



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 Introduce Dott.ssa Francesca Franceschi , giornalista professionista
09:00	APERTURA DEL DECENNALE Ristoceutica 2016–2026: dieci anni da un’idea Vincenzo Lionetti Centro di Ricerca Interdisciplinare Health Science, Scuola Superiore Sant’Anna Intervista a cura della Dott.ssa Francesca Franceschi
SESSIONE TEMATICA I	
Dall’alimento al piatto: costruire la funzione	
Moderatori: Vincenzo Longo (Istituto di Biologia e Biotecnologia Agraria, CNR, Pisa) Annamaria Ranieri (già DiSAAA-a, Università di Pisa)	
09:10	<i>Dalla materia prima all’alimento: tecnologie per costruire qualità e funzione</i> Maria Lisa Clodoveo Dipartimento Interdisciplinare di Medicina, Università di Bari
09:30	<i>Dalla matrice alimentare al bioattivo</i> Filomena Corbo Dipartimento di Farmacia - Scienze del Farmaco, Università di Bari
09:50	<i>Dal principio attivo al piatto: la farmacologia delle combinazioni alimentari</i> Lucia Morbidelli Dipartimento di Scienze della Vita, Università di Siena
10:10	<i>La Ristoceutica passa dall’intestino. Quando il cibo dialoga con il microbiota per la nostra salute</i> 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 (Dipartimento di Scienze della Vita, Università di Siena) Paola Tognini (Centro di Ricerca Interdisciplinare Health Science, 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 DiSAAA-a, 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 (Centro di Ricerca Interdisciplinare Health Science, 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> Margherita Manghisi I.P. "Domenico Modugno", Polignano a Mare Nicola Chielli ITS Turismo Puglia, Conversano
15:10	<i>La psicologia del cambiamento alimentare: il ruolo della consapevolezza</i> Riccardo Gurrieri Centro di Ricerca Interdisciplinare Health Science, Scuola Superiore Sant'Anna
15:30	<i>Nutrizionista, regista del piatto funzionale: principi e applicazioni della Ristoceutica</i> Francesca Moschi Biologa Nutrizionista
15:50	<i>Erbaccia sarai tu!</i> Chef Gilbert Casaburi <i>con video pratico di creazione del gelato all'ortica</i>
16:05 Discussione	
16:20	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>
16:35 Coffee Break	
16:50	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

Moderatori: Vincenzo Lionetti (Centro di Ricerca Interdisciplinare Health Science, Scuola Superiore Sant'Anna)

Margherita Manghisi (I.P. "Domenico Modugno", Polignano a Mare)

17:05

Il bordatino: un piatto della tradizione pisana come modello di studio per la Ristoceutica?

Chef Rocco Fusaro

Chef Lorenzo De Vivo Martini

Associazione Cuochi Pisani

17:20

Ristoceutica: una prospettiva di sostenibilità

Chiara De Bernardi

Centro di Ricerca Interdisciplinare per la Sostenibilità e il Clima,
Scuola Superiore Sant'Anna

17:40

Scarti alimentari che diventano sensori: materiali intelligenti per la Ristoceutica

Marina Galliani

The BioRobotics Institute, Scuola Superiore Sant'Anna

18:00

Io e Dola

Clementina Cruceli

ARTES 4.0

18:20

Un intestino in laboratorio: modelli 3D umani per studiare l'azione di alimenti e farmaci

Giovanni Vozzi

Dipartimento di Ingegneria dell'Informazione, Università di Pisa

18:40

Dal cibo sicuro al pasto che fa bene: che cosa vede il diritto?

Mariagrazia Alabrese

Istituto di Diritto, Politica e Sviluppo, Scuola Superiore
Sant'Anna

19:00

Discussione

19:15

RISTOCEUTICA IN CUCINA

Dalla scienza al piatto: il gusto della Ristoceutica

Chef Innocente Galluzzi

I.P. "Domenico Modugno", Polignano a Mare

Showcooking conclusivo