



**La cioccolata con i prodotti
toscani nel cuore**

Programma

Per partecipare all'evento inviare
una mail a: a.francini@sssup.it

9:30 - 10:00 **Registrazione dei Partecipanti**

10:00 - 10:15 **Saluti**

Marco Masi - Coordinatore Area Istruzione "Educazione, Istruzione, Università e Ricerca" - Regione Toscana

Mario Enrico Pè - Direttore Istituto Scienze della Vita - Scuola Superiore Sant'Anna

10:15 - 10:30 **Obiettivi e risultati attesi dal progetto TOSCOLATA**

Claudio Cantini CNR-IVALSA - Coordinatore

10:30 - 10:50 **Mele e olio di oliva dalla Toscana: proprietà organolettiche e composti nutraceutici**

Luca Sebastiani, Alessandra Francini, Stefania Romeo (ISV - Scuola Superiore Sant'Anna)

Claudio Cantini (CNR-IVALSA)

10:50 - 11:10 **La preparazione del cioccolato e la tracciabilità del prodotto**

Marco Romi e Patrizia Salusti (Dipartimento di Scienze della Vita - Università di Siena)

11:10 - 11:30 **Effetti salutistici di TOSCOLATA sulle cellule coinvolte nella riparazione del sistema cardiovascolare: presentazione del progetto clinico**

Rossella Di Stefano, Francesca Felice e Ester Belardinelli (Dipartimento di Patologia Chirurgica, Medica, Molecolare e dell'Area Critica - Università di Pisa)

11:30 - 13:00 **Degustazione della TOSCOLATA**

Con il contributo di

**REGIONE
TOSCANA**



Partner
produttore cioccolata



Sponsors



Con il patrocinio di

