

LONGEVITÀ COGNITIVA:
COSA CI INSEGNANO I BORGHİ

FESTIVAL DELLA DIETA MEDITERRANEA 2026

19 - 20 SETTEMBRE

CENTRO STORICO · AIELLO CALABRO

DUE GIORNI DI ESPERIENZE SENSORIALI
TRA SCIENZA E GASTRONOMIA D'ECCELLENZA

PER VIVERE UNA VITA IN SALUTE.

PROGRAMMA UFFICIALE

19 - 20 SETTEMBRE 2026

CENTRO STORICO | AIELLO CALABRO (CS)

SABATO 19 | CONVEGNO 08:30-17:30 - ATTIVITÀ NEL BORGO DALLE 17:30

DOMENICA 20 | VILLAGGIO DELLA SALUTE DALLE 18:00 - MASTERCLASS DALLE 18:30

SCIENZA

CULTURA

ESPERIENZA

IL PROGETTO E LA RETE ISTITUZIONALE

Contributi, finanziamento e patrocinii

CON IL CONTRIBUTO DI



COMUNE DI AIELLO CALABRO



I BORGHI PIÙ BELLI D'ITALIA



FNOB



ORDINE DEI BIOLOGI DELLA CALABRIA

PATROCINI



PROVINCIA DI COSENZA



UNIVERSITÀ DELLA CALABRIA



ORDINE DEI MEDICI DI COSENZA



Ordine dei Farmacisti della Provincia di Cosenza

ORDINE DEI FARMACISTI DI COSENZA



ORDINE ASSISTENTI SOCIALI CALABRIA

PROGETTO FINANZIATO

CON RISORSE POC 2014/2020 - AZIONE 6.8.3



REPUBBLICA ITALIANA



PAC



REGIONE CALABRIA



CALABRIA STRAORDINARIA

CINQUE AREE, UN'UNICA ESPERIENZA

Scienza, territorio e partecipazione nel centro storico di Aiello Calabro

Due giornate in cui la Dieta Mediterranea diventa un patrimonio da conoscere e vivere: ricerca scientifica, prevenzione, produzioni locali, cultura e laboratori sensoriali.



01

SCIENZA, SALUTE E PREVENZIONE

Convegno nazionale ECM, longevità cognitiva, microbiota, geriatria e prevenzione.



02

PRODOTTI TIPICI, BIODIVERSITÀ, SOSTENIBILITÀ E AMBIENTE

Filiere locali, agricoltura, biodiversità e rieducazione nutrizionale.



03

AREA RISTORO MEDITERRANEA, GASTRONOMIA E SHOW COOKING

Cucina funzionale, materie prime d'eccellenza e cultura del gusto.



04

SPETTACOLI, CULTURA, TURISMO LENTO E RETE SOCIALE

Visite, teatro, musica, inclusione e scoperta del patrimonio del borgo.



05

LABORATORI, DEGUSTAZIONI , MASTERCLASS E VILLAGGIO DELLA SALUTE

Esperienze guidate dedicate ai sensi, al benessere e alla partecipazione.

DIETA MEDITERRANEA, INVECCHIAMENTO E LONGEVITÀ

NUTRIRE LA MENTE, VIVERE A LUNGO



9 CREDITI ECM - GRATUITI

DATA E SEDE

Sabato 19 settembre, 08:30-17:30 | Teatro Comunale, Aiello Calabro (CS)

DATI ECM

Evento 5216-495059, Ed. 1 | Provider Ministeriale 5216

PROFESSIONI SANITARIE

Biologi, Medici, Farmacisti, Psicologi, Fisioterapisti, Infermieri

ISCRIZIONI

Gratuita: iscrizioni@helprc.it | Indicare professione e nome dell'evento.

APERTURA DEI LAVORI E SALUTI ISTITUZIONALI

08:30-09:00 | Apertura segreteria e registrazione partecipanti. **09:00-09:30** | Apertura dei lavori e saluti istituzionali.

LUOGO Teatro Comunale.

INTRODUZIONE DEI LAVORI E RAZIONALE Dott. Saverio Bruni (Nutrizionista - Coordinatore Commissione Alimentazione e Nutrizione OBC).

MODERATORE Dott. Francesco Garofalo (Giornalista e Sociologo).

SALUTI Sen. Dott. Vincenzo D'Anna - Presidente della FNOB; Luca Lepore - Sindaco del Comune di Aiello Calabro; Dott. Biagio Faragalli - Presidente della Provincia di Cosenza; Dott. Franco Iacucci - Già Presidente del Consiglio della Regione Calabria; Dott. Antonio Leonardo Montuoro - Presidente dell'Accademia Internazionale della Dieta Mediterranea Italiana di Riferimento; Dott. Domenico Laurendi - Presidente dell'Ordine dei Biologi della Calabria; Dott. Alessio Gravina - Presidente ABNC; saluti dei rappresentanti della Giunta e del Consiglio Regionale della Calabria.

SESSIONE PRIMA - NEUROBIOLOGIA, GENOMICA E LONGEVITÀ

COORDINAMENTO E MODERAZIONE SCIENTIFICA Dott.ssa Maria Tomasello (Biologa Nutrizionista - Gruppo di Lavoro Nutrizione Infantile e Pediatrica OBC) e Dott.ssa Laura Falvo (Biologa Nutrizionista - Gruppo di Lavoro Nutrizione Infantile e Pediatrica OBC).

09:30-10:30

RELAZIONE I

NEUROBIOLOGIA DELL'INVECCHIAMENTO SANO

RELATORE Prof. Francesco Rossi, M.D. - Già Rettore dell'Università della Campania «Luigi Vanvitelli»; Medico Chirurgo Specialista in Farmacologia, Tossicologia e Cardiologia.

FOCUS SCIENTIFICO Analisi approfondita dei meccanismi molecolari, neurobiologici e farmacologici attraverso cui la restrizione calorica guidata e i componenti bioattivi mediterranei modulano la plasticità sinaptica nell'anziano, contrastando attivamente lo stress ossidativo e la neurodegenerazione.

10:30-11:00

RELAZIONE II - NEUROGENETICA E PREVENZIONE PRIMARIA CLINICA

STILI DI VITA NELLA PREVENZIONE DELLE DEMENZE

RELATORE Dott.ssa Amalia Cecilia Bruni - Medico, scienziata e neurologa.

FOCUS SCIENTIFICO Analisi clinica ed epidemiologica dei fattori di rischio modificabili; l'impatto dei pattern comportamentali e alimentari della Dieta Mediterranea nel ritardare l'esordio dei sintomi della demenza senile e l'importanza dei modelli territoriali integrati per la diagnosi precoce.

SESSIONE PRIMA - CONTINUA

11:00-11:30

RELAZIONE III - BIOLOGIA SPERIMENTALE E RUOLO ISTITUZIONALE DELLA PROFESSIONE

PERCHÉ INVECCHIAMO? IL RUOLO DEL BIOLOGO NELLA LONGEVITÀ IN SALUTE

RELATORE Dott.ssa Livia Galletti, PhD - Biologa Nutrizionista; Delegata Nazionale per la Nutrizione FNOB.

FOCUS SCIENTIFICO Esplorazione dei meccanismi biologici, genetici e molecolari della senescenza cellulare e inquadramento strategico delle competenze clinico-istituzionali del biologo nutrizionista come figura chiave nella pianificazione di interventi per la longevità sana sul territorio.

11:30-12:00

RELAZIONE IV - NUTRIZIONE UMANA, GENOMICA E LONGEVITÀ

DIETA MEDITERRANEA DI RIFERIMENTO: IL PARADOSSO CALABRESE

RELATORE Prof. Antonino De Lorenzo - Professore Ordinario di Nutrizione Umana presso l'Università di Roma «Tor Vergata».

FOCUS SCIENTIFICO Analisi clinica e nutrigenomica dei componenti alimentari tradizionali e loro impatto nella prevenzione della micro-infiammazione cronica di basso grado (inflammaging); discussione scientifica sui fattori genetici e geografici che favoriscono l'allungamento della vita nel comprensorio calabrese.

SESSIONE SECONDA - NEUROSCIENZE COGNITIVE, MICROBIOTA E CLINICA INTEGRATA

COORDINAMENTO E MODERAZIONE SCIENTIFICA Dott.ssa Rossella Lo Tufo (Biologa Nutrizionista - Gruppo Nutrizione donna e disturbi alimentari OBC) e Dott. Pasquale Servillo (Biologo Nutrizionista - Gruppo Nutrizione Clinica OBC).

12:00-12:30

RELAZIONE V - GENOMICA TRASLAZIONALE E DETERMINANTI AMBIENTALI

LA DIETA MEDITERRANEA COME ESPOSOMA BENEFICO: EPIGENETICA, LONGEVITÀ E SALUTE DEL CERVELLO

RELATORE Dott. Luigi Citrigno, PhD - Ricercatore presso l'Istituto per la Ricerca e l'Innovazione Biomedica (IRIB) del CNR.

FOCUS SCIENTIFICO Introduzione del concetto clinico di esposoma nel rapporto tra ambiente, nutrizione e salute; spiegazione biochimica di come i componenti bioattivi mediterranei agiscano modificando l'espressione genica senza alterare la sequenza del DNA, proteggendo il sistema nervoso centrale.

14:00-14:30

RELAZIONE VI - NEUROLOGIA COGNITIVA E NEUROSCIENZE

RISERVA COGNITIVA E SALUTE CEREBRALE

RELATORE Prof. Stefano F. Cappa, M.D. - Professor Emeritus of Neurology presso lo IUSS di Pavia; Consultant Neurologist presso l'IRCCS Istituto Auxologico di Milano.

FOCUS SCIENTIFICO Analisi dei meccanismi neurobiologici di compenso del sistema nervoso; come la socializzazione, gli stimoli sensoriali attivi e la nutrizione mediterranea potenziano le reti neurali di riserva, proteggendo il cervello dal decadimento senile.

SESSIONE SECONDA - CONTINUA

14:30-15:00

RELAZIONE VII - GASTROENTEROLOGIA, MICROBIOTA CLINICO E PATOLOGIE DI CONFINE

IL MICROBIOTA INTESTINALE: IL PONTE TRA DIETA MEDITERRANEA E BENESSERE

RELATORE Prof. Ludovico Abenavoli - Professore Ordinario di Gastroenterologia presso l'Università Magna Græcia di Catanzaro (UniCz).

FOCUS SCIENTIFICO Approfondimento gastroenterologico sui modulatori dietetici e sull'integrità della barriera intestinale; meccanismi biochimici protettivi contro la sindrome da aumentata permeabilità (leaky gut) e blocco della cascata infiammatoria sistemica nell'asse intestino-fegato-cervello.

15:00-15:30

RELAZIONE VIII - BIOLOGIA DEL MICROBIOTA E NUTRIZIONE APPLICATA

LA DIETA MEDITERRANEA ALLA LUCE DEL MICROBIOTA

RELATORE Dott.ssa Valentina Garritano - Biologa Nutrizionista; Segretaria del Gruppo di lavoro «Microbiota e Nutraceutica» della Commissione Alimentazione e Nutrizione OBC.

FOCUS SCIENTIFICO Traduzione sul piano pratico-nutrizionale dei dati clinici gastroenterologici; analisi della composizione delle famiglie batteriche intestinali in rapporto ai nutrienti della filiera corta calabrese e protocolli dietetici e nutraceutici per il mantenimento dell'eubiosi.

SESSIONE TERZA - GERIATRIA E PRATICA NUTRIZIONALE APPLICATA

COORDINAMENTO E MODERAZIONE SCIENTIFICA Dott.ssa Pasqualina Sprovieri (Biologa Nutrizionista - Gruppo di Lavoro Oncologia ed ematologia OBC).

15:30-16:00

RELAZIONE IX - GERIATRIA CLINICA E GESTIONE DELLA FRAGILITÀ

INVECCHIARE IN SALUTE: PREVENZIONE E GESTIONE DELLA FRAGILITÀ

RELATORE Prof. Andrea Corsonello - Professore Associato di Geriatria presso l'Università della Calabria (UniCal); Direttore dell'U.O.C. di Geriatria dell'IRCCS INRCA di Cosenza.

FOCUS SCIENTIFICO Analisi epidemiologica e clinica della fragilità nella terza età sul territorio calabrese; valutazione dell'impatto dei pattern alimentari storici nella riduzione delle comorbidità croniche e nella conservazione dell'autonomia funzionale e motoria dell'anziano.

16:00-16:30

RELAZIONE X - L'APPROCCIO DEL BIOLOGO NUTRIZIONISTA NELLA PRATICA CLINICA

DIETA MEDITERRANEA E LONGEVITÀ

RELATORE Dott. Daniele Basta, PhD - Biologo Nutrizionista; Specialista in Patologia Clinica ABNC.

FOCUS SCIENTIFICO Presentazione dei protocolli dietetici applicati nella pratica clinica quotidiana; gestione nutrizionale clinica e patologica della disbiosi senile, selezione degli alimenti funzionali del territorio cosentino e applicazione pratica della dieta mediterranea personalizzata nella prevenzione del declino metabolico e cellulare.

16:30-17:00 | TAVOLA ROTONDA CONCLUSIVA E CHIUSURA DEI LAVORI

LUOGO Teatro Comunale. **CO-MODERAZIONE E REGIA ISTITUZIONALE** Dott.ssa Maria Letizia Campanella (Biologa Nutrizionista - Gruppo di Lavoro Dieta Mediterranea) e Dott.ssa Maria Rosaria Silvestri (Biologa Nutrizionista - Gruppo di Lavoro Diete Chetogeniche).

CHI SONO I RELATORI

Profili 1-5 | Competenze e percorsi scientifici

01

PROF. FRANCESCO ROSSI, M.D.

Già Rettore dell'Università della Campania «Luigi Vanvitelli»; Medico Chirurgo Specialista in Farmacologia, Tossicologia e Cardiologia.

Professore Ordinario di Farmacologia e figura di primissimo piano del mondo accademico e medico italiano, già Magnifico Rettore dell'Università degli Studi della Campania «Luigi Vanvitelli». È Medico Chirurgo Specialista in Farmacologia, Tossicologia e Cardiologia.

02

DOTT.SSA AMALIA CECILIA BRUNI

Medico, scienziata e neurologa.

Scienziata, neurologa e ricercatrice di fama internazionale nel campo delle demenze degenerative. Ha guidato per decenni il Centro Regionale di Neurogenetica della Calabria; è celebre a livello mondiale per aver isolato e clonato, insieme al suo team, la Presenilina 1 (la proteina responsabile della forma genetica precoce dell'Alzheimer), studiando le genealogie dei cluster familiari calabresi.

03

DOTT.SSA LIVIA GALLETTI, PHD

Biologa Nutrizionista; Delegata Nazionale per la Nutrizione FNOB.

Biologa Nutrizionista, Dottore di Ricerca (PhD) in discipline biologiche e nutrizionali e Delegata Nazionale per la Nutrizione della FNOB (Federazione Nazionale degli Ordini dei Biologi). Combina l'attività di ricerca ambientale e cellulare a un profondo impegno istituzionale per la professione.

04

PROF. ANTONINO DE LORENZO

Professore Ordinario di Nutrizione Umana presso l'Università di Roma «Tor Vergata».

Professore Ordinario di Nutrizione Umana e Direttore della Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione presso l'Università degli Studi di Roma «Tor Vergata». È uno dei massimi esperti italiani nello studio della composizione corporea e della Dieta Mediterranea Italiana di Riferimento.

05

DOTT. LUIGI CITRIGNO, PHD

Ricercatore presso l'Istituto per la Ricerca e l'Innovazione Biomedica (IRIB) del CNR.

Ricercatore e genetista presso l'Istituto per la Ricerca e l'Innovazione Biomedica (IRIB) del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR). Esperto in genomica traslazionale ed epigenetica applicata alle patologie umane.

CHI SONO I RELATORI

Profili 6-10 | Competenze e percorsi scientifici

COMITATO E DIREZIONE SCIENTIFICA DEL CONVEGNO

RESPONSABILE SCIENTIFICO Dott. Saverio Bruni (Medico Chirurgo, Biologo Nutrizionista, Specialista in Patologia Clinica).

COMITATO SCIENTIFICO Dott.ssa Daniela Maione (Biologa); Dott. Daniele Basta, PhD (Biologo Nutrizionista - Specialista in Patologia Clinica); Dott.ssa Livia Galletti, PhD (Biologa Nutrizionista - Delegata Nazionale per la Nutrizione FNOB); Dott.ssa Barbara Ciccarelli (Biologa Nutrizionista - Segretaria dell'Associazione ABNC).

06

PROF. STEFANO F. CAPPA, M.D.

Professor Emeritus of Neurology presso lo IUSS di Pavia; Consultant Neurologist presso l'IRCCS Istituto Auxologico di Milano.

Medico Chirurgo, Professore Emerito di Neurologia presso la Scuola Superiore Universitaria IUSS di Pavia e Consultant Neurologist presso l'IRCCS Istituto Auxologico di Milano. È uno dei massimi esponenti delle neuroscienze cognitive e della neurologia comportamentale in Europa.

07

PROF. LUDOVICO ABENAVOLI

Professore Ordinario di Gastroenterologia presso l'Università Magna Græcia di Catanzaro (UniCz).

Professore Ordinario di Gastroenterologia, Direttore della Scuola di Specializzazione in Malattie dell'Apparato Digerente presso l'Università Magna Græcia di Catanzaro (UniCz) e ricercatore di rilievo nello studio delle patologie epatiche e intestinali.

08

DOTT.SSA VALENTINA GARRITANO

Biologa Nutrizionista; Segretaria del Gruppo di lavoro «Microbiota e Nutraceutica» della Commissione Alimentazione e Nutrizione OBC.

Biologa Nutrizionista specialista in nutrizione clinica e disbiosi intestinale, componente della Commissione Alimentazione e Nutrizione OBC e Segretaria del Gruppo di lavoro «Microbiota e Nutraceutica» della Commissione Alimentazione e Nutrizione dell'Ordine dei Biologi della Calabria (OBC).

09

PROF. ANDREA CORSONELLO

Professore Associato di Geriatria presso l'Università della Calabria (UniCal); Direttore dell'U.O.C. di Geriatria dell'IRCCS INRCA di Cosenza.

Professore Associato di Geriatria presso l'Università della Calabria (UniCal) e Direttore dell'Unità Operativa Complessa (U.O.C.) di Geriatria dell'IRCCS INRCA (Istituto Nazionale Riposo e Cura Anziani) di Cosenza.

10

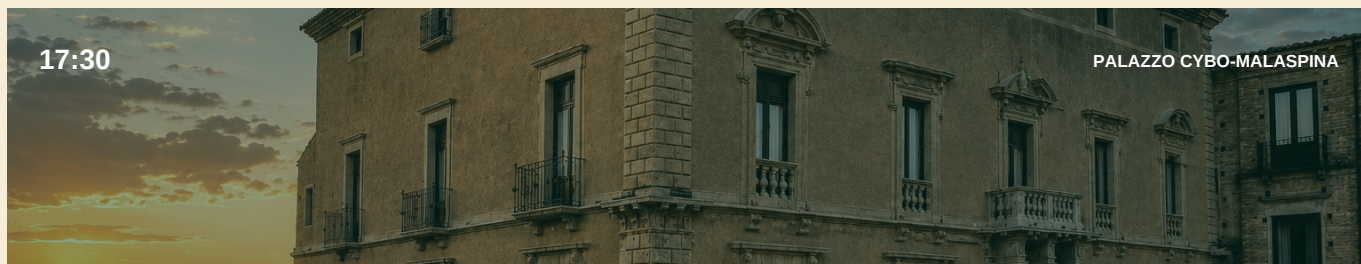
DOTT. DANIELE BASTA, PHD

Biologo Nutrizionista; Specialista in Patologia Clinica ABNC.

Biologo Nutrizionista, Dottore di Ricerca (PhD) e Specialista in Patologia Clinica, componente dell'Associazione Biologi Nutrizionisti Calabresi (ABNC). Unisce una profonda competenza nella diagnostica di laboratorio e nei biomarcatori patologici all'applicazione dei protocolli nutrizionali applicati per la terza età.

SABATO 19 - POMERIGGIO

Patrimonio, biodiversità e cucina mediterranea



17:30

PALAZZO CYBO-MALASPINA

Palazzo Cybo Malaspina

Dimora storica privata di origine cinquecentesca, caratterizzata da una facciata d'impianto tardo-rinascimentale

Apertura straordinaria I Luoghi del Cuore e visite guidate

Le guide culturali accompagnano il pubblico nelle sale monumentali del Palazzo.

A cura di: Responsabili istituzionali: Prof.ssa Laura Carratelli (Presidente Regionale FAI Calabria) e Arch. Argia Morcavallo (Capo Delegazione FAI Cosenza). Operatori sul campo: volontari senior della Delegazione FAI di Cosenza e ragazzi del Gruppo FAI Giovani Cosenza

INFO FAI



18:30

PIAZZA PLEBISCITO

Presidio di biodiversità agroalimentare

Produzioni locali, filiera corta, biodiversità agricola ed educazione nutrizionale.

A cura di: Coldiretti Calabria, aziende agricole locali e Biologi Nutrizionisti ABNC

ACCESSO LIBERO



19:00

PIAZZA PLEBISCITO

Area Food e show cooking funzionali

Cucina mediterranea, materie prime d'eccellenza e rapporto tra gusto e salute.

A cura di: Direzione scientifica e nutrizionale: Dott. Domenicantonio Galatà (Biologo Nutrizionista - Presidente dell'Associazione Italiana Nutrizionisti in Cucina - AINC). Brigata di cucina sul campo: Maestri Chef ufficiali dell'Unione Regionale Cuochi Calabria

APERTO A TUTTI

SABATO 19 - SERA

Teatro, musica e un'esperienza sensoriale al buio



Animazione culturale e teatro nel borgo

Sketch tradizionali e interventi teatrali diffusi tra voce e memoria della comunità.

A cura di: Responsabile di regia teatrale: Dott.ssa Gisa Guidoccio; Direttivo della Compagnia Teatrale Aiellese ODV e compagnia di attori locali

ACCESSO APERTO



Parata musicale itinerante

Fiat e percussioni attraversano il borgo con una parata acustica itinerante.

A cura di: Direttore e musicisti professionisti della Calastreetband

ACCESSO APERTO

20:00 | DEGUSTAZIONE E CENA AL BUIO

ASCOLTARE I SAPORI

Un'esperienza guidata al buio per riscoprire profumi, sapori, consistenze e percezioni attraverso l'ascolto e la relazione.

Ente responsabile e regia: UICI - Unione Italiana dei Ciechi e degli Ipovedenti, Sezione Territoriale di Cosenza. L'esperienza sarà condotta dall'équipe di camerieri e facilitatori non vedenti e ipovedenti dell'UICI Cosenza.

Capienza 10-15 persone; durata circa 40 minuti.

SU PRENOTAZIONE

biologinutrizionisticalabresi@gmail.com



18:00 | PIAZZA PLEBISCITO E CENTRO STORICO

Accesso libero: valutazione nutrizionale, educazione alimentare e attività per tutte le età.

Palazzo Cybo Malaspina

Dimora storica privata di origine cinquecentesca, caratterizzata da una facciata d'impianto tardo-rinascimentale

01

COMPOSIZIONE CORPOREA E BIA

ACCESSO LIBERO

Responsabile tecnico: Dott. Piero Belmonte (PB Diagnostici). Partner tecnologico: Akern S.r.l. Operatori clinici: Biologi Nutrizionisti dell'ABNC.

02

DATI EPIDEMIOLOGICI E ADERENZA

ACCESSO LIBERO

Responsabile scientifico: Dott.ssa Livia Galletti, PhD (Biologa Nutrizionista - Delegata Nazionale per la Nutrizione FNOB). Rilevatori sul campo: team di Biologi Nutrizionisti dell'ABNC.

03

SPEZIE E MANIPOLAZIONE CREATIVA

ACCESSO LIBERO

Responsabile e conduttrice: Dott.ssa Barbara Ciccirelli (Biologa Nutrizionista - Segretaria dell'Associazione ABNC), coadiuvata dalle animatrici della Pro Loco di Aiello Calabro.

04

MINDFUL EATING

ACCESSO LIBERO

Responsabili scientifiche: Dott.ssa Deborah Vizza (Psicologa e Psicoterapeuta) e Dott.ssa Armida Incorvaia (Biologa Nutrizionista). Personale di supporto: volontarie dell'ADAC di Cosenza, coordinate sul posto dalla Presidente Dott.ssa Angela Parise.

05

ERBORISTERIA E TISANE

ACCESSO LIBERO

Responsabile: Dott.ssa Barbara Ciccirelli (Biologa Nutrizionista - Segretaria ABNC). Fornitore tecnico ed esperti: fitoterapeuti ed erboristi qualificati dello staff di Naturium.



DOMENICA 20 - MASTERCLASS DEI SENSI

Pane, olio, vino e miele nelle sale di Palazzo Cybo-Malaspina

18:30 | DUE SESSIONI DA 30 MINUTI

Massimo 20 partecipanti per turno.

INFO E PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA ENTRO IL 10 SETTEMBRE 2026

biologinutrizionisticalabresi@gmail.com

PANE

Pane artigianale e stagionatura

Responsabile e Direttore Tecnico: Dott. Walter Cricri (Direttore dell'INAP - Istituto Nazionale Assaggiatori Pani). Docenti e Maestri Assaggiatori: esperti accreditati dell'INAP, affiancati dai delegati di Mulinum per la filiera dei grani antichi e da panificatori artigianali locali. Affiancamento: Dott.ssa Maria Letizia Campanella, Biologa Nutrizionista ABNC.

2 TURNI | MAX 20

OLIO

Panel olio extravergine d'oliva

Coordinamento: CREA. Conduttori: Panel leader e assaggiatori professionisti iscritti all'Elenco Nazionale del CREA di Rende, affiancati dalla Dott.ssa Valentina Garritano, Biologa Nutrizionista ABNC.

2 TURNI | MAX 20

VINO

Degustazione tecnica e resveratrolo

Responsabile e Capo Delegazione: Dott. Francesco Palmieri (Delegato Provinciale FISAR Cosenza). Docenti: Sommelier professionisti della Delegazione FISAR Cosenza, affiancati dalla Dott.ssa Pasqualina Sprovieri, Biologa Nutrizionista ABNC.

2 TURNI | MAX 20

MIELE

Miele e biodiversità

Referente: Fausto Bernardo. Tecnico APROCAL: Liliana Cirillo. Docente e Conduttore: Dott. Andrea Russetti (Biologo, Esperto iscritto all'Albo Nazionale in Analisi Sensoriale del Miele), affiancato dalla Dott.ssa Angela Pugliese, Biologa Nutrizionista ABNC.

2 TURNI | MAX 20

LABORATORIO IMMERSIVO IN REALTÀ VIRTUALE

Attività immersiva dedicata al rapporto tra percezione, territorio ed esperienza.

DOMENICA 20 - GRANDE FINALE

Degustazioni diffuse e racconto multimediale del borgo



LA FACCIATA DIVENTA RACCONTO

PALAZZO CYBO-MALASPINA | PIAZZA PLEBISCITO

Palazzo Cybo Malaspina

Dimora storica privata di origine cinquecentesca, caratterizzata da una facciata d'impianto tardo-rinascimentale

19:00

PIAZZA PLEBISCITO E CENTRO STORICO

Degustazione diffusa di vini e oli calabresi

Un percorso aperto al pubblico tra produzioni vitivinicole e olearie calabresi.

A cura di: Sommelier della Delegazione FISAR Cosenza

CON CONTRIBUTO DI PARTECIPAZIONE

19:30

PIAZZA PLEBISCITO

Grande evento multimediale finale di chiusura

Video Mapping 3D architettonico, Arpa Laser, recitazione dal vivo e voci fuori campo, con musiche e interventi sincronizzati sulla facciata del Palazzo.

A cura di: Regia generale e direzione tecnica: team di ingegneri, programmatori e direttori artistici della Visual Show

ACCESSO APERTO

PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI

Masterclass: prenotazione obbligatoria entro il 10 settembre 2026. Cena al Buio: prenotazione obbligatoria, posti limitati.
biologinutrizionisticalabresi@gmail.com

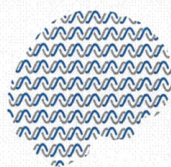
PARTNER DEL FESTIVAL

Enti, associazioni e realtà che collaborano al programma



ACCADEMIA INTERNAZIONALE DELLA
DIETA MEDITERRANEA ITALIANA DI
RIFERIMENTO - NICOTERA

ASSOCIAZIONE
PER LA RICERCA
NEUROGENETICA



ARN - ASSOCIAZIONE PER LA RICERCA
NEUROGENETICA



CNBN



COLDIRETTI CALABRIA



CONSORZIO DI TUTELA DEL
PEPERONCINO DI CALABRIA



ACCADEMIA ITALIANA DEL
PEPERONCINO DI DIAMANTE



AINC



UNIONE REGIONALE CUOCHI CALABRIA



FAI - DELEGAZIONE DI COSENZA

Compagnia Teatrale
Aiellese odv



COMPAGNIA TEATRALE AIELLESE ODV

PARTNER DEL FESTIVAL

Enti, associazioni e realtà che collaborano al programma

ANZIANI ITALIA
RETE ASSOCIATIVA ETS-APS

ANZIANI ITALIA RETE ASSOCIATIVA



CENTRO RIPOSO ANZIANI SAN
LORENZO



PRO LOCO AIELLO CALABRO APS



INAP



FISAR COSENZA



ADAC COSENZA



UICI - SEZIONE TERRITORIALE DI
COSENZA



APROCAL



ASSOCIAZIONE ITALIANA BIOLOGI

SPONSOR DEL FESTIVAL

Sponsor principali



AZIENDA AGRICOLA DOMENICO RUSSO



88021, Località Torre del Duca, CZ
T. 0961 291882

MULINUM SAN FLORO



NATURIUM



ERBAGIL



PB DIAGNOSTICI

SPONSOR DEL FESTIVAL

Sponsor principali



BROMATECH
LABORATORIO

BROMATECH LABORATORIO



ERBENOBILI[®]

ERBENOBILI



DietPharma

DIETPHARMA



ANALYTICA - SOLUTIONS FOR LABORATORY



SET ENERGIE

SET ENERGIE



**ISTITUTO DIAGNOSTICO
VARELLI**

ISTITUTO DIAGNOSTICO VARELLI



Tyrrenian
PARK · HOTEL

TYRRENIAN PARK HOTEL



MEDITERRANEO
PALACE HOTEL

MEDITERRANEO PALACE HOTEL

ORGANIZZA LA VISITA

Date, sedi, arrivo, contatti e ospitalità

19 - 20 SETTEMBRE 2026

CENTRO STORICO DI AIELLO CALABRO (CS)

SABATO 19

Convegno ECM 08:30-17:30
Attività nel borgo dalle 17:30

DOMENICA 20

Villaggio della Salute dalle 18:00
Masterclass dalle 18:30

SEDI

Teatro Comunale, Piazza
Plebiscito,
Palazzo Cybo-Malaspina e vicoli

COME ARRIVARE IN AUTO

Da sud e dalla costa: A2 uscita Falerna, SS18 verso nord fino al fiume Oliva; seguire quindi il bivio per Aiello Calabro.

Da Cosenza e dall'interno: A2 uscita Rogliano/Grimaldi, quindi SS108 in direzione Grimaldi e Aiello Calabro.

DOVE DORMIRE - STRUTTURE SEGNALATE

B&B; Benvenuti al Sud

Via Convento 4, Aiello Calabro
347 792 7222

Tillesia MVM

Corso Vittorio Emanuele, Aiello Calabro
345 407 9003 - Vittorio Venier

Tyrrenian Park Hotel

SS18 Tirrena Inferiore 227, Amantea
0982 41673

Mediterraneo Palace Hotel

Via Stromboli 79, Amantea
0982 426364



Dieta Mediterranea
Aiello Calabro Festival

LONGEVITÀ COGNITIVA: COSA CI INSEGNANO I BORGHI

19 - 20 SETTEMBRE 2026

CENTRO STORICO | AIELLO CALABRO (CS)

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

biologinutrizionisticalabresi@gmail.com

Convegno ECM: iscrizioni@helprc.it

