



Convenzionali o alternative, ma soprattutto sostenibili

5ª edizione ore 9.30-13.30

Modalità mista

CREA - Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione
Via Ardeatina, 546 - Roma

Fonti proteiche sostenibili, verso il 2050: questo il tema della quinta giornata della nutrizione. Quest'anno si vuole approfondire la conoscenza della qualità, della sostenibilità e della percezione del consumatore nei confronti di fonti proteiche, convenzionali ed emergenti.

Entro il 2050, i sistemi alimentari globali dovranno soddisfare le esigenze di sicurezza alimentare e nutrizionale di quasi 10 miliardi di persone. Per motivazioni diverse, legate alla produzione di quantità sufficienti di cibo, alla tutela di salute e benessere e alla sostenibilità delle produzioni è necessario orientare le nostre scelte, a partire da un consumo di proteine equilibrato tra alimenti di origine animale e vegetale, nel rispetto delle quantità raccomandate dalle Linee Guida per una sana alimentazione. Il mercato negli ultimi anni si è arricchito di prodotti trasformati analoghi o alternativi alla carne, oltre a quelli già presenti nella nostra tradizione gastronomica. A questo si è aggiunta, più recentemente, la possibilità di impiegare alghe, funghi e insetti per produrre nuovi alimenti, con un buon contenuto proteico. A destare ulteriore interesse è anche l'avvento della cosiddetta "carne sintetica", ottenuta in vitro partendo da cellule staminali di animali da allevamento. Il cambiamento delle abitudini alimentari non dipende solo dalla disponibilità e dalla tipologia di differenti fonti proteiche, ma ad entrare in gioco sono molti altri fattori, come quelli normativi, economici, sociali e culturali ivi inclusi gusti e percezioni dei consumatori.

Questi argomenti saranno trattati negli interventi programmati e nella tavola rotonda a seguire.

PROGRAMMA

9.30 Registrazione e apertura piattaforma per accoglienza online

10.00 Saluti istituzionali

Stefano Vaccari Direttore Generale CREA
Emanuele Marconi Direttore CREA Alimenti e Nutrizione

Moderatrice

Elisabetta Bernardi Divulgatrice scientifica e
Specialista in scienza dell'alimentazione

RELAZIONI

10.30 Fonti sostenibili di proteine per la dieta del post-antropocene

Edoardo Capuano Wageningen University

11.15 Analoghi della carne: un impatto positivo sulla sostenibilità dei sistemi alimentari?

Ginevra Lombardi Boccia CREA Alimenti e Nutrizione

11.45 Consumatore, sostenibilità e nuove fonti proteiche

Anna Saba CREA Alimenti e Nutrizione

TAVOLA ROTONDA

12.15 Né carne né pesce

Ferdinando Albisinni **Universitas Mercatorum**
 Agostino Macrì **Unione Nazionale Consumatori**
 Emanuele Marconi **CREA Alimenti e Nutrizione**
 Luca Piretta **Università Campus Bio-Medico di Roma**
 Luigi Scordamaglia **Filiera Italia**

13.30 Chiusura della giornata e saluti

Per partecipare all'evento gratuito in presenza (fino ad esaurimento dei posti disponibili) è necessario scrivere a: **giornatadellanutrizione@gmail.com**



Sarà possibile anche seguire la diretta streaming sul canale youtube del CREA:

CREARicercadavere



Comitato scientifico

Vittoria Aureli, Irene Baiamonte, Lorenzo Barnaba,
Sibilla Berni Canani, Donatella Ciarapica, Laura
Gennaro, Federica Grant, Federica Intorre, Silvia
Lisciani, Fabrizia Maccati, Maria Mattera, Sahara
Melloni, Nicoletta Nardo, Umberto Scognamiglio,
Valeria Turfani.

Segreteria organizzativa: Francesco Martiri

Regia e videomaking: Francesco Ambrosini