

3^ giornata

28 MAGGIO

Orari:

9:30 - 13 convegno

13 - 15 degustazione superfood

Location:

Enoteca Italiana

Titolo:

Alimentazione e Salute: Dalla Prevenzione alla Longevità

Focus:

Un approccio multidisciplinare basato sulle linee guida **AIRC** e **SINU** per analizzare il ruolo del cibo nelle diverse fasi della vita e i vari obiettivi e fabbisogni nutrizionali.

Attraverso questo quadro scientifico, saranno analizzati i modelli alimentari più efficaci per favorire salute, prevenzione e qualità della vita, con attenzione agli equilibri nutrizionali, alla prevenzione delle patologie croniche e al supporto all'invecchiamento attivo.

La mattinata sarà suddivisa in tre panel che seguiranno le fasce d'età quali adolescenza, età adulta e terza età: saranno coinvolti ricercatori, nutrizionisti, biologi, endocrinologi e psicoterapeuti specializzati sulle specificità delle fasce d'età, oltre alla presentazione di progetti e linee guida della Dieta Mediterranea.

Al termine della mattinata, sarà organizzata una degustazione di superfood, aprendo il dialogo tra tradizioni italiane, internazionali e la valorizzazione delle produzioni territoriali, inserendo il patrimonio agroalimentare locale in una prospettiva contemporanea, orientata alla salute pubblica e alla sostenibilità.

Programma:

ore 9:30 - 10:00

Presenta e modera Valentina Papandrea

*Saluti istituzionali (e saluti padroni di casa **Enoteca Italiana**)*

- **Nicoletta Fabio**, Sindaco Comune di Siena
- **Giuseppe Giordano**, Assessore alla Sanità Comune di Siena
- **Raffaello Napoleone**, Presidente comitato Toscana AIRC

ore 10:15 - 10:45

- **Panel Adolescenza: Crescita e Consapevolezza**
- **Andrea Cardone** - Responsabile settore Analisi Ricerca e Performance FIBS*

- **Duccio Maria Cordelli**, Professore associato in Neuropsichiatria Infantile all'Università di Bologna - UNIBO*
- **ALICE ETS***, *ETS di psicoterapeuti che si occupa di prevenzione, formazione e clinica dell'età evolutiva*
- **Enrico Prosperi** Medico Chirurgo specializzato in Psicologia Clinica - **esperto in disturbi alimentari e obesità***

- **Età Adulta: Prevenzione e Stile di Vita**

- **Roberto Volpe**, CNR - Linee guida dieta mediterranea
- **Sara Santero**, Salute Pubblica e Stili di Vita - Laboratorio di Dietetica e Nutrizione Clinica medicina di genere, Pavia
- **Luigi Barrea**, Professore Ordinario di Nutrizione Clinica e Dietetica Applicata, Dipartimento di Psicologia e Scienze della Salute, Università Pegaso, Napoli; Vicepresidente della Società Italiana dell'Obesità (SIO), Regione Campania; Consigliere Nazionale della Società Italiana di Endocrinologia (SIE)

- **Terza Età**

- **Roberta Dordoni** (Università Cattolica - Progetto AURA)
- **Nicola Veronese** (Fondazione Dieta Mediterranea, Happy Ageing - geriatra)

Ore 12:30 - 13:00 - Introduzione dei produttori

Tutti i produttori presenti alla degustazione parleranno dei loro prodotti locali, nazionali e internazionali e dei benefici ad essi collegati.

Ore 13:00 - 15:00 – Workshop & Degustazione: "Superfood" a confronto Confronto tecnico e sensoriale tra prodotti dalle straordinarie proprietà benefiche:

- **Serena Bianciardi**, presidentessa DMO Terre di Siena con chef **Leonardo Fiorenzani**;
- **Leonardo Montemurro** CNA Basilicata con Pane e Pace di Matera;
- **Spirulina Becagli** - Grosseto;
- **Azienda Agricola I Rodi** - produttori di mirtilli neri dell'Appennino modenese - Emilia Romagna*
- **Azienda Agricola Bericocchi Sergio** - produttori di nocciole - Lazio*
- **Consorzio Zenzero** | zenzero curcuma - Piemonte*
- **Diary Day** - yogurt - Bulgaria
- **superfood** tipici di Chongqing Cina*