



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
TUSCIA



Centro Studi Alpino
dell'Università degli Studi della Tuscia



COMUNITÀ
VALSUGANA e TESINO



Comune di
Pieve Tesino



CAMERA DI COMMERCIO
RIETI VITERBO



24 SETTEMBRE 2026 - PIEVE TESINO (TN)

La Dieta Mediterranea e la Cucina Italiana Patrimonio UNESCO: uno stile di vita tra tradizione e scienza

PROGRAMMA

09:30 - SALUTI DELLE AUTORITÀ e del Direttore del Dipartimento DIBAF - Università degli Studi della Tuscia - **Piermaria Corona**

Moderatore:

Felice Grandinetti

RELAZIONI:

10:00 - Nicolò Merendino - La piramide alimentare della dieta mediterranea italiana e la nuova piramide alimentare degli USA: due diverse esigenze e scelte nutrizionali a confronto

10:15 - Lara Costantini - La Dieta Mediterranea e la cucina italiana come modulatori chiave del microbiota intestinale

10:30 - Maria Teresa Frangipane - L'olio extravergine di oliva nella dieta mediterranea: qualità sensoriale

10:45-11:15 *Coffee break*

11:15 - Anna Maria Fausto - I prodotti tipici della Tuscia: tradizione alimentare e identità territoriale

11:30 - Luana Bontempo - Il cibo racconta il territorio: strumenti scientifici per valorizzare i prodotti della Dieta Mediterranea

11:45 - Lucia Russo Presentazione dell'Istituto di Formazione Professionale alberghiero di Levico Terme "G. Cipriani" (TN)

12:00 - Conclusioni

12:15 – 13:30 Degustazioni di prodotti tipici a Marchio Collettivo *Tuscia Viterbese* a cura della Camera di Commercio Rieti Viterbo

Evento gratuito

Sede Del Convegno

Centro Studi Alpino

Via Rovigo, 7

38050 Pieve Tesino (TN)

Per informazioni e prenotazioni (obbligatorie) al convegno

Mail: servizicisal@unitus.it