

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 investimen

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", rassegnat atelier per educare i giovani francesi al mangiarsano

[ti trovi in:](#) Archivio rassegna

A tavola con Salute e i grandi esperti

CONVEGNO IL A TAVOLA CON SALUTE. Per due giorni, a Roma, si incontreranno alcuni tra i più importanti esperti di alimentazione (e non solo): nutrizionisti, ricercatori, studiosi di comunicazione, amministratori di aziende nazionali e multinazionali, responsabili di associazioni, "controllori" della salute pubblica. Il convegno, ideato e promosso da Salute/la Repubblica e organizzato insieme a Somedia, si tiene il 13 e 14 novembre, al Complesso Monumentale Borgo Santo Spirito in Sassia, Roma. I lavori della prima mattinata, introdotti alle 9,30 dal chairman Guglielmo Pepe, punteranno sulla "tavola italiana in tempo di crisi" e su questo tema sarà presentata da Pierluigi Ascani, direttore di Format, un'indagine realizzata per Salute-la Repubblica, e intitolata "I soldi nel piatto". Seguiranno gli interventi di Giuseppe Politi, presidente Confederazione Italiana Agricoltura ("Addio dieta mediterranea?"), di Paolo Martinello, presidente si Altroconsumo (che presenterà uno studio su "Spendere meno, spendere meglio: il giusto paniere"), di Sergio Marini, presidente Coldiretti, su "Come cambia il menu degli italiani: tra locale e globale". Dopo la pausa parleranno Valentina Tepedino, direttore Eurofishmarket, di "Pesce povero ma ricco", Giuseppe Fatati, presidente ADI, del "Valore delle carni bianche", Enzo Vizzari, direttore Editoriale Guide de l'Espresso, di "Mangiar fuori risparmiando", Paola Di Mauro, enogastronoma, di "Povero ma gustoso: il menù dello chef" e Giorgio Calabrese, docente di Nutrizione Umana, Università Cattolica, Piacenza, di "La tavola tra buonsenso, salute e portafogli". Chiuderà la mattinata Francesca Martini, sottosegretario al Welfare con "La ricetta del governo per una sana alimentazione". Il dibattito-tavola rotonda del pomeriggio, condotto da Elvira Naselli, si soffermerà sul tema \XAW'.ALLMK\TAZIONE.SOMEDIA.IT II convegno dell'anno scorso "Dal produttore al consumatore". Interventi del prof. Gianni Bona su "Prima la colazione! 10 minuti mangiando sano. Un anno di iniziative Kellogg's", di Marco Montanaro, direttore Rei. esterne Coca-cola su "Il nostro impegno per un corretto rapporto tra alimentazione, benessere e stili di vita", di Roberto Ciati, External Scientific Affairs Barilla su "La riscoperta della prima colazione: un importante contributo nutrizionale per iniziare al meglio la giornata", di Andrea Poli, direttore Scientifico Nutrition Foundation of Italy Educazione alimentare a scuola, su "Nutrikid, i segreti degli alimenti", di parlotta Totaro Fila, Scientific Affairs Mejlil, su "Ricerca e nutrizione: l'alimentazione infantile e il punto di vista dell'azienda alimentare", del dottor Giorgio Donegani, su "Progetto Scuola di Educazione alimentare: il gusto della salute", del prof. Eugenio Del Toma, su "Alla riscoperta di zuppe e minestre di verdura" e, a chiudere, di Marco Ferrerò, direttore Marketing McDonald's Italia, su "Mangiare fuori casa all'insegna di qualità e convenienza. La nostra risposta alle nuove esigenze delle famiglie italiane". Venerdì 14, dopo la presentazione della seconda indagine Salute/Fqrmrat su "Come mangiano gli italiani: i comportamenti alimentari", interverranno Aldo Soldi, presidente Coop, su "Educazione al consumo consapevole", di Marilena Colussi, direttore di ricerca GPF, su "I valori di fondo e le nuove tendenze del cibo", di Amieto De Amicis, direttore Unità Documentazione Nutrizionale Inran, su "I nostri ragazzi a tavola", del prof. Carlo Cannella, presidente Inran, su "Mangia più pesce per vivere meglio!", di Del Toma su "Il ruolo delle fibre nella dieta quotidiana: dai betaglucani un aiuto contro il colesterolo", della dottoressa Silvia Migliaccio su "Menopausa e prevenzione: i fitosteroli nella dieta di tutti i giorni per contrastare il colesterolo", di Elisabetta Bernardi, nutrizionista Univ. La Sapienza, su "I benefici del té verde: idratazione e non solo", del professor Umberto Solimene su "Più acqua più benessere" e del Generale Cosimo Piccinno, Comandante dei Carabinieri per la Tutela della salute, su "L'attività preventiva dei Nas a difesa della salute dei cittadini". Alle 13 conclusioni a cura del chairman.