

CENTRO CONGRESSI CAVOUR

04.10.2013 ROMA

TASTE THE MEDITERRANEAN



**“Mangiare all’Italiana, nutrirsi mediterraneo.
Saperi e pratiche alimentari tra cultura, salute e territorio”**

***“Eating Italian style, feeding Mediterranean-style. Knowledge
and dietary practices among culture, health and territory”***

➤ Il prestigioso Centro Congressi Cavour, nel cuore di Roma, sarà teatro della presentazione del progetto **“Taste The Mediterranean”**, promosso da Italia e Croazia, per la diffusione e la conoscenza dei valori e dei fondamenti della dieta mediterranea.

➤ Responsabili e coordinatori dei contenuti del convegno i docenti dell’Università Tor Vergata di Roma, Prof. Antonino De Lorenzo e Prof.ssa Laura Di Renzo, Sezione di Nutrizione Clinica e Nutrigenomica.



Centro Congressi Cavour - Via Cavour, 50A

Moderatore

PAOLO CASSIANO Giornalista, esperto di comunicazione

9.15 Registrazione ed accrediti relatori e stampa

9.30 Welcome coffee

9.45 Presentazione alla stampa italiana ed estera, ed ai rappresentanti delle istituzioni, dei contenuti e degli obiettivi del progetto

10.30 Apertura dei lavori, saluto delle Autorità

Maria Tessa De Matthaeis Dirigente POA V - Agricoltura Biologica, Ministero delle Politiche Agricole, Forestali e Alimentari (MIPAAF)

I Sessione:

10.30 FRANCESCA DRAGOTTO Docente di Linguistica Generale Università di Roma Tor Vergata e **FABRIZIO MOLLO** Ricercatore di Archeologia Classica (L-Ant/07) Dipartimento di Civiltà Antiche e Moderne dell’Università degli Studi di Messina

“La Dieta Mediterranea tra fonti letterarie e documentazione archeologica”

10.50 ERNESTO DI RENZO Docente di discipline antropologiche Università di Roma Tor Vergata

“La dieta mediterranea tra concretezze storiche e pratiche di salvaguardia”

11.15 ANTONINO DE LORENZO Ordinario di Scienze della Nutrizione Umana, Sezione di Nutrizione Clinica e Nutrigenomica; direttore della Scuola di Specializzazione in Scienze dell’Alimentazione, Università di Roma Tor Vergata; direttore UOSD Nutrizione clinica e disturbi del comportamento alimentare, Policlinico Tor Vergata
“La Dieta Mediterranea Italiana di riferimento come modello sostenibile”

11.35 LAURA DI RENZO Docente di Scienze della Alimentazione e Nutrigenomica, Sezione di Nutrizione Clinica e Nutrigenomica, Università di Roma Tor Vergata

“Le basi molecolari della Dieta Mediterranea fonte di alimenti”

11.55 SARA COBAL Università di Zagabria

“Mediterranean diet and healthy aging in Croatia”

12.15 ROBERTO STEVANATO Professore Ordinario di Biochimica presso l’Università Cà Foscari di Venezia e Direttore del Master in Cultura del Cibo e del Vino

“Gli antiossidanti naturali della Dieta Mediterranea”

12.35 Discussione generale

13.00 Light Lunch

14.30 Tavola rotonda, interventi programmati

GIAMPIETRO COMOLLI Project Founder&Advisor

“Distretti e filiere produttive mediterranee verso expo 2015”

GIUSEPPE SASSANO Docente di economia e gestione delle aziende turistiche e ristorative

“I segni distintivi dell’ospitalità mediterranea nell’impresa ricettiva e ristorativa: caratteristiche gestionali dell’offerta territoriale”

TULLIO ROMITA CReST (Centro Ricerche e Studi sul Turismo) Dipartimento di Scienze Politiche e Sociali, Università della Calabria

“La società turistica: nuovi stili di vita ed il valore del mangiar bene nel turismo”

16.00 SALUTI

➤ **LAGIORNATA SICONCLUDERÀ CON L’EMOZIONE
SENSORIALE DI UNA CENA MEDITERRANEA**