

EXPO
2015
UNINDUSTRIA
TREVISO



cibo & salute

FOOD & HEALTH


PALAZZO GIACOMELLI
SPAZIO UNINDUSTRIA TREVISO

CON IL PATROCINIO

Expo Milano 2015

Regione Veneto

Comune di Treviso

Provincia di Treviso

CON IL CONTRIBUTO DI



Gruppo Intesa Sanpaolo Official Global Partner



MEDIA PARTNER



Cibo&Salute è il progetto promosso dai Gruppi Agroalimentari di Unindustria Treviso per amplificare, a livello territoriale, alcuni dei temi che saranno al centro del dibattito nei sei mesi di EXPO 2015 "Nutrire il pianeta. Energia per la vita". Si tratta di un ciclo di incontri organizzati con la collaborazione di ULSS 9 e ULSS 2 in cui saranno rappresentati il mondo scientifico con le ultime ricerche sul rapporto cibo-salute, la realtà imprenditoriale e il suo impegno continuo nella ricerca e innovazione, i tecnici e gli esperti di alimentazione e benessere. Un'occasione per riaffermare la capacità e la sapienza manageriale italiana nel settore agroalimentare, un'occasione di riflessione per coinvolgere il territorio, diffondere la conoscenza e verificare la consapevolezza esistente in merito al rapporto fra stile di vita, alimentazione e salute.

Fabrizio Zanetti

Presidente Gruppo Alimentare Unindustria Treviso

Piacere e salute.

La tradizione alimentare tra vecchi e nuovi sapori e stili di vita

MARTEDÌ 26 MAGGIO • ORE 17.00 • Palazzo Giacomelli, piazza Garibaldi 13, Treviso

La conoscenza delle proprietà nutritive e salutari del proprio patrimonio agroalimentare è, insieme all'attività fisica, uno dei presupposti fondamentali per salvaguardare salute e benessere. Oggi, la cucina tradizionale deve essere interpretata alla luce delle nuove consapevolezze e conoscenze. "Il consumatore – come sostiene il sociologo Belloni – non è più solo una macchina metabolica e prima che il cibo giunga nel suo piatto pretende di conoscerne valori nutrizionali, di origine e salubrità". Dunque, Tradizione, Qualità e Innovazione hanno un grande futuro nelle tavole di tutto il mondo.

PROGRAMMA DEI LAVORI

APERTURA DEI LAVORI

Fabrizio Zanetti Presidente del Gruppo Alimentare

RELAZIONE

Paolo Pauletto Professore Medicina Interna, Università di Padova

CONVERSAZIONE

Alessandro Leoni Professore Ist. Agrario Sartor di Castelfranco Veneto

Teresa Perissinotto Delegata di Treviso dell'Accademia Italiana della Cucina

Claudio De Min Vice capo Servizio Il Gazzettino

Luca Fraccaro Titolare Fraccaro Spumadoro S.p.A.

Elisa Menuzzo Vice Presidente Came S.p.A.

Flavio Sgambaro Titolare Sgambaro S.p.A.

CONDUCE I LAVORI

Fabio Bruno Responsabile ufficio stampa ULSS 9

ANIMANO IL CONFRONTO

Annamaria Pellegrino Foodblogger

Manuela Popolizio Esperta Food&Wine Communication

Alcol e salute. Pregiudizi e verità

MERCOLEDÌ 24 GIUGNO • ORE 17.00 • Palazzo Giacomelli, piazza Garibaldi 13, Treviso

Da anni si dibatte sugli effetti che il vino e i distillati hanno sulla salute e molto è stato fatto in tale ambito dalla ricerca. Tuttavia, i pur numerosi fattori positivi si infrangono sempre contro il muro rappresentato dall'abuso. Nel corso dei lavori si cercherà di superare i pregiudizi fondati su una superficiale conoscenza del vino e dei distillati, si "leggeranno" i nuovi scenari di consumo e nuovi modi di comunicare nella consapevolezza che dialogo, confronto e conoscenza, si creano e si formano nella Rete.

I nutraceutici: dieta o terapia?

MERCOLEDÌ 23 SETTEMBRE • ORE 17.00 • Palazzo Giacomelli, piazza Garibaldi 13, Treviso

Da tempo la ricerca scientifica si concentra sugli alimenti "funzionali", quelli cioè in grado di limitare l'insorgere di malattie. Allo stesso tempo si è sviluppata la nutraceutica. Una giovane scienza che studia gli estratti di piante, animali, minerali e microrganismi benefici per la salute. Nel corso dell'incontro verrà approfondito il ruolo fondamentale che l'agricoltura ha nei confronti dei cosiddetti cibi della salute e la sua ricaduta sul nostro benessere individuale e sociale.

Sport e salute. Muoversi di più per vivere meglio?

VENERDÌ 9 OTTOBRE • ORE 17.00 • Palazzo Giacomelli, piazza Garibaldi 13, Treviso

Una buona alimentazione consente all'organismo di funzionare al meglio. In ambito sportivo una corretta alimentazione è parte integrante della preparazione atletica. Tra gli sportivi i criteri di scelta delle sostanze nutrienti hanno mostrato nel tempo un'evoluzione fino ad arrivare alle discusse diete iperproteiche. Nel corso dei lavori si approfondiranno i benefici indotti da una regolare attività fisica, sia dal punto di vista medico-scientifico, sia come stile di vita mirato a una positiva concezione di sé.

A conclusione degli incontri aperitivo con degustazioni tipiche trevigiane

Il programma dettagliato dei lavori sarà comunicato con congruo anticipo rispetto alla data prefissata. Per motivi di natura organizzativa è consigliata la registrazione preventiva di ciascun partecipante.

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA:

TELEFONO 0422 294295 • EVENTI@UNINDUSTRIATV.IT • WWW.UNINDUSTRIA.TREVISO.IT