



16 ottobre 2025

# Giornata Mondiale dell'Alimentazione



## MANO NELLA MANO

per un'alimentazione e un futuro migliori

#GiornataMondialeAlimentazione  
#FAO80  
#EroiDellaAlimentazione



## Convegno

### Benessere, Salute e Sostenibilità: il patrimonio bioattivo della Dieta Mediterranea Ligure

12 dicembre 2025 ore 9:30

Camera di Commercio di Genova

Salone del Bergamasco – Via Garibaldi, 4, Genova

La Camera di Commercio di Genova, con il supporto di Regione Liguria – Assessorato Sviluppo Economico, settore Commercio, in collaborazione con il Centro Ligure per la Produttività (CLP), l'Università di Genova e la Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), propone per l'iniziativa dedicata a **“I quindici anni della dieta mediterranea, il sistema Genova Liguria Gourmet e la valorizzazione delle eccellenze produttive liguri”** il convegno dal titolo **“Benessere, Salute e Sostenibilità: il patrimonio bioattivo della Dieta Mediterranea Ligure”**. In tale contesto, saranno valorizzati i temi della Giornata Mondiale dell'Alimentazione FAO 2025 e si terrà la presentazione dell'Atlante Alimentare dei Piatti Liguri Genova Liguria Gourmet elaborato con il supporto dei Ristoratori e degli Operatori del Catering Genova Liguria Gourmet, formati dai professionisti di Università di Genova e SINU sulle caratteristiche nutrizionali e di sostenibilità.



## Razionale scientifico

La Dieta Mediterranea rappresenta un modello nutrizionale e culturale riconosciuto dall'UNESCO come patrimonio immateriale dell'umanità. Al di là della composizione in macronutrienti, è oggi sempre più evidente il ruolo delle **molecole bioattive** — polifenoli, carotenoidi, fitosteroli, acidi grassi omega-3, peptidi bioattivi, fibre fermentescibili e composti solforati—nella **prevenzione delle malattie croniche** cardiovascolari, metaboliche e neurodegenerative. Il convegno intende approfondire i meccanismi molecolari, le evidenze cliniche e le prospettive terapeutiche legate a tali composti, con un approccio integrato che unisca **ricerca di base, nutrizione clinica e salute pubblica**.

## Programma scientifico

9.30 - 10.00 **Saluti istituzionali**

10.00 - 10.30 **Introduzione**

### **La dieta mediterranea: mano nella mano per un'alimentazione e un futuro migliore**

Patrizia Fracassi - Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO)

### **I SESSIONE**

Moderatori: Paola Mandich (Università degli Studi di Genova), Anna Tagliabue (Società Italiana di Nutrizione Umana), Daniela Erba (Società Italiana di Nutrizione Umana)

10.30 - 10.50 **Dieta mediterranea e regolazione genica: focus sui polifenoli**

Mirko Treccani (Ricercatore Università degli Studi di Parma)

10.50 - 11.10 **Fibre fermentescibili e microbiota: il ponte tra alimentazione e immunità**

Valentina Biagioli (Gaslini)

11.10 - 11.30 **Fitosteroli e acidi grassi nel mantenimento dei livelli lipidici**

Livia Pisciotta (Società Italiana di Nutrizione Umana)

11.30 - 11.50 **Come potenziare gli effetti delle molecole bioattive**

Raffaella Boggia (Università degli Studi di Genova)

11.50 - 12.10 **Potenziale immuno-modulante di alimenti e ricette: l'indice infiammatorio nutrizionale (NII)**

Mauro Serafini (Società Italiana di Nutrizione Umana)

12.10 - 12.30 **Discussione**



12.30 - 13.30 **Tavola rotonda**

**Ruolo attivo della cucina ligure nella valorizzazione della Dieta Mediterranea: presentazione del nuovo Atlante Alimentare dei Piatti Liguri**

Maurizio Caviglia (Camera di Commercio di Genova), Regione Liguria, Comune di Genova, Giorgio Gilli (Società Italiana di Nutrizione Umana), Livia Pisciotta (Società Italiana di Nutrizione Umana), Patrizia Perego (Università degli Studi di Genova), Andrea Granelli (Fondatore e CEO di Kanso e co-fondatore della Fondazione Venture Thinking), Paola Minale (AAIITO), Roberto Solinas (IPSEOA Marco Polo)

**Presentazione dell'Atlante Alimentare dei Piatti Liguri**

Matilde Borriello (Società Italiana di Nutrizione Umana), Consuelo Borgarelli (Università degli Studi di Genova), Maria Regina Ferrando (Università degli Studi di Genova)

13.30 - 14.30 **Lunch didattico**

a cura dei Ristoratori e degli Operatori del Catering Genova Liguria Gourmet ispirato al nuovo Atlante Alimentare dei Piatti Liguri

**II SESSIONE**

Moderatori: Cristian Del Bo' (Società Italiana di Nutrizione Umana), Federica Pascali (SINU Liguria), Monica Dellepiane (Camera di Commercio di Genova)

14.30 - 14.50 **Focus sui bioattivi dei cereali integrali**

Federica Turrini (Università degli Studi di Genova)

14.50 - 15.10 **Le diete dei centenari dal mediterraneo a Okinawa**

Irene Caffa (Università degli Studi di Genova)

15.10 - 15.30 **Dieta Mediterranea e long-term adherence: il ruolo dei comportamenti alimentari**

Francesco Sofi (Società Italiana di Nutrizione Umana)

15.30 – 16.00 **Discussione**

16.00 **Conclusioni**



## Comitato scientifico

Livia Pisciotta (SINU)

Giorgio Gilli (SINU)

Maria Regina Ferrando (Università degli Studi di Genova)

## Comitato organizzatore

Federica Pascali (SINU Liguria)

Matilde Borriello (SINU Education)

Maurizio Caviglia (Camera di Commercio di Genova)

Sergio Carozzi (Centro ligure per la produttività)

Monica Dellepiane (Camera di Commercio di Genova)

Anna Galleano (Camera di Commercio di Genova)

Nicoletta D'Urso (FIB)

Stefania Acquaro (SINU)

## Si ringraziano

Consuelo Borgarelli, Gloria Canepa e Francesca Tomatis, per il contributo alla realizzazione dell'Atlante Alimentare dei Piatti Liguri

IPSEOA Marco Polo

I Ristoratori e gli Operatori del Catering di Genova Liguria Gourmet

