



60 ANNI DI EVOLUZIONE IN NEUROSCIENZE OSPEDALIERE

Strategie multidisciplinari per un'assistenza efficace ed efficiente
anche in situazioni critiche

CAGLIARI, 17-20 NOVEMBRE 2021

Fiera Internazionale della Sardegna
Viale Diaz, 221 - Ingresso lato C.O.N.I. Cagliari

Il Seminario è a numero chiuso

massimo 30 partecipanti
ed è obbligatoria la prenotazione

Il costo è di 70,00€ IVA INCLUSA e
per procedere alla prenotazione
collegarsi al link

<http://sno2021.snoitalia.org/sensi-divini/>



SENSI DIVINI

*La vera degustazione...
avviene nel cervello*

*Percorso enogastronomico
neurosensoriale tra le
specialità ed i vini della Sardegna*

*da un'idea e condotto da **Giuseppe Neri**
e con la partecipazione di:*

Alessandro DETTORI: *Badde Nigolosu, Sennori (SS)*

Salvatore SEDILESU: *Mamoiada (NU)*

Angelo TABORELLI: *Luzzana, Benetutti (SS)*

“

SOLTANTO GLI IDIOTI NON SONO
BUONGUSTAI. SI E' GOURMAND COME SI
E' ARTISTA O POETA. LA MANCANZA DI
GUSTO E' LA PRIVAZIONE DI UNA
CAPACITA' SUPERIORE, DELLA CAPACITA'
DI DISTINGUERE LE QUALITA' DI UN
LIBRO O DI UN'OPERA D'ARTE. SIGNIFICA
POSSEDERE UNA BOCCA STUPIDA.
COME SI PUO' AVERE UNA MENTE
SCIOCCA.

”

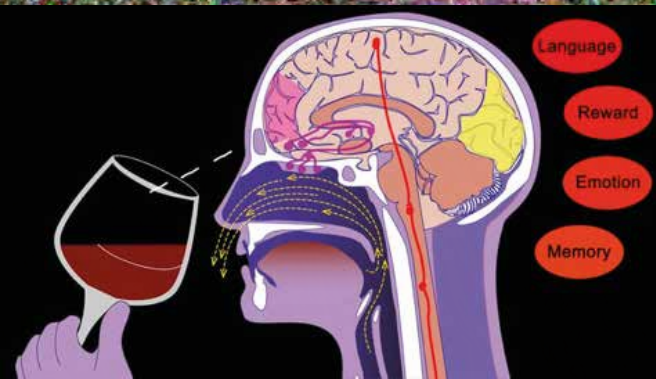
Guy de MAUPASSANT, 1889.

CAGLIARI

MERCOLEDÌ 17 NOVEMBRE 2021
ore 21,00

Hotel Regina Margherita

Viale Regina Margherita, 44, 09124 Cagliari CA



IN REALTA' NESSUN ESSERE UMANO INDIFFERENTE
AL CIBO E' DEGNO DI FIDUCIA *Manuel Vázquez
Montalbán*

L'arte di soddisfare i neuroni a tavola:

E' molto importante che un menu sia composto in tale modo che la percezione del dolce, del salato, del croccante, del liquido, del compatto, del freddo, del caldo e degli stimoli visuali si alternino e che questi stimoli gustativi vengano accompagnati dai vini molto contrastanti o armonizzanti per stimolare costantemente la nostra corteccia orbitofrontale . Heinz BECK, Executive Chef , Warldorf Astoria, Roma.

Wine

Wine has been part of human culture for >6,000 years, serving dietary and socio-religious functions. It contains a range of polyphenols that have desirable biological properties; these are 5 times higher in wine than in fresh grapes; fermentation dissolves them into wine. Catechin and epicatechin peak at about 2 hours, and half-life is about 4 hours, suggesting that regular ingestion, with food, is good. Indeed, wine may confer protection against adverse effects of some foods.

Renaud S, Gueguen R. The French paradox and wine drinking.

Food Sympos. 1998 ; 216:217-218

Wine beats Valium®

Some natural occurring wine flavonoids, e.g. chrysin and apigenin, selectively bind with high affinity to the central benzodiazepine receptor, and exert powerful anxiolytic effects.

Paladini AC et al. Flavonoids and the CNS: from forgotten factor to potent anxiolytic compounds. *J Pharm Pharmacol* 1999;51:519-526

Resting the Case for Pleasure

Pleasure is not an “extra”, or bonus bringing a little more soul to certain of our acts; it is a fundamental part of our animal life. It is just as difficult to define as spirit, but nonetheless humans are very conscious of it. Pleasure is a potent drive, inducing forms of behavior adapted to physiological needs, e.g. temperature regulation and food-and-fluid intake; sensory pleasure is an incentive to useful behavior, and maximization of pleasure the answer to physiological conflicts [a.k.a. stress].

Vincent JD. *Biology of pleasure. Presse Med* 1994;23:1871-1873

Cabanac M. Preferring the pleasure. Am J Clin Nutr 1985;42:1151-1155

Pleasure Makes Conscious Decisions

From a complex set of experiments and questionnaires it was concluded that pleasure is the key to decision making in theoretical situations. Subjects tend to choose ethical/unethical responses corresponding to their highest pleasure. In mathematical challenges, again, subjects chose correct or incorrect responses corresponding to their highest hedonic ratings. Decisions are made in the hedonic dimension of conscious experience.

Cabanac M, Guillaume J, Balasko M, Fleury A. Pleasure in decision-making situations. BMC Psychiatry 2002; 2:7-28

M E N U

Fiore di zucca ripieno di ricotta noci ed erba cipollina

Carpaccio di lonza stagionata e ananas, con citronette alla cannella

Flan di pecorino con salsa alla rucola

Ravioli di ricotta e bietole con datterini zafferano e basilico

Macarrones de lados con cardoncello e salsiccia fresca mantecati al pecorino

**Porchetto al mirto
Crudité di verdure**

**Dolcetti sardi misti
Acqua**

**DETTORI Bianco 2020
TENORES 2017
GRASSIA RISERVA 2017
PERDA PINTA' 2019
ARVISONADU 2018**