

Relatori

L. Frati E. Gaudin	Rettore Università di Roma "Sapienza" Preside Facoltà di Farmacia e Medicina
A. Redler	Preside Facoltà di Medicina ed Odontoiatria
A. Faggioni	Direttore Dipartimento Medicina Sperimentale
A. Lenzi	Direttore Sezione di Fisiopatologia Medica, Scienza dell'Alimentazione ed Endocrinologia del Dipartimento di Medicina Sperimentale
Alessi E. Belahsen R. Berry E. Borrello S. Brigidi P. Cassi D. Del Balzo V. Dernini S. Di Domizio M.C. Donini L.M. Gamboni M. Gesmundo V. Giusti A.M. Iannetta M. Lairon D. Maiani G. Malorgio G. Marigliano V. Merendino N. Oriani G. Pinto A. Polito A. Rossi-Fanelli F. Santoni A. Scalfi L. Serra-Majem L. Spera G. Strollo F. Trichopoulou A. Turrini A.	WWF Università di El Jadida (MA) Università di Gerusalemme (IL) Ministero Salute Università di Bologna Università di Parma Università di Roma "Sapienza" Forum sulle Culture Alimentari Mediterranee FEDERALIMENTARE Università di Roma "Sapienza" CNR COLDIRETTI Università di Roma "Sapienza" ENEA INSERM-INRA, Università Aix-Marseille (F) INRAN Università di Bologna Università di Roma "Sapienza" Università della Tuscia Università del Molise Università di Roma "Sapienza" INRAN Università di Roma "Sapienza" Università di Roma "Sapienza" Università di Napoli Federico II Università di Las Palmas (E) Università di Roma "Sapienza" INRCA Università di Atene (GR) INRAN



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA



Le Giornate di "Carlo Cannella"
2^a Edizione

Dieta Mediterranea: sostenibilità di un modello *Mediterranean Diet: sustainability of a model*

Sapienza, Università di Roma
Sapienza, University of Rome
22 e 23 febbraio 2013

Casa dell'Aviatore
Viale dell'Università 20 - Roma



La Dieta Mediterranea è un complesso di tradizioni alimentari, conoscenze e tecniche artigianali, rappresentazioni e paesaggi, che i popoli del bacino Mediterraneo, e fra questi l'Italia, riconoscono come parte integrante del loro patrimonio culturale. È espressione d'una antica storia fatta di acquisizioni, scambi e adattamenti, che si riconosce nella diversità delle culture alimentari, degli stili di vita e delle condizioni ambientali che caratterizzano la regione Mediterranea. Costituisce quindi un patrimonio culturale immateriale millenario, vivo e in continua evoluzione, condiviso da tutti i Paesi del Mediterraneo, basato su saperi, sapori, elaborazioni, prodotti alimentari, coltivazioni e spazi sociali legati al territorio.

Rappresenta anche un modello sostenibile che va ben oltre gli aspetti alimentari e nutrizionali abbracciando significati economici, sociali, ambientali oltre che salutistici.

The Mediterranean Diet encompasses food traditions, knowledge and craftsmanship, performances and landscapes, recognized as an integral part of their cultural heritage by peoples bordering the Mediterranean Sea basin, including Italy. It is the expression of an ancient history of acquisitions, exchanges and adaptations, which recognizes the diversity of food cultures, lifestyles and environmental conditions that characterize the Mediterranean region. It is therefore an intangible cultural, thousand-year old heritage, living and evolving, shared by all the countries of the Mediterranean, which incorporates knowledge, tastes, processing, food, farming and social spaces linked to the territory.

It represents a sustainable model that goes far beyond the aspects of food and nutrition, embracing economic, social, environmental meanings as well as health benefits.

22 Febbraio 2013 - Venerdì

08.30 Registrazione/registration

09.00 Benvenuto /welcome
L. Frati, E. Gaudio, A. Redler, A. Faggioni, A. Lenzi, L. Serra-Majem

9.30-11.30 La sostenibilità della Dieta Mediterranea
The sustainability of the Mediterranean diet

Chair: D. Lairon - S. Borrello

Il modello mediterraneo: ben oltre una dieta - L. Serra-Majem
Mediterranean model: more than a diet

Diete sostenibili: la Dieta Mediterranea come caso di studio - S. Dernini
Sustainable diets: Mediterranean diet as a case study

Sostenibilità locale ed alimenti tradizionali - A. Trichopoulou
The local sustainability and traditional foods

C'è uno spazio per le carni nel modello mediterraneo? - L. Scalfi
Is there a space for meat in the Mediterranean model?

11.30-12.30 Indicatori economici e sociali di sostenibilità
Economic and social indicators for sustainability

Chair: E. Berry, A.M. Giusti

Metodologia degli indicatori economici - G. Malorgio
Methodology of economic indicators

Indicatori di partecipazione - M. Gamboni
Collective participation

12.30-14.00 Sustainable lunch

14.00-15.30 Environment indicators for sustainability

Chair: G. Oriani, G. Spera

Intensificazione della produzione sostenibile - V. Gesmundo
Sustainable crop production intensification

Emissioni di gas ad effetto serra e bilancio dell'azoto lungo la filiera agroalimentare
Carbon & Nitrogen Footprints - M. Iannetta

Le risorse idriche lungo la filiera agroalimentare - E. Alessi
Water Footprint

15.30-17.30 Indicatori dello stato di nutrizione e di salute
Health & nutrition indicators

Chair: F. Rossi-Fanelli, N. Merendino

Consumi alimentari - A. Turrini
Food consumption

Indicatori nutrizionali - A. Polito
Nutritional indicators

Indicatori di salute - L.M. Donini
Health indicators

Modello mediterraneo e Linee Guida - D. Lairon
Mediterranean model, sustainable consumption and Guidelines

23 Febbraio 2013 - Sabato

09.00-10.00 Formazione per dietiste
Dieta e microbiota intestinale - A. Pinto

10.00-12.00 Modello mediterraneo e salute pubblica
Mediterranean model and Public Health

Chair: G. Maiani, A. Santoni

Le risorse alimentari nella lotta alla malnutrizione - R. Belahsen
Food-based approaches to redress malnutrition

Alimentazione e decadimento cognitivo - V. Marigliano
Cognitive decline and nutrition

Metaflammation: infiammazione metabolicamente indotta - A. Pinto
Metaflammation: metabolically triggered inflammation

Dieta e malattie metaboliche - F. Strollo
Diet and metabolic disease

12.00-13.00 Dieta Mediterranea: innovazione e sostenibilità dei consumi e delle produzioni alimentari
Mediterranean Diet: innovation and sustainability of food consumption and production

Chair: D. Cassi, V. del Balzo

Sostenibilità dei processi nella catena alimentare - M.C. Di Domizio
Sustainability of food processing along the food chain

Previsioni Europee per la ricerca in nutrizione nella promozione della salute - P. Brigidi
Envisioning European and national research in nutrition for promoting health

13.00-14.00 Conclusioni: il modello mediterraneo come esempio di dieta sostenibile - E. Berry
Conclusion: The Mediterranean model as a sustainable diet



**ISTITUTO
SCOTTI BASSANI**
PER LA RICERCA E L'INFORMAZIONE
SCIENTIFICA E NUTRIZIONALE
MILANO



Bayer CropScience



Yakult

Provider ECM

J. Medical Books Edizioni s.r.l.
provider n° 2683



SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

FASI s.r.l

Via R. Venuti, 73 - 00162 Roma
Tel. 06.97605610 | Fax 06.97605650

p.marozzi@fasiweb.com

www.fasiweb.com



MODULO DI ISCRIZIONE

fax 02/67493273 o e-mail jmb.edizioni@libero.it

Cognome

Nome

Indirizzo

Città Prov.

C.A.P.

Codice Fiscale

Tel. Cell.

E-mail

Professione

Specializzazione

Autorizzo JMB Edizioni S.r.l. nei limiti delle finalità proprie dell'attività della
società al trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs.196/03

Firma Data



Iscrizione gratuita

Accreditato per: medici, biologi , dietisti - **Crediti assegnati 5,5**

Lingua: Italiano e Inglese

Segreteria Scientifica: V. del Balzo, L.M. Donini, A.M. Giusti, A. Pinto, L. Serra-Majem

Evento accreditato per Medici, Biologi e Dietisti - crediti assegnati 5.5