



Camera di Commercio
Genova



Convegno organizzato da Camera di Commercio di Genova e
Società Italiana di Nutrizione Umana



Convegno

Genova, Palazzo della Borsa, Sala delle Grida

Via XX Settembre 44

14 Dicembre 2021

Introduzione e saluti delle autorità

ore 9.00 – 9.45

- Camera di Commercio di Genova
- Università di Genova
- Regione Liguria
- Comune di Genova

Apertura del convegno

Ore 9.45 – 10.00

Maurizio Caviglia

Segretario Generale Camera di Commercio di Genova

Lecture introduttive

ore 10.00 – 11.00

Moderatori: Pasquale Strazzullo – Livia Pisciotta – Paolo Simonetti

Le raccomandazioni FAO/WHO sulla dieta sana e sostenibile

Relatore: Francesco Branca

WHO, Ginevra

La sostenibilità alimentare dal punto di vista del nutrizionista

Relatore: Francesco Sofi

Università di Firenze - Dipartimento di Medicina
Sperimentale e Clinica

SIMPOSIO

Le problematiche della sostenibilità alimentare: la visione degli esperti
ore 11.00-13.30

La sostenibilità ambientale in cucina: aspetti tecnici e logistici

Relatore: Riccardo Guidetti

Università di Milano - Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia, docente di Progettazione, logistica e sostenibilità dei sistemi di ristorazione

Qualità e sostenibilità della Gastronomia Mediterranea ieri, oggi e domani

Relatore: Raffaele Sacchi

Università di Napoli Federico II
Coordinatore del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche Mediterranee - Dipartimento di Agraria

Discussione

Comunicazione ai fini della sostenibilità

Relatore: Daniela Martini

Università di Milano
DeFENS-Department of Food, Environmental and Nutritional Sciences - Division of Human Nutrition

Cicli del cibo creativi

Relatore: Silvia Pericu

Università di Genova, Scuola Politecnica
UniGe DAD - Dipartimento Architettura e Design

Valorizzazione degli scarti agroalimentari: dalla ricerca in chimica degli alimenti alla tavola

Relatore: Raffaella Boggia

Università di Genova
DIFAR (Dipartimento di Farmacia)

Elena Grasselli

DISTAV (Dipartimento di Scienze della Terra dell'Ambiente e della Vita)

Federica Turrini

DIFAR (Dipartimento di Farmacia)

Discussione

Comitato organizzatore: Matilde Borriello, Sergio Carozzi, Monica Dellepiane

**Storie di sostenibilità
ore 15.30 – 16.30**

Gli imprenditori liguri certificati raccontano le loro storie di sostenibilità

Chef Genova Liguria Gourmet, Produttori Genova Gourmet, Antichi ortaggi del Tigullio, Nocciole Misto Chiavari ed Artigiani in Liguria all'opera come espressione di sostenibilità con le loro storie – buone pratiche di applicazione di processi sostenibili.

**Tavola Rotonda
Moderatore: Gilberto Volpara
ore 16.30 – 17.30**

Le autorità locali, il sistema camerale ligure, gli esperti del mondo della ristorazione, si confrontano su cosa significhi scegliere consapevolmente un'esperienza sostenibile in Liguria.