



Neurogastronomy

"TASTE. SMELL. THRIVE."

**9 maggio
2025**



**Università
degli Studi
di Palermo**

Programma

Registrazione **10.00**

Apertura lavori **10.30**



INNOVATION
ISLAND



EBRAINS
Italy



Apertura dei lavori: Domenico **Nuzzo -CNR-** Neurogastronomia e creazione della prima rete Italiana

Saluto Autorità: *Direttore DSB-CNR, Prof. **Cerasa**; Direttore IRIB, Prof. De **Gaetano**; Direttore IN, Prof.ssa **Fagiolini**; Presidente ONB, Prof. **Pitruzzella**; Direttore STEBICEF, Prof. **Arizza**, Direttore Dottorato in Neuroscienze Unipa, Prof. **Di Felice**; Dipartimento delle Attività Produttive Regione Sicilia, Dr.ssa **Bottino**; presidente dell'Idimed APS, Dr.ssa **Cerami***

Chairman: Piero **Messina** -Giornalista, Innvation Island-

Silvia **Ruggieri** -CNR- Epidemiologia del Cibo: Nutrizione, Alimentazione ed Esposizione

Alessandro **Tonacci** -CNR- La tecnologia per la misurazione delle emozioni: all'interfaccia tra analisi sensoriale e neurogastronomia

Stefano **Predieri** -CNR- Come la classica analisi sensoriale può contribuire allo sviluppo della neurogastronomia

Manuel **Gentile** -CNR- Laboratorio di analisi sensoriale a CNR

Rosanna **Migliore** -CNR- EBRAINS-Italy: l'infrastruttura di ricerca italiana per le neuroscienze

13.30 - Pranzo di lavoro

Mariacristina **Morsellino** -Euro progettista- Progettualità e finanziamenti in ambito locale e europeo

Valentina **Di Liberto** -Unipa- Il mondo dei sapori: dalla percezione sensoriale ai processi cognitivi ed emotivi

Giuseppe **Giglia** -Unipa- Cibo per la mente: le NIBS nella modulazione del comportamento alimentare e in neurogastronomia

Sonya **Vasto** - Unipa- Stimolazione sensoriale e possibili applicazioni



16.00 - **Laboratorio CiVaBe** - con Nicola **Clemenza** e Francesca **Cerami**

Focus del laboratorio sarà la rappresentazione, narrazione e degustazione dell'olio extravergine di Nocellara del Belice e dell'oliva da mensa, dei formaggi del Belice - Vastedda del Belice e Pecorino Siciliano della cooperativa l'arte dei curatoli, con i relativi abbinamenti con i vini biologici dell'azienda Tenute Caracci e Leonarda Tardi del Consorzio Tutela Vini Doc Salaparuta e della Strada del Vino delle Terre Sicane.