

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	Cnr - siti web			
	Agronotizie.Imaginenetwork.com	21/10/2015	<i>CAMBIAMENTI CLIMATICI E AGRICOLTURA: VERSO UN MODELLO ECONOMICO SOSTENIBILE</i>	2
	Allnews24.eu	21/10/2015	<i>EXPO: CNR, IN CUCINA ALGHE, MEDUSE E INSETTI, SONO I CIBI DEL FUTURO</i>	5
	AmbienteQuotidiano.it	21/10/2015	<i>IN CUCINA ARRIVANO MEDUSE, ALGHE E INSETTI</i>	8
	Diariodelweb.it	21/10/2015	<i>MEDUSE, ALGHE E INSETTI ARRIVANO NEI NOSTRI PIATTI</i>	10
	ETribuna.com	21/10/2015	<i>LE APPLICAZIONI SATELLITARI PER L'AGRICOLTURA PROTAGONISTE DEL CONVEGNO "LO SPAZIO D? I SUOI FRUTTI"</i>	12
	Georgofili.info	21/10/2015	<i>WORKSHOP SU CAMBIAMENTI CLIMATICI E AGRICOLTURA: VERSO LA CONFERENZA DI PARIGI</i>	13
	IlLibraio.it	21/10/2015	<i>A GENOVA LA 13ESIMA EDIZIONE DEL FESTIVAL DELLA SCIENZA: IL TEMA ?...</i>	15
	Improntaunika.it	21/10/2015	<i>IN CUCINA ARRIVANO MEDUSE, ALGHE E INSETTI ? IL CIBO DEL FUTURO</i>	21
	Magazine.Expo2015.org	21/10/2015	<i>GENNARO ESPOSITO. NON ABBIATE PAURA DELLE MEDUSE, TANTO VE LE CUCINO IO</i>	22
	Ok-salute.it	21/10/2015	<i>LA CUCINA DEL FUTURO? A BASE DI MEDUSE, ALGHE E INSETTI</i>	25
	Researchitaly.it	21/10/2015	<i>CONFERENCE RICERCHE BIO-MEDICHE DI FRONTIERA</i>	27
	Researchitaly.it	21/10/2015	<i>CONVEGNO RICERCHE BIO-MEDICHE DI FRONTIERA</i>	28
	Ansa.it	20/10/2015	<i>CIBO FUTURO DA ALGHE, MEDUSE, INSETTI</i>	29



AgroNotizie
le novità per l'agricoltura

Attualità Normativa Tecnica Editoriali Approfondimenti Archivio Ricerca COMMUNITY

cerca nel sito



Culture Prezzi Meteo Finanziamenti Partner Video Fotogallery Speciali Rubriche Eventi Newsletter

ECONOMIA E POLITICA **AGRIMECCANICA** **FERTILIZZANTI** **DIFESA E DISERBO** **VIVAISMO E SEMENTI** **ZOOTECNIA** **BIOENERGIE**

2015

21
OTT



Cambiamenti climatici e agricoltura: verso un modello economico sostenibile

Se n'è discusso a Expo nel corso del workshop organizzato dall'Accademia dei Georgofili, Enea e Intesa San Paolo lo scorso 14 ottobre



L'incontro è stato organizzato dall'Accademia dei Georgofili insieme ad Enea e Intesa Sanpaolo

E' necessaria una **revisione del modello economico adottato fino ad ora** per vincere una delle sfide più grandi che l'umanità ha davanti a sé: nutrire una popolazione in rapida crescita in un contesto di mutamento globale. A

ESE POTESSI AVERE
RESE' ORZO ELEVATE
ANNO DOPO ANNO?
SCEGLI IL FUTURO.
Scegli la tecnologia delle sementi
d'orzo ibrido HYVIDO.
CLICCA QUI

Hyvido **syngenta.**

COMMUNITY IMAGE LINE

L'agricoltura per me

Iscriviti e ricevi la newsletter



E-mail

Password

Puoi usare lettere, numeri, punti e trattini

☐ * **acconsento** al trattamento dei miei dati personali per le finalità indicate nell'**informativa sulla privacy**

REGISTRATI ORA

Non cederemo la tua mail a nessuno

sottolinearlo è il presidente dell'**Accademia dei Georgofili, Giampiero Maracchi**, ricordando che questo tema doveva essere, in realtà, il "core business" di Expo 2015, in apertura dell'incontro scientifico sul tema agricoltura e cambiamenti climatici dello scorso 14 ottobre; il momento di riflessione è stato organizzato dai Georgofili, insieme ad **Enea** e **Intesa Sanpaolo**, a Milano, nell'ambito di **Expo 2015**, e moderato dalla giornalista de *Il Sole 24 Ore* **Silvia Pieraccini**.

Il clima sta globalmente cambiando, ma cambiano anche i flussi di prodotti e di persone sul pianeta. L'agricoltura in questo contesto svolgerà un nuovo ruolo di grande rilevanza, non solo come produttrice di alimenti, ma anche di materie prime rinnovabili. In questo senso anche la recente **Enciclica di Papa Francesco** sottolinea la necessità di avviarsi verso un **modello economico sostenibile** da tutti i punti di vista, **materiale, etico e ambientale**.

Nel tema della giornata si sono addentrati **Luigi Ponti** (Enea), **Maurizio Calvitti** (Enea) e **Franco Miglietta** (Cnr) esaminando come la **modellistica ambientale e fitopatologica** da una parte, e la **sperimentazione agronomica** dall'altra, possono servire a prevedere impatti, trovare soluzioni di adattamento e mitigazione del cambiamento globale e generare innovazione. Ma anche le più recenti innovazioni nel settore della meccanizzazione agraria possono dare un contributo, come ha spiegato **Pietro Piccarolo** (Università di Torino), proponendo **mezzi agricoli a ridotte emissioni di gas climalteranti** in grado di sfruttare, ad esempio, **fonti aziendali di biogas**. Tema, quest'ultimo, che riguarda molto da vicino la questione delle bioenergie.

Enrico Bonari (Scuola superiore S. Anna) ha affrontato la questione mettendo in evidenza **dove e come colture dedicate** per la produzione di energia siano **veramente sostenibili** e non interferiscano con la necessità di conservare le funzioni primarie dell'agricoltura. Scelte sbagliate relativamente alle vocazionalità dei territori rurali possono essere pericolose e avere conseguenze opposte a quelle auspiccate. Una nuova politica sulle bioenergie deve entrare nell'agenda politica, lasciando spazio all'innovazione ma anche alla ricerca a cui spetta valutare la sostenibilità dell'innovazione stessa. **Ottavio Novelli** (Agriconsulting Group) ha illustrato l'esperienza di **Agriconsulting** nel programma **ClimaSouth**.

Il rapporto fra l'agricoltura e le strategie di **assicurazione e riassicurazione** che saranno **legate** ai prossimi **cambiamenti globali** è stato affrontato da **Arturo Semerari** del Consorzio assicurazione per le calamità in agricoltura. Sono meccanismi, questi, che stanno già vedendo una riduzione sostanziale degli interventi di sostegno ex-post all'agricoltore che subisce danni legati alla variabilità del clima o all'aumento di eventi meteorologici sempre più estremi, in favore, invece, dello sviluppo di un sistema assicurativo diffuso ed efficiente.

L'intervento di **Secondo Scanavino** (Agrinsieme) ha ulteriormente ampliato l'orizzonte della giornata, dalla prospettiva dell'agricoltore che si trova a assistere, talvolta impotente, al crescere dei rischi climatici e ambientali e anche al rischio associato alla globalizzazione dei commerci di commodities e prodotti dell'agricoltura. È emersa con forza, dalle sue parole, la necessità di



i advertising



Altri articoli relativi a:

Aziende, enti e associazioni

Accademia dei Georgofili
CIA - Confederazione Italiana Agricoltori
CNR - Consiglio Nazionale delle Ricerche
Enea - Ente per le nuove tecnologie,
l'energia, l'ambiente
Expo Milano 2015
Intesa Sanpaolo
Scuola Superiore Sant'Anna

un più forte legame fra agricoltura e ricerca, per instaurare un rapporto virtuoso fra chi crea innovazione e chi la deve applicare nel mondo produttivo. Questo legame è una priorità che la nostra società non può più permettersi di ignorare.

Expo Incontra. La Tv Class Cnbc ha intervistato, durante il workshop, il presidente **Giampiero Maracchi** sul tema dell'incontro. [Clicca qui per vedere il video](#)

Fonte: **Accademia dei Georgofili**

Tag: **CONVEGNI** **INNOVAZIONE** **RICERCA** **AMBIENTE** **BIOGAS** **SOSTENIBILITÀ**
BIOENERGIE **LAVORO AGRICOLO** **CAMBIAMENTI CLIMATICI** **EXPO 2015**

Rubrica: **Expo 2015**

Leggi gratuitamente AgroNotizie grazie ai Partner







Bayer CropScience



The green evolution




L'affidabilità in agricoltura




Where science serves nature




We create chemistry




The Fertilizer Experts.





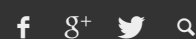
NEWSLETTER

L'ultimo numero di AgroNotizie è stato spedito il 15 ottobre a 123.339 lettori iscritti: [leggi ora »](#)

ISCRIVITI

☐ Consenso Privacy *

* **acconsento** al trattamento dei miei dati personali per le finalità indicate nell'[informativa sulla privacy](#)



ALLNEWS24

SALUTE E
BENESSERE

EXPO: CNR, IN CUCINA ALGHE, MEDUSE E INSETTI, SONO I CIBI DEL FUTURO



ADMIN — 21 OTTOBRE 2015

SHARE ON:    

CATEGORIE

Categorie

META

- Accedi
- [RSS degli Articoli](#)
- [RSS dei commenti](#)
- [WordPress.org](#)

[Allnews24](#)



In un futuro non troppo lontano potremo mangiare anche pietanze a base di meduse, alghe e insetti. Sono le opportunità offerte dal novel food come “fonte di nutrimento alternativo per integrare i cibi tradizionali in vista della crescita della popolazione, per contrastare la malnutrizione e come esempio di sostenibilità ambientale”.

Il nuovo scenario dell'alimentazione sarà al centro della conferenza ‘Research, sustainability and innovation in new foods’, in programma domani 21 ottobre a Expo, presso l'Open Plaza-Expo Center.

L'evento, moderato da Massimiliano Mizzau Perczel del Consiglio nazionale delle ricerche, coordinato da 2 ricercatrici del Cnr: Graziella Chini Zittelli dell'Istituto per lo studio degli ecosistemi (Ise-Cnr) e Antonella Leone dell'Istituto di scienze delle produzioni alimentari (Ispa-Cnr), ed organizzato in collaborazione con Euromarine (Eu), Archimede ricerche e la Fao.

“Le meduse – spiega per esempio Leone – possono trasformarsi da disagio in risorsa.

Nel Mediterraneo ci sono centinaia di tonnellate di biomassa di questi cnidari, costituiti essenzialmente da acqua e proteine, soprattutto collagene, con efficace attività anti-ossidante.

In particolare, molecole estratte dalla Cassiopea mediterranea (*Cotylorhiza tuberculata*) mostrano una significativa attività anti-cancro contro cellule di carcinoma mammario umano.

Alcune specie, inoltre, per l'abbondanza di composti bioattivi, potrebbero rappresentare nuove fonti alimentari o mangimi alternativi, e una preziosa risorsa di sostanze naturali di interesse biotecnologico, nutraceutico, nutraceutico”.

Non solo la ricerca italiana a studiare il nuovo orientamento sull'uso alimentare delle meduse.

Lucas Brotz della University British Columbia, in Canada, sta conducendo un'analisi del fenomeno meduse su scala mondiale finalizzata a una loro possibile utilizzazione.

“Il loro aumento mette senz'altro a disposizione una preziosa fonte proteica, ma bisogna verificare che questa proliferazione non crei nuovi problemi”, avverte per Brotz che sarà relatore alla conferenza di domani a Expo.

Anche le microalghe hanno importanti proprietà nutritive e rappresentano una delle fonti più promettenti di proteine e di composti bioattivi (acidi grassi polinsaturi, pigmenti e vitamine).

“In particolare la spirulina (*Arthrospira platensis*), ricca in proteine, pro-vitamina A, minerali (calcio, magnesio e ferro), acido linolenico e ficocianina, da secoli usata come alimento in Asia, Messico e in Africa: 100 grammi di questa microalga contengono almeno 60 g di proteine, una percentuale non riscontrabile nella carne né in altre fonti vegetali”, precisa Chini Zittelli.

Secondo l'esperta "potrebbe essere usata per realizzare alimenti nutraceutici come pane, pasta e prodotti caseari, in particolare per anziani, bambini, sportivi e vegani.

In Paesi meno ricchi, potrebbe garantire una dieta bilanciata e ridurre la malnutrizione".

Le colture microalgali, infine, "possono diminuire in modo significativo il sovra-sfruttamento di suolo e acqua e pertanto rappresentano una valida alternativa alle colture agricole tradizionali".

Ricchi di proprietà nutritive sono anche gli insetti, che suscitano per qualche resistenza negli italiani.

"Sono circa 2 miliardi le persone che, in pi di 90 Paesi, si nutrono di insetti", ricorda Francesco Gai dell'Ispa-Cnr.

"Questi animali, secondo la Fao, possono rappresentare un'opportunità percorribile per migliorare lo stato di nutrizione nelle popolazioni dei Paesi in via di sviluppo: sono infatti ricchi di proteine e grassi 'buoni', di calcio, ferro e zinco".

Sul perch dovremmo mangiare insetti e sulla sostenibilità dei loro allevamenti parler Paul Vantomme della Fao. Degli aspetti di tipo normativo e legislativo che influiscono sull'introduzione dei nuovi cibi nella dieta degli italiani parleranno a Expo Silvio Mangini di Archimede ricerche e Wolfgang Gelbmann, coordinatore del gruppo di lavoro sui Novel Foods alla Nutrition Unit dell'autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa), che ha il compito di valutare la sicurezza dei nuovi alimenti, mentre il potere normativo deputato al Parlamento europeo.

Attenzione verrà riservata anche alle prospettive offerte dal mercato dei nuovi cibi con Elena Pagliarino dell'Istituto di ricerca sulla crescita economica sostenibile del Cnr.

"In un mondo sempre pi affollato cresce l'esigenza di sfamare gli uomini con nuovi cibi.

La ricerca pu dire molto in questo settore, caratterizzando le proprietà nutritive e organolettiche dei nuovi cibi e fornendo informazioni sulla loro salubrit", commenta Francesco Loreto, direttore del Dipartimento di scienze bio-agroalimentari del Cnr.

"Le sorprendenti proprietà nutritive di alcuni cibi largamente disponibili ma culturalmente assenti dalla dieta dei popoli occidentali, come insetti, meduse e alghe, meritano di essere valorizzate", convinto l'esperto.

"Le prospettive di utilizzo dei nuovi cibi, nell'alimentazione umana come in quella animale, sono molto interessanti, ma – conclude – bisogna fare attenzione a pianificare bene lo sfruttamento di queste risorse, per evitare di produrre danni agli ecosistemi".

Alla conferenza parteciper lo chef Gennaro Esposito del ristorante Torre del Saracino di Vico Equense (Napoli), che mostrer come la cucina mediterranea possa accogliere in modo vincente i nuovi alimenti.

[Source link](#)



PREVIOUS POST

**ONE DIRECTION:
ACCUSATI DALLE
FAN PER ESSERSI
COMPORTATI IN
MODO TERRIBILE!
(VIDEO)**



ABOUT THE AUTHOR

ADMIN

[Home](#) [Chi Siamo](#) [Collabora con noi](#) [MKT & Pubblicità](#) [Eventi](#) [Partner](#) [Contatti](#)
[g+](#) [f](#) [t](#) [in](#)

Cerca...



AMBIENTE QUOTIDIANO

ATTUALITÀ

RINNOVABILI

AZIENDE E PRODOTTI

RIFIUTI & RICICLO

GREEN CITY

EVENTI & CULTURA

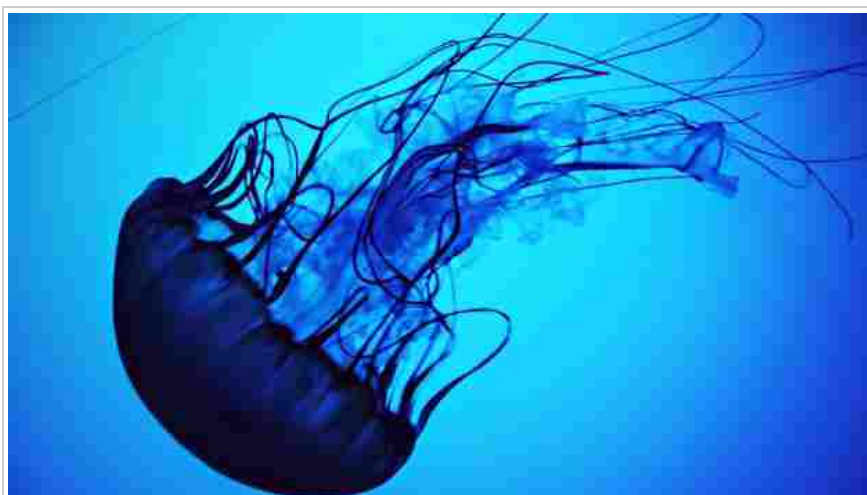
GREEN JOBS

ALTRE SEZIONI

In cucina arrivano meduse, alghe e insetti

Articolo scritto da AmbienteQuotidiano in Ecosistema 21 ottobre 2015

tweet



In un futuro non troppo lontano potremo mangiare, oltre ai piatti tipici della tradizione gastronomica italiana, anche pietanze a base di meduse, alghe e insetti.

Delle opportunità offerte dal novel food come fonte di nutrimento alternativo per integrare i cibi tradizionali in vista della crescita della popolazione, per contrastare la malnutrizione e come esempio di sostenibilità ambientale si parlerà a Expo, il 21 ottobre dalle 13.00 presso l'Open Plaza – Expo Center nella conferenza 'Research, sustainability and innovation in new foods'. L'evento, moderato da Massimiliano Mizzau Perczel del [Cnr](#) è coordinato da due ricercatrici del [Consiglio nazionale delle ricerche](#), Graziella Chini Zittelli dell'Istituto di scienze delle produzioni alimentari ([Ispe-Cnr](#)) e Antonella Leone dell'Istituto di scienze delle produzioni alimentari ([Ispe-Cnr](#)), ed è organizzato in collaborazione con Euromarine (Eu), Archimede ricerche e la Fao

"Le meduse possono trasformarsi da disagio in risorsa: nel Mediterraneo ci sono centinaia di tonnellate di biomassa di questi cnidari, costituiti essenzialmente da acqua e proteine, soprattutto collagene, con efficace attività anti-ossidante", spiega Leone. "In particolare, molecole estratte dalla Cassiopea mediterranea (*Cotylorhiza tuberculata*) mostrano una significativa attività anti-cancro contro cellule di carcinoma mammario umano. Alcune specie, inoltre, per l'abbondanza di composti bioattivi, potrebbero rappresentare nuove fonti alimentari, o mangimi alternativi, e una preziosa risorsa di sostanze naturali di interesse biotecnologico, nutraceutico, nutracosmeceutico".

Negli ultimi decenni si è osservato, fra l'altro, un incremento della presenza di meduse nel Mediterraneo, con un notevole impatto su pesca, acquacoltura, balneazione e persino sull'efficienza degli impianti industriali costieri. Del tema parlerà a Expo Stefano Piraino

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Email

Iscriviti



Popolari

Recenti



Carne di cane e gatto nei macelli cinesi. Le torture documentate da Animal Equality (VIDEO)

dell'Università del Salento, coordinatore del progetto europeo Med-Jellyrisk: "I progressi della ricerca stanno consentendo di identificare con crescente precisione i meccanismi biologici ed ecologici che determinano questi fenomeni, di quantificare e prevedere il loro impatto sull'ecosistema marino e sull'uomo, ma anche di rivelare alcuni potenziali risvolti positivi". Anche l'intervento di Lucas Brotz della University British Columbia (Canada), che sta conducendo un'analisi del fenomeno meduse su scala mondiale finalizzata a una loro possibile utilizzazione, sarà incentrato sulle meduse, sulle quali dice: "Il loro aumento mette senz'altro a disposizione una preziosa fonte proteica, ma bisogna verificare che questa proliferazione non crei nuovi problemi".

Anche le microalghe hanno importanti proprietà nutritive e rappresentano una delle fonti più promettenti di proteine e di composti bioattivi (acidi grassi polinsaturi, pigmenti e vitamine). "In particolare la Spirulina (Arthrospira platensis), ricca in proteine, pro-vitamina A, minerali (Ca, Mg e Fe), acido g-linolenico e ficocianina, è da secoli usata come alimento in Asia, Messico e in Africa: 100 g di questa microalga contengono almeno 60 g di proteine, una percentuale non riscontrabile nella carne né in altre fonti vegetali", precisa Chini Zittelli. "Potrebbe essere usata per realizzare alimenti nutraceutici come pane, pasta e prodotti caseari, in particolare per anziani, bambini, sportivi e vegani; in Paesi meno ricchi, potrebbe garantire una dieta bilanciata e ridurre la malnutrizione. Le colture microalgali, infine, possono diminuire in modo significativo il sovrassfruttamento di suolo e acqua e pertanto rappresentano una valida alternativa alle colture agricole tradizionali".

Ricchi di proprietà nutritive sono anche gli insetti, che suscitano però qualche resistenza negli italiani. "Sono circa due miliardi le persone che, in più di 90 paesi, si nutrono di insetti", precisa Francesco Gai dell'Ispa-Cnr. "Questi animali secondo la Fao possono rappresentare un'opportunità percorribile per migliorare lo stato di nutrizione nelle popolazioni dei paesi in via di sviluppo: sono infatti ricchi di proteine e grassi 'buoni', di calcio, ferro e zinco". Sul perché dovremmo mangiare insetti e sulla sostenibilità dei loro allevamenti parlerà Paul Vantomme della Fao.

Degli aspetti di tipo normativo e legislativo che influiscono sull'introduzione dei nuovi cibi nella dieta degli italiani parleranno a Expo Silvio Mangini di Archimede ricerche e Wolfgang Gelbmann, coordinatore del gruppo di lavoro sui Novel Foods alla Nutrition Unit dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa), che ha il compito di valutare la sicurezza dei nuovi alimenti, mentre il potere normativo è deputato al Parlamento Europeo. Attenzione verrà riservata anche alle prospettive offerte dal mercato dei nuovi cibi con Elena Pagliarino dell'Istituto di ricerca sulla crescita economica sostenibile del Cnr.

"In un mondo sempre più affollato cresce l'esigenza di sfamare gli uomini con nuovi cibi. La ricerca può dire molto in questo settore, caratterizzando le proprietà nutritive e organolettiche dei nuovi cibi e fornendo informazioni sulla loro salubrità", commenta Francesco Loreto, direttore del Dipartimento di scienze bio-agroalimentari del Cnr. "Le sorprendenti proprietà nutritive di alcuni cibi largamente disponibili ma culturalmente assenti dalla dieta dei popoli occidentali, come insetti, meduse e alghe, meritano di essere valorizzate. Le prospettive di utilizzo dei nuovi cibi, nell'alimentazione umana come in quella animale, sono molto interessanti, ma bisogna fare attenzione a pianificare bene lo sfruttamento di queste risorse, per evitare di produrre danni agli ecosistemi".

Alla conferenza parteciperà lo chef Gennaro Esposito del ristorante Torre del saracino di Vico Equense (Na), che mostrerà come la cucina mediterranea possa accogliere in modo vincente i nuovi alimenti.



Ecco come costruire una lampadina con acqua e candeggina



Kopi Luwak: salviamo lo zibetto dalla produzione del "caffè defecato" (VIDEO)



Veve: il primo orto aereoponico per il pubblico



VIA e screening regionali: tutte le novità introdotte dal DL 91/2014

LEGGI ANCHE



Olanda regina della cucina. Italiani, riprendiamoci il trono!



Arrivano sul mercato i nuovi prodotti bio senza lievito



Guida per un corretto utilizzo dello zucchero nell'alimentazione



L'avanzata del "cemento" distrugge i prodotti tipici italiani



McDonald's: silicone tra gli ingredienti delle patatine

Questo sito utilizza cookie per le proprie funzionalità e per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca su [leggi la policy](#) qui sotto. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

ACCETTO

[LEGGI LA POLICY](#)

21 OTTOBRE 2015 | AGGIORNATO 14:00

ROMA | TRIESTE | GORIZIA | UDINE | TORINO | IVREA | VERCELLI | BIELLA

ITALIAN STYLE RADIO

DIARIO DEL WEB



Google Ricerca personalizzata



CANALI

Salute · Alimentazione

MEDICINA

ALIMENTAZIONE

WELLNESS

PSICOLOGIA

COPPIA & SESSUALITÀ

GRAVIDANZA

TUTTOBIMBI

ALIMENTAZIONE E SALUTE

Meduse, alghe e insetti arrivano nei nostri piatti

■ Oggi l'incontro a Milano presso l'Open Plaza, Expo Center Italia per parlare del cibo del futuro. Dalle meduse agli insetti, la nuova via della salute.

STEFANIA DEL PRINCIPE | mercoledì 21 ottobre 2015 - 15:00

[commenti](#)

Mi piace

Condividi

0

Tweet

G+

0

Tutto su: Alimentazione Expo 2015 MasterChef [CNR](#) Milano

Insetti, alghe e meduse faranno la comparsa nei nostri piatti

Stampa

MILANO – Se vi eravate immaginati cibo «molecolare» da film di fantascienza, vi sbagliate di grosso. Il cibo del futuro è tutt'altra cosa: insetti, meduse e alghe. Il motivo? È ricchissimo di sostanze nutritive e farmacologicamente attive. Se parla oggi, 21 ottobre a Milano presso l'Open Plaza – Expo Center Italia – in una conferenza coordinata dal [CNR](#), Ospite d'eccezione, lo Chef Gennaro Esposito.

Novel food per contrastare la malnutrizione

Niente più tagliatelle al ragù, in un futuro non troppo lontano potremmo ritrovarci nel piatto alghe, insetti e persino meduse. Sembra che siano questi gli alimenti che riusciranno a contrastare la malnutrizione. Ma non solo, questo genere di alimenti avrà un basso impatto ambientale, altro argomento di cui si discute oggi a Milano. La conferenza prende il nome di «Research, sustainability and innovation in new foods» ed è moderata da Massimiliano Mizzau Perczel del [Cnr](#). L'evento è coordinato da due ricercatrici del [Consiglio nazionale delle ricerche](#), Graziella Chini Zittelli dell'Istituto per lo studio degli ecosistemi



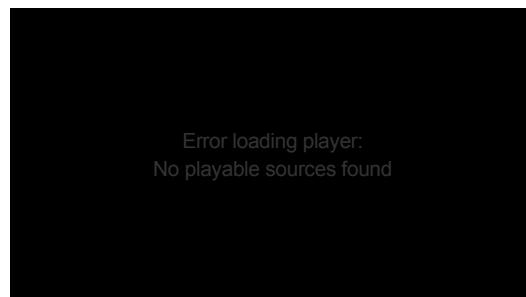
9

Mi piace

Stefania Del Principe

Giornalista esperta in salute. Ha pubblicato quasi 50 libri tra saggistica, manualistica e narrativa, tradotti in diverse lingue.

VIDEO IN PRIMO PIANO



La Tour Eiffel si tinge di rosa

La notte di Parigi si accende di rosa. Il monumento simbolo della capitale francese, la Tour Eiffel, si è illuminato di rosa primo dei tantissimi eventi e iniziative che per tutto ottobre, mese della consapevolezza sul cancro al seno, coinvolgeranno le donne in Europa.



Sanità: modelli UE a confronto all'insegna della sostenibilità

Questo il titolo del convegno organizzato a Milano dall'associazione M...



La buona innovazione per aiutare il Sistema sanitario nazionale

Un settore, quest'ultimo, che in Italia conta 3.000 imprese, oltre 600...

(Isc-Cnr) e Antonella Leone dell'Istituto di scienze delle produzioni alimentari (Ispa-Cnr), ed è organizzata in collaborazione con Euromarine (Eu), Archimede ricerche e la Fao.

La semplice trasformazione da disagio a risorsa anticancro

«Le meduse possono trasformarsi da disagio in risorsa: nel Mediterraneo ci sono centinaia di tonnellate di biomassa di questi cnidari, costituiti essenzialmente da acqua e proteine, soprattutto collagene, con efficace attività antiossidante – spiega Antonella Leone – In particolare, molecole estratte dalla Cassiopea mediterranea (*Cotylorhiza tuberculata*) mostrano una significativa attività anticancro contro cellule di carcinoma mammario umano. Alcune specie, inoltre, per l'abbondanza di composti bioattivi, potrebbero rappresentare nuove fonti alimentari, o mangimi alternativi, e una preziosa risorsa di sostanze naturali di interesse biotecnologico, nutraceutico, nutracosmeceutico».

Le microalghe come fonte proteica e vitaminica

Acidi grassi polinsaturi, pigmenti e vitamine, ecco tutti i nutrienti d'eccezione delle microalghe. «In particolare la Spirulina (*Arthrospira platensis*), ricca in proteine, pro-vitamina A, minerali (Ca, Mg e Fe), acido g-linolenico e ficocianina, è da secoli usata come alimento in Asia, Messico e in Africa: 100 g di questa microalga contengono almeno 60 g di proteine, una percentuale non riscontrabile nella carne né in altre fonti vegetali – sottolinea Chini Zittelli – Potrebbe essere usata per realizzare alimenti nutraceutici come pane, pasta e prodotti caseari, in particolare per anziani, bambini, sportivi e vegani; in Paesi meno ricchi, potrebbe garantire una dieta bilanciata e ridurre la malnutrizione».

Insetti, ricchissimi di minerali e proteine

Ammettiamolo: gli italiani fanno molta fatica a immaginarsi gli insetti nel piatto, eppure «circa due miliardi le persone, in più di 90 Paesi, si nutrono di insetti – dichiara Francesco Gai dell'Ispa-Cnr – Questi animali, secondo la Fao, possono rappresentare un'opportunità percorribile per migliorare lo stato di nutrizione nelle popolazioni dei Paesi in via di sviluppo: sono infatti ricchi di proteine e grassi «buoni», di calcio, ferro e zinco». Paul Vantomme della Fao, sempre oggi, spiegherà perché dovremmo mangiare insetti per la salute e l'ambiente. A Milano, lo chef Gennaro Esposito del ristorante Torre del saracino di Vico Equense (Na), mostrerà come la cucina mediterranea sia in grado di accogliere in modo vincente i nuovi alimenti.



ULTIME NOTIZIE

Guarda tutte >

Ansia, depressione? Attenzione a ciò che mangi

LUIGI MONDO

I cambiamenti di umore potrebbero dipendere dalla dieta che segui.

Cambiare alimentazione sembra risolvere radicalmente ...



Con 11 nei nel braccio rischi il melanoma

STEFANIA DEL PRINCIPE

Contare il numero di nei presenti nel braccio può essere predittivo del rischio melanoma. Lo studio...



Influenza. Al via la Campagna «Vacci a vaccinarvi» per prevenire gli oltre 6.000 morti l'anno

LUIGI MONDO

Parte la Campagna per la vaccinazione antinfluenzale di Happyageing, con l'obiettivo di sensibilizzare i soggetti ...



L'uomo "virile" dorme nudo o in boxer

STEFANIA DEL PRINCIPE

Per avere spermatozoi più sani e vitali, dormi in boxer o nudo. Evitare di indossare sempre gli slip migliora la fertilità...



I PIÙ VISTI IN...

» Top 50

DiariodelWeb.it Salute

- 1 «Le regioni stanno scardinando la rete dei centri diabetologici»
- 2 Ecco la pelle artificiale che ha il senso del tatto
- 3 In condizioni critiche l'infermiera britannica colpita dall'Ebola
- 4 Ansia, depressione? Attenzione a ciò che mangi
- 5 Influenza. Al via la Campagna «Vacci a vaccinarvi» per prevenire gli oltre 6.000 morti l'anno

MI piace Condividi 0 Tweet G+1 0

Segui gli aggiornamenti sulla nostra pagina Facebook

MI piace Condividi Piace a 215.172 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Per essere aggiornato sulle notizie del *DiariodelWeb.it*, clicca sulla nostra Homepage



AGGIUNGI UN COMMENTO

0 Commenti DiariodelWeb.it

1 Entra

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

L'edizione online di TRIBUNA ECONOMICA

GIORNALE DI ECONOMIA FINANZA



HOME

AREA AGENZIA STAMPA

EDICOLA

AREA AMBASCIATE

AREA MINISTERI ESTERI

missions World Bank



Expo 2015

Le applicazioni satellitari per l'Agricoltura protagoniste del convegno "Lo spazio dà i suoi frutti"

Categoria: EXPO 2015

Pubblicato: 21 Ottobre 2015



0

Grande successo del convegno "Lo spazio dà i suoi frutti", svoltosi il 18 ottobre presso l'Auditorium di Palazzo Italia all'Expo di Milano. Si è trattato di un vero e proprio "viaggio" tra l'Agrospazio e le applicazioni satellitari per l'Agricoltura, le soluzioni hi-tech nate in orbita che cambiano la qualità della vita sulla Terra.

Seminare nel futuro per raccogliere nel presente. Questo lo slogan con cui si può racchiudere il senso della giornata organizzata dalla Regione Lazio, da Lazio Innova, da Aero Sekur e dal Centro di ricerca aerospaziale dell'università La Sapienza – con la collaborazione di Esa, Ceac, Asi, [Cnr](#), [Enea](#), università di Tor Vergata e università della Tuscia – che ha visto la partecipazione di rappresentanti nazionali e stranieri di alto profilo del mondo accademico, imprenditoriale e della ricerca nel settore dell'aerospazio, tra cui gli astronauti Maurizio Cheli e Paolo Nespoli e l'assessore regionale allo Sviluppo economico e Attività produttive Guido Fabiani.

I lavori del convegno, moderati dal giornalista RAI Duilio Giammaria, sono stati suddivisi in due dibattiti.

Il primo, dedicato all'Agrospazio e aperto dal Prof. Gene Giacomelli, University of Arizona - Direttore CEAC (Controlled Environment Agriculture Center), è stato dedicato a tecnologie avanzate per l'agricoltura, tecnologie dei sistemi di supporto della vita per le missioni spaziali, tecnologie biorigenerative, sottosistemi, componenti e materiali, elementi biologici per il life support e tecnologie in ambiente controllato sulla terra.

Il secondo, su Applicazioni satellitari per l'Agricoltura, guidato dal Dott. Benjamin Koetz, ESA-ESRIN (Exploitation & Services Division, Project Section), ha illustrato le attività di studi e ricerche nel settore dell'Osservazione della Terra per applicazioni in agricoltura, con particolare riferimento al territorio laziale: agricoltura di precisione e dati satellitari della costellazione Copernicus per la realizzazione di sistemi di supporto alle decisioni e per la conservazione e la gestione (zonazione, monitoraggio e protezione) dei suoli agricoli.

[Succ >](#)

Cerca...

Language

Seleziona



Media partner di Tribuna Economica
per il RAPPORTO
PRINCIPATO DI MONACO

TRIBUNA ECONOMICA
MEDIA PARTNER DI

Venerdì 2023
Diplomacy
Festival
della
Diplomazia

L'EDICOLA
DI TRIBUNA ECONOMICA

ULTIME PUBBLICAZIONI

**Francia**

Entra e acquista singole
o copie multiple in
cartaceo e/o in digitale

NOTIZIE PER CATEGORIA

Istituzioni nazionali

EXPO 2015

Istituzioni estere

Istituzioni locali

Aziende diverse

Finanza/Bilanci

Banche/Assicurazioni

Motori

Informatica/Tecnologia

Energia/Ambiente

Chimica/Farmaceutica

Compagnie aeree

Altre notizie

Turismo

Moda

li INFO

Notiziario di informazione a cura dell'Accademia dei Georgofili

Accademia dei Georgofili | Pubblicazioni dei Georgofili



Cultura

Home

Archivio

Newsletter

21 OTTOBRE 2015

Stampa

Cerca

cerca



LETTERE
ALL'ACCADEMIA

Archivio

Ambiente

Olivicoltura

Legislazione

Paesaggio

Alimentazione

Storia

Ricerca

apri archivio

Partners



WORKSHOP SU “CAMBIAMENTI CLIMATICI E AGRICOLTURA: VERSO LA CONFERENZA DI PARIGI”

Lo scorso 14 ottobre, l'Accademia dei Georgofili, insieme ad Enea e Intesa Sanpaolo, hanno organizzato a Milano, nell'ambito di Expo 2015, un incontro scientifico sul tema agricoltura e cambiamenti climatici. La giornalista Silvia Pieraccini (*Il Sole 24 Ore*) ha moderato il workshop nato come momento di riflessione su una delle sfide più grandi che l'umanità ha davanti a sé: nutrire una popolazione in rapida crescita in un contesto di mutamento globale.

Il Presidente dell'Accademia dei Georgofili, Giampiero Maracchi, ha aperto l'incontro sottolineando il fatto che questo tema doveva essere, in realtà, il "core business" di Expo 2015. Il clima sta globalmente cambiando e se ne hanno prove sempre più certe, ma cambiano anche i flussi di prodotti e di persone sul pianeta. La soluzione consiste nella revisione del modello economico adottato fino ad ora. L'agricoltura in questo contesto svolgerà un nuovo ruolo di grande rilevanza, non solo come produttrice di alimenti, ma anche di materie prime rinnovabili. In questo senso anche la recente Enciclica di Papa Francesco sottolinea la necessità di avviarsi verso un modello economico sostenibile da tutti i punti di vista, materiale, etico e ambientale. Luigi Ponti (Enea), Maurizio Calvitti (Enea) e Franco Miglietta (CNR) si sono addentrati nel tema della giornata esaminando come la modellistica ambientale e fitopatologica da una parte, e la sperimentazione agronomica dall'altra, possono servire a prevedere impatti, trovare soluzioni di adattamento e mitigazione del cambiamento globale e generare innovazione. Ma anche le più recenti innovazioni nel settore della meccanizzazione agraria possono dare un contributo, come ha spiegato Pietro Piccarolo (Università di Torino), proponendo mezzi agricoli a ridotte emissioni di gas climalteranti in grado di sfruttare, ad esempio, fonti aziendali di biogas. Tema, quest'ultimo, che riguarda molto da vicino la questione delle bioenergie.

Enrico Bonari (Scuola Superiore S. Anna) ha affrontato la questione mettendo in evidenza dove e come colture dedicate per la produzione di energia siano veramente sostenibili e non interferiscano con la necessità di conservare le funzioni primarie dell'agricoltura. Scelte sbagliate relativamente alle vocazionalità dei territori rurali possono essere pericolose e avere conseguenze opposte a quelle auspiccate. Una nuova politica sulle bioenergie deve entrare nell'agenda politica, lasciando spazio all'innovazione ma anche alla ricerca a cui spetta valutare la sostenibilità dell'innovazione stessa. Ottavio Novelli (Agriconsulting Group) ha illustrato l'esperienza di Agriconsulting nel programma ClimaSouth.

Arturo Semerari (Consorzio Assicurazione per le calamità in Agricoltura) ha affrontato il rapporto fra l'agricoltura e le strategie di assicurazione e riassicurazione che saranno legate ai prossimi cambiamenti globali. Meccanismi, questi, che stanno già vedendo una riduzione sostanziale degli interventi di sostegno ex-post all'agricoltore che subisce danni legati alla variabilità del clima o all'aumento di eventi meteorologici sempre più estremi, in favore, invece, dello sviluppo di un sistema assicurativo diffuso ed efficiente.

L'intervento di Secondo Scanavino (Agrinsieme) ha ulteriormente ampliato l'orizzonte della giornata, dalla prospettiva dell'agricoltore che si trova a assistere, talvolta impotente, al crescere dei rischi climatici e ambientali e anche al rischio associato alla globalizzazione dei commerci di *commodities* e prodotti dell'agricoltura. È emersa con forza, dalle sue parole, la necessità di un più forte legame fra agricoltura e ricerca, per instaurare un rapporto virtuoso fra chi crea innovazione e chi la deve applicare nel mondo produttivo. Ancora una volta, questo legame è stata considerata una priorità



Ultimi inserimenti

- Alimentazione e futuro
- Workshop su “Cambiamenti climatici e agricoltura: verso la Conferenza di Parigi”
- L'allevamento ovino dalla domesticazione
- Le due culture della nuova gastronomia
- L'agricoltura nel 2050: vecchi e nuovi paradigmi di fronte alla sfida ecologica. Dai precetti agroecologici di Pietro Cuppari all'agricoltura del futuro

VISUALIZZA TUTTI

che la nostra società non può più permettersi di ignorare.

EXPO INCONTRA. La TV Class CNBC ha intervistato, durante il Workshop, il Presidente Giampiero Maracchi sul tema dell'incontro.

[Clicca qui per vedere il video](#)

Workshop on "Climate change and agriculture: moving towards the Paris conference"

On last 14 October, the Georgofili Academy, together with ENEA and Intesa Sanpaolo, organized a scientific meeting on the topic of agriculture and climate change in Milan, at EXPO 2015.

The president of the Georgofili Academy, Giampiero Maracchi, opened the meeting underlining the fact that this should have been Expo 2015's core business. The climate is changing globally and we have ever more certain evidence of that, but the movements of products and people on the planet are also changing. The solution lies in reviewing the economic model we have adopted so far. In this context, agriculture will have a new and very important role, not only as a producer of foodstuffs, but also of renewable raw materials. In this sense, even Pope Francis's recent encyclical highlights the necessity to set in motion an economic model that is sustainable from all material, ethical and environmental points of view.

EXPO INCONTRA. The CNBC TV Class interviewed President Giampiero Maracchi on the topic of the meeting during the Workshop.

[Click here for watching the video](#)

Share |

Nome

Cognome

Mail

Commento

Commenti

www.almanacco.cnr.it



A GENOVA LA 13ESIMA EDIZIONE DEL FESTIVAL DELLA SCIENZA: IL TEMA ?...

Equilibrio ? la parola-chiave della tredicesima edizione del Festival della Scienza, in programma a Genova dal 22 ottobre al 1° novembre - I protagonisti e i particolari

Equilibrio ? la parola-chiave della tredicesima edizione del Festival della Scienza, in programma a Genova dal 22 ottobre al 1° novembre 2015: un tema che ? declinato nelle sue molteplici forme e applicazioni, attraverso conferenze, laboratori, mostre e spettacoli. Tramite il concetto di equilibrio (rappresentato nell'immagine coordinata da un elefantino in posa plastica), il Festival - come spiega un comunicato - raccoglie il testimone di Expo Milano 2015, approfondendo in chiave scientifica tematiche che spaziano dall'alimentazione all'energia, dalla gestione delle risorse all'agricoltura del futuro.

Anche quest'anno l'obiettivo ? raccontare la scienza in modo coinvolgente: a testimonianza del suo ruolo di primo piano, la partecipazione di Roberta Pinotti, Ministro della Difesa, e di Stefania Giannini, Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (il MIUR sostiene infatti l'impegno del Festival nella promozione della scienza e dell'innovazione); parteciperanno all'incontro il Capitano dell'Aeronautica Samantha Cristoforetti, astronauta dell'ESA da poco tornata dalla missione Futura, e il Maggiore dell'Aeronautica Luca Parmitano (collegato in video-conferenza).

A Genova sfilano ospiti internazionali, come il Premio Pulitzer Jared Diamond, l'ideatore della senso-estetica Mark Miodownik, il genetista Tim Spector, gli psicologi Laurence Steinberg e Nicholas Humphrey, l'astrofisico John Barrow, i biologi Peter Kenmore e Sheref Mansy, il fisico Geoffrey West, la matematica e pianista Eugenia Cheng. Tra le eccellenze italiane sono presenti Andrea Accomazzo e Amalia Ercoli-Finzi, protagonisti della Missione Rosetta. Attesi anche il fisico Giorgio Parisi, Tomaso Poggio, direttore del laboratorio di intelligenza artificiale del MIT di Boston, il filosofo della scienza Giulio Giorello. Tra le novità di quest'anno le mostre Enrico Fermi. Una duplice genialità tra teorie ed esperimenti, che esordisce al Festival in anteprima assoluta, ed Equilibrium a cura della Fondazione Ferragamo.

Anche questa edizione ? realizzata grazie al sostegno della Compagnia di San Paolo, che partecipa proponendo laboratori e conferenze nelle varie sedi del Festival e che per l'occasione, presenta il proprio nuovo modello operativo in ambito scientifico, lanciando il Sistema Scienza Piemonte.

Si spazia dalla fisica all'economia, dalla biologia all'alimentazione, coinvolgendo visitatori di ogni età (con una particolare attenzione rivolta ai ragazzi delle scuole, ai quali sono dedicati numerosi appuntamenti tra cui la quarta edizione del progetto Futuro Prossimo, Nuove Prospettive per immaginare il proprio domani).

La grande attenzione ai giovani ? confermata anche dal progetto Orientascienza, con cui il Festival partecipa a #costruiamocilfuturo, iniziativa di orientamento lanciata dalla Regione Liguria, che si sviluppa attraverso diversi eventi indirizzati agli studenti degli ultimi anni delle scuole superiori.

Il Ministero della Difesa quest'anno partecipa al Festival della Scienza con tutte le Forze Armate per presentare un programma di attività interattive, laboratori e conferenze. Anche il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale ? presente al Festival con un programma di incontri dedicati ai temi di frontiera della ricerca scientifica.

Come da tradizione, Genova ? una protagonista fondamentale del Festival: luoghi come il Palazzo Ducale, il Porto Antico, il Palazzo della Borsa e i Musei Cittadini sono cornici ormai consolidate per gli appuntamenti della manifestazione, ma l'intera città viene coinvolta, sia con l'obiettivo di spingere i visitatori a scoprire angoli inediti del territorio, sia con quello di trasformare la realtà urbana in una straordinaria e vibrante metropoli della scienza, dove respirare innovazione, creatività, cultura del lavoro e ritrovare una visione

positiva per il futuro. Ma se il Festival rimane intimamente legato alla città di Genova e alla regione Liguria, oltre che alla dimensione nazionale, la tredicesima edizione conferma anche il suo intrinseco carattere internazionale, quest'anno particolarmente evidente nell'adozione dell'Organizzazione delle Nazioni Unite in qualità di Ospite d'Onore (mostrato il lavoro di molte sue agenzie, tra cui UNESCO, FAO, UNICEF e UNIDO). Proiettato verso il futuro, il Festival della Scienza non dimentica la storia, proponendo anche iniziative legate al Centenario della Relatività Generale di Einstein e omaggi a grandi scienziati da poco scomparsi, mentre eventi speciali faranno riferimento all'Anno Mondiale della Luce e all'Anno Europeo per la Cooperazione Internazionale. A conferma dello stretto rapporto con la Commissione europea, la tredicesima edizione del Festival ospita la conferenza annuale del Global Systems Science (28-30 ottobre), il programma scientifico dedicato alla ricerca nell'ambito dell'applicazione della scienza dei sistemi e dell'analisi dei dati alle sfide globali.

LE CONFERENZE

Nel programma delle lectio magistralis della tredicesima edizione del Festival della Scienza spiccano personalità che negli ultimi decenni hanno scritto pagine importanti spesso seguendo percorsi non convenzionali nel mondo della ricerca, riflessione e divulgazione scientifica. Da Jared Diamond (fisiologo, ornitologo, geografo, autore del fondamentale saggio *Armi, acciaio e malattie*, vincitore del Premio Pulitzer) a Mark Miodownik (uno dei più fini conoscitori di scienza dei materiali e tra gli artefici della senso-estetica, una disciplina che applica il metodo scientifico allo studio degli aspetti estetici ed emozionali dei materiali), dal genetista ed epidemiologo Tim Spector agli psicologi Laurence Steinberg (tra i massimi esperti al mondo di adolescenza) e Nicholas Humphrey, che inaugura il Festival con una lectio sulla coscienza.

Ai nuovi orizzonti della ricerca punta *Frontiere*, un contenitore di appuntamenti dedicato al futuro e al racconto della scienza d'eccezione del nostro Paese: attesissimo incontro *Equilibrio in assenza di gravità* con gli astronauti Samantha Cristoforetti e Luca Parmitano (collegato in video-conferenza da Houston), insieme con il Ministro della Difesa Roberta Pinotti e il Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Stefania Giannini. Una staffetta a ruoli invertiti che idealmente riprende i temi affrontati lo scorso anno a chiusura del Festival dagli stessi protagonisti, per imparare quali risultati stanno producendo le missioni spaziali e per capire perché è importante che il nostro Paese investa capitali e risorse umane in queste grandi imprese.

Molto attese le lectio di Tomaso Poggio, direttore del laboratorio di intelligenza artificiale del MIT di Boston, sull'ambizione e i limiti della scienza nello svelare il mistero dell'intelligenza, e del biologo di Harvard Sheref Mansy, ricercatore al CIBIO di Trento, che sta lavorando alla creazione della prima cellula artificiale. Tra gli argomenti trattati nel ciclo di incontri *Frontiere*: La fotosintesi artificiale (con Bruno Robert), Uomini e robot, l'alleanza è possibile (con Riccardo Oldani e Alberto Pelleri), La sfida del potenziamento umano (con Andrea Lavazza, Alberto Priori e Massimo Reichlin), Intelligenza artificiale: quale futuro? (con Francesca Rossi), Oro dagli asteroidi e asparagi da Marte (con Giovanni Bignami e Francesco Rea), Irrazionali e contenti (con Silvia Bencivelli e Giordano Zevi).

Uno spazio significativo è dedicato ai ricercatori italiani. A Genova sono attesi alcuni dei principali protagonisti di Rosetta, la missione che per la prima volta ha fatto atterrare un lander sul nucleo di una cometa (la 67P/Churyumov-Gerasimenko): Andrea Accomazzo (flight operations director, inserito dalla rivista *Nature* nella Top10 degli scienziati simbolo del 2014), Amalia Ercoli-Finzi (principal investigator), Cesare Barbieri, coordinatore dei progetti scientifici di OSIRIS/Rosetta. Il programma prevede inoltre gli interventi dell'oncologo Alberto Mantovani, dei fisici Giorgio Parisi e Massimo Inguscio, del farmacologo Silvio Garattini, del genetista Edoardo Boncinelli, del filosofo e storico della medicina Gilberto Corbellini, della filosofa Nicla Vassallo, del professore di neuroscienze

Giorgio Vallortigara, dell'oncologo Lucio Luzzatto.

Una novità? dell'edizione 2015 ? il ciclo Scienza e... la scienza a confronto con altre discipline, in cui il Festival prosegue nel suo percorso di abbattimento delle barriere tra scienze matematiche, naturali e umanistiche inaugurato fin dalle prime edizioni, mettendo a confronto il mondo della ricerca con quello di altre discipline artistiche e culturali. Tra gli ospiti sono previsti scrittori, filosofi, ricercatori e professori universitari quali Gianrico Carofiglio, Vittorio Gallese, Michele Guerra, Eugenia Cheng, Angelo Guerraggio, Luca Bonfanti, Paolo Legrenzi, Armando Massarenti e Lucio Russo.

? invece una solida conferma quella di Sulle spalle dei giganti, il format in cui scienziati contemporanei ripercorrono la vita e il lavoro di grandi protagonisti della storia della scienza. Quest'anno l'obiettivo ? puntato su Albert Einstein (in concomitanza con il Centenario della Relatività Generale; tra gli appuntamenti la lectio di Giovanni Amelino-Camelia e la presentazione di un numero speciale de Le Scienze con Amedeo Balbi, Vincenzo Barone, Marco Cattaneo), su Norman Borlaug (con Roberto Defez) e su tre autorevoli figure scomparse negli ultimi dodici mesi: il matematico ed economista John Nash (con Roberto Lucchetti), il fisico e divulgatore Tullio Regge (con Giorgio Parisi) e confermando lo sguardo oltre i confini della scienza del Festival il regista, drammaturgo e attore teatrale Luca Ronconi (con John Barrow, Ariella Beddini, Roberta Carlotto, Pino Donghi, Sergio Escobar, Giulio Giorello).

Non mancano incontri riservati all'analisi del presente e alle sfide del futuro, raccolti nel contenitore Attualità?. Tra gli appuntamenti: L'oro nel piatto (con Andrea Segrè?), Conosci i tuoi polli (question time su temi di attualità quali nutrizione, maternità e regimi alimentari), Farmaci e antibiotici fra necessità e abuso a cura dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta (con Raffaella Barbero, Maria Caramelli, modera Amelia Beltramini), Migranti, da sempre (con Valerio Calzolaio e Telmo Pievani), Tempo di superare il PIL (con Enrico Giovannini, modera Giovanni Sabato), Contro Natura: dagli OGM al bio (con Dario Bressanini e Beatrice Mautino, modera Marco Cattaneo).

MOSTRE, LABORATORI, SPETTACOLI

La parola chiave equilibrio ha fornito grande ispirazione e moltissimi spunti creativi agli innumerevoli progetti di cui si ? poi composto il programma di mostre scientifiche, laboratori, spettacoli, eventi speciali dell'edizione 2015 del Festival della Scienza. Come ogni anno ai visitatori del Festival ? offerto un programma ricco e variegato, che ha come capisaldi, oltre al rigore scientifico, l'interattività, la creatività, la multidisciplinarietà e la capacità di stupire e divertire.

Tra gli eventi principali spiccano due mostre: Enrico Fermi. Una duplice genialità tra teorie ed esperimenti, realizzata dal Centro Fermi, che esordisce al Festival presso il Museo di Storia Naturale G. Doria in anteprima assoluta, per essere successivamente collocata al Museo storico della fisica e Centro di studi e ricerche "Enrico Fermi" di Roma; Equilibrium, a cura della Fondazione Ferragamo e allestita al Palazzo Grimaldi della Meridiana, che sviluppa in modo artistico la relazione tra equilibrio e il gesto del camminare e la sua importanza nella storia dell'evoluzione umana.

La Fondazione IIT Istituto Italiano di Tecnologia realizza nella Loggia degli Abati di Palazzo Ducale la mostra Biomimesi e tre laboratori sui temi della microscopia, dei materiali intelligenti e della robotica antropomorfa (protagonista il robot iCub, una delle frontiere più promettenti dell'intelligenza artificiale). INGV - Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia porta al Festival la mostra 1915-2015, cento anni dal terremoto della Marsica, per un approfondimento scientifico sul fenomeno dei terremoti. Si può provare a costruire un robot che stia in equilibrio in meno di un'ora nel laboratorio MasterRobot, a cura della Scuola di robotica. Il **CNR Consiglio Nazionale delle Ricerche**, socio fondatore del Festival, ? promotore di una serie di mostre e laboratori scientifici che spaziano dalla fisica alla chimica alla biologia (come Diversamente equilibrati di natura, viaggio nelle profondità

marine alla scoperta dei meccanismi che regolano gli equilibri negli ecosistemi naturali), fino a inoltrarsi nel terreno delle scienze economiche (nell'innovativo laboratorio Kidseconomics, dimostrazione pratica di come la libera contrattazione di mercato possa creare equilibrio e conflitto). INFN Istituto Nazionale di Fisica Nucleare partecipa con lo spettacolo Dialogo su una simmetria perduta e con diversi laboratori, tra cui La macchina fotografica a polenta e l'acceleratore a marmellata, una simulazione delle varie fasi degli esperimenti delle alte energie. Anche l'Università di Genova contribuisce al Festival con laboratori e mostre sui temi dell'equilibrio biologico vegetale e animale e della programmazione informatica (cui è dedicato il laboratorio Coding), mentre INAF Istituto Nazionale di Astrofisica conferma la sua presenza allestendo il grande planetario, già molto apprezzato dal pubblico nella passata edizione, nel quale sono organizzate attività adatte a tutti i target di età e con la messa in scena dello spettacolo 8558 Hack, dedicato alla grande scienziata recentemente scomparsa. Il rapporto tra tecnologia ed etica è al centro dell'evento Quale scelta? a cura della Fondazione Bruno Kessler, mentre il laboratorio A tavola con la salute sul tema dell'alimentazione è realizzato da AIRC Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro. È invece incentrata sul delicato rapporto tra uomo e acqua la mostra Un equilibrio sottile (a cura di Linda Lomeo), che analizza la fragilità del territorio ligure partendo da dati scientifici, a cui si collega il laboratorio Allerta!, a cura della Protezione Civile.

I temi legati alla salute dei cittadini sono affrontati da ISS Istituto Superiore di Sanità, AISM Associazione Italiana Sclerosi Multipla e Università di Genova, in collaborazione con Ospedale San Martino-IST, mentre altri eventi e laboratori sono dedicati al rapporto tra scienza e sport tra cui, a grande richiesta, torna Fisica in Moto, a cura di Fondazione Ducati. Non manca lo spazio anche per celebrare l'Anno Mondiale della Luce, attraverso una serie di laboratori (come Light show, a cura di Raffaella Sallo e Associazione Festival della Scienza e Chimica da guardare, a cura di Otello Maria Roscioni) e lo spettacolo Light Mystery di e con Marina Carpineti, Marco Giliberti e Nicola Ludwig (a cura di Fondazione Teatro Piemonte Europa). Si spazia dalla biologia (Crash! Non far crollare l'ecosistema a cura di G. Eco) fino alla teoria dei giochi (Equilibrio di Nash, a cura di Andrea Anfosso, Andrea Mazza, Emanuele Lanata, Marco Murtinu), dalla genetica (I nostri geni sulla bilancia, a cura di CUSMIBIO) alla chimica (BalanChem, a cura di Michele Di Lauro) fino all'elettricità (La Mosca Elettrica, a cura di Associazione ToScience). Ci si può mettere alla prova nel laboratorio di arti circensi A scuola di equilibrio e si possono ammirare veri e propri professionisti del circo nello spettacolo Un equilibrio sopra la follia, entrambi a cura di SynergiKa A.S.D. In 9 mesi si ripercorrono le tappe fondamentali della gravidanza (a cura di Le Nuvole). Medici Senza Frontiere propone invece #milionidipassi, laboratorio legato a una campagna di sensibilizzazione al dramma dei profughi.

Storico sostenitore è Compagnia di San Paolo, che arricchisce il contenitore dei laboratori con Zero spreco, zero impatto: sosteniamo il pianeta, a cura dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte Liguria e Valle d'Aosta. Articolato in tre momenti, il laboratorio si compone di una prima attività manuale Quello che la terra ci dà, un gioco da tavolo contro lo spreco alimentare Cibosalvando e la Stalla del futuro: sostenibilità ambientale, benessere animale e sicurezza alimentare, un modello di stalla in parte plastico e in parte multimediale, dentro il quale sono ben evidenti le caratteristiche di una stalla sostenibile che integra la produzione di alimenti sani con gli aspetti etici e ambientali. La Compagnia di San Paolo ripropone inoltre il bus Domande in viaggio: un autobus arricchito di esperienze ed exhibit scientifici associati al movimento e all'equilibrio, temi ricorrenti nei percorsi didattici a cura di Xk? Il laboratorio della curiosità. Intesa Sanpaolo partecipa alla creazione del ricco e articolato programma attraverso le attività laboratoriali del Museo del Risparmio con Bimbi a lezione di risparmio, un laboratorio per avvicinare in modo giocoso e interattivo i bambini ai concetti basilari del risparmio e dell'investimento.

Tra i laboratori sono da segnalare anche Consapevolmente nel piatto e La scienza nei limoni, che vanno ad arricchire il tradizionale contenitore Saperi di Scienza dedicato ai rapporti tra scienza e alimentazione realizzato con il supporto di Coop Liguria, che nel 2015 celebra i 70 anni di attività.

Il network degli amici e partner del Festival della Scienza si compone anche di aziende e strutture locali, protagoniste e promotrici di appuntamenti di grande qualità. Per esempio, nel cartellone della tredicesima edizione, la mostra 2015: ritorna al futuro! sui temi dell'eco-sostenibilità? (a cura di IREN), il laboratorio L'equilibrio del colore sul rapporto tra scienza e arte (a cura del Museo di Palazzo Reale di Genova, altri eventi sullo stesso tema sono realizzati dall'Accademia Ligustica di Belle Arti) e gli appuntamenti sull'equilibrio della natura a cura del Museo di Storia Naturale. La scienza e le tecniche della navigazione sono invece oggetto del laboratorio Navigare in equilibrio! a cura di Cetena.

IL FESTIVAL E LA SCUOLA

Al Festival si esplorano anche quest'anno gli infiniti intrecci tra formazione e lavoro in progetti storici e apprezzati come Futuro Prossimo, Nuove Prospettive per immaginare il proprio domani, realizzato in collaborazione con la Commissione europea e in partnership con Finmeccanica, ERG, Banca Carige, Poste Italiane, Intesa Sanpaolo.

Il progetto ? un innovativo percorso di orientamento dedicato a 65 studenti eccellenti di tutta Italia, ospiti dell'Associazione del Festival della Scienza, che contribuisce ad indirizzare le loro scelte negli studi e nell'ambito professionale tramite 12 dialoghi dal vivo con professionisti, esperti e testimoni che racconteranno le loro esperienze di vita, di studio e professionali con lo scopo di accompagnare i ragazzi nell'esplorazione delle competenze richieste dall'attuale mercato del lavoro.

Ritorna quest'anno a grande richiesta la terza edizione del progetto Orientascienza, un'iniziativa di alternanza scuola/lavoro riservata agli studenti liguri, che hanno l'opportunità di vivere il Festival dalla parte di chi lo realizza. Con il progetto, che comprende anche altre azioni orientative, il Festival partecipa a #costruiamocilfuturo, la grande iniziativa di orientamento lanciata dalla Regione Liguria, che si svilupperà nei prossimi mesi attraverso diversi eventi tutti indirizzati agli studenti degli ultimi anni delle scuole superiori.

Per gli alunni delle scuole medie inferiori ? invece organizzata la Coppa Pitagora, gara di informatica a squadre. Non mancheranno iniziative specifiche per i docenti, tra cui il convegno Matematica in classe 2015 organizzato dal Centro PRISTEM dell'Università Bocconi e alcuni seminari realizzati da INDIRE nell'ambito del progetto europeo Scientix.

LOSPITE DONORE 2015 E I PROGETTI INTERNAZIONALI

La tradizione di selezionare un Ospite d'Onore cui riservare un ciclo di appuntamenti, incontri, laboratori ed eventi speciali assume una prospettiva nuova nella edizione di quest'anno. Infatti, in occasione dell'Anno Europeo per la Cooperazione Internazionale, non si ospita un singolo Paese ma l'ONU Organizzazione delle Nazioni Unite e le Agenzie a essa collegate. Protagoniste sono dunque UNESCO (che celebra il 70° anniversario con la mostra Behind Food Sustainability), FAO (presente con conferenze - tra cui la lectio magistralis del biologo evoluzionista Peter Kenmore - panel e laboratori rivolti al pubblico giovane), UNIDO (con i vincitori e testimonial del premio internazionale Idee innovative e tecnologie per l'agri-business, organizzato in collaborazione con il **CNR**), UNICEF (con un incontro sull'allattamento e lo sviluppo sostenibile).

La tredicesima edizione conferma anche lo stretto rapporto che lega il Festival alla Commissione europea, presente a Genova con la conferenza annuale del programma Global Systems Science (28-30 ottobre), il programma scientifico europeo dedicato alla ricerca nell'ambito dell'applicazione della scienza dei sistemi e dell'analisi dei dati alle sfide globali, tra cui il cambiamento climatico, le pandemie, la crescita sostenibile, la sostenibilità energetica, la crisi finanziaria, l'urbanizzazione e la gestione dei conflitti.

Intervengono, fra gli altri, Geoffrey West, fisico teorico e membro del Comitato scientifico al Santa Fe Institute, Luca De Biase, caporedattore dell'inserto Nova24 del Sole 24 Ore, Chris Barrett, ingegnere informatico e direttore esecutivo del Virginia Bioinformatics Institute, Mark Parsons, sviluppatore di software e direttore esecutivo del Centro per supercomputer dell'Università di Edimburgo (Epcc), Sheri Markose, docente di Economia e Finanza comportamentale all'Università dell'Essex, Luciano Pietronero, fisico del **CNR**, Silvano Cincotti, docente di Ingegneria Economico-gestionale all'Università di Genova, Stefano Battiston, docente di Scienza Bancaria e reti complesse all'Università di Zurigo, Steven E. Koonin, direttore del Centro per lo sviluppo delle Scienze Urbane della New York University, Jeffrey Johnson, professore di Scienze della complessità alla Open University, Nathaniel Raymond dell'Università di Yale, Indy Johar, di Project00.cc (Regno Unito), Juha Koivisto e Pasi Pohjola della piattaforma di servizi pubblici Innovillage (Finlandia), Kat Austen, responsabile per la ricerca e il design a iilab.org (Regno Unito), Jeon Hyokwan, Direttore generale dell'Ufficio per l'Innovazione di Seoul, ed Elisa Finocchiaro, direttore della piattaforma di petizioni e raccolte firme Change.org.

Il Festival della Scienza ? ideato e organizzato dall'Associazione Festival della Scienza, di cui fanno parte Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Genova, Centro Fermi - Museo Storico della Fisica e Centro Studi e Ricerche Enrico Fermi, **CNR Consiglio Nazionale delle Ricerche**, Codice. Idee per la cultura, Comune di Genova, Confindustria Genova, Costa Edutainment, IIT - Istituto Italiano di Tecnologia, INAF - Istituto Nazionale Astrofisica, INFN - Istituto Nazionale di Fisica Nucleare, INGV - Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia, INRIM - Istituto Nazionale di Ricerca Metrologica, Regione Liguria, Sviluppo Genova, Università degli Studi di Genova. L'iniziativa si avvale del supporto di un autorevole Consiglio Scientifico e di un network di ricerca internazionale, nonché di contatti e collaborazioni con numerosi enti, musei e istituti sia italiani sia esteri.

Tweet

WhatsApp

SEI IN: HOME / ALIMENTAZIONE E SALUTE / IN CUCINA ARRIVANO MEDUSE, ALGHE E INSETTI È IL CIBO DEL FUTURO

In cucina arrivano meduse, alghe e insetti è il cibo del futuro

In un futuro non troppo lontano potremo mangiare, oltre ai piatti tipici della tradizione gastronomica italiana, anche pietanze a base di meduse, alghe e insetti. Delle opportunità offerte dal 'novel food' come fonte di nutrimento alternativo per integrare i cibi tradizionali in vista della crescita della popolazione, si parlerà domani a Expo presso l'Open Plaza – Expo Center nella conferenza 'Research, sustainability and innovation in new foods' in un evento a cura del [Cnr](#) in collaborazione con Euromarine (Eu), Archimede ricerche e la Fao.



"Le meduse possono trasformarsi da disagio in risorsa: nel Mediterraneo ci sono centinaia di tonnellate di biomassa di questi cnidari, costituiti essenzialmente da acqua e proteine, soprattutto collagene, con efficace attività anti-ossidante", spiega Antonella Leone dell'Istituto di Scienze delle produzioni alimentari (Ispa) del [Cnr](#). "In particolare, molecole estratte dalla Cassiopea mediterranea (*Cotylorhiza tuberculata*) mostrano una significativa attività anti-cancro contro cellule di carcinoma mammario umano. Alcune specie, inoltre, per l'abbondanza di composti bioattivi, potrebbero rappresentare nuove fonti alimentari, o mangimi alternativi, e una preziosa risorsa di sostanze naturali di interesse biotecnologico, nutraceutico, nutracosmeceutico".

Anche le microalghe hanno importanti proprietà nutritive e rappresentano una delle fonti più promettenti di proteine e di composti bioattivi (acidi grassi polinsaturi, pigmenti e vitamine). "In particolare la Spirulina (*Arthrospira platensis*), ricca in proteine, pro-vitamina A, minerali (Ca, Mg e Fe), acido-linolenico e ficocianina, è da secoli usata come alimento in Asia, Messico e in Africa: 100 g di questa microalga contengono almeno 60 g di proteine, una percentuale non riscontrabile nella carne né in altre fonti vegetali", precisa Graziella Chini Zittelli dell'Istituto per lo studio degli ecosistemi (Ise) del [Cnr](#). "Potrebbe essere usata per realizzare alimenti nutraceutici come pane, pasta e prodotti caseari, in particolare per anziani, bambini, sportivi e vegani; in Paesi meno ricchi, potrebbe garantire una dieta bilanciata e ridurre la malnutrizione. Le colture microalgali, infine, possono diminuire in modo significativo il sovra-sfruttamento di suolo e acqua e pertanto rappresentano una valida alternativa alle colture agricole tradizionali".

Ricchi di proprietà nutritive sono anche gli insetti, che suscitano però qualche resistenza negli italiani. "Sono circa due miliardi le persone che, in più di 90 paesi, si nutrono di insetti", precisa Francesco Gai dell'Ispa-[Cnr](#). "Questi animali secondo la Fao possono rappresentare un'opportunità percorribile per migliorare lo stato di nutrizione nelle popolazioni dei paesi in via di sviluppo: sono infatti ricchi di proteine e grassi 'buoni', di calcio, ferro e zinco".

"In un mondo sempre più affollato cresce l'esigenza di sfamare gli uomini con nuovi cibi. La ricerca può dire molto in questo settore, caratterizzando le proprietà nutritive e organolettiche dei nuovi cibi e fornendo informazioni sulla loro salubrità", commenta Francesco Loreto, direttore del Dipartimento di scienze bio-agroalimentari del [Cnr](#). "Le sorprendenti proprietà nutritive di alcuni cibi largamente disponibili ma

culturalmente assenti dalla dieta dei popoli occidentali, come insetti, meduse e alghe, meritano di essere valorizzate – aggiunge Loreto – Le prospettive di utilizzo dei nuovi cibi, nell'alimentazione umana come in quella animale, sono molto interessanti, ma bisogna fare attenzione a pianificare bene lo sfruttamento di queste risorse, per evitare di produrre danni agli ecosistemi".

Alla conferenza parteciperà lo chef Gennaro Esposito del ristorante Torre del saracino di Vico Equense (Na), che mostrerà come la cucina mediterranea possa accogliere in modo vincente i nuovi alimenti.

21/10/2015
di Alessandro Nunziati

Accetta la privacy policy e la cookie policy per visualizzare il contenuto.

Accetta la privacy policy e la cookie policy per visualizzare il contenuto.

SEGNALE AD IMPRONTA UNIKA

Invia la tua segnalazione direttamente alla redazione di Impronta Unika tramite il form di contatto....

- Comunicati stampa
- Aziende green
- Eventi
- Corsi di formazione

NEWSLETTER

Nome

Cognome

Email

☐ Dichiaro di aver letto, ai sensi dell'art. 13 D.Lgs 196/2003, la [Privacy Policy](#) e di autorizzare il trattamento dei miei dati personali.

Iscriviti

SOCIAL

Tweets di Impronta Unika

Accetta la privacy policy e la cookie policy per visualizzare il contenuto.



EXPO MILANO 2015

WORLD RECIPES

BIGLIETTI



IT

EN

a A

net | 21 OTTOBRE
2015

Gennaro Esposito. Non abbia paura delle meduse, tanto ve cucino io

GUSTO / ANNALISA CAVALERI - 21 ottobre 2015



© Annalisa Cavaleri - Expo 2015 S.p.A.

Si possono cucinare le meduse? Sì, e, se lo chef è Gennarino Esposito, si ottengono piatti buoni, saporiti, salutari e rispettosi del Pianeta. Una riflessione sui cibi innovativi che ci sfameranno nel futuro.

Expo Milano 2015 è prima di tutto un'Esposizione Universale dedicata ai contenuti per trovare nuove strade concrete per nutrire le persone nel futuro con cibo sano e sostenibile. Alla riflessione ha partecipato anche lo chef stellato Gennaro Esposito, che sta studiando un modo nuovo per cucinare un cibo inusuale, ma sostenibile, disponibile in grandi quantità e rispettoso del mare: le meduse. Se nei Paesi asiatici è un alimento comune, da noi non ha ancora preso piede ma, come spiega lo chef, è versatile e saporita. A Expo Milano 2015 ha partecipato al convegno organizzato dal Dipartimento di Scienze Bio-Agroalimentari del [Consiglio Nazionale delle Ricerche](#) del [Cnr](#) dal titolo "Nuovi cibi tra ricerca sostenibilità e innovazione".

Ci fa un esempio pratico di un cibo inusuale, sostenibile e innovativo che sia rispettoso del

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Pianeta?

La medusa. 5 anni fa, io e la mia brigata stavamo tenendo un corso alla scuola alberghiera di Capri e, proprio quell'estate, c'è stata un'invasione di meduse urticanti. Fu una sfida: il sindaco di Capri e l'Associazione Mare Vivo ci portarono un secchio di meduse in cucina e noi abbiamo provato a capire come, dal punto di vista gastronomico, si potesse renderle commestibili e piacevoli.

Come avete trattato le meduse urticanti?

Innanzitutto abbiamo eliminato i tentacoli urticanti e, sciacquandole con acqua dolce, abbiamo visto che siamo riusciti a neutralizzare tutte le spore dannose per la pelle. In prima battuta abbiamo lavorato sulle cotture e sulle non cotture: dalla medusa cruda marinata con zucchero e sale, a quella cotta a bassa temperatura a 90 gradi. Abbiamo scoperto un mondo; si tratta di un prodotto gustoso, molto versatile e con buone proprietà nutritive. È stata un'esperienza stupefacente e davvero un ambito che non avevo mai investigato.

Si possono creare piatti gourmet con la medusa?

Certo. Alle Strade della Mozzarella ho presentato una medusa marinata, tagliata a fette sottili e servita con mozzarella di bufala, una salsa agrodolce di limone e dei fiori di trifoglio.

Al pubblico è piaciuta?

All'inizio erano tutti impauriti, ma è bastato assicurare sul fatto che non ci fosse nessun rischio per renderla gradita. L'importante è comunicare e far capire al pubblico che si tratta di un cibo sano, buono e sostenibile.

Ci sono state ulteriori evoluzioni di questo studio sulle meduse?

Sì, perché Antonella Leone dell'Istituto di scienze delle produzioni alimentari del **Cnr** ci ha portato un altro tipo di medusa pescata in Puglia che, a differenza dell'altra, risultava molto più grande e spessa, quindi con potenzialità diverse in cucina. Qui davvero mi si è accesa una lampadina e ho iniziato a lavorare con la creatività. Questo tipo di medusa si può cuocere in tutti i modi possibili e immaginabili e si comporta bene con gli abbinamenti perché ha un sapore elegante e una consistenza carnosa.

Che piatti ha creato con questa seconda tipologia di medusa?

Un tagliolino condito con una salsa di medusa, a base di medusa tagliuzzata, aglio, olio extravergine e prezzemolo, servito con una salsa di zafferano e arancia. Poi abbiamo preparato una versione cruda, servita su un crostone di pane con insalata di pomodorini gialli, basilico, un velo di concentrato di pomodoro e erbe fresche. La terza opzione è la versione leggermente sbollentata, servita a fettine sottili come fosse un carpaccio e arricchita con un'insalatina di porcini e un bagnetto verde.

Un altro cibo più comune, ma sempre sostenibile e goloso?

Le cozze. Si è scoperto che è uno dei prodotti più sostenibili e rispettosi del mare, quindi bisogna insistere sulla loro preparazione. Io, ad esempio, faccio una salsa con le cozze cotte al forno con aceto ed erbe fresche, che diventa una salsa e un condimento per mille preparazioni.

Cosa ne pensa dello spreco di cibo?

Penso che sia necessario educare i giovani chef, che spesso hanno saltato dei passaggi formativi ed etici. Per uno chef della mia generazione viene automatico non sprecare e rispettare l'alimento. Non è solo un fatto economico, ma proprio una questione etica. Come non lasceremmo mai la luce accesa o il rubinetto dell'acqua aperto, così ci sembra una follia sprecare un cibo. Io parto sempre dal concetto che di ogni alimento si deve usare tutto. Quando guardo un limone vedo che si possono usare foglie, succo e buccia. In quello che

sembra uno scarto, in realtà potrebbe una vivacità tutta particolare a un piatto, rendendolo unico e speciale.

TAG

BIODIVERSITÀ

BIO-MEDITERRANEO

ACQUA

MARE

ARTICOLI

Vino e geologia. Per fare un buon vino, ci vuole un buon ambiente

GUSTO / STEFANO CARNAZZI - 27 aprile 2015



Una ricerca compiuta nell'arco di vent'anni dal **Cnr** conferma: l'ambiente influisce decisamente sul vino. Il suolo e il substrato geologico sono fondamentali per la qualità, il gusto, la longevità, e quelli che si trovano in Italia sono unici.

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie. [ACCETTA](#)


[Registrati](#)
[ASSOCIAZIONI](#) [E FARMACIE](#)

[ABBONATI](#)

[DIAGNOSI E CURE](#) [BAMBINI](#) [BENESSERE](#) [SESSUALITÀ](#) [ALIMENTAZIONE](#) [PSICHE E CERVELLO](#) [CURIOSITÀ](#)


Primo o secondogenito?
Nessun risvolto sulla
personalità

ALIMENTAZIONE

ALIMENTAZIONE - LA CUCINA DEL FUTURO? A BASE DI MEDUSE, ALGHE E INSETTI

21 Ottobre 2015

La cucina del futuro? A base di meduse, alghe e insetti

Sono alimenti nutrienti ed ecosostenibili che permetterebbero di sfamare gran parte della popolazione mondiale. Avreste il coraggio di metterli in tavola?



Rinuncereste ad un piatto di spaghetti per uno a base di meduse e cavallette? Non è uno scherzo, ma la scelta che saremo presto chiamati a fare. I cibi che siamo abituati a mettere in tavola, infatti, potrebbero non essere più adeguati per affrontare le sfide epocali che ci aspettano nel prossimo futuro: con la **popolazione mondiale in continua crescita** e l'ambiente sempre più stravolto dai **cambiamenti climatici**, ci toccherà

scegliere alimenti facilmente reperibili ed ecosostenibili, proprio come meduse, alghe insetti. Cibi nuovi per noi occidentali, ma conosciuti e apprezzati da secoli da altre popolazioni nel mondo: basti pensare che quasi 2 miliardi di persone sono abituate a mangiare insetti. E tutto sommato provarci potrebbe pure portare dei vantaggi, visto che questi alimenti sono sempre più studiati per le loro proprietà nutritive. Se ne parla ad **Expo 2015** in occasione della conferenza "Research, sustainability and innovation in new foods", promossa dal Centro Nazionale delle Ricerche (CNR).

Le protagoniste indiscusse della tavola del futuro, secondo gli esperti, saranno le **meduse**, sempre più abbondanti nei nostri mari. «Nel Mediterraneo ci sono centinaia di tonnellate di biomassa di questi cnidari, costituiti essenzialmente da acqua e proteine, soprattutto collagene, con efficace **attività anti-ossidante**», spiega Antonella Leone, dell'Istituto di scienze delle produzioni alimentari (Isipa-Cnr). «In particolare - continua l'esperta - molecole estratte dalla Cassiopea mediterranea mostrano una significativa **attività anti-cancro** contro cellule di carcinoma mammario umano. Alcune specie, inoltre, per l'abbondanza di composti bioattivi, potrebbero rappresentare nuove fonti alimentari, o mangimi alternativi, e una preziosa risorsa di sostanze naturali di interesse biotecnologico, nutraceutico, nutracosmeceutico».

Anche le **microalghe** hanno importanti proprietà nutritive e rappresentano una delle fonti più promettenti

LEGGI ANCHE



Tiroide: basta levatacce per prendere la levotiroxina



«Mio figlio non mangia», lo sportello telematico che aiuta i genitori



Test genetici per il diabete: attenti ai venditori di fumo



CHIEDI UN CONSULTO



di proteine e di composti bioattivi come acidi grassi polinsaturi, pigmenti e vitamine. «In particolare la Spirulina, ricca in proteine, pro-vitamina A, minerali, acido linolenico e ficocianina, è da secoli usata come alimento in Asia, Messico e in Africa: 100 grammi di questa microalga contengono almeno 60 grammi di **proteine**, una percentuale non riscontrabile nella carne né in altre fonti vegetali», precisa Graziella Chini Zittelli, dell'Istituto per lo studio degli ecosistemi (Ise-Cnr). «Potrebbe essere usata per realizzare alimenti nutraceutici come pane, pasta e prodotti caseari, in particolare per anziani, bambini, sportivi e vegani; in Paesi meno ricchi, potrebbe garantire una dieta bilanciata e ridurre la malnutrizione. Le colture microalgali, infine, possono diminuire in modo significativo il sovra-sfruttamento di suolo e acqua e pertanto rappresentano una valida alternativa alle colture agricole tradizionali».

Dulcis in fundo, non possiamo dimenticare gli **insetti**, che suscitano però ancora qualche resistenza. «Sono circa 2 miliardi le persone che, in più di 90 Paesi, si nutrono di insetti», precisa Francesco Gai, dell'Ispa-Cnr. «Questi animali, secondo la Fao, possono rappresentare un'opportunità percorribile per migliorare lo stato di nutrizione nelle popolazioni dei Paesi in via di sviluppo: sono infatti **ricchi di proteine e grassi "buoni", di calcio, ferro e zinco**».

«In un mondo sempre più affollato, cresce l'esigenza di sfamare gli uomini con nuovi cibi: la ricerca può dire molto in questo settore, caratterizzando le proprietà nutritive e organolettiche dei nuovi cibi e fornendo informazioni sulla loro salubrità», commenta Francesco Loreto, direttore del Dipartimento di scienze bioagroalimentari del Cnr. «Le sorprendenti proprietà nutritive di alcuni cibi largamente disponibili ma culturalmente assenti dalla dieta dei popoli occidentali, come insetti, meduse e alghe, meritano di essere valorizzate. Le prospettive di utilizzo dei nuovi cibi, nell'alimentazione umana come in quella animale, sono molto interessanti, ma bisogna fare attenzione a pianificare bene lo sfruttamento di queste risorse, per evitare di produrre danni agli ecosistemi».

POSSONO INTERESSARTI ANCHE:

[Dal mare alla tavola: mangiare le meduse, con cautela](#)

[Sa di bacon ma non è carne: è una nuova alga rossa](#)

[Al ristorante giapponese senza pericoli](#)

[Il sushi? I giapponesi lo digeriscono meglio di noi](#)

— a cura della redazione

CHIEDI UN CONSULTO AI NOSTRI ESPERTI

Oggetto della domanda

Fai una domanda all'esperto

testo limitato a 3000 caratteri, ne rimangono

3000

☐ Accetto termini e condizioni





Understanding

Find out more about research

Innovating

For organizations looking to leverage innovation

Exploring

To address the curiosity of the young

Researching

A comprehensive toolbox for researchers in Italy

- Overview
- Strategies & challenges
- Who & where
- Projects & success stories
- Facts & figures
- Press & Media

[Understanding](#) > [Press & Media](#) > [Events](#) > Conference "Ricerche Bio-Mediche di Frontiera"

Conference "Ricerche Bio-Mediche di Frontiera"

Where: Roma

When: 10/22/2015 - 10/23/2015

What is the current state of research in Biomedicine? This will be discussed in the conference "[Ricerche Bio-Mediche di Frontiera](#)" ([Frontier Biomedical Research](#)), organized by the [National Institute of Biostructures and Biosystems of the Italian National Research Council \(CNIR\)](#) that will be held **22 and 23 October** in the Aula Marconi of [CNIR](#) in Rome.

The conference, which will be attended by prominent figures in the field and sees the involvement of the **President of the National Research Council Prof. Luigi Nicolais**, aims to examine and analyse issues relating to biomedical research, from innovative biosensors for environment and health to liver and metabolic diseases, from regenerative medicine to neurodegenerative diseases.

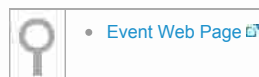
Participation in the event, sponsored by **Expo 2015** and **Comune di Roma**, is free upon registration on the page dedicated to the event. In addition, **thirty grants covering part of the travel costs will be awarded** to young researchers with fixed-term contracts wishing to attend the conference.

The "**National Institute of Biostructures and Biosystems**" Interuniversity Consortium, supervised by the [Italian Ministry of Education, University and Research \(MIUR\)](#), promotes and coordinates research and other scientific and applicative activities in the field of Biostructures and Biosystems between partner universities.

Source [CNIR](#)

Publication date 10/08/2015

Tag: Life sciences



Share:

- News
- Events**
- Documents
- Research & media

News >

10/20/2015

[Sapienza and Pasteur identified the pathway of the most common childhood brain tumour](#)

10/20/2015

[PhDs in enterprises: first PhD ITalents call now open](#)

10/20/2015

[IAC 2015: in Jerusalem ASI signed three important bilateral agreements](#)

10/19/2015

["Venice Declaration": a new strategic agenda for the Mediterranean Sea](#)

Events >

10/06/2015 - 11/02/2015

Roma

[Mission Antarctica - 30 years of Italian Research in the extreme Continent](#)

10/18/2015 - 10/25/2015

In tutta Italia

[Planet Earth Week about to start](#)

10/20/2015 - 10/21/2015

Roma

[Programming conference on Antarctic research](#)

10/20/2015 - 10/29/2015

Frascati

[EDIT - Graduate School of Detectors and Instrumentation](#)



Conoscere

Per chi desidera capire meglio il mondo della ricerca

Innovare

Per le realtà che vogliono agire come motore dell'innovazione

Esplorare

Per soddisfare le curiosità dei più giovani

Fare

Uno strumento per tutti coloro che fanno ricerca

- Cosa, perché e come
- Strategie e sfide
- Chi e dove
- Progetti e storie di successo
- La ricerca in numeri
- **Stampa e Media**

[Conoscere](#) > [Stampa e Media](#) > [Eventi](#) > Convegno "Ricerche Bio-Mediche di Frontiera"

Convegno "Ricerche Bio-Mediche di Frontiera"

Dove: Roma

Quando: 22/10/2015 - 23/10/2015

Qual è lo stato attuale delle ricerche della biomedicina? Se ne parlerà durante il convegno "**Ricerche Bio-Mediche di Frontiera**", organizzato dall'**Istituto Nazionale Biostrutture e Biosistemi del CNR** che si terrà dal **22 al 23 ottobre** presso l'Aula Marconi del **CNR** a Roma.

Il convegno, che vede l'intervento di personalità di spicco del settore e il coinvolgimento del **Presidente del Consiglio Nazionale delle Ricerche Prof. Luigi Nicolais**, ha l'obiettivo di prendere in esame e analizzare i temi legati alle ricerche biomediche, dai biosensori innovativi per l'ambiente e la salute, alle malattie epatiche e metaboliche, dalla medicina rigenerativa alle malattie neurodegenerative.

La partecipazione all'evento, patrocinato da **Expo 2015** e dal **Comune di Roma**, è gratuita previa iscrizione sulla pagina dedicata al convegno. È inoltre prevista la **concessione di trenta borse di studio, a parziale copertura delle spese di viaggio**, da assegnare a giovani ricercatori non strutturati che intendano partecipare al Convegno.

Il Consorzio Interuniversitario "**Istituto Nazionale Biostrutture e Biosistemi**", posto sotto la vigilanza del **Ministero dell'Università e della Ricerca Scientifica e Tecnologica**, promuove e coordina le ricerche e le altre attività scientifiche ed applicative nel campo delle Biostrutture e Biosistemi tra le Università consorziate.

Fonte: **CNR**

Data pubblicazione: 08/10/2015

Tag: Scienze della vita



- [Pagina dell'evento](#)

Condividi:



- Notizie
- **Eventi**
- Documenti
- La ricerca nei media

Notizie >

20/10/2015

La Sapienza e il Pasteur individuano la via del più diffuso tumore cerebrale infantile

20/10/2015

Dottori di ricerca nelle imprese: al via il primo bando PhD ITalents

20/10/2015

IAC 2015: a Gerusalemme ASI firma tre importanti accordi bilaterali

19/10/2015

"Dichiarazione di Venezia": una nuova agenda strategica per il Mar Mediterraneo

Eventi >

06/10/2015 - 02/11/2015

Roma

Missione Antartide. 30 anni di ricerca italiana nel continente estremo

18/10/2015 - 25/10/2015

In tutta Italia

Inizia la settimana dedicata al Pianeta Terra

20/10/2015 - 21/10/2015

Roma

Conferenza programmatica sulla ricerca in Antartide

20/10/2015 - 29/10/2015

Frascati

EDIT - Scuola di

Sponsored by:



SAMSUNG

INTESA SANPAOLO

Expo2015



Fai la ricerca



Vai a ANSA.it


[Home](#)
[NEWS](#)
[PADIGLIONI DAL MONDO](#)
[SPECIALI](#)
[EVENTI](#)
[MULTIMEDIA](#)
[EXPO MILANO 2015](#)
[GIOVANI](#)
[ENGLISH](#)
[عربي](#)

Leggi anche:

20 OTT. 2015 16:53

'Tecnologie' per uva da tavola a Expo


20 OTT. 2015 16:50

Oranfrizer esplora mondo arancia rossa


20 OTT. 2015 16:42

Cibo, nuova piattaforma web Borsa Merci


20 OTT. 2015 16:24

Cibo futuro da alghe, meduse, insetti


20 OTT. 2015 16:00

Visita delegazione importatori Russia


20 OTT. 2015 16:00

Inaugurato il Cavallo di Leonardo


20 OTT. 2015 15:48

Premi Class Heritage, in giuria Prodi


20 OTT. 2015 14:17

Agroalimentare, aggregarsi per competere


20 OTT. 2015 13:34

Ceo Dubai 2020, Milano resterà in storia


20 OTT. 2015 13:26

Spazio Emirati tornerà ad Abu Dhabi


agenda eventi

20 ott.
2015
Programma 20 ottobre
20 ott.
2015
Giornata degli Emirati Arabi Uniti
[ANSA.it](#)
[Expo2015](#)
[News](#)
[Cibo futuro da alghe, meduse, insetti](#)

Cibo futuro da alghe, meduse, insetti

A Expo domani convegno su 'novel food', potrà aiutare contro fame

Redazione ANSA ROMA 20 OTTOBRE 2015 16:24



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +



Condividi



Suggerisci



Scrivi alla redazione



Stampa

(ANSA) - ROMA, 20 OTT - In un futuro non troppo lontano potremo mangiare, oltre ai piatti tipici della tradizione gastronomica italiana, anche pietanze a base di meduse, alghe e insetti. Delle opportunità offerte dal 'novel food' come fonte di nutrimento alternativo per integrare i cibi tradizionali in vista della crescita della popolazione, si parlerà domani a Expo presso l'Open Plaza - Expo Center nella conferenza 'Research, sustainability and innovation in new foods' in un evento a cura del [Cnr](#) in collaborazione con Euromarine (Eu), Archimede ricerche e la Fao.

"Le meduse possono trasformarsi da disagio in risorsa: nel Mediterraneo ci sono centinaia di tonnellate di biomassa di questi cnidari, costituiti essenzialmente da acqua e proteine, soprattutto collagene, con efficace attività anti-ossidante", spiega Antonella Leone dell'Istituto di Scienze delle produzioni alimentari (Isipa) del [Cnr](#). "In particolare, molecole estratte dalla Cassiopea mediterranea (*Cotylorhiza tuberculata*) mostrano una significativa attività anti-cancro contro cellule di carcinoma mammario umano. Alcune specie, inoltre, per l'abbondanza di composti bioattivi, potrebbero rappresentare nuove fonti alimentari, o mangimi alternativi, e una preziosa risorsa di sostanze naturali di interesse biotecnologico, nutraceutico, nutracosmeceutico". Anche le microalghe hanno importanti proprietà nutritive e rappresentano una delle fonti più promettenti di proteine e di composti bioattivi (acidi grassi polinsaturi, pigmenti e vitamine). "In particolare la Spirulina (*Arthrospira platensis*), ricca in proteine, pro-vitamina A, minerali (Ca, Mg e Fe), acido α -linolenico e ficocianina, è da secoli usata come alimento in Asia, Messico e in Africa: 100 g di

31 ott.
2015

Cerimonia di chiusura

[→ vai all'agenda](#)

questa microalga contengono almeno 60 g di proteine, una percentuale non riscontrabile nella carne né in altre fonti vegetali", precisa Graziella Chini Zittelli dell'Istituto per lo studio degli ecosistemi (Ise) del [Cnr](#). "Potrebbe essere usata per realizzare alimenti nutraceutici come pane, pasta e prodotti caseari, in particolare per anziani, bambini, sportivi e vegani; in Paesi meno ricchi, potrebbe garantire una dieta bilanciata e ridurre la malnutrizione. Le colture microalgali, infine, possono diminuire in modo significativo il sovra-sfruttamento di suolo e acqua e pertanto rappresentano una valida alternativa alle colture agricole tradizionali".

Ricchi di proprietà nutritive sono anche gli insetti, che suscitano però qualche resistenza negli italiani. "Sono circa due miliardi le persone che, in più di 90 paesi, si nutrono di insetti", precisa Francesco Gai dell'Ispa-Cnr. "Questi animali secondo la Fao possono rappresentare un'opportunità percorribile per migliorare lo stato di nutrizione nelle popolazioni dei paesi in via di sviluppo: sono infatti ricchi di proteine e grassi 'buoni', di calcio, ferro e zinco".

"In un mondo sempre più affollato cresce l'esigenza di sfamare gli uomini con nuovi cibi. La ricerca può dire molto in questo settore, caratterizzando le proprietà nutritive e organolettiche dei nuovi cibi e fornendo informazioni sulla loro salubrità", commenta Francesco Loreto, direttore del Dipartimento di scienze bio-agroalimentari del [Cnr](#). "Le sorprendenti proprietà nutritive di alcuni cibi largamente disponibili ma culturalmente assenti dalla dieta dei popoli occidentali, come insetti, meduse e alghe, meritano di essere valorizzate - aggiunge Loreto - Le prospettive di utilizzo dei nuovi cibi, nell'alimentazione umana come in quella animale, sono molto interessanti, ma bisogna fare attenzione a pianificare bene lo sfruttamento di queste risorse, per evitare di produrre danni agli ecosistemi".

Alla conferenza parteciperà lo chef Gennaro Esposito del ristorante Torre del saracino di Vico Equense (Na), che mostrerà come la cucina mediterranea possa accogliere in modo vincente i nuovi alimenti. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



Condividi



Suggerisci

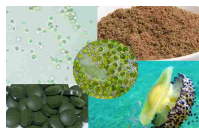


Scrivi alla redazione



Stampa

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:



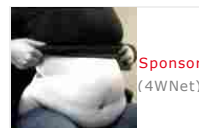
Meduse, insetti e microalghe, ecco i cibi del futuro - Consumo & Risparmio - Amb...



Ecco i primi piatti a base di larve e insetti



Meduse e insetti i cibi del futuro - Expo 2015 Alimentazione - Terra&Gusto



Obesità addominale? Rispetta 1 sola regola e dimagrisci 2 kg alla settimana.

Sponsor
(4WNet)

COMMENTI

0 commenti

Ordina per

Principal



Aggiungi un commento...

Facebook Comments Plugin

Expo2015

P.I. IT00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati



Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	Cnr - siti web			
	Casertanews.it	20/10/2015	PRESENTATO ALL'EXPO DI MILANO IL PROGETTO "CAMPANIA TRASPARENTE"	2
	ELEUTERO.IT	20/10/2015	LEXPO DELLE MERAVIGLIE (E SE LI AVESSIMO NUTRITI A CASA LORO? DAVVERO?)	4
	It.Notizie.Yahoo.com	20/10/2015	CNR: IN CUCINA MEDUSE, ALGHE E INSETTI. I CIBI DEL FUTURO -2-	7
	Lagazzettacampana.it	20/10/2015	IL PROGETTO CAMPANIA TRASPARENTE PRESENTATO ALLEXPO DI MILANO	8
	Meteoweb.eu	20/10/2015	SCIENZA, GENOVA: IL 22 OTTOBRE PARTIR? LA TREDICESIMA EDIZIONE DEL FESTIVAL DELLA SCIENZA	10
	Milano.Corriere.it	20/10/2015	MILANO EXPO, QUEI PESCI UCCISI E GETTATI IN ACQUA: IN UN ANNO 40 MILIONI DI TONNELLATE	22
	Mondialibrasile.com	20/10/2015	CAMPANIA PROTAGONISTA AD EXPO CON VISITATORI DECCEZIONE	26
	Numedionline.it	20/10/2015	NEWS DI MARTED? 20 OTTOBRE 2015	27
	Reportcampania.it	20/10/2015	PRESENTATO ALL'EXPO DI MILANO IL PROGETTO "CAMPANIA TRASPARENTE"	36
	Sanitaliaweb.it	20/10/2015	IN CUCINA ARRIVANO MEDUSE, ALGHE E INSETTI	38
	Ulixesnews.it	20/10/2015	IN CUCINA ARRIVANO MEDUSE, ALGHE E INSETTI	41
	Infosannionews.it	19/10/2015	IL PROGETTO CAMPANIA TRASPARENTE PRESENTATO ALLEXPO' DI MILANO	43
Rubrica	Cnr			
23	Il Quotidiano del Sud - Basilicata	21/10/2015	L'APPENNINO LUCANO ALL'EXPO NEL SEGNO DELLA BIODIVERSITA'	45
.	Ilgalileo.eu	06/10/2015	AGONIA DEL LAGO CIAD	46

PRESENTATO ALL'EXPO DI MILANO IL PROGETTO "CAMPANIA TRASPARENTE"

Nella mattinata di oggi, 19 ottobre 2015, è stato presentato presso l'Expo di Milano il programma "Campania Trasparente", alla presenza del Ministro della Salute, Beatrice Lorenzin, e del presidente della Giunta della Regione Campania, Vincenzo De Luca.

"Campania Trasparente" è un programma di interventi di studio, conoscenza e monitoraggio del territorio programmati dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, in sinergia con i più autorevoli enti di ricerca. L'Istituto ha studiato un percorso virtuoso che, processando il territorio e i suoi frutti, dirama nei mercati del mondo informazioni trasparenti sulla salubrità dei prodotti campani. Si tratta di un'azione di sistema che punta sulla trasparenza, sulla sicurezza, sulla salubrità e sull'innovazione, tramite un sistema di garanzia delle produzioni agroalimentari, che racchiude un piano di monitoraggio integrato su scala regionale con l'obiettivo di ottenere una rappresentazione del territorio e dell'esposizione dell'uomo a potenziali fonti inquinanti. L'interpolazione dei risultati relativi ad analisi su matrici alimentari, ambientali e biologiche umane lo rendono uno strumento unico nel suo genere per il raggiungimento dei seguenti obiettivi: garantire la sicurezza dei prodotti agroalimentari; sensibilizzare le aziende produttrici all'adozione di comportamenti virtuosi; acquisire ulteriori dati utili alla determinazione dei valori di fondo naturale per il suolo e le acque sotterranee; arricchire il patrimonio di dati ambientali e sanitari già disponibili, integrarli, verificare eventuali correlazioni tra lo stato dell'ambiente e lo stato di salute della popolazione; fornire al decisore politico strumenti di supporto per il coordinamento e l'integrazione tra politiche ambientali, agricole e sanitarie.

Per la parte medica, il progetto si svilupperà su analisi molecolari e metabolomiche su latte materno e sangue periferico delle madri allattanti nei vari territori della Regione Campania.

Capofila del primo progetto in Italia è l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, diretto dal Commissario Straordinario Antonio Limone, in collaborazione con il Registro Tumori della Provincia di Sassari, il Comitato per la Salute Terra dei Fuochi, coordinato dal Direttore Generale Sergio Canzanella, l'Istituto di Scienze dell'Alimentazione di Avellino, l'Istituto di Chimica Biomolecolare sede di Sassari, il professor Giuseppe Palmieri, primo ricercatore del Centro Nazionale Ricerche, l'Asl Benevento, diretta dal Commissario Straordinario Gelsomino Ventucci, e dell'Aou Policlinico Università di Napoli Federico II, tutti presenti a Milano, unitamente a Nicola Cantone, Direttore Amministrativo dell'Associazione House Hospital onlus, organismo che fa parte del Comitato per Salute Terra dei Fuochi.

Particolarmente soddisfatto si è mostrato il presidente della Regione Campania, Vincenzo De Luca, che ha ringraziato tutti gli organismi e i collaboratori scientifici che hanno dato vita a questo importantissimo progetto. Poi il professor Giuseppe Palmieri, ideatore del progetto scientifico, ha sottolineato:

"I campioni di latte materno e sangue periferico saranno raccolti da 50 probandi provenienti da ciascuna delle cinque province della Regione Campania, per un totale di 250 casi inclusi nello studio. Saranno raccolti campioni di sangue da 100 pazienti provenienti dalle stesse province e affetti da neoplasia maligna considerando le frequenze delle principali sedi affette da tumori femminili, come mammella, colon-retto, utero, ovaio, diagnosticati in maniera sequenziale in un determinato periodo di tempo, al fine di evitare ogni bias, per un totale di 500 campioni di controllo, rapporto statistico casi: controlli = 1 : 2. Questo progetto rappresenterà il primo studio tra suscettibilità genetica e fattori ambientali in Campania, chiarendo un aspetto importante: a parità di suscettibilità genetica, qualsiasi aumento di incidenza rispetto all'atteso dovrà essere praticamente ascrivito all'impatto di

fattori estrinseci".

LEXPO DELLE MERAVIGLIE (E SE LI AVESSIMO NUTRITI A CASA LORO? DAVVERO?)

L'Expo delle meraviglie (E se li avessimo nutriti a casa loro? Davvero?) di Dina La Greca 'Expo, nutrire il pianeta' (e pure chi lo abita suppongo), questo lo slogan che inneggiava alla solerzia di questa edizione italiana, ambiziosa quanto ottimista nelle aspettative. Chiaramente, all'Italiana, siamo arrivati al battesimo di maggio in ritardo e malconci, impreparati e arruffati come gli ultimi della classe. Ovviamente volevamo farci belli agli occhi del mondo, e con un'occasione del genere potevamo anche riuscirci; potevamo! Ma non è andata così... Potevamo non renderci zimbello con errori grossolani e soldatini schierati con mazzette da bulletti... Potevamo! Ora, è vero che l'Esposizione Universale ha sempre decantato le eccellenze del settore a cui è preposta, come quella di oltre un secolo fa dove addirittura si esposero quadri "macchiolati" a tinte coloratissime che oltraggiavano il classicismo pittorico e che poi chiamarono Impressionisti; certo in quel caso Monet, Manet e compagnia bella tentavano di sbarcare il lunario...e mangiare pure. Oggi chi ha mangiato con Expo mi sa proprio che non è il nostro povero e martoriato pianeta in questione. Sarebbe stato opportuno tramutare l'esposizione in una più moderna e impalpabile dimensione virtuale? (visto che in virtualità si trattava di esporre le idee rivoluzionarie di molti padiglioni) e così destinare l'enormità di denari spesi a implementare colture alternative in parti davvero svantaggiate del nostro pianeta? Oppure, chissà, depurare intere sorgenti d'acqua a vantaggio di popolazioni prive del prezioso minerale? O ancora, evitare ogni ulteriore danno con imponenti costruzioni fini a se stesse per appena sei mesi, non inquinando con l'indotto costruttore? Ovviamente io sto vaneggiando, ovviamente tutto ciò era impensabile dai grandi che pensano in grande, ovviamente gli Stati Uniti dovevano promuovere gli immensi allevamenti (intensivi) spacciandoli per nutrizione popolare, quando si sa bene che per debellare la mortalità infantile per denutrizione basterebbe che mangiassimo TUTTI cereali e derivati. Già! Il grande fierone all'italiana, perché di questo si è trattato anche se voleva erigersi a internazionale, ha sicuramente presentato al meglio le delizie locali mondiali, ma oggettivamente a prezzi poco popolari e con la quasi assenza di degustazioni; cavolo, alla fiera del cavolo lo fanno assaggiare e ad Expo no? Non mi addentro in problematiche logistiche e da post-Expo per non infierire ulteriormente, certo è che nel complesso il risultato è stato appena sufficiente e l'affluenza sotto le aspettative, considerato che ci si aspettava dovessero coprire l'ingente esborso atto alla costruzione materiale ed immateriale dell'enorme dragone italiano. Approfondimento (!): In cucina arrivano meduse, alghe e insetti. In un futuro non troppo lontano potremo mangiare, oltre ai piatti tipici della tradizione gastronomica italiana, anche pietanze a base di meduse, alghe e insetti. Delle opportunità offerte dal novel food come fonte di nutrimento alternativo per integrare i cibi tradizionali in vista della crescita della popolazione, per contrastare la malnutrizione e come esempio di sostenibilità ambientale si parlerà a Expo, il 21 ottobre dalle 13 presso l'Open Plaza – Expo Center nella conferenza 'Research, sustainability and innovation in new foods'. L'evento, moderato da Massimiliano Mizzau Perczel del **Cnr**, è coordinato da due ricercatrici del **Consiglio nazionale delle ricerche**, Graziella Chini Zittelli dell'Istituto per lo studio degli ecosistemi (**Ise-Cnr**) e Antonella Leone dell'Istituto di scienze delle produzioni alimentari (**Ispa-Cnr**), ed è organizzato in collaborazione con Euromarine (Eu), Archimede ricerche e la Fao. "Le meduse possono trasformarsi da disagio in risorsa: nel Mediterraneo ci sono centinaia di tonnellate di biomassa di questi cnidari, costituiti essenzialmente da acqua e proteine, soprattutto collagene, con efficace attività anti-ossidante", spiega Leone. "In particolare, molecole estratte dalla Cassiopea mediterranea (*Cotylorhiza tuberculata*) mostrano una significativa attività anti-cancro contro cellule di carcinoma mammario umano. Alcune

specie, inoltre, per l'abbondanza di composti bioattivi, potrebbero rappresentare nuove fonti alimentari, o mangimi alternativi, e una preziosa risorsa di sostanze naturali di interesse biotecnologico, nutraceutico, nutracosmeceutico". Negli ultimi decenni si è osservato, fra l'altro, un incremento della presenza di meduse nel Mediterraneo, con un notevole impatto su pesca, acquacoltura, balneazione e persino sull'efficienza degli impianti industriali costieri. Del tema parlerà a Expo Stefano Piraino dell'Università del Salento, coordinatore del progetto europeo Med-Jellyrisk: "I progressi della ricerca stanno consentendo di identificare con crescente precisione i meccanismi biologici ed ecologici che determinano questi fenomeni, di quantificare e prevedere il loro impatto sull'ecosistema marino e sull'uomo, ma anche di rivelare alcuni potenziali risvolti positivi". Anche l'intervento di Lucas Brotz della University British Columbia (Canada), che sta conducendo un'analisi del fenomeno meduse su scala mondiale finalizzata a una loro possibile utilizzazione, sarà incentrato sulle meduse, sulle quali dice: "Il loro aumento mette senz'altro a disposizione una preziosa fonte proteica, ma bisogna verificare che questa proliferazione non crei nuovi problemi". Anche le microalghe hanno importanti proprietà nutritive e rappresentano una delle fonti più promettenti di proteine e di composti bioattivi (acidi grassi polinsaturi, pigmenti e vitamine). "In particolare la Spirulina (Arthrospira platensis), ricca in proteine, pro-vitamina A, minerali (Ca, Mg e Fe), acido g-linolenico e ficocianina, è da secoli usata come alimento in Asia, Messico e in Africa: 100 g di questa microalga contengono almeno 60 g di proteine, una percentuale non riscontrabile nella carne né in altre fonti vegetali", precisa Chini Zittelli. "Potrebbe essere usata per realizzare alimenti nutraceutici come pane, pasta e prodotti caseari, in particolare per anziani, bambini, sportivi e vegani; in Paesi meno ricchi, potrebbe garantire una dieta bilanciata e ridurre la malnutrizione. Le colture microalgali, infine, possono diminuire in modo significativo il sovra-sfruttamento di suolo e acqua e pertanto rappresentano una valida alternativa alle colture agricole tradizionali". Ricchi di proprietà nutritive sono anche gli insetti, che suscitano però qualche resistenza negli italiani. "Sono circa due miliardi le persone che, in più di 90 paesi, si nutrono di insetti", precisa Francesco Gai dell'Ispa-Cnr. "Questi animali secondo la Fao possono rappresentare un'opportunità percorribile per migliorare lo stato di nutrizione nelle popolazioni dei paesi in via di sviluppo: sono infatti ricchi di proteine e grassi 'buoni', di calcio, ferro e zinco". Sul perché dovremmo mangiare insetti e sulla sostenibilità dei loro allevamenti parlerà Paul Vantomme della Fao. Degli aspetti di tipo normativo e legislativo che influiscono sull'introduzione dei nuovi cibi nella dieta degli italiani parleranno a Expo Silvio Mangini di Archimede ricerche e Wolfgang Gelbmann, coordinatore del gruppo di lavoro sui Novel Foods alla Nutrition Unit dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa), che ha il compito di valutare la sicurezza dei nuovi alimenti, mentre il potere normativo è deputato al Parlamento Europeo. Attenzione verrà riservata anche alle prospettive offerte dal mercato dei nuovi cibi con Elena Pagliarino dell'Istituto di ricerca sulla crescita economica sostenibile del Cnr. "In un mondo sempre più affollato cresce l'esigenza di sfamare gli uomini con nuovi cibi. La ricerca può dire molto in questo settore, caratterizzando le proprietà nutritive e organolettiche dei nuovi cibi e fornendo informazioni sulla loro salubrità", commenta Francesco Loreto, direttore del Dipartimento di scienze bio-agroalimentari del Cnr. "Le sorprendenti proprietà nutritive di alcuni cibi largamente disponibili ma culturalmente assenti dalla dieta dei popoli occidentali, come insetti, meduse e alghe, meritano di essere valorizzate. Le prospettive di utilizzo dei nuovi cibi, nell'alimentazione umana come in quella animale, sono molto interessanti, ma bisogna fare attenzione a pianificare bene lo sfruttamento di queste risorse, per evitare di produrre danni agli ecosistemi". Alla conferenza parteciperà lo chef Gennaro Esposito del ristorante Torre del saracino di Vico Equense (Na), che mostrerà come la cucina mediterranea possa accogliere in modo vincente i nuovi alimenti. **FONTE:**

<http://www.vivienna.it/2015/10/20/lexpo-delle-meraviglie-e-se-li-avessimo-nutriti-a-casa-loro-davvero/>

THE
COLORS
per
PREMIUM
ONLINE



Desideri un'esperienza di ricerca migliore? [Imposta la ricerca su Yahoo](#)

Usando Yahoo accetti che Yahoo e i suoi partners utilizzino cookies per fini di personalizzazione e altre finalità

Nuovo utente? [Registrati](#) | [Entra](#) | [Aiuto](#) Fai di Yahoo la pagina iniziale

Cerca Cerca sul web

HOME VIDEO ITALIA MONDO POLITICA ECONOMIA TECNOLOGIA SALUTE CURIOSITÀ AUTO METEO EXPO 2015

ULTIME NOTIZIE FOTO BLOG APPROFONDIMENTI

PREMIUM ONLINE SCEGLI PREMIUM ONLINE PER TE 15 GIORNI DI PROVA! [SCOPRILO SUBITO](#)

Cnr: in cucina meduse, alghe e insetti. I cibi del futuro -2-

asknews Da Red/Apa | Asknews - 1 ora 3 minuti fa

[f](#) [Tweet](#) [+1](#) [Pin it](#) [Stampa](#)

Roma, 20 ott. (askanews) - Anche le microalghe hanno importanti proprietà nutritive e rappresentano una delle fonti più promettenti di proteine e di composti bioattivi (acidi grassi polinsaturi, pigmenti e vitamine). "In particolare la Spirulina (*Arthrospira platensis*), ricca in proteine, pro-vitamina A, minerali (Ca, Mg e Fe), acido g-linolenico e ficocianina, è da secoli usata come alimento in Asia, Messico e in Africa: 100 g di questa microalga contengono almeno 60 g di proteine, una percentuale non riscontrabile nella carne né in altre fonti vegetali", precisa Chini Zittelli. "Potrebbe essere usata per realizzare alimenti nutraceutici come pane, pasta e prodotti caseari, in particolare per anziani, bambini, sportivi e vegani; in Paesi meno ricchi, potrebbe garantire una dieta bilanciata e ridurre la malnutrizione. Le colture microalgali, infine, possono diminuire in modo significativo il sovra-sfruttamento di suolo e acqua e pertanto rappresentano una valida alternativa alle colture agricole tradizionali".

Ricchi di proprietà nutritive sono anche gli insetti, che suscitano però qualche resistenza negli italiani. "Sono circa due miliardi le persone che, in più di 90 paesi, si nutrono di insetti", precisa Francesco Gai dell'Ispa-Cnr. "Questi animali secondo la Fao possono rappresentare un'opportunità percorribile per migliorare lo stato di nutrizione nelle popolazioni dei paesi in via di sviluppo: sono infatti ricchi di proteine e grassi 'buoni', di calcio, ferro e zinco". Sul perché dovremmo mangiare insetti e sulla sostenibilità dei loro allevamenti parlerà Paul Vantomme della Fao.

Degli aspetti di tipo normativo e legislativo che influiscono sull'introduzione dei nuovi cibi nella dieta degli italiani parleranno a Expo Silvio Mangini di Archimede ricerche e Wolfgang Gelbmann, coordinatore del gruppo di lavoro sui Novel Foods alla Nutrition Unit dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa), che ha il compito di valutare la sicurezza dei nuovi alimenti, mentre il potere normativo è deputato al Parlamento Europeo. Attenzione verrà riservata anche alle prospettive offerte dal mercato dei nuovi cibi con Elena Pagliarino dell'Istituto di ricerca sulla crescita economica sostenibile del Cnr.

Alla conferenza parteciperà lo chef Gennaro Esposito del ristorante Torre del saracino di Vico Equense (Na), che mostrerà come la cucina mediterranea possa accogliere in modo vincente i nuovi alimenti.

[f](#) [Tweet](#) [+1](#) [Pin it](#) [Stampa](#)



BENVENUTI
IN UN MONDO
PIÙ SMART

DA OGGI IL GRAN
SPETTACOLO
PREMIUM
È ANCHE ONLINE

SCOPRI
PREMIUM
ONLINE
PER TE
15 GIORNI
DI PROVA!

Cerca Ricerca Notizie

PREMIUM ONLINE

SCEGLI PREMIUM ONLINE
IL NUOVO MODO DI VEDERE PREMIUM

**PER TE
15 GIORNI
DI PROVA!**

[SCOPRILO SUBITO](#)

SOLO SU YAHOO



[Piove! Le interviste irriverenti](#)



[#TRIOPUNTOZERO - "Mi preferisci vestita oppure..."
Diletta Leotta complice del
Trio Medusa](#)



[SAVIANO - Emigrazione:
"Ecco la prova di quanto sia
difficile essere felici in Italia"](#)

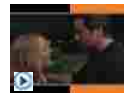
I VIDEO DI OGGI



[Il freddo aiuta a dimagrire](#)
EsteNews



[Il papà del brivido italiano
incontra Eric Cantona](#)
Zoomin.tv



[Serial Detector: toma X Files,
le ragioni per vederlo](#)
Zoomin.tv



[Thohir ai collaboratori: "Non
sono superman e voi?"](#)
EsteNews



Home Attualità Cronaca Politica Sport Spettacolo Cultura & Musica Ambiente Medicina Religione Salute Curiosità Ditelo A Noi

Radio Piazza – Eventi Radio Piazza – News Contatto Radio La Gazzetta Mensile a Colori

Home » Attualità » IL PROGETTO “CAMPANIA TRASPARENTE” PRESENTATO ALL’EXPO DI MILANO

IL PROGETTO “CAMPANIA TRASPARENTE” PRESENTATO ALL’EXPO DI MILANO

Publicato il ottobre 20, 2015 da LaGazzettaCampana in Attualità, RADIO PIAZZA, Radio Piazza - Eventi, Radio Piazza - Eventi in Campania, Radio Piazza - News, RADIO PIAZZA CAMPANIA, RADIO PIAZZA CAMPANIA NEWS



Nella mattinata del 19 ottobre 2015, è stato presentato presso l’Expo di Milano il programma “Campania Trasparente”, alla presenza del Ministro della [Salute](#), Beatrice Lorenzin, e del presidente della Giunta della Regione Campania, [Vincenzo De Luca](#).

“Campania Trasparente” è un programma di interventi di studio, conoscenza e monitoraggio del territorio programmati dall’Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, in sinergia con i più autorevoli enti di ricerca. L’Istituto ha studiato un percorso virtuoso che, processando il territorio e i suoi frutti, dirama nei mercati del mondo informazioni trasparenti sulla salubrità dei prodotti campani. Si tratta di un’azione di sistema che punta sulla trasparenza, sulla sicurezza, sulla salubrità e sull’innovazione, tramite un sistema di garanzia delle produzioni agroalimentari, che racchiude un piano di monitoraggio integrato su scala regionale con l’obiettivo di ottenere una rappresentazione del territorio e dell’esposizione dell’uomo a potenziali fonti inquinanti. L’interpolazione dei risultati relativi ad analisi su matrici alimentari, ambientali e biologiche umane lo rendono uno strumento unico nel suo genere per il raggiungimento dei seguenti obiettivi: garantire la sicurezza dei prodotti agroalimentari; sensibilizzare le aziende produttrici all’adozione di comportamenti virtuosi; acquisire ulteriori dati utili alla determinazione dei valori di fondo naturale per il suolo e le acque sotterranee; arricchire il patrimonio di dati ambientali e sanitari già disponibili, integrarli, verificare eventuali correlazioni tra lo stato dell’ambiente e lo stato di salute della popolazione; fornire al decisore politico strumenti di supporto per il coordinamento e l’integrazione tra politiche ambientali, agricole e sanitarie.

Per la parte medica, il progetto si svilupperà su analisi molecolari e metabolomiche su latte materno e sangue periferico delle madri allattanti nei vari territori della Regione Campania.

Capofila del primo progetto in Italia è l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, diretto dal Commissario Straordinario Antonio Limone, in collaborazione con il Registro Tumori della Provincia di Sassari, il Comitato per la Salute Terra dei Fuochi, coordinato dal Direttore Generale Sergio Canzanella, l’Istituto di Scienze dell’Alimentazione di Avellino, l’Istituto di Chimica Biomolecolare sede di Sassari, il professor Giuseppe Palmieri, primo ricercatore del Centro Nazionale Ricerche, l’Asl Benevento, diretta dal Commissario Straordinario Gelsomino Ventucci, e dell’Aou Policlinico Università di Napoli Federico II, tutti presenti a Milano, unitamente a Nicola Cantone, Direttore Amministrativo

Cerca

ricerca



La Gazzetta Campana

4,010 likes

Like Page

Share

Be the first of your friends to like this



Previsioni Meteo

Meteo by ilMeteo.it

Nola		T min	T max
Martedì' 20		14	19
Mercoledì' 21		13	16
Giovedì' 22		11	14
Venerdì' 23		10	19
Sabato 24		9	21
Vai ai giorni successivi...			

dell'Associazione House Hospital onlus, organismo che fa parte del Comitato per Salute Terra dei Fuochi.

Particolarmente soddisfatto si è mostrato il presidente della Regione Campania, Vincenzo De Luca, che ha ringraziato tutti gli organismi e i collaboratori scientifici che hanno dato vita a questo importantissimo progetto. Poi il professor Giuseppe Palmieri, ideatore del progetto scientifico, ha sottolineato:

“I campioni di latte materno e sangue periferico saranno raccolti da 50 probandi provenienti da ciascuna delle cinque province della Regione Campania, per un totale di 250 casi inclusi nello studio. Saranno raccolti campioni di sangue da 100 pazienti provenienti dalle stesse province e affetti da neoplasia maligna considerando le frequenze delle principali sedi affette da tumori femminili, come mammella, colon-retto, utero, ovaio, diagnosticati in maniera sequenziale in un determinato periodo di tempo, al fine di evitare ogni bias, per un totale di 500 campioni di controllo, rapporto statistico casi: controlli = 1 : 2. Questo progetto rappresenterà il primo studio tra suscettibilità genetica e fattori ambientali in Campania, chiarendo un aspetto importante: a parità di suscettibilità genetica, qualsiasi aumento di incidenza rispetto all'atteso dovrà essere praticamente ascrivito all'impatto di fattori estrinseci”.

Gratuito Mappe

Ottieni Indicazioni Facilmente. Scarica Gratuitamente MapsGalaxy!



0



5



Ti potrebbe interessare anche:



Finanziato il progetto di ristrutturazione del Primo Circolo Didattico di Acerra, il Provveditorato alle Opere pubbliche di



Presentato il progetto “Le Nevere e gli antichi mestieri della Terminio Cervialto”



Made in Campania Expo: partecipa anche la Regione Campania



Milano, giovane di Cecina precipita da sesto piano hotel e muore. Era in gita per l'Expo. Caso come quello di Domenico

[« Articolo precedente](#)

[Prossimo Articolo »](#)

Clicca qui per ascoltare

**RADIO: 93.700
103.150
Mhz**

**RADIO ANTENNA
CAMPANIA**

www.radioantennacampania.it
Infoline: 081.523.64.40 347.75.57.249

La Gazzetta Campana su Youtube



Diretta
Meteo

MeteoWeb.eu

f t g+ info@meteoweb.it
Martedì 20 Ottobre 2015

NEWS METEO DIRETTA METEO GEO-VULCANOLOGIA ASTRONOMIA SALUTE TECNOLOGIA ALTRE SCIENZE OLTRE LA SCIENZA VIAGGI

VIDEO GALLERY

FOTO

PREVISIONI METEO

IL TEMPO NEGLI STADI

Cerca tra le notizie del sito...

CERCA



Maltempo in
Campania: le
condizioni della strada
che porta a Benevento



No compatible source was found for this video.

Maltempo, la piena del
Fortore in provincia di
Benevento

TUTTI I VIDEO >



Maltempo al Sud:
nubifragi in autostrada

Scienza, Genova: il 22 ottobre partirà la tredicesima edizione del Festival della Scienza

20 ottobre 2015 18:05 - Ilaria Quattrone

Mi piace 287mila



Festival della Scienza

Equilibrio è la parola-chiave della tredicesima edizione del Festival della Scienza, in programma a Genova dal 22 ottobre al 1° novembre 2015: un tema che è declinato nelle sue molteplici forme e applicazioni, attraverso conferenze, laboratori, mostre e spettacoli. Tramite il concetto di equilibrio (rappresentato nell'immagine coordinata da un elefantino in "posa plastica"), il Festival raccoglie il testimone di **Expo Milano 2015**, approfondendo in chiave scientifica tematiche che spaziano dall'alimentazione all'energia, dalla gestione delle risorse all'agricoltura del futuro. Anche quest'anno l'obiettivo è raccontare la scienza in modo innovativo, interessante e coinvolgente,



OGGI, PUOI



METEO



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 058509

confermando quell'approccio curioso, eclettico e originale che ha reso il Festival punto di riferimento per la divulgazione scientifica in Italia: a testimonianza del suo ruolo di primo piano, la partecipazione di **Roberta Pinotti**, Ministro della Difesa, e di **Stefania Giannini**, Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (il MIUR sostiene infatti l'impegno del Festival nella promozione della scienza e dell'innovazione); partecipano all'incontro il Capitano dell'Aeronautica **Samantha Cristoforetti**, astronauta dell'ESA da poco tornata dalla missione Futura, e il Maggiore dell'Aeronautica **Luca Parmitano** (collegato in video-conferenza).

A Genova sfilano autorevoli ospiti internazionali, come il Premio Pulitzer **Jared Diamond**, l'ideatore della *senso-estetica* **Mark Miodownik**, il genetista **Tim Spector**, gli psicologi **Laurence Steinberg** e **Nicholas Humphrey**, l'astrofisico **John Barrow**, i biologi **Peter Kenmore** e **Sheref**

Mansy, il fisico **Geoffrey West**, la matematica e pianista **Eugenia Cheng**. Tra le eccellenze italiane sono presenti **Andrea Accomazzo** e **Amalia Ercoli-Finzi**, protagonisti della Missione Rosetta. Attesi anche il fisico **Giorgio Parisi**, **Tomaso Poggio**, direttore del laboratorio di intelligenza artificiale del MIT di Boston, il filosofo della scienza **Giulio Giorello**. Tra le novità di quest'anno le mostre **Enrico Fermi. Una duplice genialità tra teorie ed esperimenti**, che esordisce al Festival in anteprima assoluta, ed **Equilibrium** a cura della Fondazione Ferragamo. Anche questa edizione è realizzata grazie al sostegno della **Compagnia di San Paolo**, che partecipa attivamente proponendo laboratori e conferenze nelle varie sedi del Festival e che per l'occasione, presenta il proprio nuovo modello operativo in ambito scientifico, lanciando nella storica cornice del Festival il **Sistema Scienza Piemonte**. Si spazia dalla fisica all'economia, dalla biologia all'alimentazione, coinvolgendo visitatori di ogni età (con una particolare attenzione rivolta ai ragazzi delle scuole, ai quali sono dedicati numerosi appuntamenti tra cui la quarta edizione del progetto **Futuro Prossimo, Nuove Prospettive per immaginare il proprio domani**).

La grande attenzione ai giovani è confermata anche dal progetto **Orientascienza**, con cui il Festival partecipa a **#costruiamocilfuturo**, l'iniziativa di orientamento lanciata dalla Regione Liguria, che si sviluppa attraverso



Alluvione Benevento: procura acquisisce documentazione sulla diga di Campolattaro



Maltempo Campania: interrotta la fornitura di metano in alcuni comuni del Sannio



Alerta Meteo Sicilia: domani criticità "arancione" su tutta l'isola

IL VIDEO DI OGGI



Maltempo, la piena del Fortore in provincia di Benevento

[Tutti i Video »](#)

TECNOLOGIA

Neo-Tifinagh alphabet as used in Morocco



Tecnologia: ipad e Mac anche in berbero, la grande novità della Apple



Home Farm: a Singapore la prima casa di riposo ecosostenibile [FOTO]

diversi eventi indirizzati agli studenti degli

ultimi anni delle scuole superiori. **Il Ministero della Difesa** quest'anno partecipa al Festival della Scienza con tutte le Forze Armate per presentare un programma diversificato di attività interattive, laboratori e conferenze. Nel corso della manifestazione la Difesa illustra al pubblico le proprie competenze ed eccellenze, nonché alcuni progetti a più alto contenuto scientifico e tecnologico con le relative applicazioni operative. Anche **il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione**

Internazionale è presente al Festival con un programma di incontri dedicati ai temi di frontiera della ricerca scientifica. Come da tradizione, **Genova è una protagonista fondamentale del Festival**: luoghi come il Palazzo Ducale, il Porto Antico, il Palazzo della Borsa e i Musei Cittadini sono cornici ormai consolidate per gli appuntamenti della manifestazione, ma l'intera città viene coinvolta, sia con l'obiettivo di spingere i visitatori a scoprire angoli inediti del territorio, sia con quello di trasformare la realtà urbana in una straordinaria e vibrante metropoli della scienza, dove respirare innovazione, creatività, cultura del lavoro e ritrovare una visione positiva per il futuro.

Ma se il Festival rimane intimamente legato alla città di Genova e alla regione Liguria, oltre che alla dimensione nazionale, la tredicesima edizione conferma anche il suo intrinseco carattere internazionale, quest'anno particolarmente evidente nell'adozione



dell'**Organizzazione delle Nazioni Unite** in qualità di **Ospite d'Onore** (è mostrato il lavoro di molte sue agenzie, tra cui UNESCO, FAO, UNICEF e UNIDO). Proiettato verso il futuro, il Festival della Scienza non dimentica la storia, proponendo anche iniziative legate al **Centenario della Relatività Generale di Einstein** e omaggi a grandi scienziati da poco scomparsi, mentre eventi speciali faranno riferimento all'**Anno Mondiale della Luce** e all'**Anno Europeo per la Cooperazione Internazionale**. A conferma dello stretto rapporto con la **Commissione europea**, la tredicesima edizione del Festival ospita la conferenza annuale del **Global Systems Science (28-30 ottobre)**, il programma scientifico dedicato alla ricerca nell'ambito dell'applicazione della scienza dei sistemi e dell'analisi dei dati alle sfide globali. Il Festival è ideato e organizzato dall'**Associazione Festival della Scienza**, con l'**Alto Patronato del Presidente della Repubblica**, il sostegno istituzionale di **Regione Liguria**, **CNR – Consiglio Nazionale delle Ricerche**, **Comune di Genova**, **Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca** e **Compagnia di San Paolo**, storico sostenitore del



Droni: sempre più numerosi i voli abusivi

SALUTE



Giovani donne bocciate sul sesso, credono a bufale incredibili: persino la correlazione tra numero di scarpe e lunghezza del pene!



Scienza: gli apparecchi acustici aiutano l'udito e salvano la mente



Vaccini: "deferire i medici che li sconsigliano"

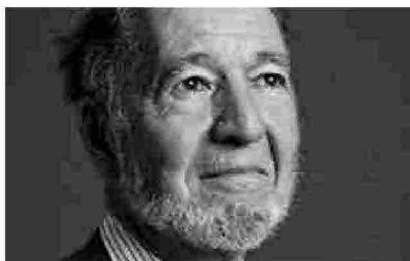
Festival. L'edizione di quest'anno è realizzata anche grazie al supporto economico di molti altri enti sostenitori e sponsor, tra cui **Commissione europea, Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Genova, Università degli Studi di Genova, INAF - Istituto Nazionale di Astrofisica, Finmeccanica, IREN, ERG, Banca Carige, Poste Italiane, Coop Liguria, Intesa Sanpaolo, Costa Edutainment, SAAR e JEOL.**

Nella composizione del programma giocano un ruolo fondamentale gli **enti scientifici** che prendono parte attiva al Festival attraverso la realizzazione di eventi di grande qualità. Infatti, nel ricco programma di quest'anno moltissime



sono le iniziative realizzate direttamente dagli enti scientifici che fanno parte della compagine associativa, come **Centro Fermi - Museo Storico della Fisica e Centro Studi e Ricerche Enrico Fermi, CNR - Consiglio Nazionale delle Ricerche, IIT - Istituto Italiano di Tecnologia, INAF - Istituto Nazionale Astrofisica, INFN - Istituto Nazionale di Fisica Nucleare e INGV - Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia.** Inoltre, a riprova dell'interesse di tutta la comunità scientifica italiana nei confronti della manifestazione, hanno confermato la loro partecipazione progettuale all'edizione di quest'anno **AIRC - Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro, AISM - Associazione Italiana Sclerosi Multipla, Ente ospedaliero Ospedali Galliera, Fondazione Bruno Kessler, Fondazione Giovanni Armenise-Harvard, Istituto Superiore di Sanità, Medici Senza Frontiere, SIBPA - Società Italiana di Biofisica, Società Italiana di Fisica, e varie università Italiane. Effe come Festival,** il progetto multiplatforma ideato e prodotto da **laeffe** in occasione dei 60 anni della casa editrice Feltrinelli per raccontare sul web e in tv i principali festival culturali italiani, è presente al Festival della Scienza con **live streaming dai principali eventi** e la **produzione di uno speciale.** Sono previste anche molte altre collaborazioni nell'ambito della comunicazione: anche quest'anno infatti **Radio3 Scienza, Scienza in rete, Media Inaf** e molti altri contribuiscono a far scoprire il Festival a un pubblico virtuale sempre più ampio.

Nel programma delle **lectio magistralis** della tredicesima edizione del Festival della Scienza spiccano personalità che negli ultimi decenni hanno scritto pagine importanti - spesso seguendo percorsi non convenzionali - nel mondo della



ricerca, riflessione e divulgazione scientifica. Da **Jared Diamond** (fisiologo, ornitologo, geografo, autore del fondamentale saggio *Armi, acciaio e malattie*, vincitore del Premio Pulitzer) a **Mark Miodownik** (uno dei più fini conoscitori di scienza dei materiali e tra gli artefici della *senso-estetica*, una disciplina che applica il metodo scientifico allo studio degli aspetti estetici ed “emozionali” dei materiali), dal genetista ed epidemiologo **Tim Spector** agli psicologi **Laurence Steinberg** (tra i massimi esperti al mondo di adolescenza) e **Nicholas Humphrey**, che inaugura il Festival con una lectio sulla coscienza. Ai nuovi orizzonti della ricerca punta **Frontiere**, un contenitore di appuntamenti dedicato al futuro e al racconto della scienza d'eccellenza del nostro Paese: attesissimo l'incontro *Equilibrio in assenza di gravità* con gli astronauti **Samantha Cristoforetti** e **Luca Parmitano** (collegato in video-conferenza da Houston), insieme con il Ministro della Difesa **Roberta Pinotti** e il Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca **Stefania Giannini**. Una staffetta a ruoli invertiti che idealmente riprende i temi affrontati lo scorso anno a chiusura del Festival dagli stessi protagonisti, per imparare quali risultati stanno producendo le missioni spaziali e per capire perché è importante che il nostro Paese investa capitali e risorse umane in queste grandi imprese.

Molto attese le lectio di **Tomaso Poggio**, direttore del laboratorio di intelligenza artificiale del MIT di Boston, sull'ambizione e i limiti della scienza nello svelare il **mistero dell'intelligenza**, e del biologo di Harvard **Sheref Mansy**, ricercatore al



CIBIO di Trento, che sta lavorando alla **creazione della prima cellula artificiale**. Tra gli argomenti trattati nel ciclo di incontri *Frontiere: La fotosintesi artificiale* (con **Bruno Robert**), *Uomini e robot, l'alleanza è possibile* (con **Riccardo Oldani** e **Alberto Pelleri**), *La sfida del potenziamento umano* (con **Andrea Lavazza**, **Alberto Priori** e **Massimo Reichlin**), *Intelligenza artificiale: quale futuro?* (con **Francesca Rossi**), *Oro dagli asteroidi e asparagi da Marte* (con **Giovanni Bignami** e **Francesco Rea**), *Irrazionali e contenti* (con **Silvia Bencivelli** e **Giordano Zevi**). Uno spazio significativo è dedicato ai ricercatori italiani. A Genova sono attesi alcuni dei principali protagonisti di Rosetta, la missione che per la prima volta ha fatto atterrare un *lander* sul nucleo di una cometa (la 67P/Churyumov-Gerasimenko): **Andrea Accomazzo** (*flight operations director*, inserito dalla rivista *Nature* nella Top10 degli scienziati simbolo del 2014), **Amalia Ercoli-Finzi** (*principal investigator*), **Cesare Barbieri**, coordinatore dei progetti scientifici di OSIRIS/Rosetta. Il programma prevede inoltre gli interventi dell'oncologo **Alberto Mantovani**, dei fisici **Giorgio Parisi** e **Massimo Inguscio**, del farmacologo **Silvio Garattini**, del genetista **Edoardo Boncinelli**, del filosofo e storico della medicina **Gilberto Corbellini**, della filosofa **Nicla Vassallo**, del professore di neuroscienze **Giorgio Vallortigara**, dell'oncologo **Lucio Luzzatto**.

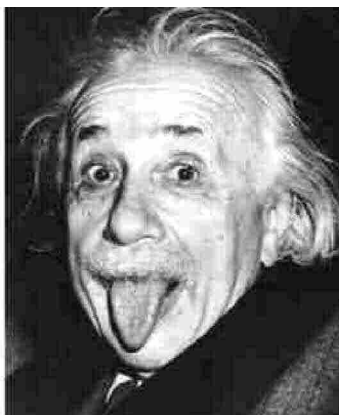
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Una novità dell'edizione 2015 è il ciclo **Scienza e...**

la scienza a confronto con altre discipline, in

cui il Festival prosegue nel suo percorso di abbattimento delle barriere tra scienze matematiche, naturali e umanistiche inaugurato fin dalle prime edizioni, mettendo a confronto il mondo della ricerca con quello di altre discipline artistiche e culturali. Tra gli ospiti sono previsti scrittori, filosofi, ricercatori e professori

universitari quali **Gianrico Carofiglio, Vittorio**



Gallese, Michele Guerra, Eugenia Cheng, Angelo Guerraggio, Luca Bonfanti, Paolo

Legrenzi, Armando Massarenti e Lucio Russo. È invece una solida conferma quella

di **Sulle spalle dei giganti**, il format in cui scienziati contemporanei ripercorrono la

vita e il lavoro di grandi protagonisti della storia della scienza. Quest'anno l'obiettivo

è puntato su Albert Einstein (in concomitanza con il **Centenario della Relatività**

Generale; tra gli appuntamenti la lectio di **Giovanni Amelino-Camelia** e la

presentazione di un numero speciale de "Le Scienze" con **Amedeo Balbi, Vincenzo**

Barone, Marco Cattaneo), su Norman Borlaug (con **Roberto Defez**) e su tre

autorevoli figure scomparse negli ultimi dodici mesi: il matematico ed economista

John Nash (con **Roberto Lucchetti**), il fisico e divulgatore Tullio Regge (con **Giorgio**

Parisi) e – confermando lo sguardo oltre i confini della scienza del Festival – il regista,

drammaturgo e attore teatrale Luca Ronconi (con **John Barrow, Ariella Beddini,**

Roberta Carlotto, Pino Donghi, Sergio Escobar, Giulio Giorrello). Non mancano

incontri riservati all'analisi del presente e alle sfide del futuro, raccolti nel contenitore

Attualità. Tra gli appuntamenti: *L'oro nel piatto* (con **Andrea Segrè**), *Conosci i tuoi*

polli (*question time* su temi di attualità quali nutrizione, maternità e regimi

alimentari), *Farmaci e antibiotici fra necessità e abuso* a cura dell'Istituto

Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta (con **Raffaella**

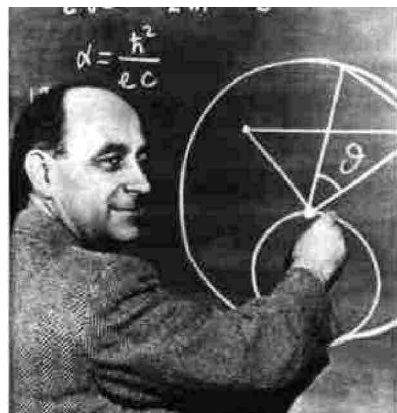
Barbero, Maria Caramelli, modera **Amelia Beltramini**), *Migranti, da sempre* (con

Valerio Calzolaio e Telmo Pievani), *Tempo di superare il PIL* (con **Enrico Giovannini**,

modera **Giovanni Sabato**), *Contro Natura: dagli OGM al "bio"* (con **Dario Bressanini**

e **Beatrice Mautino**, modera **Marco Cattaneo**).

La parola chiave **equilibrio** ha fornito grande ispirazione e moltissimi spunti creativi agli innumerevoli progetti di cui si è poi composto il programma di mostre scientifiche, laboratori, spettacoli, eventi speciali dell'edizione 2015 del Festival della Scienza. Come ogni anno ai visitatori del Festival è offerto un programma ricco e variegato, che ha come capisaldi, oltre al rigore scientifico, l'interattività, la creatività,



la multidisciplinarietà e la capacità di stupire e divertire. Tra gli eventi principali spiccano due mostre: **Enrico Fermi. Una duplice genialità tra teorie ed esperimenti**, realizzata dal **Centro Fermi**, che esordisce al Festival presso il Museo di Storia Naturale G. Doria in anteprima assoluta, per essere successivamente collocata al Museo storico della fisica e Centro di studi e ricerche "Enrico Fermi" di Roma; **Equilibrium**, a cura della **Fondazione Ferragamo** e allestita al Palazzo Grimaldi della Meridiana, che sviluppa in modo artistico la relazione tra l'equilibrio e il gesto del camminare e la sua importanza nella storia dell'evoluzione umana.

La **Fondazione IIT – Istituto Italiano di Tecnologia** realizza nella Loggia degli Abati di Palazzo Ducale la mostra **Biomimesi** e tre laboratori sui temi della microscopia, dei materiali intelligenti e della robotica antropomorfa (protagonista il robot **iCub**, una delle frontiere più promettenti



dell'intelligenza artificiale). **INGV – Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia** porta al Festival la mostra **1915-2015, cento anni dal terremoto della Marsica**, per un approfondimento scientifico sul fenomeno dei terremoti. Si può provare a costruire un robot che stia in equilibrio in meno di un'ora nel laboratorio **MasterRobot**, a cura della Scuola di robotica. Il **CNR – Consiglio Nazionale delle Ricerche**, socio fondatore del Festival, è promotore di una serie di mostre e laboratori scientifici che spaziano dalla fisica alla chimica alla biologia (come **Diversamente... equilibrati di natura**, viaggio nelle profondità marine alla scoperta dei meccanismi che regolano gli equilibri negli ecosistemi naturali), fino a inoltrarsi nel terreno delle scienze economiche (nell'innovativo laboratorio **Kidseconomics**, dimostrazione pratica di come la libera contrattazione di mercato possa creare equilibrio e conflitto).

INFN – Istituto Nazionale di Fisica Nucleare partecipa con lo spettacolo *Dialogo su una simmetria perduta* e con diversi laboratori, tra cui *La macchina fotografica a polenta e l'acceleratore a marmellata*, una simulazione delle varie fasi degli esperimenti delle alte energie.



Anche l'**Università di Genova** contribuisce al Festival con laboratori e mostre sui temi dell'**equilibrio biologico vegetale e animale** e della **programmazione informatica** (cui è dedicato il laboratorio *Coding*), mentre **INAF – Istituto Nazionale di Astrofisica** conferma la sua presenza allestendo il **grande planetario**, già molto apprezzato dal pubblico nella passata edizione, nel quale sono organizzate attività adatte a tutti i target di età e con la messa in scena dello spettacolo *8558 Hack*, dedicato alla grande scienziata recentemente scomparsa. Il rapporto tra tecnologia ed etica è al centro dell'evento *Quale scelta?* a cura della **Fondazione Bruno Kessler**, mentre il laboratorio *A tavola con la salute* sul tema dell'alimentazione è realizzato da **AIRC – Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro**. È invece incentrata sul delicato rapporto tra uomo e acqua la mostra *Un equilibrio sottile* (a cura di Linda Lomeo), che analizza la fragilità del territorio ligure partendo da dati scientifici, a cui si collega il laboratorio *Allerta!*, a cura della Protezione Civile.

I temi legati alla salute dei cittadini sono affrontati da **ISS – Istituto Superiore di Sanità**, **AISM – Associazione Italiana Sclerosi Multipla** e **Università di Genova**, in collaborazione con **Ospedale San Martino-IST**, mentre altri eventi e



laboratori sono dedicati al rapporto tra scienza e sport tra cui, a grande richiesta, torna *Fisica in Moto*, a cura di Fondazione Ducati. Non manca lo spazio anche per celebrare l'**Anno Mondiale della Luce**, attraverso una serie di laboratori (come *Light show*, a cura di Raffaella Sallo e Associazione Festival della Scienza e *Chimica da guardare*, a cura di Otello Maria Roscioni) e lo spettacolo *Light Mystery* di e con **Marina Carpineti**, **Marco Giliberti** e **Nicola Ludwig** (a cura di Fondazione Teatro Piemonte Europa). Si spazia dalla biologia (*Crash! Non far crollare l'ecosistema* a cura di G. Eco) fino alla teoria dei giochi (*Equilibrio di Nash*, a cura di Andrea Anfosso, Andrea Mazza, Emanuele Lanata, Marco Murtinu), dalla genetica (*I nostri geni sulla bilancia*, a cura di CUSMIBIO) alla chimica (*BalanChem*, a cura di Michele Di Lauro) fino all'elettricità (*La Mosca Elettrica*, a cura di Associazione ToScience). Ci

si può mettere alla prova nel laboratorio di arti circensi **A scuola di equilibrio** e si possono ammirare veri e propri professionisti del circo nello spettacolo **Un equilibrio sopra la follia**, entrambi a cura di sYnergiKa A.S.D. In **9 mesi** si ripercorrono le tappe fondamentali della gravidanza (a cura di Le Nuvole). Medici Senza Frontiere propone invece **#millionidipassi**, laboratorio legato a una campagna di sensibilizzazione al dramma dei profughi.

Storico sostenitore è **Compagnia di San Paolo**, che arricchisce il contenitore dei laboratori con **Zero spreco, zero impatto: sosteniamo il pianeta**, a cura dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte Liguria e Valle D'Aosta. Articolato in tre



momenti, il laboratorio si compone di una prima attività manuale *Quello che la terra ci dà*, un gioco da tavolo contro lo spreco alimentare *Cibosavando* e *la Stalla del futuro: sostenibilità ambientale, benessere animale e sicurezza alimentare*, un modello di stalla in parte plastico e in parte multimediale, dentro il quale sono ben evidenti le caratteristiche di una stalla sostenibile che integra la produzione di alimenti sani con gli aspetti etici e ambientali. La Compagnia di San Paolo ripropone inoltre il bus **Domande in viaggio**: un autobus arricchito di esperienze ed exhibit scientifici associati al movimento e dell'equilibrio, temi ricorrenti nei percorsi didattici a cura di **Xkè? Il laboratorio della curiosità**. **Intesa Sanpaolo** partecipa alla creazione del ricco e articolato programma attraverso le attività laboratoriali del **Museo del Risparmio** con **Bimbi a lezione di risparmio**, un laboratorio per avvicinare in modo giocoso e interattivo i bambini ai concetti basilari del risparmio e dell'investimento.

Tra i laboratori sono da segnalare anche **Consapevolmente nel piatto** e **La scienza nei limoni**, che vanno ad arricchire il tradizionale contenitore **Sapori di Scienza** dedicato ai rapporti tra scienza e alimentazione realizzato con il supporto di



Coop Liguria, che nel 2015 celebra i 70 anni di attività. Il network degli amici e partner del Festival della Scienza si compone anche di **aziende e strutture locali**, protagoniste e promotrici di appuntamenti di grande qualità. Per esempio, nel cartellone della tredicesima edizione, la mostra **2015: ritorna al futuro!** sui temi dell'eco-sostenibilità (a cura di IREN), il laboratorio **L'equilibrio del colore** sul rapporto tra scienza e arte (a cura del **Museo di Palazzo Reale** di Genova, altri eventi

sullo stesso tema sono realizzati dall'**Accademia Ligustica di Belle Arti**) e gli appuntamenti sull'**equilibrio della natura** a cura del **Museo di Storia Naturale**. La scienza e le tecniche della navigazione sono invece oggetto del laboratorio **Navigare in equilibrio!** a cura di **Cetena**.

Al Festival si esplorano anche quest'anno gli infiniti intrecci tra formazione e lavoro in progetti storici e apprezzati come **Futuro Prossimo, Nuove Prospettive per immaginare il proprio domani**, realizzato in collaborazione con la **Commissione europea** e in partnership con **Finmeccanica, ERG, Banca Carige, Poste**



Italiane, Intesa Sanpaolo. Il progetto è un innovativo percorso di orientamento dedicato a 65 studenti eccellenti di tutta Italia, ospiti dell'Associazione del Festival della Scienza, che contribuisce ad indirizzare le loro scelte negli studi e nell'ambito professionale tramite 12 dialoghi dal vivo con professionisti, esperti e testimoni che racconteranno le loro esperienze di vita, di studio e professionali con lo scopo di accompagnare i ragazzi nell'esplorazione delle competenze richieste dall'attuale mercato del lavoro. Ritorna quest'anno a grande richiesta la terza edizione del progetto **Orientascienza**, un'iniziativa di alternanza scuola/lavoro riservata agli studenti liguri, che hanno l'opportunità di vivere il Festival dalla parte di chi lo realizza. Con il progetto, che comprende anche altre azioni orientative, il Festival partecipa a **#costruiamocilfuturo**, la grande iniziativa di orientamento lanciata dalla Regione Liguria, che si svilupperà nei prossimi mesi attraverso diversi eventi tutti indirizzati agli studenti degli ultimi anni delle scuole superiori. Per gli alunni delle scuole medie inferiori è invece organizzata la **Coppa Pitagora**, gara di informatica a squadre. Non mancheranno iniziative specifiche per i docenti, tra cui il convegno **Matematica in classe 2015** organizzato dal Centro PRISTEM dell'**Università Bocconi** e alcuni seminari realizzati da **INDIRE** nell'ambito del progetto europeo **Scientix**.

La tradizione di selezionare un Ospite d'Onore cui riservare un ciclo di appuntamenti, incontri, laboratori ed eventi speciali assume una prospettiva nuova nell'edizione di quest'anno. Infatti, in occasione dell'Anno Europeo per la Cooperazione Internazionale, non si ospita un singolo Paese ma l'**ONU - Organizzazione delle Nazioni Unite e le Agenzie a**



essa collegate. Protagoniste sono dunque **UNESCO** (che celebra il 70° anniversario con la mostra **Behind Food Sustainability**), **FAO** (presente con conferenze – tra cui la lectio magistralis del biologo evoluzionista **Peter Kenmore** -panel e laboratori rivolti al pubblico giovane), **UNIDO** (con i vincitori e testimonial del premio internazionale **Idee innovative e tecnologie per l'agri-business**, organizzato in collaborazione con il **CNR**), **UNICEF** (con un incontro sull'allattamento e lo sviluppo sostenibile).

La tredicesima edizione conferma anche lo stretto rapporto che lega il Festival alla **Commissione europea**, presente a Genova con la conferenza annuale del programma **Global Systems Science (28-30 ottobre)**, il programma scientifico europeo dedicato alla ricerca nell'ambito



dell'applicazione della scienza dei sistemi e dell'analisi dei dati alle sfide globali, tra cui il cambiamento climatico, le pandemie, la crescita sostenibile, la sostenibilità energetica, la crisi finanziaria, l'urbanizzazione e la gestione dei conflitti. Intervengono, fra gli altri, **Geoffrey West**, fisico teorico e membro del Comitato scientifico al Santa Fe Institute, **Luca De Biase**, caporedattore dell'inserto "Nova24" del "Sole 24 Ore", **Chris Barrett**, ingegnere informatico e direttore esecutivo del Virginia Bioinformatics Institute, **Mark Parsons**, sviluppatore di software e direttore esecutivo del Centro per supercomputer dell'Università di Edinburgo (Epcc), **Sheri Markose**, docente di Economia e Finanza comportamentale all'Università dell'Essex, **Luciano Pietronero**, fisico del **CNR**, **Silvano Cincotti**, docente di Ingegneria Economico-gestionale all'Università di Genova, **Stefano Battiston**, docente di Scienza Bancaria e reti complesse all'Università di Zurigo, **Steven E. Koonin**, direttore del Centro per lo sviluppo delle Scienze Urbane della New York University, **Jeffrey Johnson**, professore di Scienze della complessità alla Open University, **Nathaniel Raymond** dell'Università di Yale, **Indy Johar**, di Project00.cc (Regno Unito), **Juha Koivisto** e **Pasi Pohjola** della piattaforma di servizi pubblici Innovillage (Finlandia), **Kat Austen**, responsabile per la ricerca e il design a iilab.org (Regno Unito), **Jeon Hyokwan**, Direttore generale dell'Ufficio per l'Innovazione di Seoul, ed **Elisa Finocchiaro**, direttore della piattaforma di petizioni e raccolte firme Change.org.

Il Festival della Scienza è ideato e organizzato dall'**Associazione Festival della Scienza**, di cui fanno parte Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Genova, Centro Fermi – Museo Storico della Fisica e Centro Studi e Ricerche Enrico Fermi, **CNR – Consiglio Nazionale delle Ricerche**, Codice. Idee per



la cultura, Comune di Genova, Confindustria Genova, Costa Edutainment, IIT – Istituto Italiano di Tecnologia, INAF – Istituto Nazionale Astrofisica, INFN – Istituto Nazionale di Fisica Nucleare, INGV – Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia, INRIM – Istituto Nazionale di Ricerca Metrologica, Regione Liguria, Sviluppo Genova, Università degli Studi di Genova. L'iniziativa si avvale del supporto di un autorevole Consiglio Scientifico e di un network di ricerca internazionale, nonché di contatti e collaborazioni con numerosi enti, musei e istituti sia italiani sia esteri.

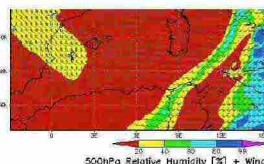
Mi piace Condividi 0

Consiglialo su Google

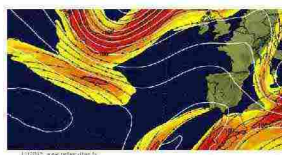
Vi raccomandiamo



Allerta Meteo Sicilia: domani "criticità rossa" su quasi tutta l'isola, scuole C...



Allerta Meteo, nelle prossime ore i violenti temporali si spostano al Sud: alto ...



Previsioni Meteo: una ciclogenesi fra Sicilia e Ionio causerà forte maltempo all...



Obesità addominale?
1 porzione brucia fino a 1,8 kg di grasso della pancia! Vedi



Babbel
Come ho imparato 9 lingue senza fatica



Addio alluce valgo
L'alluce valgo porta solo fastidi ma per fortuna esiste una soluzione.



Nuova 500X 1.3 Multijet
16.900€ con formula 500XTUTTI, cerchi in lega e radio touch



Guadagna con SuperTrader
Milionario italiano svela il segreto per guadagnare di più! (rischio di mercato)



Voli con SWISS.
Via Zurigo verso 105 destinazioni in tutto il mondo. Prenoti subito su swiss.com

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità e per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

[Accetto](#)

Servizi > Digital Edition | Mobile | Abbonamenti | Corriere Store

| 12°C MILANO

CORRIERE DELLA SERA

MILANO / CRONACA

HOME CRONACA POLITICA VIDEO CULTURA SPETTACOLI NIGHTLIFE RISTORANTI BAMBINI CASI METROPOLITANI EXPO 2015

CORRIERE DELLA SERA

EXPO

Milano 2015

Acquista qui i biglietti
Expo (a prezzi ridotti)



Expo dopo Expo: quale futuro per l'area? [Partecipa](#)



Il pane e nutella più lungo del mondo



Giorgio Armani in visita a Expo

[MAPPA EXPO](#)

[COME ARRIVARE](#)

[INCHIESTE](#)

[CASA CORRIERE](#)

[EXPO IN NUMERI](#)

[VIVIXPO, SOLO IL MEGLIO](#)



0



0



0

EXPO INCHIESTA

Milano Expo, quei pesci uccisi e gettati in acqua: in un anno 40 milioni di tonnellate

Nelle reti circolari usate per la caccia ai tonni dalle navi industriali finiscono specie protette che sono considerate scarti. Il record (negativo) dell'acciuga in Italia: è in cima alla classifica per quantità di animali catturati ma anche buttati via. L'Ue: «Ci vuole una quota»



MILANO

Milano Expo, mania da gadget Il cappello di paglia è il più richiesto



di Alessandra Mangiarotti



La cima del vulcano di Pico è un puntino appeso nel blu tra il cielo e il mare delle Azzorre. La prua della barca taglia in due una macchia argentea svelando il mosaico di pesce azzurro che la compone. È un cimitero galleggiante quello che i ricercatori francesi del Centro per lo sfruttamento del mare stanno attraversando. Ricciole, lampughe. Una tartaruga, specie protetta, sta lì capovolta. Anne, biologa marina, la raccoglie: «Morta, come il resto». È finita nelle reti di un peschereccio industriale. «Una di quelle fattorie del mare nelle cui stive vengono ammassate fino a 2 mila tonnellate di tonni». Il resto, via. «Nelle grandi reti a circuizione finiscono "per errore" anche 150 specie diverse: ma l'errore è pescare solo una specie per buttarne 150». Catture accidentali, le chiamano. Pesci troppo piccoli per essere commercializzati o che non possono alimentare il mercato delle scatolette. Nel 2013, dichiara la Fao, sono stati sbarcati nel mondo 92 milioni di tonnellate di pesce. E sbarcati non equivale a pescati: il dato non tiene conto delle catture illegali e delle catture accidentali che andrebbero da un minimo di 18 a un massimo di 40 milioni di tonnellate l'anno.

Dai rigetti al caso acciughe

Superato lo stretto di Gibilterra i cimiteri galleggianti sono disseminati nelle acque internazionali. Ma ogni tratto di mare ha il suo cimitero. In Italia nel 2014, con quasi 32 mila tonnellate, l'acciuga è la specie più pescata. Stretto di Sicilia. Nord Adriatico: Giovanni Spina, artigiano del mare, le pesca con la Lampara. Ha deciso che avrebbe seguito le orme del padre e del nonno riparando reti nella rimessa della casa di famiglia vicino a Chioggia. Adesso che le sue, di reti, sono già state tagliate due volte, usa il cognome della madre per continuare la battaglia: «I cimiteri dei nostri sardò? Una vergogna. Son quelli delle volanti che li ributtano in mare: pescano troppo, pescetti ormai. E quando i prezzi crollano, tutto finisce in mare. I croati razziano tutto per ingrassare i tonni...». Quelli delle volanti sono gli uomini delle volanti a coppia, spiega Serena Maso di Greenpeace. «Pescherecci che tendono un'unica rete a strascico e avanzando paralleli prendono tutto quello che c'è in mezzo». La rivalità tra loro e Lampare risale 20 anni fa, a quando in Veneto furono concesse le prime licenze sperimentali. «Dopo qualche anno lì decisero di regolarizzarle. In Sicilia ancora oggi quei permessi speciali vengono rinnovati ogni sei mesi».



MILANO

Milano Expo, quei pesci uccisi e gettati in acqua: in un anno 40 milioni di tonnellate



MILANO

Cremona, devastazioni al corteo antifascista: quattro arresti



MILANO

Mantovani, l'ospizio «fai da te» Quel blitz in aula a Natale



CORRIERE CALCIO

Segui le nostre dirette su Twitter



MILANO

Giovane ucciso in casa, l'ipotesi del furto finito male



MILANO

Milano, la famiglia che non ti aspetti Raddoppiate le unioni di fatto



SU CORRIERE SELECTION

Scopri tris trolley RONCATO a - 45%!



MILANO

Mantovani dai pm: «Non ho mai confuso ruolo politico e affari»



MILANO

Rara cicogna bianca presa a fucilate da bracconiere, muore dopo agonia

L'allarme e la polemica sulle norme

«Nel mondo il 30% degli stock ittici selvatici monitorati dalla Fao sono sovrasfruttati, il 61% completamente sfruttati», raccontano i ricercatori del Cnr-Isma Alessandro Lucchetti e Alberto Santojanni. E Stefano Cataudella, presidente della Commissione generale pesca del Mediterraneo, aggiunge: «I dati mostrano che nel Mare Nostrum il 93% degli stock valutati non è pescato in modo sostenibile». Tra questi c'è l'acciuga. Specie per la quale il Comitato tecnico scientifico economico sulla pesca (Stecf) sta valutando l'introduzione di una quota. Come per il tonno rosso. Si sta poi pensando a strumenti di pesca più selettivi e divieti in zone (e periodi) dove i giovani sono numerosi. La prima norma scattata da gennaio per combattere i rigetti in mare è l'obbligo di portare a terra e destinare a un consumo non umano i piccoli pelagici e i pesci che vivono sul fondo catturati in eccesso o sotto taglia. Nessuno l'ha ancora applicata. Così, quando alcuni giorni fa tre quintali di pesce azzurro hanno invaso la rada di Porto Torres qualcuno ha provato a nobilitare l'ennesimo rigetto: «È la mobilitazione dei pescatori contro la mancanza di chiarezza delle nuove norme». Ma la Capitaneria — 1.284 i sequestri da gennaio a oggi e 300 mila chili di pesce sequestrato — ha chiarito il tutto mettendo a verbale il tentativo maldestro di due pescatori denunciati di sbarazzarsi del pescato in eccesso proprio davanti al porto. Le acciughe ripescate sono state messe in cassonetti recuperati dal Capitano del porto per essere smaltite. Da chi? Dal Comune. Un particolare che pone l'attenzione su una delle questioni aperte: chi si dovrà occupare dello smaltimento di questi pesci? Chi sosterrà i costi? E soprattutto: consentire di sbarcare esemplari sotto misura non rischia di incentivare cattive abitudini, che potrebbero diventare pessime se si permettesse di vendere quei pesci ai produttori di mangime? Angelo Dentone, 45 anni, è un pescatore di Lampara. A ottobre le acciughe nell'Alto Tirreno sono praticamente finite, così ai comandi della sua Alga Terza sta cacciando boniti. Nella rete appena salpata ci sono una ventina di tonnetti rossi. I segnali della ripresa. «Per fortuna sono vivi e li molliamo — spiega —. Ma anche se fossero morti, e quante volte accade, li ributteremmo in mare. Così anche con i tonni sopra i 30 chili, non abbiamo quote per questa pesca, stanno tutte nelle mani di pochi che pescano anche pesce azzurro con metodi intensivi, e senza i permessi per le catture accidentali non abbiamo scelta. Vergogna devono provarla i legislatori». Diverso il discorso per il pesce azzurro, in quel caso la scelta ci sarebbe: pescare meno. «Tutte le volte che caliamo una rete non sappiamo quanto tireremo su, né sappiamo quanto pescheranno gli altri. La conseguenza è di mollare l'eccesso in mare o vederlo mandare al macero al mercato ittico. Darlo in beneficenza sì, ma di pagare lo smaltimento non se ne parla».

Le catture sotto taglia

Leonardo Zanni ha 24 anni e vende pesce nei mercati di Milano. Come papà Francesco, nonna Rosina. Ma con un futuro incerto. Nel telefonino conserva la foto di uno scorfano lungo quanto una moneta. Sta lì, tra scatti con gli amici davanti a un boccale di birra, come a dire: «Per quanti anni avrai un lavoro?». «Quanti?», chiede lui. Quando suo padre si è alzato durante una riunione tra addetti ai lavori e ha mostrato la foto ha sentito le sue parole cadere nel vuoto: «Lasciate loro il tempo di fare almeno una volta l'amore. Di riprodursi». Silenzio. Oggi dai mercati ittici le cassette di micro-triglie o i vietatissimi bianchetti non passano più. Ma basta andare in banchina o nei mercati di mare per capire che i pesci sotto taglia vengono pescati. E venduti. Insieme a tranci di tonno catturato illegalmente: delle quasi duemila tonnellate previste dalla quota solo 406 sono vendute dai pescatori al mercato italiano (per 6,5 euro al chilo), le altre 1.539 sono destinate alle gabbie per l'ingrasso che fanno affari con i giapponesi (per 11,5 euro al chilo). Stanno lì con orate e spigole allevate spacciate per selvatiche: nel 2014, a fronte di una



BUONPERTUTTI.IT

**Clicca e stampa il
buon sconto su
Buonpertutti.it**



MILANO

**A Milano il primo
summit mondiale dei
parlamenti regionali**



MILANO

**Il Duomo di Milano? È
sparito Le dissoluzioni
luminose di Di Piazza**



SU ABITARE.IT

**I taxi di Mumbai
cambiano look:
designer
emergenti per 30
fortunati tassisti**

I PIÙ LETTI

OGGI

SETTIMANA

MESE

- 1 L'impresa di Elia: a piedi da Vienna a Genova seguendo le Alpi
- 2 Il tour guidato di Milano si potrà fare anche in tram
- 3 Ordigno fa saltare centralina autovelox: «E non finisce qui»
- 4 Expo, sabato 246.065 visitatori Sala: «Arriveremo a 21 milioni» File chilometriche | Ultimi 15 giorni
- 5 Le imprese rimpiangono già l'affare Expo: «È un successo. Venga rinviata la chiusura dei padiglioni»
- 6 Ladri forzano stanza d'albergo Ma dentro ci sono due poliziotti
- 7 Lei in auto con i figli, lui in scooter: torna a cercarlo e lo trova morto
- 8 Si fingeva nipote per truffare le anziane: arrestato ladro seriale
- 9 I diritti degli animali: se il troppo «amore» diventa una malattia

fortissima richiesta, ne sono state pescate solo 523 e 167 tonnellate. A Sestri Levante i pescherecci con la paranza arrivano in porto nel pomeriggio. E anche il sotto taglia, fisiologico, finisce sulle bancarelle. Ricciole, «limoncini», di 20 centimetri; rane pescatrici da porzione. Possibile? «Possibile — spiega Marco Costantini, responsabile del programma Mare del Wwf —. Per queste specie non c'è taglia minima. Solo per una parte delle quasi 300 del Mediterraneo i regolamenti le prevedono». In assenza di queste vale un minimo di sette centimetri. Ma come si fa ad applicare una taglia simile a una ricciola che arriva a pesare 60 chili?

Una responsabilità di tutti

Per continuare a mangiare pesce in futuro bisogna quindi conoscere cosa consumare adesso. «Non possiamo permetterci il lusso di non sapere cosa mangiamo», continua Costantini dall'allestimento sulla pesca sostenibile ad Expo per il progetto Fish Forward. Primo, rispettiamo le taglie minime: «Se troviamo una cernia da porzione sulla bancarella o nel piatto al ristorante scattiamo una foto e denunciandola». Secondo, consumiamo con consapevolezza: «Per legge ogni pesce deve essere accompagnato da un'etichetta con i dati di tracciabilità. La certificazione di enti, come Msc, aiuta a capire se un prodotto è stato pescato in modo sostenibile e se possiamo aiutare un Paese in via di sviluppo. Più di un pesce su due di quello che mangiamo in Europa è importato». Terzo, evitare di mangiare le specie più a rischio, le bistecche del mare, e preferire pesci meno conosciuti. Zanchette, merlani, sciabola... «Guai però a chiamarli poveri». Gianluigi, piccolo pescatore del Levante Ligure, esce in mare all'alba con il gozzo e salpando la rete intona il suo rosario: «Una dozzina di cefali, dorini... Vede questa macchia sul muso, sono muggini che nuotano in mare e non in porto. Triglie, mormore, sugarelli... Questi sono lucci di mare. Certo che ormai con la pesca non ci campo». Un paio di mormore non raggiungono la taglia minima. Gianluigi carica sul furgone anche quelle e inizia il suo giro: «Donne, pesce fresco. Pesce di casa».

10 Milano Expo, festa finale blindata Ecco i divieti per Halloween



SOCIETÀ E SERVIZI

La parola alle Aziende



TAM TAM MILANO

Night Life



20 ottobre 2015 | 10:07
© RIPRODUZIONE RISERVATA

LE OFFERTE DEL CORRIERE DELLA SERA

Vuoi visitare **EXPO** con uno sconto esclusivo? Con **Corriere della Sera** il prezzo lo decidi tu!

SCOPRI COME

DOPO AVER LETTO QUESTO ARTICOLO MI SENTO...



PARTECIPA ALLA DISCUSSIONE

caratteri rimanenti: 500

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

MBmondialibrasile.com

all web news

HOME PRIMA PAGINA CURIOSITÀ ESTERI GOSSIP SALUTE TECH NEWS ATTUALITÀ



Home > Attualità > Campania protagonista ad Expo con visitatori d'eccezione

ATTUALITÀ

Campania protagonista ad Expo con visitatori d'eccezione

By **Alessandra F.** - ott 20, 2015 15 0

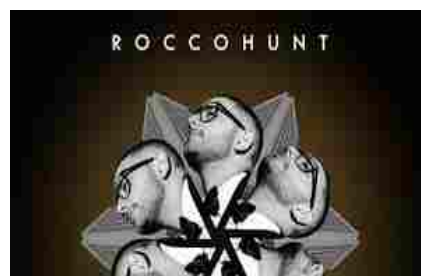
La **Campania** è una delle regioni italiane che è stata ed è protagonista assoluta con le sue eccellenze del territorio all'**Expo di Milano**.

Presso il padiglione **Campania** allestito all'interno del Padiglione Italia c'è stata la visita ufficiale del Presidente della Regione **Vincenzo De Luca**, che ha presentato insieme a ricercatori del **Cnr** ed esperti della Commissione Istituto Zooprofilattico Mezzogiorno e dell'Oms-FAO, una campagna dal titolo "La nuova Campania. La terra buona". Campagna messa in atto per dimostrare che i cibi della Campania non sono solo quelli della Terra dei Fuochi e che solo una piccola percentuale dei territori della regione è inquinato.

Vincenzo De Luca ha parlato di indagini svolte da esperti del settore e ha dichiarato: "Il 97 per cento della **Campania** è sano e incontaminato. I prodotti del nostro territorio sono innocenti. Ora lo sappiamo con certezza sulla base di dati scientifici inconfutabili". Un lungo e accurato lavoro che ha portato la regione Campania ad essere tra i territori più controllati d'Italia.

Oltre alle visite ufficiali ci sono state anche le presenze di visitatori d'eccezione come l'ex Campione del Mondo **Fabio Cannavaro** e il cantautore napoletano **Bennato**.

Altre News



Rocco Hunt presenta il suo nuovo album

Alessandra F. - ott 20, 2015

0

Tornerà il prossimo 23 ottobre con un nuovo album, Rocco Hunt e il terzo lavoro del rapper di Salerno s'intitola "SignorHunt". Il giovane artista è...



Robbie Williams e le sue avventure dal palco

ott 20, 2015



Justin Bieber la sua furia per il nudo integrale

ott 20, 2015



Sanremo 2016 ecco il regolamento per la prossima edizione

ott 20, 2015



Campania protagonista ad Expo con visitatori d'eccezione

ott 20, 2015



"Ritorno al Futuro 2", tra qualche giorno saremo in quel futuro

ott 19, 2015



Hip hop e rap italiano sul grande schermo

ott 19, 2015

NEWS DI MARTED? 20 OTTOBRE 2015**NEWS di martedì? 20 ottobre 2015**

ANIMALI: MAPPATA ORIGINE DEL CANE, MIGLIOR AMICO DELL'UOMO IN ASIA CENTRALE
Roma, 20 ott. (AdnKronos Salute) - Gli amanti dei cani ora possono esserne certi: la lunga storia d'amicizia di questi quattrozampe con gli esseri umani ebbe inizio in Asia Centrale. A mappare le origini dei cani moderni ? una ricerca scientifica frutto dell'analisi del Dna di migliaia di esemplari. Ebbene, le molte e diverse razze di cani sono il frutto di migliaia di anni di allevamento selettivo, ma tutte deriverebbero da antichi lupi selvatici addomesticati da gruppi di cacciatori umani, in una zona vicina alla Mongolia o al Nepal, come su legge su 'Pnas'.

Il team della Cornell University diretto da Adam Boyko ha studiato 4.676 cani di razze riconosciute, cos? come 549 cani randagi, animali liberi che vivono intorno a insediamenti umani. Questo gruppo, detto dei 'cani del villaggio', ? il meno studiato di solito ma rappresenta un pezzo fondamentale nel quadro della moderna diversit? cane, secondo gli scienziati. Se l'addomesticamento dei cani potrebbe essere avvenuto in modo indipendente in diversi angoli del globo, il Dna dei cagnolini moderni non racconta questa storia. "Sembra che ci sia una sola origine" del cane domestico, spiega Boyko alla Bbc online, "anche se ci sono chiaramente situazioni in cui vi ? stato... un certo flusso genico tra lupi e cani dopo che questi erano stati addomesticati".

Proprio l'analisi e il confronto dei geni e dei cromosomi canini ha permesso ai ricercatori di individuare l'origine dell'amicizia fra cani e uomini in Asia centrale. Un evento che sarebbe legato alle abitudini dei cacciatori e alla loro vicinanza con i lupi. Certo, precedenti studi hanno portato a conclusioni differenti. Ma secondo gli stessi ricercatori, ulteriori ricerche sul Dna dei resti di cani antichi potrebbero contribuire alla scoperta di altri tasselli e gettare piena luce sull'origine di un evento che ha cos? tante conseguenze sulla vita quotidiana dei moderni esseri umani.

20-OTT-15 10:46**SANITA': FIMMG, FALLIMENTO REGIONALIZZAZIONE E' NEI FATTI**

Roma, 20 ott. (AdnKronos Salute) - "Il fallimento della regionalizzazione della sanit? ? nei fatti, anche prima della politica dei tagli, e per questo non possiamo che stupirci di fronte ad alcune reazioni della Regione Veneto". Lo dichiara Giacomo Milillo, segretario nazionale della Fimmg, intervenendo sulla questione all'indomani delle parole del ministro della Salute, Beatrice Lorenzin, e delle polemiche con esponenti della Regione Veneto. "La Fimmg da anni sostiene la necessit? di ripensare la delega della sanit? alle Regioni, che per perseguire singoli interessi organizzativi hanno perso di vista i parametri generali di sostenibilit? economica del Ssn, ma soprattutto i bisogni assistenziali di tutti i cittadini italiani".

"L'Italia non ? il Veneto. Al di l? di ovvi esempi virtuosi - continua Milillo, - ? indiscutibile che in moltissime parti d'Italia si assiste ad una drammatica insufficienza dei livelli di assistenza e ad una preoccupante limitazione dell'accesso alle cure. Tutto il mondo medico lo denuncia da tempo, tanto che la riforma del Titolo V della Costituzione e le criticit? della frammentazione in 21 sistemi regionali saranno tema centrale degli Stati generali della professione medica e odontoiatrica il prossimo 21 ottobre".

"Non ci schieriamo con Governo o Regioni. Contro entrambi la Fimmg e gli altri sindacati del mondo medico hanno proclamato lo stato di agitazione, anche motivato dalla necessit? di recuperare un progetto unitario per il Ssn", precisa Milillo. "Prendiamo tuttavia atto - conclude - che altri, anche ai massimi livelli di responsabilit?, mostrano, con dichiarazioni pubbliche, di avere coscienza del problema".

20-OTT-15 11:01

EXPO: CNR, IN CUCINA ALGHE, MEDUSE E INSETTI, SONO I CIBI DEL FUTURO

Roma, 20 ott. (AdnKronos Salute) - In un futuro non troppo lontano potremo mangiare anche pietanze a base di meduse, alghe e insetti. Sono le opportunit  offerte dal novel food come "fonte di nutrimento alternativo per integrare i cibi tradizionali in vista della crescita della popolazione, per contrastare la malnutrizione e come esempio di sostenibilit  ambientale". Il nuovo scenario dell'alimentazione sar  al centro della conferenza 'Research, sustainability and innovation in new foods', in programma domani 21 ottobre a Expo, presso l'Open Plaza-Expo Center.

L'evento, moderato da Massimiliano Mizzau Perczel del **Consiglio nazionale delle ricerche**,   coordinato da 2 ricercatrici del **Cnr**, Graziella Chini Zittelli dell'Istituto per lo studio degli ecosistemi **(Ise-Cnr)** e Antonella Leone dell'Istituto di scienze delle produzioni alimentari **(Ispa-Cnr)**, ed   organizzato in collaborazione con Euromarine (Eu), Archimede ricerche e la Fao. "Le meduse - spiega per esempio Leone - possono trasformarsi da disagio in risorsa. Nel Mediterraneo ci sono centinaia di tonnellate di biomassa di questi cnidari, costituiti essenzialmente da acqua e proteine, soprattutto collagene, con efficace attivit  anti-ossidante. In particolare, molecole estratte dalla Cassiopea mediterranea (Cotylorhiza tuberculata) mostrano una significativa attivit  anti-cancro contro cellule di carcinoma mammario umano. Alcune specie, inoltre, per l'abbondanza di composti bioattivi, potrebbero rappresentare nuove fonti alimentari o mangimi alternativi, e una preziosa risorsa di sostanze naturali di interesse biotecnologico, nutraceutico, nutracosmeceutico".

Non   solo la ricerca italiana a studiare il nuovo orientamento sull'uso alimentare delle meduse. Lucas Brotz della University British Columbia, in Canada, sta conducendo un'analisi del fenomeno meduse su scala mondiale finalizzata a una loro possibile utilizzazione. "Il loro aumento mette senz'altro a disposizione una preziosa fonte proteica, ma bisogna verificare che questa proliferazione non crei nuovi problemi", avverte per  Brotz che sar  relatore alla conferenza di domani a Expo.

Anche le microalghe hanno importanti propriet  nutritive e rappresentano una delle fonti pi  promettenti di proteine e di composti bioattivi (acidi grassi polinsaturi, pigmenti e vitamine). "In particolare la spirulina (Arthrospira platensis), ricca in proteine, pro-vitamina A, minerali (calcio, magnesio e ferro), acido linolenico e ficocianina,   da secoli usata come alimento in Asia, Messico e in Africa: 100 grammi di questa microalga contengono almeno 60 g di proteine, una percentuale non riscontrabile nella carne n  in altre fonti vegetali", precisa Chini Zittelli.

Secondo l'esperta "potrebbe essere usata per realizzare alimenti nutraceutici come pane, pasta e prodotti caseari, in particolare per anziani, bambini, sportivi e vegani. In Paesi meno ricchi, potrebbe garantire una dieta bilanciata e ridurre la malnutrizione". Le colture microalgali, infine, "possono diminuire in modo significativo il sovra-sfruttamento di suolo e acqua e pertanto rappresentano una valida alternativa alle colture agricole tradizionali".

Ricchi di propriet  nutritive sono anche gli insetti, che suscitano per  qualche resistenza negli italiani. "Sono circa 2 miliardi le persone che, in pi  di 90 Paesi, si nutrono di insetti", ricorda Francesco Gai **dell'Ispa-Cnr**. "Questi animali, secondo la Fao, possono rappresentare un'opportunit  percorribile per migliorare lo stato di nutrizione nelle popolazioni dei Paesi in via di sviluppo: sono infatti ricchi di proteine e grassi 'buoni', di calcio, ferro e zinco". Sul perch  dovremmo mangiare insetti e sulla sostenibilit  dei loro allevamenti parler  Paul Vantomme della Fao.

Degli aspetti di tipo normativo e legislativo che influiscono sull'introduzione dei nuovi cibi nella dieta degli italiani parleranno a Expo Silvio Mangini di Archimede ricerche e Wolfgang Gelbmann, coordinatore del gruppo di lavoro sui Novel Foods alla Nutrition Unit dell'autorit  europea per la sicurezza alimentare (Efsa), che ha il compito di valutare la sicurezza dei nuovi alimenti, mentre il potere normativo   deputato al Parlamento europeo. Attenzione verr  riservata anche alle prospettive offerte dal mercato dei nuovi

cibi con Elena Pagliarino dell'Istituto di ricerca sulla crescita economica sostenibile del **Cnr**.

"In un mondo sempre piú affollato cresce l'esigenza di sfamare gli uomini con nuovi cibi. La ricerca puó dire molto in questo settore, caratterizzando le propriet  nutritive e organolettiche dei nuovi cibi e fornendo informazioni sulla loro salubrit ", commenta Francesco Loreto, direttore del Dipartimento di scienze bio-agroalimentari del **Cnr**. "Le sorprendenti propriet  nutritive di alcuni cibi largamente disponibili ma culturalmente assenti dalla dieta dei popoli occidentali, come insetti, meduse e alghe, meritano di essere valorizzate", ? convinto l'esperto.

"Le prospettive di utilizzo dei nuovi cibi, nell'alimentazione umana come in quella animale, sono molto interessanti, ma - conclude - bisogna fare attenzione a pianificare bene lo sfruttamento di queste risorse, per evitare di produrre danni agli ecosistemi". Alla conferenza parteciper  lo chef Gennaro Esposito del ristorante Torre del Saracino di Vico Equense (Napoli), che mostrer  come la cucina mediterranea possa accogliere in modo vincente i nuovi alimenti.

20-OTT-15 13:11

SALUTE: INDAGINE CENSIS, ODISSEA MALATI PSORIASI TRA PAURA E VERGOGNA

Roma, 20 ott. (AdnKronos Salute) - Un percorso diagnostico complesso, quello dei pazienti con psoriasi, che in 7 casi su 10 sono passati da uno specialista a un altro per ottenere una diagnosi corretta e in 5 su 10 si sono rivolti in media a 4 diversi specialisti o Centri prima di individuare l'interlocutore a cui affidarsi per le cure. Tutto ci  sospeso fra la paura dell'evoluzione della malattia (65%), la vergogna per i segni sul corpo (56%), la sensazione di essere percepiti dagli altri come contagiosi (52%) e l'ansia da ricomparsa dei sintomi, che nei casi pi  gravi, sfocia in periodi di depressione (48%) e una generale insoddisfazione per la propria condizione di vita. E' la fotografia scattata dal Censis sul vissuto dei pazienti con psoriasi, in un'indagine presentata oggi a Roma.

L'indagine ha coinvolto 300 pazienti con psoriasi, 56 dermatologi dei Centri per il trattamento della psoriasi sul territorio nazionale e 21 farmacisti ospedalieri. Ebbene, risulta "riconosciuta l'attuale inadeguatezza dei Centri sul territorio dai dermatologi stessi che, nell'80% dei casi, auspicano una ridefinizione della rete di cura sul territorio per garantire un percorso migliore e una pi  capillare offerta di cura ai pazienti", spiegano i relatori. La situazione delle persone affette da psoriasi "appare contrassegnata da una molteplicit  di problematiche che spaziano dalla dimensione strettamente medica a quella psicologica e sociale, su cui impattano anche le scelte organizzative relative ai servizi sanitari", commenta Ketty Vaccaro, responsabile settore Salute e Welfare del Censis.

"La fotografia scattata dal Censis corrisponde alle conclusioni raggiunte dal nostro Tavolo di lavoro e riassunte nel documento che ha ottenuto i patrocini di 5 societ  scientifiche - Adoi, Sidemast, Sif, Sifo, Simg - e dell'Associazione dei pazienti Adipso", commenta Sergio Chimenti, direttore clinica dermatologica e ordinario di Dermatologia e venereologia dell'Universit  di Roma Tor Vergata e chairman del tavolo multidisciplinare sulla psoriasi.

Contestualmente all'incontro il Tavolo multidisciplinare sulla psoriasi, con il contributo di Novartis, ha espresso chiare indicazioni sulle necessit  di intervento per migliorare il modello assistenziale. "Il documento ha l'obiettivo di sensibilizzare sulla psoriasi e suggerire azioni concrete che supportino gli specialisti dermatologi, i medici di medicina generale e le Istituzioni nell'orientare le loro azioni e decisioni, tenendo conto sia delle esigenze dei pazienti, sia delle necessit  di un Ssn quotidianamente chiamato a fare fronte a emergenze di carattere economico", dice Chimenti.

"Oggi la ricerca scientifica ha fatto enormi passi avanti e le nuove terapie biotecnologiche sono in grado di ottenere risultati eccezionali in termini di efficacia e qualit  della vita dei pazienti anche nei casi pi  gravi, laddove il percorso diagnostico-terapeutico sia corretto ed appropriato", ha affermato Giampiero Girolomoni, presidente Sidemast.

"Ma per sfruttarne a pieno le potenzialit? - conclude - ? necessario un modello organizzativo pi? efficace nel gestire i pazienti, a partire dalla formazione dei medici di medicina generale e da un miglior collegamento fra dermatologia territoriale e i centri di riferimento per la cura della psoriasi".

20-OTT-15 13:51

SANITA': OMS, MINISTRI UE STUDIANO POLITICHE SALUTE A 'EFFETTO DOMINO'

Roma, 19 ott. (AdnKronos Salute) - I ministri della Sanit? europei studiano politiche a 'effetto domino', per pratiche in grado di creare una reazione a catena sulla salute durante tutta la durata della vita. L'approccio a lungo termine sar? al centro della Conferenza ministeriale europea dell'Organizzazione mondiale della sanit? dedicata alle prospettive al 2020, incontro in calendario domani e dopodomani a Minsk (Bielorussia).

I ministri della Sanit? e i rappresentanti di 53 Stati si incontreranno con gli esperti Oms, con l'obiettivo di elaborare strategie politiche a partire da un'altra angolazione e rispondere a quesiti come: le esperienze negative nell'infanzia sono all'origine di malattie nel corso della vita? Quale ruolo ha il benessere mentale e fisico della madre durante la gravidanza nello sviluppo del bambino? E' mai troppo tardi per migliorare la salute? Che importanza ha un'infanzia felice? Le esperienze negative vissute nella prima infanzia influenzano lo sviluppo cerebrale e il Dna?

"Sappiamo - spiega Zsuzsanna Jakab, direttrice regionale dell'Oms Europea - che nella maggioranza dei casi lo sviluppo delle cellule cerebrali comincia prima dei 3 anni. Dunque un buon inizio nella vita si rivela determinante per l'avvenire dei bambini. Ma anche se un avvio positivo pu? generare una reazione a catena, la salute pu? essere difesa sempre. Se vogliamo veramente migliorare il benessere della popolazione, dobbiamo comprendere a fondo i meccanismi che generano le capacit? d'adattamento e di auto cura: gli studi - aggiunge - hanno dimostrato che la creazione di resilienza emozionale (capacit? di far fronte in maniera positiva a eventi traumatici) e l'ottimizzazione dell'educazione sono i principali indicatori di buona salute e benessere nel corso della vita. Non possiamo permetterci, inoltre, di pensare alla salute solo attraverso il settore sanitario: l'intersectorialit? gioca un ruolo fondamentale".

La prospettiva su cui lavoreranno Oms e ministri della sanit? - incentrata sulla tutela della salute a lungo termine e su come l'esposizione a fattori predisponenti fisici e sociali durante la gestazione, l'infanzia, l'adolescenza e nelle altre fasi influenzi a lungo termine lo sviluppo di malattie - ? un approccio gi? adottato con successo in alcuni Paesi.

Nel Regno Unito, ad esempio, i centri Sure Start per i bambini puntano a migliorare la qualit? dell'alimentazione, il benessere e il livello di attivit? fisica nelle donne in et? fertile e proveniente da ambienti sfavorevoli. Un intervento che ha effetti positivi sull'autostima e di auto-aiuto delle donne.

L'Estonia, invece, ha messo a punto un programma integrato di educazione sessuale insieme a servizi ad hoc per i giovani. Iniziative utili per ridurre le infezioni sessualmente trasmesse e gravidanze non desiderate. In Irlanda, poi, il programma di citt? e contee adattate per gli anziani ha permesso di mettere insieme molte forze diverse, riducendo la frammentazione delle azioni a favore della terza e quarta et? e promuovendo un invecchiamento attivo e positivo nel Paese.

20-OTT-15 14:18

SANITA': STATO D'AGITAZIONE DI TUTTI I SINDACATI MEDICI

Verso sciopero senza coinvolgimento in scelte politiche

Roma, 20 ott. (AdnKronos Salute) - Medici in stato d'agitazione. Le organizzazioni sindacali Anao Assomed, Cimo, Aaroi, Emac, Fp Cgil medici, Fvm, Fassid, Cisl medici, Fesmed, Anpo-Ascoti-Fials medici, Uil medici lo hanno comunicato al presidente del Consiglio, al ministro della Salute e alle Regioni, come gi? fatto dalle sigle della medicina convenzionata Fimmg, Snam, Fimp e Sumai.

L'unit? sindacale - si sottolinea in una nota - testimonia "una comune preoccupazione per le future sorti del Ssn, le cui previsioni sono rese allarmanti dagli ultimi provvedimenti del Governo. Tra questi, l'ulteriore proroga del blocco contrattuale in atto gi? da 6 anni, mascherata sotto le mentite spoglie di un finto finanziamento da pochi spiccioli, appare un'elemosina - denunciano i sindacati - che conferma la mancanza di rispetto verso il lavoro sul quale si basa la sanit? pubblica".

Le Organizzazioni sindacali denunciano che "nonostante tutti i tentativi di interlocuzione, l'atteggiamento di Governo e Regioni rimane quello di un mancato coinvolgimento nelle scelte dei medici". Medici che "sono sempre stati e restano disponibili a fare la loro parte per risolvere i problemi del Ssn, e non certo ad esserne additati come la causa, ma chiedono di diventare interlocutori istituzionali della politica regionale e nazionale. Trascorsi i termini previsti dalla legge per eventuali procedure di raffreddamento e conciliazione, sar? messa in atto ogni legittima forma di protesta, fino a individuare e a comunicare le date e le modalit? di iniziative di sciopero nazionale unitario".

20-OTT-15 15:05

EXPO: STUDIO CATTOLICA, VISITATORI 'IMPREPARATI' SU STILI DI VITA SANI =

Ricerca 'Very Important Proteins', medici danno la pagella in salute agli italiani all'esposizione

Roma, 20 ott. (AdnKronos Salute) - Sugli stili di vita e i fattori di rischio cardiovascolare, gli italiani che visitano Expo non hanno proprio una bella pagella: sono in sovrappeso (il 46% del campione) e - spesso senza saperlo - hanno pressione e colesterolo alti (rispettivamente il 50% e il 48% degli intervistati). Anche le abitudini alimentari non sono proprio corrette e i cittadini sono poco informati sull'adeguato consumo di proteine necessarie soprattutto nelle persone anziane per conservare massa e forza muscolare senza rischi per la salute. Emerge infatti un consumo minore di proteine, non giustificato da motivi di salute, rispetto ad altre indagini sulle abitudini alimentari degli italiani. Buono, invece, il consumo di frutta e verdura, e discreta l'abitudine all'attivit? fisica.

Questa in sintesi la foto degli italiani in visita a Expo 2015, emersa dallo studio 'Vip-Very Important Proteins', svolto in Casa Ferrarini: sono stati esaminati stato di salute (controllati glicemia, colesterolo, pressione arteriosa, forza su braccia e gambe) e comportamenti alimentari di un ampio campione di individui, valutando anche l'effetto del consumo di proteine animali sulla loro salute.

I risultati preliminari di questa ricerca sono presentati oggi da Francesco Landi, geriatra del Policlinico Gemelli di Roma, in occasione del Workshop 'Protein4life' presso la sede di Federalimentare all'interno di Expo. L'iniziativa, progettata e sviluppata in collaborazione tra Ferrarini spa e Istituto di medicina interna e geriatria dell'universit? Cattolica, si propone di promuovere un corretto stile di vita alimentare attraverso la sensibilizzazione a un uso adeguato e responsabile delle proteine come costituente indispensabile di una dieta equilibrata.

Finora sono stati coinvolti 2.500 visitatori della manifestazione, cui ? stata consegnata una 'pagella' che d? i voti in tre materie: comportamenti, stili di vita e forza fisica. Dall'?quipe medica del Policlinico universitario Gemelli, presente a Expo, i partecipanti allo screening gratuito (svolti a settembre e ottobre nei fine settimana) hanno anche ricevuto suggerimenti sul consumo giornaliero raccomandato di proteine.

Secondo i primi dati dell'indagine Vip, gli italiani in tour a Expo mangiano mediamente 22-25 grammi al giorno di proteine di origine animale (carne, pesce, uova, formaggi, latte), un introito molto inferiore rispetto a quello riscontrato in altre indagini (Inran-Scai 2005-2006) effettuate sui consumi alimentari degli italiani. E' emerso inoltre che chi consuma pi? proteine di origine animale (30 grammi al d? in media) presenta maggiori massa e funzionalit? muscolari (misurate attraverso alcuni test fisici).

20-OTT-15 15:23

SESSO: GINECOLOGI, 20% GIOVANI ITALIANE VITTIME DI 'BUFALE' ONLINE

Appello Sigo, contro i falsi miti organizzare corsi ad hoc nelle scuole

Milano, 20 ott. (AdnKronos Salute) - Le 'bufale' sul sesso corrono online. Pi? di una giovane italiana su 5, oltre il 20% delle 20-30enni, ha appreso su Internet informazioni sbagliate sulla sfera intima, le tecniche contraccettive e i loro effetti. "La Rete ? il luogo dove nascono e crescono falsi miti molto diffusi anche tra le non giovanissime", denuncia Paolo Scollo, presidente della Societ? italiana di ginecologia e ostetricia, in base ai risultati di un'indagine presentata al 90esimo Congresso nazionale Sigo, in corso a Milano con la partecipazione di oltre 2.500 specialisti. "Il 2% delle ragazze crede addirittura che esista un legame tra il numero di scarpe e le dimensioni del pene - riporta l'esperto - E per il 4% un bagno caldo dopo un rapporto non protetto pu? rappresentare un'alternativa alla pillola del giorno dopo" per evitare gravidanze indesiderate.

L'indagine ? stata condotta in 12 Paesi su circa 5.900 donne dai 20 ai 30 anni, di cui 500 italiane. Emerge che il 37% delle giovani connazionali vuole pi? informazioni su benessere e salute sotto le lenzuola, e che una su 2 desidera saperne di pi? su tutti i metodi contraccettivi disponibili. "Le giovani donne non hanno ancora una corretta cultura sulla sessualit? - afferma Scollo - Sei su 10 ritengono sia normale provare dolore durante i rapporti sessuali; il 56% non conosce la posizione esatta della vagina, e per il 5% il coito interrotto pu? essere un valido modo per prevenire una gravidanza indesiderata".

Dati "francamente preoccupanti - osserva l'esperto - soprattutto perch? riferiti a donne, non ad adolescenti alle prese con i cambiamenti fisici e le prime esperienze sotto le lenzuola. Dobbiamo investire sulla formazione delle nuove generazioni e attivare al pi? presto nelle scuole medie inferiori e superiori corsi specifici su questi temi. Offriamo alle Istituzioni la totale disponibilit?".

Dal meeting meneghino, dedicato a nutrizione e stili di vita in linea con Expo 2015 che ha dato il suo patrocinio all'evento, emerge una crescente attenzione ai contraccettivi di ultima generazione. "Il 44% delle italiane vuole cambiare quello che sta utilizzando - riferisce Valeria Dubini, consigliere nazionale Sigo - Innanzitutto c'? voglia di maggiore protezione contro le gravidanze indesiderate, poi si cerca un metodo che azzeri i possibili rischi di assunzione o utilizzo e che liberi dalla routine contraccettiva".

In particolare, i ginecologi segnalano anche per l'Italia "il grande successo di 'Jaydess', il sistema intrauterino smart pi? piccolo al mondo, gi? campione di vendite negli Usa". Il metodo "ha un'efficacia di oltre il 99% per 3 anni ed ? un sistema 'fit and forget', cio? metti e dimentica - sottolinea Dubini - Una volta inserito in utero la donna non ha pi? preoccupazioni. Non interferisce con i rapporti sessuali, anzi ne favorisce la spontaneit?". Quando si decide di interrompere l'utilizzo di un sistema intrauterino, questo "viene rimosso dal ginecologo con una semplice procedura, un immediato ritorno alla fertilit? e la possibilit? fin da subito di incorrere in una gravidanza. L'87% delle italiane ha mostrato interesse per questi metodi", aggiunge l'esperta.

Per Emilio Arisi, presidente della Societ? di medicina italiana della contraccezione (Smic), "nel nostro Paese sui sistemi intrauterini esistono ancora troppi falsi miti. Una donna su 5 pensa che non siano adatti per chi non ha mai avuto un figlio, il 24% che possano compromettere la fertilit? femminile, il 12% che provochino un aumento di peso". Invece "i dispositivi di ultima generazione non presentano queste controindicazioni", assicura. "Solo nel 15% dei casi la contraccezione a lunga azione viene consigliata a una donna - dice Dubini - E il 58% delle giovani italiane ammette di non aver mai sentito parlare di sistemi fit and forget". Per aggiornarle la Sigo ha realizzato il booklet 'Tutto quello che devi sapere sulla contraccezione fit and forget'. Sar? distribuito nei prossimi mesi negli ambulatori di ginecologia e nei consultori. Continua inoltre sul web il progetto 'Scegli Tu' (www.sceglitu.it), con esperti a disposizione 7 giorni su 7 per rispondere a dubbi e domande 'in rosa'.

20-OTT-15 15:30

VACCINI: PD, LORENZIN FACCIA CHIAREZZA SU COPERTURE

Roma, 20 ott. (AdnKronos Salute) - "La copertura vaccinale deve essere pienamente attuata per tutelare tutta la popolazione da malattie ormai debellate: cosa intende fare il ministro per garantirla? E' vera l'ipotesi di sanzioni per gli operatori sanitari contrari alla somministrazione dei vaccini o di vietare l'accesso a scuola ai bambini non vaccinati?". Lo chiedono i deputati del Partito democratico al ministro della Salute, Beatrice Lorenzin, con una interrogazione che sar? discussa al question time di domani.

"L'analisi retrospettiva dei dati - ricordano i parlamentari dem - ci dice che le coperture nazionali sono state sostanzialmente stabili nel periodo 2000-2012, mentre evidenzia un decremento di tutte le coperture vaccinali, ma pi? accentuato per morbillo, parotite e rosolia, nel periodo 2012-2014".

20-OTT-15 16:46

SANITA': IN 2 FAMIGLIE SU 5 ALMENO UNO RINUNCIA A CURE

Indagine Censis, 18% italiani paga di tasca propria

Roma, 20 ott. (AdnKronos Salute) - La salute ? un lusso per molti italiani. Nel 41,7% delle famiglie almeno una persona ha dovuto rinunciare a una prestazione sanitaria, mentre i cittadini pagano il 18% della spesa sanitaria totale, per oltre 500 euro a testa. E a fronte di 3 milioni di cittadini non autosufficienti che necessitano di assistenza, si contano oltre 1,3 milioni badanti, con una spesa per le famiglie di 10 miliardi l'anno.

E' il quadro tracciato dall'indagine 'Bilancio di sostenibilit? del welfare italiano' del Censis e dalle ricerche delle associazioni dei consumatori, presentate oggi a Roma, realizzate per il Forum Ania-Consumatori e pubblicate nel volume "Gli scenari del welfare. Verso uno stato sociale sostenibile", in cui sono illustrate le proposte di assicuratori e consumatori per un welfare futuro equo e sostenibile.

Dall'analisi emerge che gli italiani sono alle prese con un sistema di welfare che da generatore di sicurezza sociale ? diventato fonte di ansia e preoccupazione e non risponde pi? alle esigenze dei cittadini. Infatti, mentre aumenta l'incertezza sul futuro delle pensioni, per ogni nucleo familiare diventa sempre pi? difficile gestire le spese sanitarie e quelle determinate dalla non autosufficienza di un proprio congiunto. Secondo il Censis, il 53,6% degli italiani dichiara che la copertura dello stato sociale si ? ridotta e paga di tasca propria molte spese che un tempo venivano coperte dal sistema di welfare nazionale. Si mette mano al portafogli per il 18% della spesa sanitaria totale, contro il 7% registrato in Francia e il 9% in Inghilterra. Inoltre, a causa delle lunghe liste di attesa nella sanit? pubblica e dei costi proibitivi della sanit? privata, in oltre 2 famiglie su 5 almeno una persona in un anno ha dovuto rinunciare a una prestazione sanitaria.

Nell'ambito del Forum Ania-Consumatori, assicuratori e consumatori hanno messo a punto otto proposte per un sistema di welfare pi? efficiente ed equo. Tra queste, innanzitutto, occorre fornire un'informazione trasparente, semplice e completa sulla situazione pensionistica a ogni cittadino e sulle prestazioni attese, anche per effettuare scelte consapevoli per il proprio futuro previdenziale.

Altra priorit? la lotta al fenomeno delle liste d'attesa, causate dal gap tra i servizi promessi a tutti e quelli effettivamente erogati. Ineludibile anche il problema della non autosufficienza in tarda et?: il 78% degli italiani ? favorevole a un'assicurazione contro la non autosufficienza. Tra le proposte viene sottolineata sia l'importanza di un quadro di regole chiare e uniformi per le forme sanitarie integrative, sia la necessit? di incentivare lo sviluppo di sistemi mutualistici. Da ultimo, un sistema equo e sostenibile non pu? prescindere da una politica fiscale che sia realmente 'pro- welfare' e che nel medio-lungo periodo sia positiva per i conti pubblici.

"Le indagini fatte - afferma Pier Ugo Andreini, presidente Forum Ania-Consumatori - dimostrano che il sistema attuale di welfare ? inadeguato alle reali esigenze dei cittadini.

Ne ? un chiaro esempio il fatto che gli italiani pagano di tasca propria le spese sanitarie in misura doppia rispetto ai francesi e agli inglesi. Siamo convinti che gli assicuratori possano rendere pi? efficiente questa spesa e i consumatori possano rendere i cittadini sempre pi? consapevoli e informati".

"Il welfare italiano sta cambiando - dichiara Giuseppe De Rita, presidente del Censis - e le famiglie rispondono con processi di adattamento che includono una forte esposizione finanziaria, anche con fenomeni di rinuncia alle prestazioni. Questo cambio del welfare ? problematico e non ci saranno grandi riforme. Ci? di cui c'? bisogno ? che la famiglia ritrovi quella percezione di fiducia essenziale per fare sviluppo".

20-OTT-15 17:06

SANITA': SMI, IN STUDI MEDICI FIRME CITTADINI CONTRO DECRETO TAGLIA PRESTAZIONI
=

La proposta per gli Stati generale, promuovere campagna unitaria a livello nazionale
Roma, 20 ott. (AdnKronos Salute) - "Una raccolta di firme con i cittadini, negli studi dei medici di famiglia, contro il decreto taglia prestazioni del ministro Beatrice Lorenzin, che istituisce una pericolosa black list dell'inappropriatezza". Il Sindacato medici italiani (Smi) lancia una proposta - a partire da un'iniziativa gi? promossa dallo Smi Puglia - per gli Stati generali dei medici, in programma domani a Roma.

"Domani, dagli Stati generali della professione - dice il segretario generale dello Smi, Pina Onotri, lanciando un appello a tutti i sindacati e alla Fnomceo - possiamo lanciare una massiccia campagna unitaria e a livello nazionale di raccolta di firme e di coinvolgimento dei cittadini con tre parole d'ordine: no al decreto taglia prestazioni della Lorenzin, s? alla difesa della sanit? pubblica e s? alla tutela dei pazienti. Sarebbe un atto concreto e di grande importanza".

"In Puglia - spiega Onotri - lo Smi regionale ha gi? avviato una mobilitazione negli studi dei medici di famiglia: coordiniamola in tutto il Paese e facciamo sentire la voce anche dei cittadini. Serve una grande alleanza contro una politica 'inappropriata' che ricorre solo a tagli, invece di attaccare i veri sprechi dovuti a un malinteso federalismo e alla perniciosa invadenza delle clientele dei partiti, e delle Regioni, nelle aziende sanitarie e negli ospedali".

20-OTT-15 17:43

SANITA': FIMMG, BENE ADESIONI CIPE A PROTESTA MEDICI

Roma, 20 ott. (AdnKronos Salute) - La Federazione dei medici di medicina generale (Fimmg) accoglie con estremo favore la notizia che anche il Cipe, Confederazione italiana pediatri, con la proclamazione del proprio stato di agitazione, abbia aderito alla mobilitazione indetta da tutta la professione medica. "Ci? rappresenta una ulteriore dimostrazione del disagio che tutta a categoria medica vive e una conferma della fondatezza delle preoccupazioni alla base della mobilitazione nazionale a cui il mondo sindacale arriva unito", si legge in una nota Fimmg.

20-OTT-15 18:32

SANITA': ACOI, SERVE RIFORMA STRUTTURALE, AVVIATO TAVOLO DI LAVORO

Oggi durante l'incontro con Lorenzin, Agenas e altre societ?. Piazza, dati Censis dimostrano necessit?

Roma, 20 ott. (AdnKronos Salute) - "I dati Censis sullo stato della sanit? e del welfare in Italia mostrano una situazione di profonda difficult?, la stessa che noi come societ? scientifica denunciavamo da tempo. Proprio oggi abbiamo incontrato il ministro Beatrice Lorenzin, con Agenas, Fnomceo e buona parte delle societ? scientifiche italiane. Abbiamo affrontato le maggiori criticit? del sistema sanitario italiano e abbiamo istituito un tavolo di lavoro per migliorare la qualit? del Ssn. Un primo passo per una riforma strutturale condivisa, che per tornare a un sistema sanitario veramente nazionale con un'unica cabina di regia non pu? prescindere dal modifica del Titolo V della Costituzione". Ad affermarlo ?

Diego Piazza, presidente dell'Acoi Associazione dei chirurghi ospedalieri italiani, commentando lo studio del Censis 'Bilancio di sostenibilit  del welfare italiano'.

"Ci possono essere discrepanze tra i dati statistici del Censis e la nostra esperienza sul campo - sottolinea Piazza - ma ci  che emerge con forza   la necessit  di una riforma del sistema sanitario nazionale, anche per scongiurare che la salute diventi un affare tra privati. Per migliorare la situazione   necessario puntare sull'innovazione tecnologica e telematica, per una verifica in tempo reale delle prestazioni erogate su tutto il territorio nazionale; continuare il lavoro sull'appropriatezza delle prestazioni e quindi affrontare finalmente la grande questione della medicina difensiva".

20-OTT-15 18:39

VACCINI: CASSAZIONE, NO A RISARCIMENTO DANNI SE MEDICO HA RISPETTATO PROTOCOLLO

Roma, 20 ott. (AdnKronos Salute) - Non ha diritto al risarcimento dei danni il paziente che - dopo essersi sottoposto a vaccinazione - riporti postumi permanenti se il medico si   attenuto ai protocolli previsti per la vaccinazione. Lo ha stabilito la Cassazione che ha respinto il ricorso di F. P. che aveva riportato un danneggiamento al nervo circonflesso in seguito alla vaccinazione intramuscolare obbligatoria antitifica. Da qui la sua richiesta di risarcimento danni alla Asl di Napoli, richiesta che   sempre stata respinta.

Nel dettaglio, la Terza sezione civile ha respinto il ricorso di F. P. e, convalidando il giudizio della Corte d'appello di Napoli (novembre 2011), ha fatto proprie le motivazioni del giudice di merito che "ha escluso, sulla base di un accertamento in fatto fondato sulle risultanze delle consulenze tecniche, che alcuna responsabilit  colposa gravasse sulla dottoressa che ha eseguito la vaccinazione, la quale si   attenuta ai protocolli nella localizzazione dell'iniezione e nelle modalit  della sua esecuzione, n  era tenuta, trattandosi di una pratica routinaria ad eseguire altri e pi  complessi accertamenti preventivi".

In assenza "di colpa" da parte dell'autrice della vaccinazione, osserva ancora il relatore Lina Rubino, "il verificarsi dell'evento dannoso   stato ricondotto all'esterno della sfera di controllo e di prevedibilit  della professionista che ha effettuato l'intervento routinario".

20-OTT-15 19:05

ULTIME NOTIZIE > Sicurezza in mare al Salone Nautico di Genova, si



Search here



HOME

CRONACA

POLITICA

CULTURA

EVENTI

FOCUS

NEWS

SPORT

VIDEO



HOME > MUSICA & SPETTACOLO > EVENTI > EXPÒ 2015 > PRESENTATO ALL'EXPO DI MILANO IL PROGETTO "CAMPANIA TRASPARENTE"



Presentato all'Expo di Milano il progetto "Campania Trasparente"

Admin Ott 20, 2015 Expò 2015 0



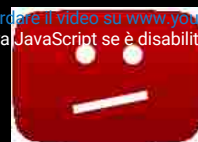
Nella mattinata di oggi, 19 ottobre 2015, è stato presentato presso l'Expo di Milano il programma "Campania Trasparente", alla presenza del Ministro della Salute, Beatrice Lorenzin, e del presidente della Giunta della Regione Campania, Vincenzo De Luca.

"Campania Trasparente" è un programma di interventi di studio, conoscenza e monitoraggio del territorio programmati dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del

Mezzogiorno, in sinergia con i più autorevoli enti di ricerca. L'Istituto ha studiato un percorso virtuoso che, processando il territorio e i suoi frutti, dirama nei mercati del mondo informazioni trasparenti sulla salubrità dei prodotti campani. Si tratta di un'azione di sistema che punta sulla trasparenza, sulla sicurezza, sulla salubrità e sull'innovazione, tramite un sistema di garanzia delle produzioni agroalimentari, che racchiude un piano di monitoraggio integrato su scala regionale con l'obiettivo di ottenere una rappresentazione del territorio e dell'esposizione dell'uomo a potenziali fonti inquinanti. L'interpolazione dei risultati relativi ad analisi su matrici alimentari, ambientali e biologiche umane lo rendono uno strumento unico nel suo genere per il raggiungimento dei seguenti obiettivi: garantire la sicurezza dei prodotti agroalimentari; sensibilizzare le aziende produttrici all'adozione di comportamenti virtuosi; acquisire ulteriori dati utili alla determinazione dei valori di fondo naturale per il suolo e le acque sotterranee; arricchire il patrimonio di dati ambientali e sanitari già disponibili, integrarli, verificare eventuali correlazioni tra lo stato dell'ambiente e lo

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su www.youtube.com oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.



Implantologia endossea e
riabilitazione protesica
fissa in una sola
seduta operatoria

dott. Donato Gamba

Vedi il video

GLI ULTIMI VIDEO



ULTIMI ARTICOLI INSERITI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

stato di salute della popolazione; fornire al decisore politico strumenti di supporto per il coordinamento e l'integrazione tra politiche ambientali, agricole e sanitarie.

Per la parte medica, il progetto si svilupperà su analisi molecolari e metabolomiche su latte materno e sangue periferico delle madri allattanti nei vari territori della Regione Campania.

Capofila del primo progetto in Italia è l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, diretto dal Commissario Straordinario Antonio Limone, in collaborazione con il Registro Tumori della Provincia di Sassari, il Comitato per la Salute Terra dei Fuochi, coordinato dal Direttore Generale Sergio Canzanella, l'Istituto di Scienze dell'Alimentazione di Avellino, l'Istituto di Chimica Biomolecolare sede di Sassari, il professor Giuseppe Palmieri, primo ricercatore del Centro Nazionale Ricerche, l'Asl Benevento, diretta dal Commissario Straordinario Gelsomino Ventucci, e dell'Aou Policlinico Università di Napoli Federico II, tutti presenti a Milano, unitamente a Nicola Cantone, Direttore Amministrativo dell'Associazione House Hospital onlus, organismo che fa parte del Comitato per Salute Terra dei Fuochi.

Particolarmente soddisfatto si è mostrato il presidente della Regione Campania, Vincenzo De Luca, che ha ringraziato tutti gli organismi e i collaboratori scientifici che hanno dato vita a questo importantissimo progetto. Poi il professor Giuseppe Palmieri, ideatore del progetto scientifico, ha sottolineato:

"I campioni di latte materno e sangue periferico saranno raccolti da 50 probandi provenienti da ciascuna delle cinque province della Regione Campania, per un totale di 250 casi inclusi nello studio. Saranno raccolti campioni di sangue da 100 pazienti provenienti dalle stesse province e affetti da neoplasia maligna considerando le frequenze delle principali sedi affette da tumori femminili, come mammella, colon-retto, utero, ovaio, diagnosticati in maniera sequenziale in un determinato periodo di tempo, al fine di evitare ogni bias, per un totale di 500 campioni di controllo, rapporto statistico casi: controlli = 1 : 2. Questo progetto rappresenterà il primo studio tra suscettibilità genetica e fattori ambientali in Campania, chiarendo un aspetto importante: a parità di suscettibilità genetica, qualsiasi aumento di incidenza rispetto all'atteso dovrà essere praticamente ascritto all'impatto di fattori estrinseci".



Previous Post
« **TuttoSposi, grande attesa per l'arrivo di Fabrizio Corona**

Next Post
Maison Signore e Valeria Marini in prima linea per Telethon e per la ricerca scientifica »



admin

RELATED ARTICLES

GLI ARTICOLI PIÙ LETTI

Your experience on this site will be improved by allowing cookies - [see details](#)

Allow cookies

Allow for all sites

Il giornale online della Sanità Italiana

.. ULTIME NEWS [A Bologna un appuntamento dedicato al nuovo . Regolamento Europeo sulle successioni e aperto a notai, avvocati, commercialisti e giornalisti .Crediti formativi](#)

NEWSLETTER

Iscriviti e sarai informato direttamente via email attraverso la nostra newsletter settimanale

Nome

Email

ISCRIVIMI

CANCELLAMI

Iscrivendoti accetti il trattamento dei tuoi dati nel rispetto delle normative vigenti

Rata Bassotta
il prestito in piccole rate

SCOPRI DI PIÙ

PRESTITI FINO A € 75.000
PRESTITI PER DIPENDENTI
STATALI, PUBBLICI E PENSIONATI

MESSAGGIO PUBBLICITARIO

IBL Banca
GRUPPO BANCARIO

MENU

- HOME
- POCHE MA BUONE
- MALASANITA'
- NEWS
- EDITORIALI
- COMUNICATI
- ESCLUSIVE
- FOTODENUNCIA
- RSS SANITA'
- FOTOGALLERY
- VIGNETTE
- SANITALIA CHANNEL
- RIVISTA CARTACEA

EU E-PRIVACY DIRECTIVE

Questo sito utilizza cookies anche di terze parti (pubblicitari, di profilazione e di tracking), per gestire autenticazione, navigazione e altre funzioni, tra le quali la memorizzazione di alcuni comportamenti e gusti degli utenti. Utilizzando questo sito, accetti l'utilizzo di queste tipologie di cookies sul tuo dispositivo.

[Approfondisci la EU COOKIE LAW](#)

[Come disabilitare i cookies](#)

[Leggi l'informativa estesa](#)

[NON ACCETTO e abbandono questo sito](#)

ACCETTO

In cucina arrivano meduse, alghe e insetti

Pubblicato Martedì, 20 Ottobre 2015 20:24



Sono i cibi del futuro, ricchi di proprietà nutritive e di sostanze farmacologicamente attive. In molte parti del mondo sono consumati da tempo, ma nel nostro Paese suscitano ancora parecchie resistenze. Se ne parla il 21 ottobre a Milano presso l'Open Plaza – Expo Center Italia, in una conferenza coordinata dal [Cnr](#). All'evento parteciperà lo chef Gennaro Esposito.

Roma - In un futuro non troppo lontano potremo mangiare, oltre ai piatti tipici della tradizione gastronomica italiana, anche pietanze a base di meduse, alghe e insetti. Delle opportunità offerte dal *novel food* come fonte di nutrimento alternativo per integrare i cibi tradizionali in vista della crescita della popolazione, per contrastare la malnutrizione e come esempio di sostenibilità ambientale si parlerà a Expo, il 21 ottobre dalle 13.00 pressol'Open Plaza – Expo Center nella conferenza 'Research, sustainability and innovation in new foods'. L'evento, moderato

**Farmacia
TELESE**
Via Appia Santa Maria a Vico (Ce)

**ORDINE
NAZIONALE
PSICOLOGI**

DOTT.SSA FABIANA MADDALONI
Psicologa ad orientamento
sistemico relazionale
Via Tescione, 77 - 81100
Caserta
Per appuntamento:
mobile, 327 863 94 69;
dottorssa.maddaloni@yahoo.it



Like

Share



- RICEVILA GRATIS
- COLLABORA CON NOI
- GERENZA
- PUBBLICITA'



LAVORA CON EMERGENCY

EMERGENCY ricerca personale medico per i suoi ospedali in AFGANISTAN, CAMBOGIA, REP. CENTRAFRICA, SIERRA LEONE e SUDAN



5^x mille

Scopri come fare >>>

Codice Fiscale MSF
970 961 205 85

da Massimiliano Mizzau Perczel del [Cnr](#), è coordinato da due ricercatrici del [Consiglio nazionale delle ricerche](#), Graziella Chini Zittelli dell'Istituto per lo studio degli ecosistemi ([Ise-Cnr](#)) e Antonella Leone dell'Istituto di scienze delle produzioni alimentari ([Ispa-Cnr](#)), ed è organizzato in collaborazione con Euromarine (Eu), Archimede ricerche e la Fao

“Le meduse possono trasformarsi da disagio in risorsa: nel Mediterraneo ci sono centinaia di tonnellate di biomassa di questi cnidari, costituiti essenzialmente da acqua e proteine, soprattutto collagene, con efficace attività anti-ossidante”, spiega Leone. “In particolare, molecole estratte dalla Cassiopea mediterranea (*Cotylorhiza tuberculata*) mostrano una significativa attività anti-cancro contro cellule di carcinoma mammario umano. Alcune specie, inoltre, per l'abbondanza di composti bioattivi, potrebbero rappresentare nuove fonti alimentari, o mangimi alternativi, e una preziosa risorsa di sostanze naturali di interesse biotecnologico, nutraceutico, nutracosmeceutico”.

Negli ultimi decenni si è osservato, fra l'altro, un incremento della presenza di meduse nel Mediterraneo, con un notevole impatto su pesca, acquacoltura, balneazione e persino sull'efficienza degli impianti industriali costieri. Del tema parlerà a Expo Stefano Piraino dell'Università del Salento, coordinatore del progetto europeo Med-Jellyrisk: “I progressi della ricerca stanno consentendo di identificare con crescente precisione i meccanismi biologici ed ecologici che determinano questi fenomeni, di quantificare e prevedere il loro impatto sull'ecosistema marino e sull'uomo, ma anche di rivelare alcuni potenziali risvolti positivi”. Anche l'intervento di Lucas Brotz della University British Columbia (Canada), che sta conducendo un'analisi del fenomeno meduse su scala mondiale finalizzata a una loro possibile utilizzazione, sarà incentrato sulle meduse, sulle quali dice: “Il loro aumento mette senz'altro a disposizione una preziosa fonte proteica, ma bisogna verificare che questa proliferazione non crei nuovi problemi”.

Anche le microalghe hanno importanti proprietà nutritive e rappresentano una delle fonti più promettenti di proteine e di composti bioattivi (acidi grassi polinsaturi, pigmenti e vitamine). “In particolare la Spirulina (*Arthrospira platensis*), ricca in proteine, pro-vitamina A, minerali (Ca, Mg e Fe), acido γ -linolenico e ficocianina, è da secoli usata come alimento in Asia, Messico e in Africa: 100 g di questa microalga contengono almeno 60 g di proteine, una percentuale non riscontrabile nella carne né in altre fonti vegetali”, precisa Chini Zittelli. “Potrebbe essere usata per realizzare alimenti nutraceutici come pane, pasta e prodotti caseari, in particolare per anziani, bambini, sportivi e vegani; in Paesi meno ricchi, potrebbe garantire una dieta bilanciata e ridurre la malnutrizione. Le colture microalgali, infine, possono diminuire in modo significativo il sovra-sfruttamento di suolo e acqua e pertanto rappresentano una valida alternativa alle colture agricole tradizionali”.

Ricchi di proprietà nutritive sono anche gli insetti, che suscitano però qualche resistenza negli italiani. “Sono circa due miliardi le persone che, in più di 90 paesi, si nutrono di insetti”, precisa Francesco Gai dell'Ispa-Cnr. “Questi animali secondo la Fao possono rappresentare un'opportunità percorribile per migliorare lo stato di nutrizione nelle popolazioni dei paesi in via di sviluppo: sono infatti ricchi di proteine e grassi ‘buoni’, di

iLife
iLife di Genertellife.
L'assicurazione sulla vita che offre la sicurezza economica ai tuoi cari e si prende cura di te.
SCOPRI COME

La presente comunicazione è finalizzata al collocamento di contratti assicurativi. Prima della sottoscrizione leggere il prospetto informativo disponibile su www.genertellife.it. Genertellife S.p.A. società di Generali Italia

Pubblicità 4w



Scopri l'Autunno a Roma
Soggiorno con colazione da 29€, solo su [trivago](http://trivago.it)

www.trivago.it



Già provato BlaBlaCar?
Scopri come è semplice risparmiare sui costi di viaggio!
www.BlaBlaCar.it



I migliori vini -50%
VINO75 La tua Enoteca Online con promozioni fino al -50%!
www.vino75.com



Guadagnare Soldi Online
Trader milionario svela come fare soldi online con PST.

[Guarda questo video!](#)



VIDEODENUNCIA

[Leggi tutto...](#)

calcio, ferro e zinco". Sul perché dovremmo mangiare insetti e sulla sostenibilità dei loro allevamenti parlerà Paul Vantomme della Fao.

Degli aspetti di tipo normativo e legislativo che influiscono sull'introduzione dei nuovi cibi nella dieta degli italiani parleranno a Expo Silvio Mangini di Archimede ricerche e Wolfgang Gelbmann, coordinatore del gruppo di lavoro sui Novel Foods alla Nutrition Unit dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa), che ha il compito di valutare la sicurezza dei nuovi alimenti, mentre il potere normativo è deputato al Parlamento Europeo. Attenzione verrà riservata anche alle prospettive offerte dal mercato dei nuovi cibi con Elena Pagliarino dell'Istituto di ricerca sulla crescita economica sostenibile del [Cnr](#).

"In un mondo sempre più affollato cresce l'esigenza di sfamare gli uomini con nuovi cibi. La ricerca può dire molto in questo settore, caratterizzando le proprietà nutritive e organolettiche dei nuovi cibi e fornendo informazioni sulla loro salubrità", commenta Francesco Loreto, direttore del Dipartimento di scienze bio-agroalimentari del [Cnr](#). "Le sorprendenti proprietà nutritive di alcuni cibi largamente disponibili ma culturalmente assenti dalla dieta dei popoli occidentali, come insetti, meduse e alghe, meritano di essere valorizzate. Le prospettive di utilizzo dei nuovi cibi, nell'alimentazione umana come in quella animale, sono molto interessanti, ma bisogna fare attenzione a pianificare bene lo sfruttamento di queste risorse, per evitare di produrre danni agli ecosistemi".

Alla conferenza parteciperà lo chef Gennaro Esposito del ristorante Torre del saracino di Vico Equense (Na), che mostrerà come la cucina mediterranea possa accogliere in modo vincente i nuovi alimenti.

LANCI AGI.it[Nuovo test aumenta successo fecondazione in vitro](#)[Tumori: piu' a rischio donne sottoposte a trattamenti per fertilità](#)[Nuovo farmaco limita danni neuronali da ischemia](#)[Tumori: allo studio nuovo uso di vecchi farmaci](#)**I PIU' LETTI**[Ospedale Militare di Milano-Baggio, il racconto del generale Samuele Valentino](#)[Laser a Thulio per adenoma prostata, la casistica più ampia in Italia all'Urologia del S. Giovanni Bosco](#)[La roentgen - plesio -terapia](#)[Amalgama al mercurio: se la conosci la eviti](#)[Muore professor Carlo Cannella, Galan: insigne scienziato dell'alimentazione](#)**ULTIME INSERITE**[A Bologna un appuntamento dedicato al nuovo . Regolamento Europeo sulle successioni e aperto a notai, avvocati, commercialisti e giornalisti .Crediti formativi per tutte le categorie coinvolte](#)[Bellezza, novità: una "punturina"](#)[riduce il grasso](#)[In cucina arrivano meduse, alghe e insetti](#)[Previous](#) [Next](#)[»IN VIA](#)

SanitaliaWeb.it



ULIXES NEWS

HOME

NEWS

AMBIENTE

CULTURA

EVENTI

REPORTAGE

TECNOLOGIA

TURISMO

VECCHIE EDIZIONI

INFO

ULTIME NOTIZIE

20 OTTOBRE 2015 | IN CUCINA ARRIVANO MEDUSE, ALGHE E INSETTI

Cerca...

HOME

AMBIENTE

In cucina arrivano meduse, alghe e insetti

SCRITTO DA: UFFICIO STAMPA CNR 20 OTTOBRE 2015

Sono i cibi del futuro, ricchi di proprietà nutritive e di sostanze farmacologicamente attive. In molte parti del mondo sono consumati da tempo, ma nel nostro Paese suscitano ancora parecchie resistenze. Se ne parla il 21 ottobre a Milano presso l'Open Plaza - Expo Center Italia, in una conferenza coordinata dal Cnr. All'evento parteciperà lo chef Gennaro Esposito

In un futuro non troppo lontano potremo mangiare, oltre ai piatti tipici della tradizione gastronomica italiana, anche pietanze a base di meduse, alghe e insetti. Delle opportunità offerte dal novel food come fonte di nutrimento alternativo per integrare i cibi tradizionali in vista della crescita della popolazione, per contrastare la malnutrizione e come esempio di sostenibilità ambientale si parlerà a Expo, il 21 ottobre dalle 13.00 presso l'Open Plaza - Expo Center nella conferenza 'Research, sustainability and innovation in new foods'. L'evento, moderato da Massimiliano Mizzau Perczel del Cnr, è coordinato da due ricercatrici del Consiglio nazionale delle ricerche, Graziella Chini Zittelli dell'Istituto per lo studio degli ecosistemi (Ise-Cnr) e Antonella Leone dell'Istituto di scienze delle produzioni alimentari (Ispa-Cnr), ed è organizzato in collaborazione con Euromarine (Eu), Archimede ricerche e la Fao

"Le meduse possono trasformarsi da disagio in risorsa: nel Mediterraneo ci sono centinaia di tonnellate di biomassa di questi cnidari, costituiti essenzialmente da acqua e proteine, soprattutto collagene, con efficace attività anti-ossidante", spiega Leone. "In particolare, molecole estratte dalla Cassiopea mediterranea (Cotylorhiza tuberculata) mostrano una significativa attività anti-cancro contro cellule di carcinoma mammario umano. Alcune specie, inoltre, per l'abbondanza di composti bioattivi, potrebbero rappresentare nuove fonti alimentari, o mangimi alternativi, e una preziosa risorsa di sostanze naturali di interesse biotecnologico, nutraceutico, nutracosmeceutico".

Negli ultimi decenni si è osservato, fra l'altro, un incremento della presenza di meduse nel Mediterraneo, con un notevole impatto su pesca, acquacoltura, balneazione e persino sull'efficienza degli impianti industriali costieri. Del tema parlerà a Expo Stefano Piraino dell'Università del Salento, coordinatore del progetto europeo Med-Jellyrisk: "I progressi della ricerca stanno consentendo di identificare con crescente precisione i meccanismi biologici ed ecologici che determinano questi fenomeni, di quantificare e prevedere il loro impatto sull'ecosistema marino e sull'uomo, ma anche di rivelare alcuni potenziali risvolti positivi". Anche l'intervento di Lucas Brotz della University

SCRITTO DA: GIUSEPPE DEL ROSSI 17 OTTOBRE 2015

Quella fotografia del manager a torso nudo che scavalca la recinzione!

In seguito all'aggressione del manager, avvenuta al termine della riunione dello scorso lunedì 5 ottobre, l'Air France, ha fatto pervenire ai propri clienti una lettera...

LEGGI

SCRITTO DA: UFFICIO STAMPA CNR 15 OTTOBRE 2015

Virus e fitoplancton contrastano il riscaldamento globale

Scoperta una nuova connessione fra virus marini, sostanza organica e clima. Lo studio, pubblicato su Scientific Reports, è frutto di una collaborazione tra l'Isac-Cnr, l'Università...

LEGGI

SCRITTO DA: UFFICIO STAMPA CNR 20 OTTOBRE 2015

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

British Columbia (Canada), che sta conducendo un'analisi del fenomeno meduse su scala mondiale finalizzata a una loro possibile utilizzazione, sarà incentrato sulle meduse, sulle quali dice: "Il loro aumento mette senz'altro a disposizione una preziosa fonte proteica, ma bisogna verificare che questa proliferazione non crei nuovi problemi".

Anche le microalghe hanno importanti proprietà nutritive e rappresentano una delle fonti più promettenti di proteine e di composti bioattivi (acidi grassi polinsaturi, pigmenti e vitamine). "In particolare la Spirulina (Arthrospira platensis), ricca in proteine, pro-vitamina A, minerali (Ca, Mg e Fe), acido g-linolenico e ficocianina, è da secoli usata come alimento in Asia, Messico e in Africa: 100 g di questa microalga contengono almeno 60 g di proteine, una percentuale non riscontrabile nella carne né in altre fonti vegetali", precisa Chini Zittelli. "Potrebbe essere usata per realizzare alimenti nutraceutici come pane, pasta e prodotti caseari, in particolare per anziani, bambini, sportivi e vegani; in Paesi meno ricchi, potrebbe garantire una dieta bilanciata e ridurre la malnutrizione. Le colture microalgali, infine, possono diminuire in modo significativo il sovra-sfruttamento di suolo e acqua e pertanto rappresentano una valida alternativa alle colture agricole tradizionali".

Ricchi di proprietà nutritive sono anche gli insetti, che suscitano però qualche resistenza negli italiani. "Sono circa due miliardi le persone che, in più di 90 paesi, si nutrono di insetti", precisa Francesco Gai dell'Ispa-Cnr. "Questi animali secondo la Fao possono rappresentare un'opportunità percorribile per migliorare lo stato di nutrizione nelle popolazioni dei paesi in via di sviluppo: sono infatti ricchi di proteine e grassi 'buoni', di calcio, ferro e zinco". Sul perché dovremmo mangiare insetti e sulla sostenibilità dei loro allevamenti parlerà Paul Vantomme della Fao.

Degli aspetti di tipo normativo e legislativo che influiscono sull'introduzione dei nuovi cibi nella dieta degli italiani parleranno a Expo Silvio Mangini di Archimede ricerche e Wolfgang Gelbmann, coordinatore del gruppo di lavoro sui Novel Foods alla Nutrition Unit dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa), che ha il compito di valutare la sicurezza dei nuovi alimenti, mentre il potere normativo è deputato al Parlamento Europeo. Attenzione verrà riservata anche alle prospettive offerte dal mercato dei nuovi cibi con Elena Pagliarino dell'Istituto di ricerca sulla crescita economica sostenibile del Cnr.

"In un mondo sempre più affollato cresce l'esigenza di sfamare gli uomini con nuovi cibi. La ricerca può dire molto in questo settore, caratterizzando le proprietà nutritive e organolettiche dei nuovi cibi e fornendo informazioni sulla loro salubrità", commenta Francesco Loreto, direttore del Dipartimento di scienze bio-agroalimentari del Cnr. "Le sorprendenti proprietà nutritive di alcuni cibi largamente disponibili ma culturalmente assenti dalla dieta dei popoli occidentali, come insetti, meduse e alghe, meritano di essere valorizzate. Le prospettive di utilizzo dei nuovi cibi, nell'alimentazione umana come in quella animale, sono molto interessanti, ma bisogna fare attenzione a pianificare bene lo sfruttamento di queste risorse, per evitare di produrre danni agli ecosistemi".

Alla conferenza parteciperà lo chef Gennaro Esposito del ristorante Torre del saracino di Vico Equense (Na), che mostrerà come la cucina mediterranea possa accogliere in modo vincente i nuovi alimenti.

In cucina arrivano meduse, alghe e insetti

Sono i cibi del futuro, ricchi di proprietà nutritive e di sostanze farmacologicamente attive. In molte parti del mondo sono consumati da tempo, ma nel...

LEGGI

CULTURA, NEWS

Great solar boom
Quella fotografia del manager a torso nudo che scavalca la recinzione !

NEWS

Great solar boom

AMBIENTE, NEWS

"Io non rischio": Pozzuoli aderisce alla campagna informativa nazionale di protezione civile

CULTURA, NEWS

Virus e fitoplancton contrastano il riscaldamento globale

CULTURA

Lustri Teatro - eventi culturali a Solofra

CULTURA

MATERICA La scienza come (non) te la immagini



CULTURA "Neapolitan Shakespeare"



CULTURA Sciame sismico a Pozzuoli, il sindaco: "Il fenomeno è monitorato costantemente. Non ci sono variazioni significative"

NEWS, TECNOLOGIA



NEWS,

<http://www.infosannionews.it/wp-admin/theme-editor.php?file=header.php&theme=magazine-basic>



Log In

infosannionews.it

e-mail staff@infosannionews.it



Home | Ambiente | Associazioni | Attualità | Camera di Commercio | Comuni | Confindustria | Cronaca | Cultura | Libri |
Notizie in pillole | Palazzo Mosti | Politica | Provincia | Salute | Scuola | Sport | Sindacati | Università | Web TV | Contatti

Il Progetto “Campania Trasparente” presentato all’Expò di Milano

19/10/2015

Presente anche l’Asl Benevento, diretta dal Commissario Straordinario Gelsomino Ventucci.



Nella mattinata di oggi, 19 ottobre 2015, è stato presentato presso l’Expo di Milano il programma “Campania Trasparente”, alla presenza del Ministro della Salute, Beatrice Lorenzin, e del presidente della Giunta della Regione Campania, Vincenzo De Luca.

“Campania Trasparente” è un programma di interventi di studio, conoscenza e monitoraggio del territorio programmati dall’Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, in sinergia con i più autorevoli enti di ricerca. L’Istituto ha studiato un percorso virtuoso che, processando il territorio e i suoi frutti, dirama nei mercati del mondo informazioni trasparenti sulla salubrità dei prodotti campani. Si tratta di un’azione di sistema che punta sulla trasparenza, sulla sicurezza, sulla salubrità e sull’innovazione, tramite un sistema di garanzia delle produzioni agroalimentari, che racchiude un piano di monitoraggio integrato su scala regionale con l’obiettivo di ottenere una rappresentazione del territorio e dell’esposizione dell’uomo a potenziali fonti inquinanti. L’interpolazione dei risultati relativi ad analisi su matrici alimentari, ambientali e biologiche umane lo rendono uno strumento unico nel suo genere per il raggiungimento dei seguenti obiettivi: garantire la sicurezza dei prodotti agroalimentari; sensibilizzare le aziende produttrici all’adozione di comportamenti virtuosi; acquisire ulteriori dati utili alla determinazione dei valori di fondo naturale per il suolo e le acque sotterranee; arricchire il patrimonio di dati ambientali e sanitari già disponibili, integrarli, verificare eventuali correlazioni tra lo stato dell’ambiente e lo stato di salute della popolazione; fornire al decisore politico strumenti di supporto per il

Smooth Slider



mattinata, ...
“CAMBIO INCHIESTA LA MURDERISTICA DI BENEVENTO”
svoltosi ... E DI NON ESSERVI STATA DA SOLA

A seguito di una nuova allerta meteo emanata dalla Protezione ...
Ritorno il Tempio e Giallini sono a lavoro dall'acqua. Piogge molto intense.
DAGLI SPOGLIATOI DEL CIRO
VIGORITO: CONFERENZA DOPO IL PRIMO ALLENAMENTO 2015/2016



Comingsoon.it

©2015 ilMeteo.it - il Meteo per il tuo sito web!

Meteo Benevento

Martedì 20/10/2015
Pioggia debole
Temperatura minima: 14°C
Temperatura massima: 17°C
Probabilità di precipitazioni: 61%
Vento moderato da NE

coordinamento e l'integrazione tra politiche ambientali, agricole e sanitarie. Per la parte medica, il progetto si svilupperà su analisi molecolari e metabolomiche su latte materno e sangue periferico delle madri allattanti nei vari territori della Regione Campania.

Capofila del primo progetto in Italia è l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, diretto dal Commissario Straordinario Antonio Limone, in collaborazione con il Registro Tumori della Provincia di Sassari, il Comitato per la Salute Terra dei Fuochi, coordinato dal Direttore Generale Sergio Canzanella, l'Istituto di Scienze dell'Alimentazione di Avellino, l'Istituto di Chimica Biomolecolare sede di Sassari, il professor Giuseppe Palmieri, primo ricercatore del Centro Nazionale Ricerche, l'Asl Benevento, diretta dal Commissario Straordinario Gelsomino Ventucci, e dell'Aou Policlinico Università di Napoli Federico II, tutti presenti a Milano, unitamente a Nicola Cantone, Direttore Amministrativo dell'Associazione House Hospital onlus, organismo che fa parte del Comitato per Salute Terra dei Fuochi.

Particolarmente soddisfatto si è mostrato il presidente della Regione Campania, Vincenzo De Luca, che ha ringraziato tutti gli organismi e i collaboratori scientifici che hanno dato vita a questo importantissimo progetto. Poi il professor Giuseppe Palmieri, ideatore del progetto scientifico, ha sottolineato:

“I campioni di latte materno e sangue periferico saranno raccolti da 50 probandi provenienti da ciascuna delle cinque province della Regione Campania, per un totale di 250 casi inclusi nello studio. Saranno raccolti campioni di sangue da 100 pazienti provenienti dalle stesse province e affetti da neoplasia maligna considerando le frequenze delle principali sedi affette da tumori femminili, come mammella, colon-retto, utero, ovaio, diagnosticati in maniera sequenziale in un determinato periodo di tempo, al fine di evitare ogni bias, per un totale di 500 campioni di controllo, rapporto statistico casi: controlli = 1 : 2. Questo progetto rappresenterà il primo studio tra suscettibilità genetica e fattori ambientali in Campania, chiarendo un aspetto importante: a parità di suscettibilità genetica, qualsiasi aumento di incidenza rispetto all’atteso dovrà essere praticamente ascrivito all’impatto di fattori estrinseci”.

Tags: Associazione House Hospital onlus, progetto campagna trasparente



Mercoledì 21	Giovedì 22
	
Pioggia debole Minima: 13°C Massima: 15°C Precipitazioni: 69% Vento forte da NE	Pioggia Minima: 11°C Massima: 13°C Precipitazioni: 85% Vento forte da NE

inTopic.it

ottobre: 2015

L M M G V S D

1 2 3 4

5 6 7 8 9 10 11

12 13 14 15 16 17 18

19 20 21 22 23 24 25

26 27 28 29 30 31

« set

ARCHIVIO

archivio Seleziona mese

Copyright © 2015 infosannionews.it. All Rights Reserved
Magazine Basic .

Salvo accordi scritti o contratti di cessione di copyright, la collaborazione a questo sito è da considerarsi del tutto gratuita e non retribuita.

Per l'utilizzo integrale delle notizie si prega di citare la fonte www.infosannionews.it

Autorizzazione Tribunale di Benevento : 18 Settembre 2001 Cron. n° 673

R.E.A. : BN n.99120

Direttore Editoriale Prof. Giovanna Frattasi

Direttore Responsabile Prof. Lino Santillo

Capo Redattore Giovanni Chiusolo

Web Marketing Dott.ssa Lucia Chiusolo

Fotografie Stefano Regardi e Silvio Chiusolo

e-mail: staff@infosannionews.it

facebook infosannionews

youtube [infosannionews](#)

Redazione Via R. Garrucci 1 - Benevento **Tel.** 3278127064

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Il 23 ottobre prossimo si conclude il “viaggio” del Parco L'Appennino lucano all'Expo nel segno della biodiversità

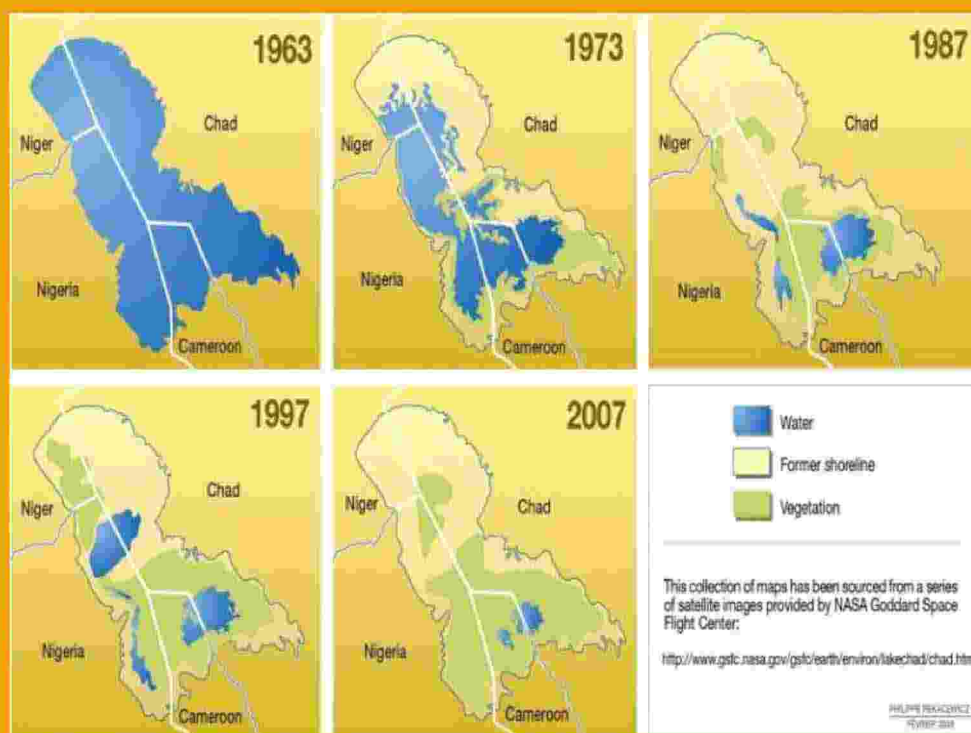


Il presidente del Parco Totaro

Si conclude il viaggio del Parco Nazionale dell'Appennino Lucano nel Fuori Expo di Milano con l'ultima iniziativa che si terrà venerdì 23 ottobre presso il Mondadori Multicenter di via Marghera, a partire dalle ore 18, tutta incentrata sulla eccezionale e singolare biodiversità dell'Area protetta. Organizzato in collaborazione con il Gal "Akiris" e il Gal "La cittadella del sapere", due enti territoriali che gravitano nell'area del Parco, il format dell'evento prevede un dibattito dal titolo "Biodiversità e Ruralità nell'Appennino Lucano" che sarà seguito da una degustazione delle eccellenze gastronomiche di questa parte di Basilicata ancora poco conosciuta. Siederanno al tavolo dei relatori: il presidente del Parco Nazionale dell'Appennino Lucano Domenico Totaro, il presidente di Federparchi nazionale Giampiero Sammuri, il presidente del Gal Akiris e del Gal La cittadella del sapere, rispettivamente Prospero Cassino e Franco Muscolino. L'importanza della biodiversità presente nel Parco, in alcuni casi rara, verrà approfondita dai tecnici che interverranno alla tavola rotonda: Antonio Romano ricercatore dell'Istituto di Biologia Agroambientale e Forestale del [Consiglio Nazionale delle Ricerche \(Cnr\)](#), Susanna D'Antoni e Massimiliano Bianco del Dipartimento Difesa della Natura dell'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (Ispra) ed infine, Patrizia Menegoni dell'Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile (Enea). A rafforzare l'importanza della conservazione della biodiversità per il territorio di un'Area protetta è il presidente del Parco Nazionale dell'Appennino Lucano, Domenico Totaro. «Motivi di natura ecologica, economica, sociale e culturale, oltre che ragioni etiche, ci spingono a preservare la diversità biologica - sostiene Totaro - La biodiversità può dare un grande contributo all'aumento del benessere umano. E' necessario pertanto creare una "cultura della biodiversità" attraverso un'adeguata attività di sensibilizzazione, informazione ed educazione. I Parchi sono in prima linea».

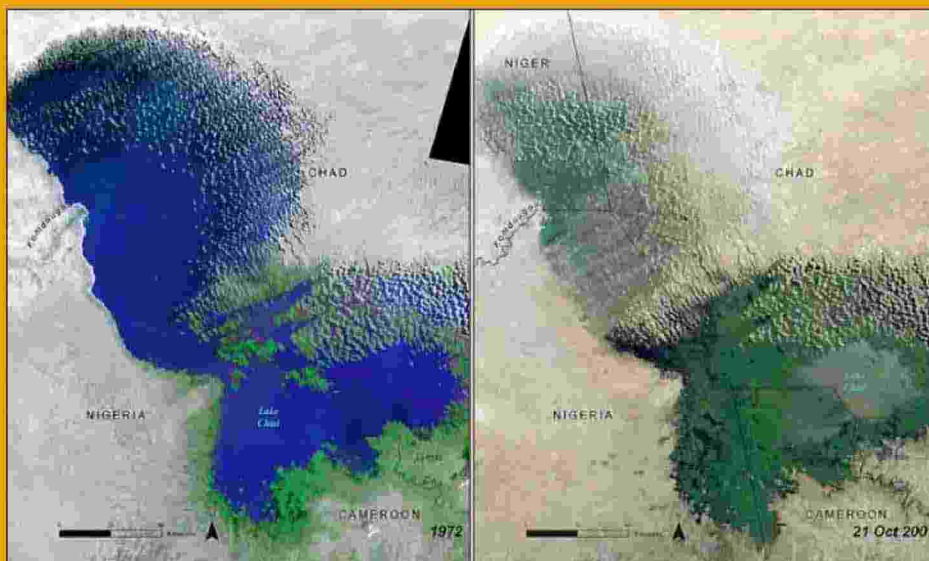
Agonia del lago Ciad

A rischio un immenso serbatoio di cibo e acqua



Allarme sulle condizioni di salute del bacino idrico, quarto per grandezza in Africa, a rischio di scomparire per cause ambientali e cattiva gestione delle sue acque. Fondamentale per la sopravvivenza di oltre 30 milioni di persone, molte delle quali sono potenziali migranti forzati, il lago si è ridotto in cinquant'anni a meno di un decimo della estensione.

Il Lago Ciad nella regione del Sahel - tra le frontiere del Ciad, Camerun, Nigeria e Niger - rischia di diventare un ricordo sulla carte geografiche se non si interviene ad arginare il suo progressivo prosciugamento. Questa riserva d'acqua dolce, la quarta per grandezza in Africa, garantisce la sopravvivenza di oltre trenta milioni di persone e il suo inaridimento - in circa cinquant'anni si è ridotto a meno di un decimo dell'estensione che aveva negli anni Sessanta - rischia di provocare una crisi ambientale, ecologica e umana di enormi dimensioni, con conseguenze anche sulle ondate migratorie già in atto, dirette verso l'Europa e soprattutto verso l'Italia. Il bacino idrico africano è il perno intorno al quale ruota un delicato equilibrio economico e geopolitico di una vasta area che si affaccia sulle sue rive e beneficia delle sue risorse. "Fermare l'agonia del lago Ciad avvalendosi delle più avanzate conoscenze scientifiche e tecnologiche è cruciale per garantire un futuro di pace a un'area particolarmente delicata del mondo. Occorre intervenire sui fattori di fragilità di questo delicato e complesso ecosistema. La progressiva desertificazione, la perdita costante e progressiva di acqua e cibo rendono insospitale l'intera area favorendo il radicalizzarsi dei conflitti e dei fondamentalismi concause delle attuali grandi ondate migratorie", spiega Luigi Nicolais, Presidente del Consiglio nazionale delle ricerche (Cnr) che insieme a Confederazione italiana agricoltori, Fao, Società geografica italiana e Accademia nazionale delle scienze detta dei XL, ha organizzato il convegno "Il lago Ciad: un serbatoio di cibo e acqua tra disastro ambientale e cooperazione internazionale.



Il Lago Ciad prima e dopo

Quale contributo possibile dal 'sistema Italia'? svolarsi a Milano in ambito Expo. Il Meeting internazionale, si è articolato in due panel di interventi e una tavola rotonda con la partecipazione di Romano Prodi, presidente della Fondazione per la collaborazione tra i popoli, Diana Bracco, Commissario generale di sezione per il padiglione Italia all'Expo, Luigi Nicolais, presidente del Cnr, Wassalké Boukari, Ministro dell'Irrigazione e della bonifica della repubblica del Niger, Jacques Lemoalle, ricercatore emerito dell'Institut de recherche pour le développement – IRD, Dino Scanavino, presidente della Confederazione italiana degli agricoltori, Michel Dimbele Kombe, Direttore dell'Osservatorio del bacino del lago Ciad, Paolo Sannella, presidente Centro relazioni con l'Africa della Società geografica italiana, Giampaolo Cantini, Direttore generale per la cooperazione allo sviluppo del Ministero degli esteri, Lucio Caracciolo, direttore di 'Limes' "Vogliamo analizzare le potenzialità della cooperazione internazionale per risolvere criticità e sottolineare il ruolo centrale dell'Italia in questi processi di collaborazione" afferma Giuseppe Palmisano, direttore dell'Istituto di studi giuridici internazionali del Cnr e coordinatore dell'evento. Tra le soluzioni prospettate c'è l'ipotesi di deviare le acque di alcuni affluenti del fiume Congo. "È questa però un'operazione complessa e rischiosa che va fatta con criterio: le terre coltivabili emerse come risultato del progressivo asciugamento del lago sono molto fertili e ben utilizzate per l'agricoltura, quindi sommergerle potrebbe rappresentare un ulteriore problema" continua. "Sull'aspetto della sua rivitalizzazione a fini agricoli c'è grande disponibilità a collaborare, anche se ce n'è meno rispetto all'ipotesi di usarlo anche per la produzione di energia. In ogni caso la Commissione per il bacino del lago Ciad sta svolgendo un importante ruolo di mediazione e coordinamento tra Niger, Ciad, Nigeria e Camerun, paesi confinanti e interessati ad evitare che l'ulteriore impoverimento delle popolazioni che vivono in quelle zone faciliti la penetrazione di gruppi estremisti e terroristici, come per esempio Boko Haram", prosegue Palmisano. "Il ruolo dell'Europa e dei paesi europei è cruciale, non solo per lo sviluppo dell'Africa e per limitare i massicci flussi di migranti economici, ma anche per ridimensionare i rischi di un progressivo 'land grabbing', un pericoloso accaparramento di terre realizzato con capitali stranieri, che può avere pesanti conseguenze per le popolazioni locali e le economie di intere regioni".

[Il Galileo](#)