

I giovedì nel piatto

febbraio - giugno
2016

Info e contatti:
ufficiostampa@accademia-agricoltura.it
www.accademia-agricoltura.it

In collaborazione con:

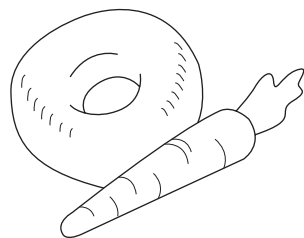


Accademia
Nazionale
di Agricoltura

I giovedì nel piatto

ore 17.30
Sala conferenze
Ordine dei Farmacisti
di Bologna
via Garibaldi 3
40124 Bologna

Sono vere o false le criticità che inducono nel consumatore dubbi e domande quando acquista i cibi? Sappiamo davvero cosa mangiamo i nostri figli quando non sono a casa? È possibile un reale risparmio economico nel carrello della spesa acquistando prodotti comunque di qualità?

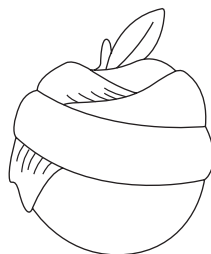


25 FEBBRAIO

QUANDO È TROPPO E QUANDO È TROPPO POCO: LA CORRETTA ALIMENTAZIONE NELL'ETÀ DELLO SVILUPPO

Prof.ssa Silvana Hrelia
Dipartimento di Scienze per la Qualità della Vita, Università di Bologna

In Italia oltre il 20% dei bambini è in sovrappeso e circa il 10% obeso. Il 70-80% degli adolescenti obesi è destinato a diventare un adulto obeso, con pesanti ricadute sul SSN. Appare evidente, quindi, l'importanza di un'accurata e capillare prevenzione con un approccio multidisciplinare per attuare in modo efficace tutte le strategie necessarie. D'altra parte il vegetarianesimo e il veganesimo rappresentano fenomeni in crescita. Diete vegane molto restrittive e non bilanciate espongono i bambini al rischio di carenze importanti. Qualora ci si voglia avvicinare coi propri figli a questi stili alimentari, è necessaria una giusta e necessaria valutazione dei pro e dei contro degli aspetti nutrizionali. I bambini di oggi sono gli adulti di domani: per questo motivo occorre prendere in considerazione tutti i fattori che possono salvaguardare e promuovere la crescita e la salute del bambino e della sua famiglia.

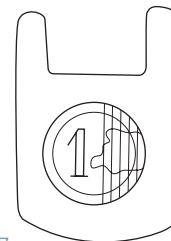


10 MARZO

ALIMENTI E MALATTIE: DIETE GIUSTE, SBAGLIATE E MIRATE

Prof. Enrico Roda
Responsabile U.O. di Gastroenterologia del Policlinico S.Orsola Malpighi

Dalle diete di moda fornite da programmi televisivi e giornali è, oggi, sempre più necessario passare a una corretta nozione di nutrizione scientifica. I giusti concetti, alla base della evidence based medicine, risultano sempre più importanti per diffondere una corretta informazione legata alle esigenze scientifiche.



14 APRILE

IL CARRELLO DELLA SPESA TRA GUSTO, SALUTE E COSTI QUOTIDIANI

Prof.ssa Cristina Angeloni
Dipartimento di Scienze per la Qualità della Vita, Università di Bologna

Fare la spesa, un gesto comune e in apparenza semplice, può influenzare profondamente la nostra alimentazione e, di conseguenza, la nostra salute a lungo termine. La scelta degli alimenti che acquistiamo è influenzata dalla pubblicità, legata alla fidelizzazione, da come sono disposti i prodotti sugli scaffali, dal prezzo e, sempre più spesso, dalla velocità di preparazione. Purtroppo la frenesia quotidiana ci impedisce di scegliere in modo consapevole, leggendo le etichette nutrizionali e pianificando i pasti settimanali in maniera equilibrata. In realtà bastano pochi accorgimenti per mettere nel carrello della spesa prodotti sani con cui elaborare pasti equilibrati e al tempo stesso in grado di soddisfare il gusto senza pesare sul portafoglio.

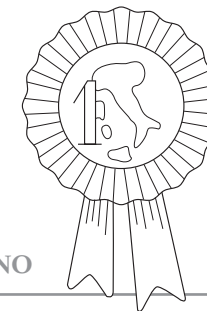


5 MAGGIO

SIAMO NATI PER SOFFRIGGERE? CIBO, AGRICOLTURA E ARCHITETTURA

Prof.ssa Maura Savini
Dipartimento di Architettura, Università di Bologna

La salute è qui intesa come valore che supera il significato di assenza di malattia per allargarsi al benessere fisico, intellettuale e sociale e all'intera vita dell'uomo. Le infinite occasioni in cui oggi si discute di cibo appaiono per lo più parziali, tanto che l'incontestabile assioma di Feuerbach L'uomo è ciò che mangia sembra ridursi a L'uomo è soltanto ciò che mangia. Ma se Feuerbach afferma l'unità inscindibile di psiche e corpo, le grandi organizzazioni mondiali a difesa della salute ne hanno ampliato la concezione ponendola a fondamento del benessere: soltanto così l'uomo potrà sviluppare le proprie aspirazioni in rapporto biunivoco con l'ambiente modificandolo ed adattandovisi. Di qui un concetto di abitare ampio e articolato che richiama l'intera storia costruttiva dell'uomo e che ha nel tempo confermato l'affinità della pratica dell'agricoltura e dell'architettura.



9 GIUGNO

IL MADE IN ITALY TRA QUALITÀ E SICUREZZA

Prof. Giorgio Cantelli Forti
Presidente Accademia Nazionale di Agricoltura

Le materie prime e gli alimenti italiani sono i più sicuri a livello mondiale. Questa certezza, purtroppo, è portatrice di una forte concorrenza sia dall'Italia che all'estero con la produzione di prodotti contraffatti. Alla luce di questo grave problema bisogna, dunque, che i controlli di qualità e sicurezza siano sempre al primo posto al fine di avere alimenti che tutelino la salute del consumatore portando, al contempo, un proficuo risparmio economico nel tempo.