



Fondazione Studi Universitari Vicenza



UNIVERSITAS STUDIORUM PADUANI

Info generali

Iscrizione

La partecipazione al convegno è gratuita e comprende: kit congressuale, coffee break, lunch, attestato di partecipazione.

E' necessaria la pre-iscrizione inviando al fax 0444/515824 la scheda di iscrizione

Accreditamento ECM Regione Veneto

VEN-FOR36392 per Medici Chirurghi, Biologi, Veterinari, Chimici, Dietisti ed Infermieri

Sede del Convegno

Aula Magna della Fondazione Studi Universitari di Vicenza

Viale Margherita, 87 - Vicenza

Si ringrazia per la collaborazione

Baxter
Biocure srl
Bracco
Cadigroup
DMF
Nestlé
Nutricia
VitalAire Italia
Zeta Farmaceutici

Scuola Alberghiera
Istituto San Gaetano Vicenza

Segreteria Organizzativa

Effe Emme sas di Anna Marsiaj & C.

Viale Trieste, 29/C - 36100 Vicenza Tel.0444 502849 Fax 0444 515824 e.mail:anna@e4a.it

www.effeemmesas.it

CONVEGNO REGIONALE A.D.I. Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica Sezione Veneto



Cibo e Globalizzazione: effetti sulla salute

“non abbiamo ereditato la terra dai nostri padri ma
l'abbiamo solo presa in prestito dai nostri figli”

Vicenza, 2 ottobre 2010

Cibo e Globalizzazione: effetti sulla salute

“non abbiamo ereditato la terra dai nostri padri ma l’abbiamo solo presa in prestito dai nostri figli”

Presentazione

Una corretta alimentazione non è solo un pilastro fondamentale per qualsiasi intervento di prevenzione ma può essere anche un supporto insostituibile per il trattamento di numerose patologie.

Per questo è importante affrontare la questione nutrizionale con un approccio scientifico che analizzi i vari aspetti del problema.

Per poter trattare una realtà così complessa, condizione essenziale è la conoscenza profonda dell’oggetto di cui si tratta, ovvero, il cibo.

I dati a nostra disposizione relativi alla composizione degli alimenti sono spesso insufficienti, lacunosi e soprattutto si riferiscono a prodotti standard o a fonti bibliografiche sconosciute.

Quasi nulla si conosce dei cibi locali che, in realtà, mostrano grandi differenze a seconda della provenienza e della lavorazione cui sono sottoposti.

L’alimento locale fa parte della tradizione e della storia di una comunità ed è spesso il prodotto di una selezione continua basata sulla necessità di ottenere il meglio dalla coltivazione e dall’allevamento nonché sulla probabilità di garantire la salute della comunità stessa.

Non sarebbe strano ritenere che nei cibi locali siano contenute sostanze capaci di attivare meccanismi genetici che impediscono l’insorgenza di patologie e la nutrigenomica è la branca scientifica che si occupa dello studio di questi meccanismi.

È necessario quindi addentrarsi in questo mondo quasi del tutto sconosciuto, così da poter dare un parere competente su il cibo “locale” che potrebbe rivelare caratteristiche nutrizionali di grande interesse sia per gli addetti ai lavori sia per i consumatori.

Questo convegno vuole essere la prima tappa di un viaggio attraverso le problematiche del “nostro” cibo che, ci auguriamo, possa continuare negli anni a venire contribuendo alla sua conoscenza medico-nutrizionale da valorizzare accanto alle caratteristiche organolettiche, culturali e storiche.

Relatori e Moderatori

I. Andrighetto	Direttore dell’Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Tre Venezie
S.Barbero	Segretario Generale Slow Food Italia
M.Castagnaro	Preside Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Padova
A.Colacci	Responsabile Eccellenza di Cancerogenesi Ambientale presso l’Agenzia Regionale Prevenzione ed Ambiente (ARPA) dell’Emilia Romagna
A.Costa	Responsabile UO Dietetica e Nutrizione Clinica – Ospedale S.Chiara - Trento
S.Fortuna	Presidente Fondazione Studi Universitari Vicenza
R.Giaretta	Responsabile Nutrizione Lega Tumori –LILT- di Vicenza
M.L.Neuhauser	Cancer Reserch Institute di Seattle
E.Novelli	Presidenza Consiglio Corso di Laurea in Sicurezza Igienico-Sanitaria degli Alimenti, Università degli Studi di Vicenza
P.Pallini	Responsabile UOS Dietetica e Nutrizione clinica AULSS 12 Mestre-Venezia
M.Patella	Direttivo ADI Veneto
A.Ricci	Dirigente presso l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Tre Venezie
G.Ronzani	Presidente ADI Veneto
G.Rorato	Giornalista eno-gastronomico Gazzettino
D.Schmidt	Facoltà Lettere e Filosofia, Università degli studi di Padova
S.Segato	Ricercatore del Dipartimento di Scienze Animali, Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli studi di Padova
Dr. P.Vio	Direttore Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della Direzione per la Prevenzione della Regione del Veneto

Programma Scientifico

Vicenza, 2 ottobre 2010

08.30 Apertura segreteria e registrazione partecipanti

08.45 Welcome coffee



SESSIONE MATTUTINA

Moderatori: *A.Costa, P.Vio*

09.15 Saluti ed introduzione: il perché di un progetto

G.Ronzani, L.Andrighetto

09.45 **Evoluzione dei consumi alimentari di giovani ed adolescenti**

M.L.Neuhauser

10.05 **Cibo e globalizzazione: considerazioni sulla sicurezza nutrizionale**

R.Giaretta

10.25 **Cibo e globalizzazione: considerazioni sulla sicurezza alimentare**

A.Ricci

11.05 **Cibo e globalizzazione: il punto di vista dell’antropologo**

D.Schmidt

11.05 **Cibo locale e genetica**

A.Colacci

11.25 **Discussione con i relatori**

12.25 **Spiegazione della gara e definizione dei criteri di giudizio per la gara**

12.45 Lunch: a cura delle scuola alberghiera dell’Istituto San Gaetano di Vicenza



SESSIONE POMERIDIANA

Moderatori: *P.Pallini, G.Rorato*

14.30 **Slow food: il cibo locale e la qualità della ristorazione**

S.Barbero

14.50 **La conoscenza del prodotto locale: il caso del formaggio Asiago conoscenza nutrizionale**

S.Segato

Sicurezza nutrizionale ed evoluzione dei consumi (pro e contro)

E.Novelli

Oltre il piacere: il cibo come supporto e cura della malattia

M.Patella

15.50 **Premiazione della gara:** presentazione del piatto che ha risposto ai criteri usati per giudicare

16.15 Compilazione questionari ecm