



A.G.I.
Associazione Genetica Italiana

Scuola di Genetica in Cortona

La Genetica del Gusto

Coordinatori del corso:
Roberto Barale e Guglielmina Nadia Ranzani

12-13 giugno 2017
Sala Pancrazi, Centro Convegni S. Agostino, Via Guelfa 40

I geni del gusto codificano per recettori capaci di percepire un'ampia varietà di sensazioni orali che hanno indirizzato gli esseri viventi a ricercare il cibo, evitando gli alimenti nocivi. Oggi possiamo osservare diversi "répertoires" gustativi, dovuti a duplicazioni geniche e a numerosissimi polimorfismi genetici, che testimoniano forti processi evolutivi (a livello di popolazioni, specie e generi) associati alla scelta e/o alla disponibilità dei cibi. Le recenti scoperte che i geni del gusto si esprimono in quasi tutti gli organi e tessuti (gastrointestinale, endocrino, cardiovascolare, respiratorio, nervoso, riproduttivo) con funzioni inattese che vanno dalla regolazione dell'assorbimento dei nutrienti, al loro metabolismo, all'immunità innata, alla fertilità, aprono straordinari orizzonti di ricerca con possibili ricadute non solo in campo nutrizionistico.

Lunedì 12 Giugno

13,45-14,00 SERGIO PIMPINELLI (Direttore della Scuola di Genetica di Cortona):
Presentazione del corso.

14,00-14,45 BERNARDINO FANTINI (Institut Éthique Histoire Humanités, Université de Genève, Suisse): **Uno sguardo storico sul gusto: classificazione, evoluzione, anatomia e genetica.**

I meccanismi del gusto

15,00-15,45 GABRIELLA MORINI (Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo-CN): **Le basi molecolari del gusto.**

16,00-16,45 ANGELA BASSOLI (Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente-DeFens, Università degli Studi di Milano): **I canali ionici TRP nella percezione gustativa.**

17,00-17,45 IOLE TOMASSINI BARBAROSSA (Dipartimento di Scienze Biomediche, Università di Cagliari): **Basi funzionali della variabilità individuale gustativa e nuova tecnologia per la sua obiettiva determinazione.**

18,00-18,45 MELANIA MELIS (Dipartimento di Scienze Biomediche, Università di Cagliari): **Il Sesto gusto, il PROP (feniltiouracile) fenotipo e loro implicazioni nutrizionali.**

19,00-19,30 GUGLIELMINA NADIA RANZANI (Dipartimento di Biologia e Biotecnologie, Università di Pavia): **Un test “in diretta”: analisi sensoriale del vino e prova di percezione gustativa con il PROP.**

Martedì 13 Giugno

9,00-9,45 ROBERTO BARALE (Dipartimento di Biologia, Università di Pisa): **I risultati del test sensoriale: analisi critica.**

Oltre il gusto

10,00-10,45 DANIELE CAMPA (Dipartimento di Biologia, Università di Pisa): **Espressione ectopica dei geni del gusto: dall'immunità innata, al controllo dell'assorbimento calorico, alle longevità e fertilità maschile.**

11,00-11,45 ANTONIETTA ROBINO (IRCCS Materno Infantile “Burlo Garofolo”, Trieste): **Differenze nella percezione gustativa e implicazioni per lo stato di salute.**

Gusto, evoluzione e popolazioni

12,00-12,45 NICOLA PIRASTU (Usher Institute of Population Health Sciences and Informatics, The University of Edinburgh, UK): **Isolati genetici e scelte alimentari.**

13-14 Intervallo

14,00-14,45 DAVIDE RISSO (Department of Genome Sciences, University of Washington, Seattle, WA-USA): **Storia evolutiva dei geni del gusto. Conferenza registrata**

15,00-15,45 PAOLO GASPARINI (IRCCS Materno Infantile “Burlo Garofolo”, Trieste; Dipartimento Universitario Clinico di Scienze mediche, chirurgiche e della salute, Università di Trieste): **Storia, popoli e genetica del gusto: la Via della Seta.**

16,00-16,15 R. Barale e G.N. Ranzani: **Chiusura del corso.**