



ACCADEMIA DEI GEORGOFILI



CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI DOTTORI AGRONOMI
E DEI DOTTORI FORESTALI



Ministero della Giustizia

Alimenti per la salute dell'uomo e dell'ambiente

Giovedì 26 ottobre 2023

Accademia dei Georgofili

Logge Uffizi Corti, Firenze

Il seminario intende sviluppare il tema del legame tra sistema agro-alimentare e salute dell'uomo e dell'ambiente, puntando ad una sostenibilità ecologica, ma anche economica e nutrizionale. È indubbio che la produzione in campo impatta sulla qualità nutrizionale degli alimenti ed anche sull'ambiente, ma lo stesso vale per la trasformazione, la distribuzione, le scelte dei consumatori, senza considerare la gestione dei rifiuti e degli scarti. Tra i modelli di dieta sostenibile per la salute dell'uomo e dell'ambiente certamente c'è il modello mediterraneo i cui effetti positivi su numerosi aspetti della salute umana sono testimoniati da numerosi studi scientifici.

La dieta mediterranea è uno stile di vita caratterizzato dalla frugalità alimentare in cui sono maggiormente presenti prodotti di origine vegetale (cereali, frutta, verdura, legumi, olio d'oliva) senza farsi mancare quelle quote di prodotti animali (latte, carne, pesce, uova) necessari a colmare le carenze di una alimentazione totalmente vegetale.

Nel seminario vengono passate in rassegna le principali filiere agro-alimentari che sostengono il modello alimentare mediterraneo quali quella cerealicola, dell'orto-frutta, degli olii vegetali, la lattiero casearia e quella delle "carni" mettendo in evidenza le innovazioni di prodotto e di processo che possono impattare sulla nutrizione umana e quindi sulla salute dell'uomo, ma anche dell'ambiente. Il tutto, senza dimenticare un aspetto importante per entrambe le finalità, che è rappresentato dal riutilizzo degli scarti dei processi agro-alimentari per la produzione di alimenti nutrizionalmente arricchiti.

L'EVENTO È ACCREDITATO DI 0.375 CFP AI SENSI REG. CONAF

Programma

Ore 15.00 - Apertura dei lavori

Massimo Vincenzini, Presidente Accademia dei Georgofili

Mauro Uniformi, Presidente Consiglio dell'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali

Coordina i lavori:

Amedeo Alpi - Presidente Sezione Centro Ovest Accademia dei Georgofili

Ore 15.15 - Relazioni

Francesco Cipriani - USL Toscana Centro, Accademia dei Georgofili

La dieta mediterranea: modello di salute

Marina Carcea - CREA, Accademia dei Georgofili

Le filiere cerealicole tra sostenibilità ambientale e qualità nutrizionale

Stefania De Pascale - Università di Napoli-Federico II, Accademia dei Georgofili

Rossano Massai - Università di Pisa, Accademia dei Georgofili

Il settore ortofrutticolo del nuovo millennio: innovazione di specie, varietà e tecniche colturali per una produzione di qualità ed ecosostenibile

Maurizio Servili - Università degli Studi di Perugia, Accademia dei Georgofili

La filiera olivicolo-olearia tra qualità, sostenibilità ed innovazione

Giuseppe Bertoni - Università Cattolica del Sacro Cuore, Accademia dei Georgofili

La filiera lattiero-casearia: innovazioni di processo e di prodotto per migliorare la qualità nutrizionale del latte/latticini e la sostenibilità del settore

Salvatore Claps - CREA-Centro di ricerca per la zootecnia e l'acquacoltura

La filiera della carne e del pesce: allevamento sostenibile e benessere animale per arricchire di composti funzionali i prodotti

Andrea Segrè - Università di Bologna, Accademia dei Georgofili

Lo spreco alimentare: nutrizione e salute

Ore 17.30 - Interventi e Discussione

Ore 18.00 - Chiusura dei lavori

La partecipazione potrà avvenire solo dietro compilazione entro le ore **12.00 di mercoledì 25 ottobre 2023** del seguente form (disponibile anche su www.georgofili.it): <https://forms.gle/HwCFD6W81G7t4FHq8>

Le iscrizioni per la partecipazione in presenza saranno accolte compatibilmente con la capienza della sala

Per la partecipazione on-line i partecipanti riceveranno le credenziali di accesso alla piattaforma web