

INVITO

MENÙ FUNZIONALI E SOSTENIBILI PER LA SALUTE DELL'UOMO E DEL PIANETA

Expo Milano 2015 - Mipaaf Lounge
14 ottobre 2015, ore 14.00 - 16,00

- Come possiamo ridurre lo spreco alimentare in Italia e nel mondo?
- Le imprese agricole italiane possono ridurre le perdite in campo?
- Mangiamo in modo corretto? La nostra alimentazione è sostenibile oppure lo spreco inizia sulla nostra tavola?
- L'alimentazione può migliorare la nostra salute e quella del pianeta?

La sostenibilità nutrizionale si basa sulla preservazione della biodiversità, la sicurezza alimentare, l'accessibilità sociale al cibo, la riduzione degli sprechi alimentari e la "funzionalità" degli alimenti. Il CREA organizza un convegno per porre all'attenzione di ricercatori, cittadini, consumatori il tema dell'interdipendenza tra produzione alimentare e consumo e per rafforzare il concetto che la salute dell'Uomo non può essere svincolata dalla salute del Pianeta. L'obesità rappresenta un chiaro esempio di come l'eccesso di cibo induca un evidente danno metabolico per l'uomo, aumentando il rischio di sviluppo di patologie degenerative, che si traduce anche in un costo ecologico dovuto allo spreco di risorse utilizzate per produrre quel cibo. Contenere tale emergenza orientando l'Uomo verso una riduzione degli sprechi e un saggio, funzionale e sociale utilizzo del cibo, rappresenta una priorità per l'Umanità.

L'evento vuole essere un contributo alla diffusione della cultura scientifica con l'obiettivo di sensibilizzare i cittadini all'adozione di diete sostenibili per la salute umana e del pianeta e i soggetti della filiera agroalimentare all'individuazione di strategie per la riduzione degli sprechi.

Programma

13.45 Accoglienza

14.00 - 16.00 Menù funzionali e sostenibili per la salute dell'Uomo e del Pianeta.

Modera: **Carla Favaro** (Corriere della Sera Salute)

14.00 **Francesca Giarè** (CREA - Centro Politiche e Bioeconomia, Roma)
Dal campo alla tavola. Come ridurre lo spreco alimentare?

14.15 **Warren Lee** (FAO - Dipartimento di Nutrizione, Roma)
Fabbisogni nutrizionali nei Paesi in via di sviluppo e spreco alimentare di micronutrienti.

14.30 **Mauro Serafini** (CREA - Centro Alimenti e Nutrizione, Roma)
Diete sostenibili per la salute dell'Uomo e del Pianeta: dalla Dieta Mediterranea allo spreco metabolico.

14.45 **Flavio Paoletti** (CREA - Centro Alimenti e Nutrizione, Roma)
Il Biologico a tavola.

15.00 - 16.00 Tavola Rotonda

Modera: **Carla Favaro** (Corriere della Sera)

Mauro Serafini (CREA); **Francesca Giarè** (CREA); **Warren Lee** (FAO); **Flavio Paoletti** (CREA);

Agostino Macrì (Unione Consumatori); **Giovanni Traversone** (Chef); **Massimo Fiorio** (Camera dei Deputati)

Referenti scientifici

Mauro Serafini (CREA - Centro Alimenti e Nutrizione, Roma)

Francesca Giarè (CREA - Centro Politiche e Bioeconomia, Roma)

Segreteria organizzativa

CREA - Via Nazionale 82 - Roma

Tel. 06 47836 275 - 510

E-mail: creaexpo2015@gmail.com