

Come raggiungere la sede:



La sede è facilmente raggiungibile sia in auto che con i mezzi pubblici.

In auto

•Da Napoli: Autostrada A1 Roma - Napoli, uscita 19-20 Torrenova - via di Passo Lombardo (indicazioni per Università di Tor Vergata)

•Dal Grande Raccordo Anulare (G.R.A.): uscita 19-20 Torrenova seguire Romanina 2^a Università, percorrere via Vittorio Ragusa, svoltare a sinistra su via Mario Pastore poi svoltare a destra su via Stanford (indicazioni per le diverse sedi - Università Tor Vergata)

•Da Roma Centro o Castelli Romani: via Tuscolana, via di Tor Vergata direzione Università di Tor Vergata.

Con i mezzi pubblici

•Arrivando in Metro + Bus 20 express: Linea A fino al capolinea ANAGNINA, poi l'autobus 20 express

Arrivando in treno, per chi giunge alla stazione Termini:

Linea A fino al capolinea ANAGNINA, poi l'autobus 20 (linea express)

Arrivando in treno, per chi giunge alla stazione Tiburtina:

Linea B fino a Termini, quindi Linea A fino al capolinea ANAGNINA, poi l'autobus 20 (linea express)



ISCRIZIONI:

Il convegno è GRATUITO

Per ragioni organizzative si chiede di confermare la propria presenza entro il **27/09/2019**

inviando una mail a:

info.convegnosinula@gmail.com

specificando dati anagrafici ed indirizzo e-mail

In caso di superamento dei posti disponibili sarà data la precedenza ai soci SINU regolarmente iscritti, per i non soci verrà data priorità in base all'ordine temporale delle iscrizioni pervenute.

Segreteria organizzativa

Lorenzo Barnaba
Donatella Ciarapica

Indirizzo del Convegno

**Aula Fleming
Facoltà di Medicina e Chirurgia
Università di Tor Vergata
Via Montpellier, 1
00133 Roma**

Dieta sostenibile per la salute dell'uomo e del pianeta: applicabilità e criticità del documento elaborato dalla Commissione EAT-Lancet



<https://eatforum.org/eat-lancet-commission/eat-lancet-commission-summary-report/>

*Roma, 1 Ottobre 2019
Aula Fleming
Facoltà di Medicina e Chirurgia
Università di Roma "Tor Vergata"*

INTRODUZIONE AL TEMA

Nel 2010, FAO e Bioversity International hanno definito come diete sostenibili: *“quelle diete a basso impatto ambientale che contribuiscono alla sicurezza alimentare e nutrizionale e alla vita sana per le generazioni presenti e future. Le diete sostenibili sono protettive e rispettose della biodiversità e degli ecosistemi, culturalmente accettabili, accessibili, economicamente eque e convenienti; nutrizionalmente adeguate, sicure e sane e che ottimizzino le risorse naturali e umane”*.

Gli alimenti rappresentano, quindi, una linea di connessione diretta tra la salute dell'uomo e la sostenibilità ambientale, oggi entrambe compromesse.

Partendo da questi presupposti una commissione multidisciplinare costituita da 37 esperti provenienti da 16 Paesi ha elaborato un documento *“Food in the Anthropocene: the Eat-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems”* che sottolinea l'importanza di una trasformazione radicale del sistema alimentare globale e definisce 5 specifiche strategie per una dieta “globale” nel rispetto del benessere dell'uomo e del pianeta.

La sezione regionale SINU ha identificato la tematica del convegno *“Dieta sostenibile per la salute dell'uomo e del pianeta: applicabilità e criticità del documento elaborato dalla Commissione EAT-Lancet”* come prioritaria per offrire ai soci un'opportunità di discussione che vada oltre ai nutrienti e che a partire dalla definizione di “Dieta Globale” permetta un'ampia riflessione sulle raccomandazioni nutrizionali e sulle politiche alimentari.

PROGRAMMA

9.00 Registrazione

9.30 Saluti istituzionali /Apertura del convegno
Isabella Savini, Giulia Cairella, Angela Polito, Elisabetta Lupotto

9:45 I sessione

Moderatori: Giulia Cairella, Alessandro Pinto

- Relazione introduttiva
(Laura Rossi)
- Quanto è mediterranea la dieta universale?
(Andrea Ghiselli)
- Sistemi agroalimentari e diete sostenibili
(Flavio Paoletti)

11.00 pausa caffè

11.30 II sessione

Moderatori: Laura De Gara, Stefano Masini

- Implicazioni sociali ed economiche di una dieta globale sostenibile
(Piero Conforti)
- Benefici ambientali dalla trasformazione dei consumi alimentari
(Giulio Vulcano)
- Aspetti applicativi della dieta globale
(Umberto Scognamiglio)

13.00 Discussione generale e termine dei lavori

Comitato Scientifico

Angela Polito
Isabella Savini

Comitato Organizzatore

Giulia Cairella
Andrea Ghiselli
Angela Polito
Laura Rossi
Isabella Savini

Relatori e Moderatori

Giulia Cairella - Vice Presidente SINU -UOC
SIAN – ASL Roma 2

Piero Conforti – FAO- Food and Agriculture
Organization, Roma

Laura De Gara - Università Campus Bio-
Medico, Roma

Andrea Ghiselli - CREA - Centro di Ricerca
Alimenti e Nutrizione, Roma

Elisabetta Lupotto – CREA – Direttore
Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione, Roma

Stefano Masini – Università Tor Vergata,
Roma

Flavio Paoletti - CREA - Centro di Ricerca
Alimenti e Nutrizione, Roma

Alessandro Pinto - Università La Sapienza,
Roma

Angela Polito - CREA - Centro di Ricerca
Alimenti e Nutrizione, Roma

Laura Rossi - CREA - Centro di Ricerca
Alimenti e Nutrizione, Roma

Isabella Savini - Università Tor Vergata,
Roma

Umberto Scognamiglio - CREA - Centro di
Ricerca Alimenti e Nutrizione, Roma

Giulio Vulcano - ISPRA- Istituto Superiore per
la Protezione e la Ricerca Ambientale, Roma