

Vai alla Home Page

[Chi siamo](#) [Linee di lavoro](#) [Rassegna Stampa](#) [Normativa](#) [About EFSA](#) [Bandi e concorsi](#) [Link Utili](#)

Archivio rassegna

cerca nel sito

BRUXELLES. In una prima riunione di urgenza, i rappresentanti delle autorità sanitarie ...

L'HACCP è un sistema di controllo della produzione degli alimenti che ha come scopo ...

Mangimi fuori legge Assoluzione, ma il caso resta

- Crescono le semine a frumento Crescono gli investimenti

Il forno lungo cento metri e i biscotti del buongiorno

Per pesto e focaccia servirà il passaporto di ogni ingrediente

" Grippe : 2009 n'est pas 1918 "

" La prise en compte du bien-être animal est une évolution majeure "

" La sécurité alimentaire nécessite de renforcer la résistance des pays pauvres "

" L'eau ou l'alimentation seront des sources de conflits potentiels "

"Adesso l'Italia è leader in sicurezza alimentare"

"Agroalimentare, export in ripresa Ora lotta ai pirati"

"Ai vegani dico: se proprio siete convinti, fatevi seguire"

"Alimentazione e salute" domani la cena e il convegno

"Alimenti in salute" Il bollino sul cibo

"Alle mamme dico colazione e merende ai vostri bambini"

"Bancolat", è scontro Ma Zaia fa il pompiere

"Biberon di plastica pericolosi" il Canada li mette al bando

"Biologia della nutrizione, un corso unico◆?"

"Brutti ma buoni" e pure solidali

"Bse, serve attenzione"

"Bufale, rischio effetto domino"

"Buon appetito", rassegnati atelier per educare i giovani francesi al mangiar sano

ti trovi in: Archivio rassegna

Salute, gran consulto sull'alimentazione A ROMA E, 18 E IL 19 IL NOSTRO CONVEGNO CON TRE MINISTRI E TANTI ESPERTI. E POI RICERCHE, SONDAGGI...

Stando alle elaborazioni Istat, in Italia 9 adulti su cento sarebbero obesi, quindi poco più di 4,5 milioni di persone. Su cento italiani over 18, poi, 44 hanno problemi con la bilancia. Insomma nel nostro Paese, in particolare tra gli anziani e tra i giovani adulti di 25-44 anni. L'obesità sta aumentando. Eppure, una parte della popolazione (più informata e più attenta alla tavola) sta cambiando atteggiamento nei confronti dei consumi alimentari: preferisce la qualità alla quantità e sempre più guarda ai cibi biologici. E si diffonde la richiesta di informazione sulla sicurezza dei prodotti. Intorno a questi e molti altri temi ruota il convegno di "Salute", dedicato all'alimentazione che si tiene per due giorni -18 e 19 ottobre - a Roma, al Centro Eventi di via Alibert, vicino a piazza di Spagna. Due giorni di dibattito intenso, durante i quali verranno presentati sondaggi di opinione, ricerche tematiche, studi su alimenti di largo consumo. Ma vediamo nel dettaglio il programma del convegno, organizzato con Somedia. La mattina del 18 (giovedì prossimo), dopo l'introduzione di Guglielmo Pepe, direttore di "Salute", verrà presentata da Pierluigi Ascani di Format un'indagine su "come si nutrono gli italiani". A seguire, il presidente della Coldiretti, Sergio Marini, parlerà della "qualità del made in Italy", mentre Mario Capanna, presidente del Comitato diritti genetici, presenterà le iniziative sugli Ogm, gli organismi geneticamente modificati. Chiuderà la prima parte della mattinata Iivva Turco, ministro della Salute, che parlerà delle politiche governative per il benessere dei cittadini. Dopo la pausa, Adriana Albini, responsabile ricerca oncologica IRCCS Multimedica di Milano, parlerà del cibo come prevenzione, poi Marcello Ticca, primo ricercatore Inran, si soffermerà su rischio cardiovascolare e dieta mediterranea, Giuseppe Fatati, responsabile del Dipartimento Diabetologia dell'azienda ospedaliera S. Maria di Terni, illustrerà un percorso antiobesità, e Roberto Osti, presidente della ANSISA, spiegherà come aiutare i ragazzi per contrastare l'anoressia. Sull'alimentazione a scuola, parlerà il ministro della Pubblica Istruzione, Giuseppe Fioroni. Dopo la pausa, si riprenderà nel pomeriggio con la politica delle industrie alimentari (vedi box accanto). Venerdì 19, Pierluigi Ascani presenterà una seconda indagine sul "benessere a tavola". Laura Campa, del campus Biomedico di Roma, parlerà delle "brutte coppie" alimentari; Valentina Tepedino, direttore Eurofishmarket Authority Alimentare, darà consigli sul pesce a tavola; il grande chef Gianfranco Vissani dirà come scegliere gli alimenti di qualità. Dopo l'intervallo, Paolo C. Conti, presidente del Cedites, interverrà sulla "leggenda del buon cibo italiano", mentre "l'evoluzione del concetto di nutrizione attraverso i ricettari" sarà trattata dal professor Alberto Capatti, rettore Università Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Anna Maria Giusti, ricercatrice alla Sapienza di Roma farà una relazione su "mangiare bene per vivere meglio"; Antonio Longo, presidente Movimento Difesa del Cittadino, darà consigli su "vero e falso delle etichette alimentari", e Andrea Ferrante, presidente dell'Aiab, dirà se possiamo fidarci degli alimenti biologici. Infine il ministro delle Politiche Agricole, Paolo De Castro, risponderà al quesito "Gli italiani sono sicuri a tavola?". Chiuderà il convegno una performance-monologo dell'attore Riccardo Rossi. Ricordiamo ai lettori che per avere il posto garantito è necessario telefonare al numero 0270648207, oppure scrivere a www.alimentazione.somedia.

- didascalia: Sotto, un'immagine del convegno di "Salute" dello scorso anno, al Centro Eventi piazza di Spagna, a Roma

fonte:

La Repubblica Salute

segnala a un amico