

Il vino biologico tra sostenibilità, benessere e salute



SABATO

31 MAGGIO 2025 ore

08:30- 13:00

**presso AULA CONVEGNI
CAST (Center for Advanced
Studies and Technology)**

**Via Luigi Polacchi, 11 Chieti
scalo**

(all'interno del Campus
universitario)

**PREVISTO WINE
BREAK**

Simposio: Il progetto Vinosophia: metodologia e risultati



Michele Cimosi, Enologo Azienda Agricola Chiusa Grande
- **Tecniche e Metodi della vinificazione biologica**



Marco Tommasi, Dipartimento di Psicologia, Università di
Chieti- Pescara- **Aspetti cognitivi, emotivi, di personalità
ed effetti sul sistema nervoso autonomo del vino
biologico**



Sjoerd J.H. Ebisch, Dipartimento di Neuroscienze, Imaging
e Scienze Cliniche, Università di Chieti- Pescara; **Effetti del
vino biologico sull'attività cerebrale**



Patricia Giuliani, Dipartimento di Scienze Mediche, Orali e
Biotecnologiche, Università di Chieti- Pescara – **L'effetto
antiossidante del vino biologico versus vino convenzionale**



Matteo Neri, Università di Chieti- Pescara - **Vino
biologico, vino convenzionale e malattia da reflusso
gastro-esofageo**



Giovanna Giovinazzo, Istituto di Scienze delle Produzioni
Alimentari, Consiglio Nazionale delle Ricerche Lecce –
**Vinosophia: un progetto che coniuga filosofia, territorio e
salute.**

TAVOLA ROTONDA tra i relatori ed il pubblico

Moderatori:

Aristide Saggino (Dipartimento di
Psicologia Università di Chieti-
Pescara), Franco D'Eusanio
(Azienda Agricola Chiusa
Grande)



COMITATO ORGANIZZATIVO

Simone Arnò, Michele Cimosi, Chiara Di Marcantonio, Giorgia Febo, Maria Rita Sergi.

PARTECIPAZIONE LIBERA

Per informazioni e prenotazioni: infocongressovinosophia@gmail.com