AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

# “VINO BIOLOGICO, BENESSERE E SALUTE”: SE NE PARLA SABATO IN UN CONVEGNO A CHIETI

28 Maggio 2025



CHIETI- Sabato 31 maggio, alle ore 9:00, presso l’Aula convegni del CAST (Center for Advanced Studies and Technology) nel Campus dell’Università degli Studi “Gabriele d’Annunzio” di Chieti-Pescara, si terrà il convegno su “Il vino biologico tra sostenibilità, benessere e salute.

I lavori, coordinati dal professor Aristide Saggino, docente di Psicometria presso il Dipartimento di Psicologia della “d’Annunzio”, e dal Dott. Franco D’Eusanio, fondatore dell’Azienda vinicola “Chiusa grande”, dopo i saluti istituzionali vedranno le relazioni del professor Sjoerd J. H. Ebisch, docente di Psicometria presso il Dipartimento di Neuroscienze, Imaging e Scienze Cliniche della “d’Annunzio, della professoressa Patricia Giuliani, docente di Farmacologia presso il Dipartimento di Scienze Mediche, Orali e Biotecnologiche della “d’Annunzio”, del dottor Michele Cimorosi, enologo dell’azienda “Chiusa Grande”, della dottoressa Giovanna Giovinazzo, dell’Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari presso il Consiglio Nazionale delle Ricerche, del professor Matteo Neri e del professor Marco Tommasi, docente di Psicometria presso il Dipartimento di Psicologia dell’Università “Gabriele d’Annunzio” di Chieti- Pescara. L’evento rientra Nel progetto “Vinosophia” che ha l’obiettivo di produrre vino biologico, con basso impatto negativo sulla salute, dimostrando che le tecniche di vinificazione sostenibili possono migliorare la qualità del vino prodotto. La ricerca ha studiato gli effetti di un vino biologico ed uno convenzionale a livello psicologico, biologico e gastroenterologico. Tra i risultati positivi dello studio è riportato un effetto antiossidante più marcato, un minore impatto negativo sulle capacità cognitive ed una minore incidenza del reflusso gastroesofageo, in pazienti con questa patologia, per il vino biologico.
“Il Convegno su“Il vino biologico tra sostenibilità, benessere e salute” – spiega il professor Aristide Saggino, coordinatore dell’evento – presenta i risultati della ricerca, realizzata dall’Università “Gabriele d’Annunzio” di Chieti-Pescara, dalle aziende vinicole Chiusa grande e Made in bio, finanziata dal Ministero dello Sviluppo Economico e del Made in Italy, che ha permesso

di realizzare un vino bianco biologico con un maggiore effetto antiossidante, un minore impatto negativo sulle capacità cognitive ed una minore incidenza del reflusso gastroesofageo rispetto al vino tradizionale”.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli