



## SABATO 8 AGOSTO

● COOPERAZIONE SANITARIA  
INTERNAZIONALE

ore  
10.00 Apertura dei lavori e saluti  
**Maria José Caldés**

ore  
10.30 **La ricerca sanitaria come supporto  
alla crescita del sistema sanitario del  
Nicaragua**

Laboratorio sul diritto di accesso  
all'acqua  
A cura di *Andrea Grillo, Mauro Rubichi*  
con la partecipazione di *Water Right  
Foundation*

ore  
11.30 **Assistenza e formazione per la  
salute della donna e del bambino in  
Cisgiordania**

Testimonianze dal progetto  
A cura di *Giulia Dagliana, Teresa Leone,*  
*Marco Zanchetta*

ore  
12.30 **La cooperazione sanitaria nell'ambito  
della sicurezza alimentare in Cina**

Testimonianze dal progetto  
A cura di *Alessandra Guidi, Andrea Leto*  
con la partecipazione dell'Istituto  
Zooprofilattico Sperimentale delle  
Regioni Lazio e Toscana

ore  
13.30 **Pranzo con piatti della tradizione  
araba**

ore  
14.30 Proiezione del film *Il figlio dell'altra*  
di *Lorraine Levy*

ore  
16.30 **Sostegno allo sviluppo della pediatria  
e della endoscopia digestiva nel  
Centro medico di Nanoro**

Laboratorio di creazione di farine  
sostenibili del Burkina Faso  
A cura di *Elena Banci, Paolo Lionetti,*  
*Jacopo Merlini, Monica Paci*

ore  
18.00 **Rafforzamento dei sistemi sanitari  
ospedalieri e territoriali senegalesi nel  
settore materno-infantile**

Proiezione video e racconti di  
esperienze dal progetto  
A cura di *Diego Barsuglia, Filippo Del  
Bubba, Mbaye Diop, Marcella Filieri*

ore  
19.30 **Apericena con piatti tipici e musiche  
senegalesi**

*Durante la giornata, saranno presenti  
i rappresentanti delle ONG che collaborano  
ai progetti di cooperazione sanitaria internazionale  
presentati*



## DOMENICA 9 AGOSTO

## ● NUTRACEUTICA

ore  
9.30 Apertura dei lavori e saluti del *Direttore  
della Direzione Diritti di cittadinanza e  
coesione sociale, Regione Toscana*

ore  
10.00 **La Nutraceutica per la salute**

Nutrizione e benessere, cibo per la  
salute: quando la ricerca farmaceutica  
incontra l'alimento

**Progetti di ricerca nel settore  
nutraceutica finanziati dai bandi regionali**

- la birra per le ossa (BEERBONE)
  - alimenti "antichi" fermentati come  
antiossidanti (NUTRA-TOSCAFRICA)
  - gli insetti per la pressione arteriosa  
(INSECT CARD)
  - il latte d'asina per i bambini allergici  
al latte vaccino (L.A.B.A. Pro. V.)
  - il riso rosso per le arterie (carRYR)
- A cura dei *responsabili dei progetti* con  
l'animazione dello staff *Meet the Life  
Sciences*

ore  
11.00 **Show cooking nutraceutico**  
A cura della food blogger  
*Giulia Scarpaleggia*

ore  
15.30 **Progetti di ricerca nel settore  
nutraceutica finanziati dai bandi regionali**

- la farina toscana per il cuore  
(F.A.T.E.Pre.Sco.)
  - olio di oliva Toscano antiossidante  
(OLIVA PLUS)
  - le proprietà antinfiammatorie del  
pane toscano (PANACEA)
  - la vitamina A per il benessere dei reni  
(VITA)
  - il cibo nelle patologie neuromuscolari  
(NUTRA-FISH)
  - il tagatosio come dolcificante  
(TAGIDISFRU)
  - l'uva per il cuore (Cardio.MiR.San.To)
  - il vino con la carta di identità  
(WINEFINGER)
- A cura dei *responsabili dei progetti* con  
l'animazione dello staff *Meet the Life  
Sciences*

ore  
19.00 **Cena con menu nutraceutico**

*Durante la giornata, grazie alla collaborazione  
delle imprese partner dei progetti, sarà possibile  
assaggiare e acquistare prodotti nutraceutici*