



*essenziali a Milano*

**4-5 Ottobre 2018**

Università degli Studi di Milano-Bicocca

Aula Martini (U6-04), edificio U6, piazza dell'Ateneo Nuovo 1  
MILANO

# QUALITÀ E EFFICACIA: IL FUTURO DEGLI OLI ESSENZIALI

**Giornate di studio e aggiornamento professionale**

Per l'infinita ricchezza dei loro costituenti e per la loro variabilità dovuta a fattori genetici o ambientali, gli oli essenziali rappresentano la classe di derivati naturali che più di ogni altra mette in luce il potenziale di sostanze biologicamente attive presenti nel mondo vegetale.

Al centro di un crescente interesse scientifico – in particolare in campo medico-clinico – gli oli essenziali sono una risorsa naturale attorno alla quale stanno nascendo esperienze imprenditoriali innovative e eco-sostenibili, favorite da un mercato dove valore e qualità riescono a incontrarsi.

*Essenziali a Milano*, due giornate di studio con contributi dal mondo della ricerca scientifica e interventi di esperti della filiera produttiva. Una proposta rivolta a chi vuole avvicinarsi a una conoscenza multidisciplinare delle proprietà e dei diversi aspetti che caratterizzano gli oli essenziali.

In una Milano, centro di attrazione delle dinamiche di sviluppo futuro, che guarda sempre più e con grande interesse alle risorse naturali, all'ecologia e alla relazione tra ambiente e uomo per uno sviluppo più sostenibile.





**GIOVEDÌ 4 OTTOBRE**

MATTINA (9.00 - 13.00)

## **GLI OLI ESSENZIALI IN NATURA**

**Massimo Labra**

*Dipartimento di Biotecnologie e Bioscienze,  
Università degli Studi di Milano-Bicocca*

**Funzionalità biologica, evoluzione ed ecologia degli oli essenziali: un approccio naturalistico ed evolucionistico per scoprirne le origini**

**Barbara Ruffoni**

*Responsabile della sede di Sanremo del CREA,  
Centro di ricerca Orticoltura e Florovivaismo*

**La biodiversità delle aromatiche mediterranee: gli ambienti, le collezioni, le strategie di conservazione**

**Jessica Frigerio**

*FEM2-Ambiente Spin off accreditata Università  
degli Studi di Milano-Bicocca*

**Gli strumenti molecolari per la conoscenza, la salvaguardia e la valorizzazione delle piante aromatiche e dei loro derivati**

coffee break

## **LA CATTURA DELL'ESSENZA: DALLA STRUTTURA VEGETALE ALLA DISTILLAZIONE**

**Laura Cornara**

*DISTAV, Dipartimento di Scienze della Terra,  
dell'Ambiente e della Vita, Università degli  
Studi di Genova*

**Profumi al microscopio: le sedi della produzione degli oli essenziali nella pianta**

**Laura Ederle**

*www.inherba.it*

**Dalla materia prima vegetale alla sostanza volatile: la distillazione e le altre tecniche di estrazione degli oli essenziali**

lunch

POMERIGGIO (14.00 - 18.30)

## **LA DISTILLAZIONE IN CORRENTE DI VAPORE: DIMOSTRAZIONE PRATICA**

a cura di **Manuel Genesini**  
*Albrigi Luigi srl*

**Domande e risposte**

coffee break

## **UNA RISORSA MODULABILE PER LA MODERNA FITOTERAPIA**

**Paolo Campagna**

*Medico, Presidente SIROE, Società Italiana  
Ricerca Oli Essenziali*

**La chemotipizzazione degli oli essenziali nell'impiego clinico**

**Francesca Mondello**

*Dipartimento di Malattie Infettive, Istituto  
Superiore di Sanità; vicepresidente SIROE,  
Società Italiana Ricerca Oli Essenziali*

**Oli essenziali e antibiotico-resistenza: stato dell'arte**

**Anna Rita Stringaro**

*Centro Nazionale per la Ricerca e per la  
Valutazione Preclinica e Clinica dei farmaci,  
Istituto Superiore di Sanità; SIROE, Società  
Italiana Ricerca Oli Essenziali*

**Studio "in vitro" dei meccanismi di azione degli oli essenziali su cellule tumorali umane**

**Discussione a cura di SIROE**

alle 19:  
ritrovo e passaggiata  
con aperitivo all'Hangar Bicocca



## VENERDÌ 5 OTTOBRE

MATTINA (9.00 - 13.00)

### LA QUALITÀ PERCEPITA

**Alberto Gallace**

*Dipartimento di Psicologia, Università degli Studi di Milano-Bicocca*

**La percezione edonica olfattiva: come il nostro cervello valuta e risponde agli aromi e ai profumi in un universo multisensoriale**

**Marco Valussi**

*Esperto e consulente*

**Conoscenza del prodotto e informazione del consumatore: strumenti e criteri a disposizione dell'operatore professionale**

**Elena Cerutti**

*Direttore Associazione Le Terre dei Savoia*

**L'aula sensoriale del Muses: un'esperienza sul territorio**

coffee break

### LA DIMENSIONE FOOD: GLI OLI ESSENZIALI NELLA FILIERA ALIMENTARE

**Andrea Primavera**

*Agronomo, presidente FIPPO, Federazione Italiana Produttori Piante Officinali*

**La variabilità degli oli essenziali: aspetti agronomici e di mercato**

**Antonello Paparella**

*Dipartimento Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali, Università degli Studi di Teramo; SIROE, Società Italiana Ricerca Oli Essenziali*

**Oltre gli aromi: funzionalità biologica, valenza salutistica e prospettive nell'uso di oli essenziali e idrolati negli alimenti**

lunch

POMERIGGIO (14.00 - 18.30)

### VERSO IL FUTURO: PROGETTI INNOVATIVI PER LA VALORIZZAZIONE DEGLI OLI ESSENZIALI

**Alberto Manzo**

*Funzionario Tecnico MIPAAF, D.G. Promozione Qualità Agroalimentare, coordinatore del Tavolo di Filiera delle Piante Officinali*

**La formazione del valore aggiunto nell'azienda agricola alla luce della nuova legge quadro sulla coltivazione e prima trasformazione delle officinali**

**Presentazione di esperienze nella ricerca, creazione e valorizzazione di prodotti a base di oli essenziali: interventi di produttori agricoli, imprese specializzate, figure professionali, rappresentanti di enti locali e del mondo universitario.**

Discussione con i relatori e i partecipanti

Questa sessione è aperta a tutti





4-5 Ottobre 2018

essenziali a Milano giornate  
di studio e aggiornamento  
professionale

## PROMOTORI



Centro universitario UNIMIB

ERBORISTERIA  
domani



FEM2-AMBIENTE  
SPIN-OFF ACCREDITATA  
DALL'UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI  
MILANO-BICOCCA

**FEM2-Ambiente srl**

Spin off Accreditata  
dalla Università degli  
Studi di Milano-Bicocca



**SIROE**

Società Italiana per la  
Ricerca sugli Oli Essenziali

## PATROCINIO



## SOSTENITORI



## MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Le due giornate di studio e di aggiornamento professionale *Essenziali a Milano* del 4-5 ottobre 2018 si rivolgono a medici, farmacisti, erboristi, imprese e a tutti gli interessati ad un approfondimento scientifico e professionale dei temi trattati.

Tutti le sezioni dei lavori prevedono momenti di domande e risposte con i relatori.

La partecipazione è riservata agli iscritti (tranne la sessione conclusiva che è aperta a tutti). La quota di iscrizione è di € 110,00 euro e comprende la partecipazione ai lavori, ai coffee break e ai lunch di giovedì e venerdì, e il materiale informativo, ed è da versare a FEM2 Ambiente srl, su IBAN IT2700569601628000010296X79. Agli studenti è riservata la partecipazione gratuita ai lavori, previa iscrizione, fino all'esaurimento del numero di posti programmato.

Per adesioni e informazioni, anche relative alle opportunità di sistemazione alberghiera, contattare Fem2-Ambiente, tel. 02 6448 3387, email: [communication@fem2ambiente.com](mailto:communication@fem2ambiente.com).

Sono previsti spazi espositivi e altre modalità di sponsorizzazione dell'iniziativa. Le imprese interessate possono contattare l'Ufficio Commerciale CEC srl, tel. 02 4152943, Sara Corigliano ([sc@ceceditore.com](mailto:sc@ceceditore.com)) e Francesco Redaelli ([fr@ceceditore.com](mailto:fr@ceceditore.com)).

## ORGANIZZAZIONE

Paolo Campagna, Fabrizio Di Mattia,  
Laura Ederle, Manuel Genesini, Valerio  
Mezzasalma, Francesco Redaelli.  
Coordinamento: Demetrio Benelli

Sul web: [www.fem2ambiente.com/essenziali](http://www.fem2ambiente.com/essenziali)