

**Programmi convegni per la XI edizione del SANiT – Forum Internazionale della
Salute**

**14–17 Dicembre 2014
Palazzo dei Congressi Roma**

CRA & CIHEAM Bari

**Etichettatura: uno strumento al servizio della qualità e la sostenibilità alimentari
(17 dicembre 2014)**

A seguito della crescente attenzione dei consumatori verso la qualità, la salubrità e la sostenibilità dei prodotti agro-alimentari l'etichetta assume un valore aggiunto diventando la principale fonte di informazioni sulle caratteristiche nutrizionali del prodotto, la sua provenienza, la sua qualità ambientale, ecc. Essa è diventata anche uno strumento di educazione alimentare ed ambientale ed è un fattore determinante nel definire le abitudini e scelte alimentari dei consumatori.

Moderatori: Andrea Ghiselli (CRA-NUT) / Mario Piccialuti (AIDEPI)

| | |
|-------------|---|
| 10:00–10:30 | Saluti istituzionali |
| 10:30–11:00 | Keynote lecture: Le banche dati di composizione degli alimenti: il punto di partenza della etichettatura nutrizionale Luisa Marletta (CRA-NUT) |
| 11:00–11:15 | Etichettatura alimentare: come sta cambiando Gabriella Lo Feudo (CRA-OLI) |
| 11:15–11:30 | Regime di Qualità “Prodotti di Qualità Puglia” Fabrizio De Castro (CIHEAM-Bari) |
| 11:30–11:45 | Bollino di sostenibilità per i prodotti tipici di qualità Maria Chiara Ferrarese (CSQA) |
| 11:45–12:00 | Comprensione dell'etichetta nutrizionale e suo utilizzo nella scelta alimentare Anna Saba (CRA-NUT) |
| 12:00–12:15 | Gli health claims: aspetti scientifici e regolatori Laura Rossi (CRA NUT) |
| 12:15–13:00 | Discussione & Riflessioni finali |

Sostenibilità dei sistemi alimentari: come combinare salute, nutrizione e protezione dell'ambiente (15 dicembre 2014)

La produzione e il consumo di cibo hanno non solo un impatto diretto sulla salute e lo status nutrizionale dei consumatori ma anche un impatto indiretto sulle risorse naturali, l'ambiente, la cultura alimentare, l'economia e la società. In questo contesto, la sostenibilità (ambientale, economica, socio-culturale, nutrizionale-salutistica) dei moderni sistemi alimentari e dei prodotti agroalimentari che ne sono alla base è fondamentale per assicurare la sicurezza alimentare e nutrizionale alle presenti e future generazioni.

Moderatori: Stefano Bisoffi (CRA) / Roberto Capone (CIHEAM)

| | |
|-------------|--|
| 10:00-10:30 | Saluti istituzionali |
| 10:30-11:00 | Keynote lecture: "La sostenibilità come elemento emergente nello sviluppo delle Linee Guida per una sana alimentazione italiana" Marika Ferrari (CRA-NUT) |
| 11:00-11:15 | Sistemi alimentari sostenibili per la sicurezza alimentare e nutrizionale nel Mediterraneo Roberto Capone (CIHEAM-Bari) |
| 11:15-11:30 | Il ruolo della agricoltura biologica nella sostenibilità dei sistemi agroalimentari Flavio Paoletti (CRA-NUT) |
| 11:45-12:00 | Sostenibilità socio-culturale dei prodotti tipici e tradizionali di qualità Mauro Gamboni (CNR) |
| 12:00-12:15 | Diete funzionali e sostenibili per la salute dell'uomo e del pianeta. Mauro Serafini (CRA-NUT) |
| 12:15-12:30 | Sostenibilità ambientale: impatto dei moderni modelli di consumo e produzione alimentari Massimo Iannetta (ENEA) |
| 12:30-12:45 | Il consumo di pesce: ruolo nutrizionale, sostenibilità, e aspetti di politica agroalimentare Elena Orban (CRA-NUT) |
| 12:45-13:00 | Discussione & Riflessioni finali |

