrizione umana

18 Novembre 2019

Sala Convegni del CNR
Via La Crucca, 3 località Balduca
Sassari

PROGRAMMA

9.00 – 9.30

Registrazione partecipanti

9.30

Saluto Autorità

Pietro Fois

*Amministratore Straordinario Provincia di
Sassari*

Prof. Nanni Campus

Sindaco di Sassari

Nicola Muzzu

*Presidente Unione dei Comuni e del GAL
Alta Gallura-Gallura*

Emiliano Deiana

Presidente ANCI Sardegna

On.le Christian Solinas

*Presidente Regione Autonoma della
Sardegna*

Prof. Massimo Inguscio

*Presidente del
Consiglio Nazionale delle Ricerche*

Moderatore:

Prof. Salvatore Caredda

Università di Sassari

Pascoli naturali e qualità sensoriali e nutrizionali del latte e dei formaggi

Il formaggio ovino nella nutrizione umana

18 Novembre 2019

Sala Convegni del CNR

via La Crucca, 3 località

Baldinca - Sassari

CNR ISPAAM uos Sassari

Gianni Re 3669014584 giovanniantonio.re@cnr.it

Toni Stangoni 3470019702 antonpietro.stangoni@cnr.it

INTERVENTI

Ore 10.00

Dott.ssa Giannella Piluzza, Dott. Gianni Re, Dott. Federico Sanna, Dott. Leonardo Sulas - CNR-ISPAAM - Sassari

Composti bioattivi e antiossidanti in specie da pascolo e foraggiere mediterranee

Ore 10.20

Dott. Andrea Cabiddu - AGRIS - Sardegna

Caratteristiche del latte di ovini al pascolo in Sardegna: prospettive per la filiera dei formaggi ovini

Ore 10.40

Dott.ssa Simonetta Caira - CNR-ISPAAM Napoli

Caratterizzazione molecolare di peptidi ad alto valore biologico nel latte di pecora e nei suoi derivati

Ore 11.00

Salvatore Palitta Consorzio di Tutela Pecorino Romano

Il valore dell'informazione nutrizionale del Pecorino Romano DOP

Ore 11.20 – PAUSA Caffè

Ore 11.30

Prof. Sebastiano Banni - Università di Cagliari

Implicazioni nutrizionali dell'apporto di formaggio nell'uomo

Ore 11.50

Dott. Giuseppe Palmieri CNR IRGB-SS

Alimentazione e tumori nella medicina di precisione

Ore 12.10

Dott. Ilario Carta ASSL OLBIA

Dieta mediterranea e malattie cardio-metaboliche

Ore 12.30

Dibattito