

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica Segnalazioni Radio-Tv				
07:51	Rai3	18/05/2015	TGR BUONGIORNO REGIONE - LOMBARDIA (Ora: 07:51:37 Min: 2:39)	3
Rubrica Cnr - siti web				
	EurActiv.it	18/05/2015	SALUTE: EXPO, RILANCIARE DIETA MEDITERRANEA	4
	Lideamagazine.com	18/05/2015	CIBO E SCIENZA TRA TIZIANO E CARAVAGGIO	6
	Unict.it	18/05/2015	PATOLOGIE NEUROLOGICHE E PARKINSON, AL NEUROMED IL CENTRO COLLEGATO AL CNR	8
	Alternativasostenibile.it	17/05/2015	CIBO E SCIENZA TRA TIZIANO E CARAVAGGIO I CAPOLAVORI DELLA PINACOTECA DI BRERA FARANNO DA SPUNTO DI	9
	It.Msn.Com	17/05/2015	EXPO, SCIENZA E CIBO A BRERA	11
	Italiannetwork.it	17/05/2015	RICERCA SCIENTIFICA ITALIANA NEL MONDO - A MILANO "CIBO E SCIENZA" TRA TIZIANO E CARAVAGGIO CON IL CNR	12
	Oggiarte.blogspot.it	17/05/2015	CIBO E SCIENZA TRA TIZIANO E CARAVAGGIO. "DAL QUADRO AL PIATTO, CNR ORGANIZZA CINQUE VISITE GUIDATE-	13
	News.cartedicredito.org	16/05/2015	DAL QUADRO AL PIATTO, CINQUE VISITE GUIDATE ALLA PINACOTECA DI BRERA	15
	Corriereirpinia.it	15/05/2015	CLINICA SANTA RITA PROTAGONISTA ALL'EXPO DI MILANO	16
	Corriereitaliano.com	15/05/2015	LA DIETA MEDITERRANEA STUDIATA COME SCIENZA	17
	Ilmeteo.it	15/05/2015	EXPO: BRACCO, VOGLIAMO FAR GERMOGLIARE IL SAPERE SCIENTIFICO	20
	It.blastingnews.com	15/05/2015	MINISTRO LORENZIN AD EXPO 2015: NOSTRO DOVERE CONTRASTARE LA CATTIVA ALIMENTAZIONE	21
	It.Yahoo.Com	15/05/2015	LA DIETA MEDITERRANEA 4.0 A EXPO, GUARDANDO ALLA CARTA DI MILANO	22
	Italyfood24.it	15/05/2015	AIS TOSCANA PROTAGONISTA ALLA GIORNATA NAZIONALE DEL VINO E DELL'OLIO.	24
	Lettera43.it	15/05/2015	LA DIETA MEDITERRANEA 4.0 A EXPO, GUARDANDO ALLA CARTA DI MILANO - LA NOTIZIA	26
	Popolis.it	15/05/2015	TUTTI PAZZI PER I LIBRI: FINESETTIMANA AL SALONE DI TORINO	27
	Ventonuovo.eu	15/05/2015	CIBO E SCIENZA TRA TIZIANO E CARAVAGGIO	31
	12alle12.it	14/05/2015	MILANO. NOBEL AMARTY: LA FAME NEL MONDO E' PROBLEMA ECONOMICO, CULTURALE E POLITICO	34
	Adnkronos.com/IGN	14/05/2015	BRACCO: VOGLIAMO FAR GERMOGLIARE IL SAPERE SCIENTIFICO	37
	IlGiornaledelFriuli.net	14/05/2015	MARE NORD EST 2015 DOMANI, VENERDI 15 MAGGIO, AL VIA LA QUARTA EDIZIONE DELLA MANIFESTAZIONE DEDICAT	38
	Newsensorialist.com	14/05/2015	GIOVEDI' 14 MAGGIO 2015 A GROSSETO SABATO 16 MAGGIO AIS TOSCANA PROTAGONISTA DELLA QUINTA GIORNATA N	45
Rubrica Cnr				
20	LA VOCE DI ROVIGO	18/05/2015	IN BREVE - VOGLIAMO FAR GERMOGLIARE IL SAPERE SCIENTIFICO	47
12	Il Giornale della Liguria	17/05/2015	BREVI - SPECIALE EXPO, BRACCO: FAR GERMOGLIARE IL SAPERE SCIENTIFICO	48
10	La Nuova del Sud	17/05/2015	IN GIRO PER PADIGLIONI AI EXPO, IL MULILU TOUR ANCHE A MILANO	49
36	Giornale di Sicilia	16/05/2015	SICILIA, SBARCANO I PRODOTTI TROPICALI	51
43	il Denaro	16/05/2015	TOPFIVE	52
14	Il Giornale del Piemonte (Il Giornale)	16/05/2015	BREVI-SPECIALE EXPO:A TAVOLA E' BOOM PER L'ALIMENTAZIONE VEG	53
14	Il Giornale del Piemonte (Il Giornale)	16/05/2015	BREVI-SPECIALEEXPO,BRACCO FAR GERMOGLIARE IL SAPERE SCIENTIFICO	54
41	il Giornale dell'Umbria	16/05/2015	MADE IN ITALY, LA RICERCA A DIFESA DELLA QUALITA'	55
7	la Gazzetta del Mezzogiorno - ed. Basilicata	16/05/2015	IL MULINO AD ACQUA "CORNALETO" E' STATO RIPORTATO ALL'ANTICO SPLENDORE	57

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
--------	---------	------	--------	------

Rubrica	Cnr			
---------	-----	--	--	--

18	La Nuova del Sud	16/05/2015	+SPECIALE EXPO, BRACCO: VOGLIAMO FAR GERMOGLIARE IL SAPERE SCIENTIFICO	58
----	------------------	------------	---	----

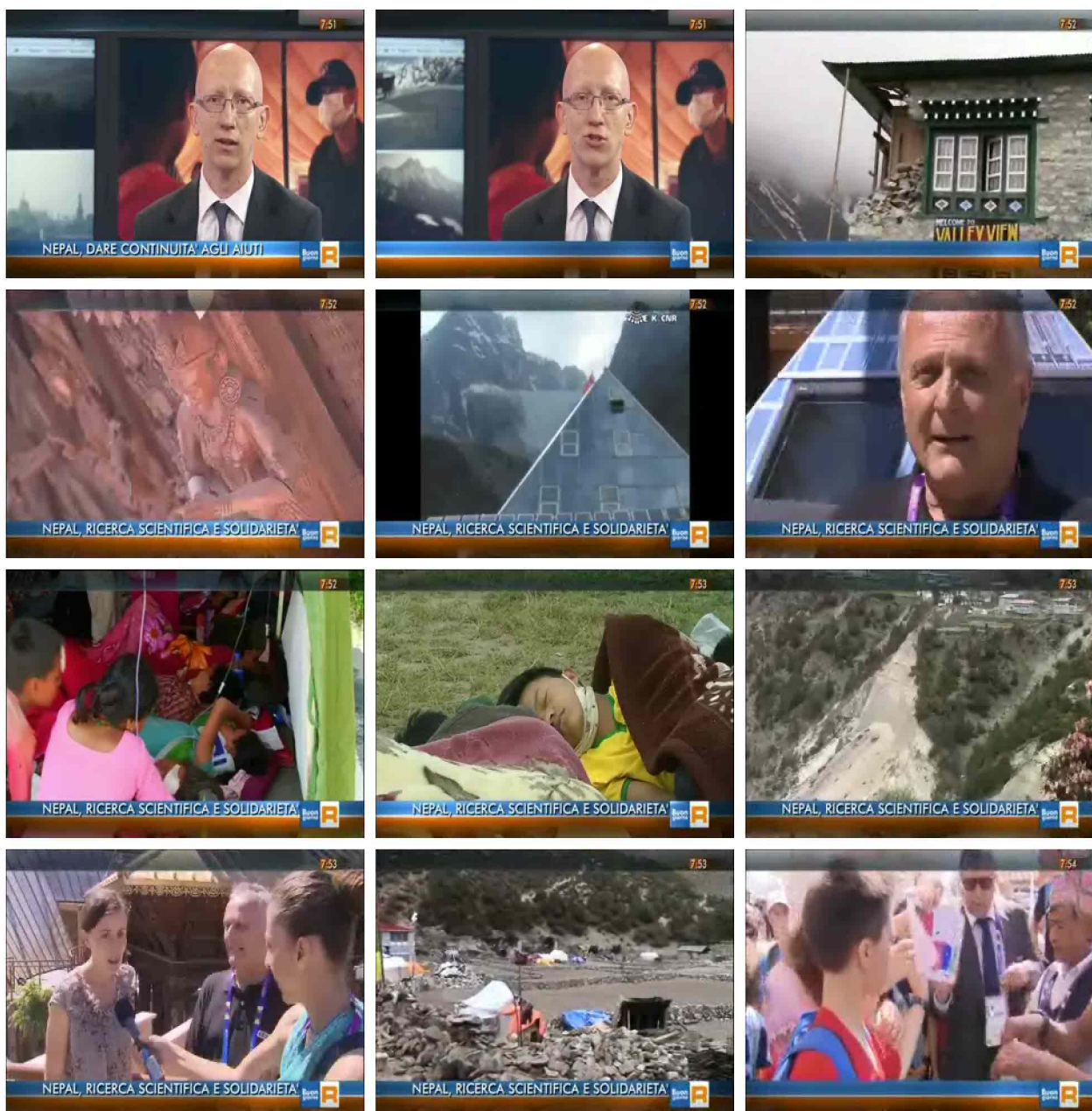
TGR BUONGIORNO REGIONE - LOMBARDIA (Ora: 07:51:37 Min: 2:39)

Dal Nepal è partita una storia di solidarietà che arriva fino ad Expo. Le Associazioni EvK2Cnr e Cesvi si sono unite per aiutare a ricostruire i villaggi degli sherpa nepalesi. Anche nel padiglione di Expo la solidarietà è concreta: una scolaresca di Milano spontaneamente ha dato vita ad una raccolta fondi.

Intervista a: Agostino da Polenza, pres. EvK2 **Cnr**

Intervista a: Lorena D'Ayala Valva, Cesvi

Autore: Silvia Zerilli



→ Accesso  Iscriviti





















Trasforma vasca in doccia

Da vasca in doccia in sole 8 ore Senza opere murarie sconti speciali


[News](#) ■ [Opinioni](#) ■ [Links](#) [Dossier](#) ■ [Eventi](#)
[Home](#) > [Salute e Consumatori](#) >

Salute: Expo, rilanciare dieta mediterranea

Salute: Expo, rilanciare dieta mediterranea

Chiara Teofili | 18 Maggio 2015 | [Salute e Consumatori](#)

"La
dieta



mediterranea è un modello ottimale per apportare miglioramenti alla salute e all'economia locale". Lo ha detto il ministro della Salute Beatrice Lorenzin, intervenendo a un convegno sul tema svoltosi nei giorni scorsi nell'ambito di Expo 2015. Un'alimentazione poco sana è tra le principali cause del colesterolo alto.

La dieta mediterranea

La **dieta mediterranea** rappresenta un insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni che riguardano le colture, la raccolta, la pesca, la conservazione, la trasformazione, la preparazione e il consumo di cibo. Caratterizzata da un **modello nutrizionale** costituito principalmente da **olio di oliva**, cereali, frutta e verdura, una moderata quantità di pesce, latticini e carne, nel 2010 la dieta mediterranea, per il suo **valore socio-culturale**, è stata riconosciuta dall'**UNESCO** come **patrimonio culturale intangibile** dell'Umanità.

Nel contesto del miglioramento della **sostenibilità dei sistemi alimentari** mediterranei e della **sicurezza alimentare e nutrizionale** nell'area mediterranea, sempre nel 2010 la **FAO** e il **CIHEAM** (Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes) hanno identificato la dieta mediterranea come un **modello di studio** per le diete sostenibili.

"Esiste ancora la dieta mediterranea?"

Nell'ambito di **Expo 2015** si è svolto un convegno dal titolo "Esiste ancora la dieta mediterranea?", organizzato da **CNR** (Consiglio Nazionale delle Ricerche), **CIHEAM - IAM Bari** (Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari), **CRA** (Consiglio per la Ricerca in Agricoltura), **ENEA** (Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile) e **Forum on Mediterranean Food Cultures**.

Al centro dell'evento le problematiche legate alla **salvaguardia**, alla **promozione** e allo **sviluppo** del patrimonio alimentare della dieta mediterranea, da cui, secondo gli organizzatori dell'evento, quasi tutti i paesi dell'area stanno vivendo un "progressivo e preoccupante **allontanamento**". Bisogna riappropriarsi di questo modello di alimentazione, ha affermato nel corso del convegno il direttore di CIHEAM- IAM Bari Cosimo **Lacirignola**, sottolineando che "le **giovani generazioni** stanno dimenticando" cosa sia la dieta mediterranea.

Ha fornito un contributo all'evento anche il ministro della Salute **Beatrice Lorenzin**, che in un messaggio video ha ricordato che "è nostro dovere contrastare la **cattiva alimentazione**" e promuovere la dieta mediterranea, poiché si tratta di "un modello ottimale per apportare miglioramenti alla **salute** e all'**economia locale**".

Durante il convegno è stata poi lanciata la call dal titolo "**Med diet Expo 2015. Time to act**", che consiste in un **appello internazionale**

Ultimi articoli

[Salute: Expo, rilanciare dieta mediterranea](#)

[RCF/EA.it: NoiEuropei 37, Italia poco 'innovativa'](#)

[Leggi europee 2014: Senato, ok a ddl delega](#)

Le interviste di EurActiv.it

Per riprodurre il video è necessario Adobe Flash Player o QuickTime. [Scarica l'ultima versione di Flash Player](#) [Scarica l'ultima versione di QuickTime](#)

Gli eventi di EurActiv.it

Per riprodurre il video è necessario Adobe Flash Player o QuickTime. [Scarica l'ultima versione di Flash Player](#) [Scarica l'ultima versione di QuickTime](#)

Speciale Salute del Cuore



[Colesterolo: Europa prima per diffusione](#)
[Colesterolo alto: la malattia cronica trascurata](#)
[Malattie cardiovascolari: impatto in Ue e Italia](#)

Sponsor



Get Adobe Flash Player

Flash must be installed for you to view this video.

Eventi

18 Mag
[Education, Youth, Culture and Sport Council](#)

18 Mag
[European Parliament Plenary](#)

19 Mag
[General Affairs Council](#)

21 Mag
[4th Eastern Partnership Summit](#)

Maggio 2015						
Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa	Do
27	28	29	30	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

Agevolazioni

[Fondi Ue 2014-2020 - CIPE, i criteri del cofinanziamento nazionale](#)

[Erasmus giovani imprenditori - progetto EXAGE per tecnologie green](#)

[AFD - consulenza per studio su sviluppo e urbanistica](#)

[Startup - i dati sull'accesso al Fondo Garanzia PMI](#)

Vuoi Trovare
Un Nuovo Amore?
[Cerca Subito!](#)



Iscriviti alla Newsletter!

Corsi Formazione

[Seminario online: Cooperazione e internazionalizzazione con Banca Mondiale e IFI](#)

[Seminario online: Bandi Fondo Crescita Sostenibile per ricerca e innovazione](#)

Accedi col tuo account



volto a identificare e sviluppare **nuove azioni** per rilanciare la dieta mediterranea come modello alimentare sostenibile.

Dieta sana e malattie cardiovascolari

Rappresentando un modello nutrizionale sano ed equilibrato, la **dieta mediterranea** può svolgere un ruolo fondamentale nella **salute dei cittadini** e nella **prevenzione** di numerose malattie.

Secondo l'**Istituto Superiore di Sanità** (ISS), un'alimentazione troppo ricca di **grassi saturi** è la principale causa dell'**ipercolesterolemia** (livello eccessivo di colesterolo nel sangue). I grassi saturi, infatti, aumentano il livello di **colesterolo LDL** (il cosiddetto colesterolo cattivo) e diminuiscono il livello di colesterolo HDL (il colesterolo buono). I grassi polinsaturi, come l'olio di semi, e quelli monoinsaturi, come l'**olio d'oliva**, se consumati in modo equilibrato hanno invece un **effetto positivo** perché tendono ad abbassare il colesterolo cattivo.

Un'alimentazione sana, dice ancora l'ISS, permette di ridurre il livello di colesterolo nel sangue fra il 5% e il 10%, e una riduzione del 10% della **colesterolemia** diminuisce, a sua volta, del 20% le probabilità di morire di una **malattia cardiovascolare**. L'ipercolesterolemia è, infatti, uno dei principali **fattori di rischio** per l'insorgenza delle **malattie croniche**. Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), circa 1/3 delle **malattie cardiovascolari** potrebbe essere evitato grazie a un'alimentazione equilibrata e sana.

Non sempre, lo ricordiamo, un livello eccessivo di colesterolo è dovuto ad abitudini alimentari e di vita scorrette; talvolta, infatti l'ipercolesterolemia può dipendere da una **condizione genetica**. In questi casi, si parla di **ipercolesterolemia familiare**.

Link

[Speciale: Malattie cardiovascolari e colesterolo](#)

[Colesterolo alto: la malattia cronica trascurata](#)

[Malattie cardiovascolari: impatto in Ue e Italia](#)

Photo credit: Moyan_Brenn / Foter / CC BY

Articoli correlati

[Malattie cardiovascolari: impatto in Ue e Italia](#)

[Etichettatura a semaforo: Passarani \(Beuc\), ok](#)

[Expo: padiglione Ue, intesa su rispetto scadenze](#)

[RegionEuropa: l'Expo 2015 e l'oro blu](#)

AGI News Economia

[Inps: cassa integrazione in calo Crollo domande disoccupazione](#)

[Pensioni: Cgia, con 500 euro rimborsato solo 11% del dovuto](#)

[Sale il commercio export, a marzo +9,2 annuo, traina extra Ue](#)

[Borse europee aprono in calo, tiene Londra](#)

Network News

[Balancing innovation and regulation: The RoHS exemption process](#)

[Analysts: 2019 EU elections will be transformative for European democracy](#)

[Nach Kritik aus Brüssel: Wiener Koalition streitet um Pensionsreform](#)

[Le Danemark demande à Google et consorts de l'aider contre le piratage](#)



News/Attualità

Culture/Cultura

Interviews/Interviste

Italians In the world/Italiani nel mondo

Entertainment/Spettacolo

Cibo E Scienza Tra Tiziano E Caravaggio

Written By: Editorial Staff USA | 18 May 2015 | Posted In: Art/Arte

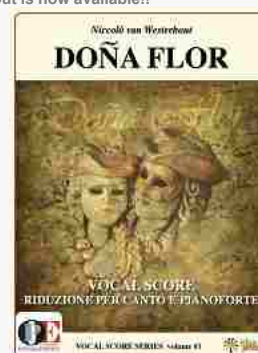


I capolavori della Pinacoteca di Brera faranno da spunto di dibattiti con ricercatori del [Cnr](#) ed esperti di alimentazione. Si parlerà di junk food, dieta sana e cucina molecolare, specie perdute come la carota viola, tavola nel cinema e sul web. 'Dal quadro al piatto' è organizzato per Expo da maggio a ottobre

Search In The Website

OPERA PRIMA ANNOUNCES...

The Vocal Score for the opera Dona Flor by Niccolò van Westerhout is now available!!



Partners

Dalla cucina opulenta dipinta nel Seicento da Vincenzo Campi al menù servito presso la base scientifica 'Concordia' in Antartide, dove le temperature in inverno toccano -80°, dalla gastronomia molecolare alle ricette proposte dalla web parodia 'Cotto& frullato', fino al pesce cotto in lavatrice. Sono alcuni momenti in programma a **"Dal quadro al piatto"**, cinque visite guidate-conferenze che si terranno, una al mese (**21 maggio, 25 giugno, 16 luglio, 17 settembre, 15 ottobre, dalle 9.30 alle 13.00**) presso la **Pinacoteca di Brera a Milano per Expo 2015**. Il progetto dell'Ufficio stampa del **Consiglio nazionale delle ricerche**, a cura della giornalista e storica dell'arte Sandra Fiore, è promosso dal Dipartimento di Scienze bio-agroalimentari del **Cnr** in partnership con la Pinacoteca Brera, la partecipazione di Rigoni di Asiago, la collaborazione di 'Fondaco comunicare con l'arte' e 'Amici di Brera'. Per ogni incontro, la direttrice del Polo museale regionale della Lombardia Sandrina Bandera, presenterà alcuni capolavori pittorici con soggetti alimentari (Campi, Veronese, Tiziano, Caravaggio), a partire dai quali ricercatori, giornalisti ed esperti discuteranno di junk food, intolleranze, innovazione agraria, 'tavola' nel cinema e come luogo relazione sociale. Gli incontri termineranno con una degustazione.



Vincenzo Campi: Cucina.

Dopo i saluti la conferenza si apre su tema **'Profumi da una cucina'** dedicata all'opera di Vincenzo Campi 'Cucina': si parlerà di cibo spazzatura con Maria Grazia Volpe dell'Istituto di scienze dell'alimentazione del **Cnr**, mentre Corrado Leone del Dipartimento scienze del sistema Terra e tecnologie per l'ambiente del **Cnr** e Paolo Loprete della Asl di Milano testimonieranno cosa mangiano i ricercatori al Polo sud. Maurizio Merluzzo e Paolo Cellammare, autori e protagonisti di 'Cotto& Frullato', racconteranno invece la web parodia che conta oltre 7 milioni di visualizzazioni e un 'web show Award' 2014. Modera: Marco Ferrazzoli, capo ufficio stampa del **Cnr**.



Campi: Fruttivendola.

'I sapori della terra' è il titolo dell'incontro del **25 giugno** che richiama il dipinto **'La fruttivendola'** (Vincenzo Campi): la ricchezza di frutta e ortaggi raffigurati consentirà a Claudio Cantini dell'Istituto per la valorizzazione

MILITELLO
DERMATOLOGY

IDEA GRAPHICS LLC.COM
WHERE IDEAS COME TO LIFE

ideapress
PUBLISH YOUR BOOKS ON DEMAND!

HASSAN COMPRAMI LEGGI! DIFFONDI!
L'amore per la propria terra, il deserto, in una affascinante saga di famiglia...

<http://www.festivalcinemaspello.com/>

28 FEBBRAIO - 8 MARZO 2015
Festival del Cinema Città di Spello
e i Rassegne Concorso
'Le professioni del Cinema'

info@festivalcinemaspello.com

FESTIVAL DEL CINEMA CITTÀ DI SPELLO //



I mestieri del cinema e il loro giustissimo momento di gloria: il Festival del Cinema Città di Spello 2015

www.festivalcinemaspello.com/

28 FEBBRAIO - 8 MARZO 2015
Festival del Cinema Città di Spello
e i Rassegne Concorso
'Le professioni del Cinema'

www.festivalcinemaspello.com

Spello, programma del Festival



Il Festival del Cinema Città di Spello ... continua a stupire



Festival Cinema Spello goes International





ARTE MUSICA CINEMA TEATRO LETTURE SCIENZA AMBIENTE SOCIETÀ SEMINARI/CONVEGNI

La ricerca deve essere valorizzata: perché e come. Il ruolo del Parco Scientifico di Trieste

Martedì 19 maggio alle 17 (aula magna, Palazzo Centrale) conferenza del presidente di AREA Science Park Adriano De Maio



Martedì 19 maggio alle 17, nell'aula magna del Palazzo Centrale dell'Università di Catania, il presidente del Parco scientifico e tecnologico di Trieste **Adriano De Maio** terrà la conferenza sul tema "La ricerca deve essere valorizzata: perché e come. Il ruolo del Parco Scientifico di Trieste".

Operatore di riferimento nazionale nel trasferimento tecnologico, l'**AREA Science Park** svolge attività di ricerca, sviluppo e innovazione tese al raggiungimento di risultati d'eccellenza.

Ingegnere elettronico, De Maio ha iniziato la propria carriera come ricercatore al **Cnr** e come professore incaricato di Economia e Organizzazione aziendale nella Facoltà di Ingegneria del Politecnico di Milano. Ha lavorato inoltre come Research Fellow all'University of California a Berkeley.

È stato professore ordinario di gestione aziendale e dei progetti complessi alla Facoltà di Ingegneria edile - architettura del Politecnico di Milano. Della stessa università è stato rettore dal 1994 al 2002, dopo aver ricoperto la carica di prorettore vicario dal 1990 al 1994. Dal 2002 al 2005 è stato rettore della Luiss "Guido Carli" di Roma dove, negli stessi anni, è stato professore ordinario di Gestione Aziendale alla Facoltà di Economia; dal 2005 al 2006 professore ordinario di Gestione dell'Innovazione all'IMT - Alti Studi di Lucca.

Tra gli altri incarichi di gestione di enti e organismi di ricerca e di università, dal 1996 al 2010 è stato presidente dell'IRER (Istituto Regionale di Ricerca della Lombardia), dal 2003 al 2004 commissario straordinario del **Cnr** e presidente della commissione di valutazione dei centri di eccellenza al Miur. Al Ministero, dal 2003 al 2005, è stato anche presidente della commissione ministeriale per la riforma dell'Università. Attualmente è inoltre presidente della Fondazione Centro Europeo di Nanomedicina.

(19 maggio 2015)

Stampa testo

Invia questo articolo

Tutti gli appuntamenti...

Archivio eventi

In prima pagina



Unict per Expo

Venerdì 22 maggio, a partire dalle 17:30, grande kermesse dedicata

all'agricoltura sostenibile e all'alimentazione, aperta a tutta la città per illustrare il contributo dell'Università di Catania all'esposizione universale di Milano



Learn by Movies 12 | Mommy

Lunedì 18 maggio (ore 18 e 21), al Cinema Odeon di Catania, prosegue la rassegna in lingua originale con la proiezione del film di Xavier Dolan



Le biotecnologie nella sanità pubblica

Venerdì 15 maggio, alle 10.30, nell'aula magna del

Palazzo Centrale, il simposio organizzato dal dipartimento di Scienze biomediche e biotecnologiche ospita il virologo di fama internazionale Giulio Tarro



La dimensione europea dell'autodisciplina pubblicitaria. Self-regulation, co-regulation e

io Stato

Venerdì 15 maggio alle 12, nell'aula 1 di Villa Cerami, conferenza del segretario generale dell'Istituto di Autodisciplina Pubblicitaria Vincenzo Guggino

CHI SIAMO
D'USO

CERCA NEL SITO

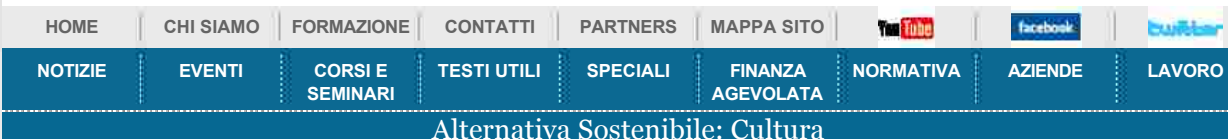
SEGNALA UN EVENTO

LUOGHI

ARCHIVIO CIRCUITI CULTURALI

CONDIZIONI GENERALI

Supplemento a Radio Zammù Notizie. Registrazione presso il Tribunale di Catania n. 33 del 21/07/2007. Direttore responsabile Mariano Campo



17 Maggio 2015 - 13:29

EVENTI - Letto: 100 volte

Cibo e scienza tra Tiziano e Caravaggio I capolavori della Pinacoteca di Brera faranno da spunto di dibattiti con ricercatori del **Cnr** ed esperti di alimentazione.

La manifestazione propone cinque visite guidate-conferenze che si terranno una al mese: 21 maggio, 25 giugno, 16 luglio, 17 settembre, 15 ottobre, dalle 9.30 alle 13.00; durante gli incontri verranno presentati capolavori pittorici con soggetti alimentari, (Campi, Veronese, Tiziano, Caravaggio), a partire dai quali ricercatori, giornalisti ed esperti discuteranno di junk food, intolleranze, innovazione agraria, 'tavola' nel cinema e come luogo relazione sociale. Si parlerà di junk food, dieta sana e cucina molecolare, specie perdute come la carota viola, tavola nel cinema e sul web. 'Dal quadro al piatto' è organizzato per Expo da maggio a ottobre.

Condividi Twitter

Dalla cucina opulenta dipinta nel Seicento da Vincenzo Campi al menù servito presso la base scientifica 'Concordia' in Antartide, dove le temperature in inverno toccano - 80°, dalla gastronomia molecolare alle ricette proposte dalla web parodia 'Cotto & frullato', fino al pesce cotto in lavatrice. Sono alcuni momenti in programma a "Dal quadro al piatto", cinque visite guidate-conferenze che si terranno, una al mese (21 maggio, 25 giugno, 16 luglio, 17 settembre, 15 ottobre, dalle 9.30 alle 13.00) presso la Pinacoteca di Brera a Milano per Expo 2015.

Il progetto dell'Ufficio stampa del **Consiglio nazionale delle ricerche**, a cura della giornalista e storica dell'arte Sandra Fiore, è promosso dal Dipartimento di Scienze bio-agroalimentari del **Cnr** in partnership con la Pinacoteca Brera, la partecipazione di Righi di Asiago, la collaborazione di 'Fondaco comunicare con l'arte' e 'Amici di Brera'.

Per ogni incontro, la direttrice del Polo museale regionale della Lombardia Sandrina Bandera, presenterà alcuni capolavori pittorici con soggetti alimentari (Campi, Veronese, Tiziano, Caravaggio), a partire dai quali ricercatori, giornalisti ed esperti discuteranno di junk food, intolleranze, innovazione agraria, 'tavola' nel cinema e come luogo relazione sociale. Gli incontri termineranno con una degustazione.

Collabora con noi

Iscrizione Newsletter

GLI EVENTI IN SCADENZA

Al via a Milano Expo 2015, l'esposizione universale su cibo e nutrizione
Dal 1-05-2015 al 31-10-2015

Ambiente: partita la quinta edizione del Campania Eco Festival
Dal 9-05-2015 al 23-05-2015

Giornata mondiale



Hotel La Punta *
Otranto (Le)**
... a 50 m. dal mare

Dopo i saluti la conferenza si apre su tema **'Profumi da una cucina'** dedicata all'opera di Vincenzo Campi 'Cucina': si parlerà di cibo spazzatura con Maria Grazia Volpe dell'Istituto di scienze dell'alimentazione del **Cnr**, mentre Corrado Leone del Dipartimento scienze del sistema Terra e tecnologie per l'ambiente del **Cnr** e Paolo Loprete della Asl di Milano testimonieranno cosa mangiano i ricercatori al Polo sud. Maurizio Merluzzo e Paolo Cellammare, autori e protagonisti di **'Cotto& Frullato'**, racconteranno invece la web parodia che conta oltre 7 milioni di visualizzazioni e un **'web show Award'** 2014. Modera: Marco Ferrazzoli, capo ufficio stampa del **Cnr**.

'I sapori della terra' è il titolo dell'incontro **del 25 giugno** che richiama il dipinto **'La fruttivendola'** (Vincenzo Campi): la ricchezza di frutta e ortaggi raffigurati consentirà a Claudio Cantini dell'Istituto per la valorizzazione del legno e delle specie arboree del **Cnr** di illustrare il progetto di recupero di alcune 'specie perdute'. La carota, per esempio, in passato era viola o gialla: quando si diffonde la specie arancione? Il nodo viene sciolto da Dario Bressanini, giornalista di **'Le scienze'**. Modera: Giovanni Caprara, editorialista scientifico del Corriere della Sera.

Gli interventi del **16 luglio** ruotano intorno a **'La vita degli alimenti'**, a partire dalle opere **'I pescivendoli'** e **'I pollivendoli'** (Vincenzo Campi): Sabato D'Auria, direttore dell'Istituto di scienze dell'alimentazione del **Cnr**, illustrerà l'uso di nanotecnologie e sensoristica per rilevare le contaminazioni nella filiera alimentare; Fabio Fiorentino dell'Istituto per l'ambiente marino costiero del **Cnr** si soffermerà sull'impovertimento della biodiversità marina a tavola. Concluderà Fabrizio Nonis chef, autore e conduttore del format turistico-enogastronomico **'Sconfinando'** e di **'Bekér-Macellaio in cucina'**. Modera: Federico Pedrocchi, giornalista, conduttore di **Moebius** su Radio 24.

Si torna il **17 settembre** con **Cena a casa di Simone** di Paolo Veronese e **Cena in Emmaus** di Caravaggio per affrontare **'Il convivio tra metafora e realtà'**: il valore sociale dello stare a tavola con la psicologa Maria Paola Graziani; la contraddizione tra spreco e assenza di cibo con Pierpaolo Duce, Istituto di biometeorologia del **Cnr**; **'la tavola'** nella cinematografia con Marco Lombardi, giornalista, docente universitario e autore di **'Gustose visioni'** dizionario del cinema enogastronomico. Modera: Sandra Fiore.

La manifestazione si conclude il **15 ottobre** con il **'San Girolamo'** di Tiziano e **'Siamo ciò che mangiamo'**. Gli argomenti: i rischi della dieta **'fai da te'** a cura di Roberto Volpe del Servizio prevenzione e protezione del **Cnr**; intolleranze alimentari (che interessano circa il 5% della popolazione mondiale) il mercato e la moda del **gluten free** illustrati da Mauro Rossi **dell'Isa-Cnr**; Davide Cassi, docente di Fisica della materia ed esperto di cucina molecolare, spiegherà come trasformare un caffè espresso in gelato grazie all'azoto liquido e come cucinare il pesce in lavastoviglie. Modera: Fabrizia Sernia, giornalista scientifica, direttore Aida Informazioni, rivista di Scienze dell'informazione.

Per partecipare agli incontri è necessario iscriversi a uno dei seguenti siti:
www.expo.cnr.it/it/node/110 o www.eventi.stampa.cnr.it

di Andrea Pietrarota

• DOCUMENTI ALLEGATI ALL'ARTICOLO

 [Depliant](#) (577,40 Kb)

dell'ambiente: sarà il 5
giugno nell'ambito di Expo
2015
Dal **5-06-2015** al **5-06-2015**

Borgofuturo 2015: il 4 e 5 



Expo, scienza e cibo a Brera



AGR

Redazione
Un giorno fa

CONDIVIDI

TWEET

E-MAIL

Il **Cnr** lancia l'iniziativa "Dal quadro al piatto" nell'ambito di Expo 2015. Ricercatori ed esperti di alimentazione si incontreranno nella storica Pinacoteca di Brera, a Milano, per dar vita a dibattiti e discussioni.

Dalla cucina opulenta dipinta nel Seicento da Vincenzo Campi al menù servito presso la base scientifica in Antartide, dalla gastronomia molecolare alle ricette proposte dalla web parodia "Cotto& frullato", fino al pesce cotto in lavatrice: sono

questi alcuni dei temi in programma. Previsto un calendario di cinque visite guidate e conferenze; per ogni incontro verranno presentati alcuni capolavori pittorici con soggetti alimentari, da Campi a Veronese, da Tiziano a Caravaggio, a partire dai quali ricercatori, giornalisti ed esperti discuteranno di junk food, intolleranze, innovazione agraria.

Il primo appuntamento sarà il 21 maggio e si parlerà di cibo spazzatura. Il secondo dibattito, il 25 giugno, è dedicato a "I sapori della terra". Partendo dal dipinto "La fruttivendola" di Vincenzo Campi, sarà illustrato il progetto di recupero di alcune specie perdute.

Il 16 luglio, invece, gli interventi ruoteranno intorno a "La vita degli alimenti" e sarà illustrato l'uso di nanotecnologie per rilevare le contaminazioni nella filiera alimentare. Penultimo appuntamento il 17 settembre per discutere del valore sociale dello stare a tavola. Saranno visionate le opere "Cena a casa di Simone" di Paolo Veronese e "Cena in Emmaus" di Caravaggio.

La manifestazione si concluderà il 15 ottobre e si parlerà di intolleranze alimentari e dei rischi della dieta fai da te. Alcuni scienziati poi spiegheranno come trasformare un caffè espresso in gelato grazie all'azoto liquido e come cucinare il pesce in lavastoviglie.



© AP Images Expo, scienza e cibo a Brera

< Vai alla Home page MSN

< Vai a MSN Notizie

COMMENTA



Aggiungi un commento...

Commenta

Plug-in sociale di Facebook

PIÙ POPOLARI



1 Il relitto maledetto colpisce ancora

2 Italia's got talent, che gaffe!
Il Giornale

3 Corrida choc: grave il torero
Leggo

4 Oroscopo del giorno 17 maggio: Leone
ASTRA

5 Libia avverte: accordo tra Is e scafisti, miliziani tra i migranti sui barconi
La Repubblica

DA NON PERDERE



Ufo, fantasmi e altri misteri. Quando le foto raccontano la verità

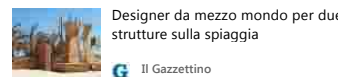
Lettera 43

INOLTRE



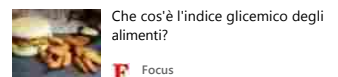
Riscaldamento globale, piattaforma antartica scomparirà entro il 2020

La Stampa



Designer da mezzo mondo per due strutture sulla spiaggia

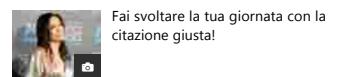
Il Gazzettino



Che cos'è l'indice glicemico degli alimenti?

Focus

ALTRO IN NOTIZIE



Fai svoltare la tua giornata con la citazione giusta!



- [Economia e Imprese](#)
 - [Economia](#)
 - [Imprese](#)
 - [Finanza](#)
 - [Tributi](#)
- [Lavoro](#)
 - [Lavoro](#)
 - [Formazione e Università](#)
 - [Sicurezza Sociale](#)
 - [Patronati](#)
- [Italiani nel mondo](#)
 - [Italiani all'estero](#)
 - [Comites/Consiglio Generale](#)
 - [Diritti dei cittadini](#)
 - [Immigrazione](#)
- [Pianeta donna](#)
- [Cultura](#)
 - [Ricerca Scientifica - Ambiente](#)



RICERCA SCIENTIFICA ITALIANA NEL MONDO - A MILANO "CIBO E SCIENZA" TRA TIZIANO E CARAVAGGIO CON IL Cnr

(2015-05-16)

Cibo e scienza tra Tiziano e Caravaggio : I capolavori della Pinacoteca di Brera faranno da spunto di dibattiti con ricercatori del Cnr ed esperti di alimentazione. Si parlerà di junk food, dieta sana e cucina molecolare, specie perdute come la carota viola, tavola nel cinema e sul web. 'Dal quadro al piatto' è organizzato per Expo da maggio a ottobre

Dalla cucina opulenta dipinta nel Seicento da Vincenzo Campi al menù servito presso la base scientifica 'Concordia' in Antartide, dove le temperature in inverno toccano - 80°, dalla gastronomia molecolare alle ricette proposte dalla web parodia 'Cotto&frullato', fino al pesce cotto in lavatrice. Sono alcuni momenti in programma a "Dal quadro al piatto", cinque visite guidate- conferenze che si terranno, una al mese (21 maggio, 25 giugno, 16 luglio, 17 settembre, 15 ottobre, dalle 9.30 alle 13.00) presso la Pinacoteca di Brera a Milano per Expo 2015.

Il progetto dell'Ufficio stampa del Consiglio nazionale delle ricerche, a cura della giornalista e storica dell'arte Sandra Fiore, è promosso dal Dipartimento di Scienze bio-agroalimentari del Cnr in partnership con la Pinacoteca Brera, la partecipazione di Rigoni di Asiago, la collaborazione di 'Fondaco comunicare con l'arte' e 'Amici di Brera'. Per ogni incontro, la direttrice del Polo museale regionale della Lombardia Sandrina Bandera, presenterà alcuni capolavori pittorici con soggetti alimentari (Campi, Veronese, Tiziano, Caravaggio), a partire dai quali ricercatori, giornalisti ed esperti discuteranno di junk food, intolleranze, innovazione agraria, 'tavola' nel cinema e come luogo relazione sociale. Gli incontri termineranno con una degustazione.

Dopo i saluti la conferenza si apre su tema 'Profumi da una cucina' dedicata all'opera di Vincenzo Campi 'Cucina': si parlerà di cibo spazzatura con Maria Grazia Volpe dell'Istituto di scienze dell'alimentazione del Cnr, mentre Corrado Leone del Dipartimento scienze del sistema Terra e tecnologie per l'ambiente del Cnr e Paolo Loprete della Asl di Milano testimonieranno cosa mangiano i ricercatori al Polo sud. Maurizio Merluzzo e Paolo Cellamare, autori e protagonisti di 'Cotto&Frullato', racconteranno invece la web parodia che conta oltre 7 milioni di visualizzazioni e un 'web show Award' 2014. Modera: Marco Ferrazzoli, capo ufficio stampa del Cnr.

'I sapori della terra' è il titolo dell'incontro del 25 giugno che richiama il dipinto 'La fruttivendola' (Vincenzo Campi): la ricchezza di frutta e ortaggi raffigurati consentirà a Claudio Cantini dell'Istituto per la valorizzazione del legno e delle specie arboree del Cnr di illustrare il progetto di recupero di alcune 'specie perdute'. La carota, per esempio, in passato era viola o gialla: quando si diffonde la specie arancione? Il nodo viene sciolto da Dario Bressanini, giornalista di "Le scienze". Modera: Giovanni Caprara, editorialista scientifico del Corriere della Sera.

Gli interventi del 16 luglio ruotano intorno a 'La vita degli alimenti', a partire dalle opere 'I pescivendoli' e 'I pollivendoli' (Vincenzo Campi): Sabato D'Auria, direttore dell'Istituto di scienze dell'alimentazione del Cnr, illustrerà l'uso di tecnologie e sensoristica per rilevare le contaminazioni nella filiera alimentare; Fabio Fiorentino dell'Istituto per l'ambiente marino costiero del Cnr si soffermerà sull'impoverimento della biodiversità marina a tavola.

Concluderà Fabrizio Nonis chef, autore e conduttore del format turistico-enogastronomico 'Sconfinando' e di 'Beke?r-Macellaio in cucina'. Modera: Federico Pedrocchi, giornalista, conduttore di Moebius su Radio 24.

Si torna il 17 settembre con Cena a casa di Simone di Paolo Veronese e Cena in Emmaus di Caravaggio per affrontare 'Il convivio tra metafora e realtà': il valore sociale dello stare a tavola con la psicologa Maria Paola Graziani; la contraddizione tra spreco e assenza di cibo con Pierpaolo Duce, Istituto di biometeorologia del Cnr; 'la tavola' nella cinematografia con Marco Lombardi, giornalista, docente universitario e autore di 'Gustose visioni' dizionario del cinema enogastronomico. Modera: Sandra Fiore.

La manifestazione si conclude il 15 ottobre con il 'San Girolamo' di Tiziano e 'Siamo ciò che mangiamo'. Gli argomenti: i rischi della dieta 'fai da te' a cura di Roberto Volpe del Servizio prevenzione e protezione del Cnr; intolleranze alimentari (che interessano circa il 5% della popolazione mondiale) il mercato e la moda del gluten free illustrati da Mauro Rossi dell'Isa-Cnr; Davide Cassi, docente di Fisica della materia ed esperto di cucina molecolare, spiegherà come trasformare un caffè espresso in gelato grazie all'azoto liquido e come cucinare il pesce in lavastoviglie. Modera: Fabrizia Sernia, giornalista scientifica, direttore Aida Informazioni, rivista di Scienze dell'informazione.

Per partecipare agli incontri è necessario iscriversi a uno dei seguenti siti: <https://www.expo.cnr.it/it/node/110> .(16/05/2015-ITL/ITNET)

Ultimi video

2015-03-21
[RICERCA SCIENTIFICA ITALIANA NEL MONDO - ECLISSI SOLARE: DALLA BASE DEL DIRIGIBILE ITALIA NELLE ISOLE SVALBARD LE SUGGERITE IMMAGINI DELL'ECLISSI E DELLA BASE CHE OSPITA I RICERCATORI ITALIANI](#)

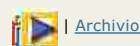
2012-04-20
[RICERCA SCIENTIFICA ITALIANA NEL MONDO - EGITTO - ARCHEOLOGIA: IDENTIFICATI DA EGITTOLOGA Cnr G.CAPRIOTTI STATUA GEMELLI DI CLEOPATRA E ANTONIO - IMPORTANTI ESITI MULTIDISCIPLINARI MISSIONI ARCHEOLOGICHE ITALIANE](#)

2011-09-19
[ITALIANI NEL MONDO...E NON SOLO - GLI ASTRONAUTI VITTORI E NESPOLI PRESENTANO "SPAZIO ITALIA 2011" - IN TOUR PER FAR CONOSCERE UOMINI E TECNOLOGIE DELLA PRESENZA ITALIANA NELLO SPAZIO](#)

2011-02-08
[AMBIENTE E SPORT - DA OSLO A L'AQUILA: CAMPIONATO EUROPEO SLEDDOG : UNA SFIDA PER FAR TORNARE A VIVERE L'AQUILA E LE SUE MONTAGNE](#)

2009-12-28
[RICERCA SCIENTIFICA ITALIANA NEL MONDO - PROF.SSA I.PANNONE CONSIGLIERE RAPPORTI MULTILATERALI MINISTRO AFFARI ESTERI: "STIAMO LAVORANDO ATTIVAMENTE A SERVIZIO DELLO SVILUPPO E DELLA PACE"](#)

2009-11-02
[RICERCA SCIENTIFICA ITALIANA NEL MONDO - INTERVISTA ITALIAN NETWORK AL PROF.MICHELE MORGANTE ACCADEMICO DEL LINCPI SULLA RICERCA SCIENTIFICA : IL GENOMA DEL VINO](#)



Altri prodotti editoriali

Contatti



OGGI ARTE

DA

CORRIERE DEL WEB 

L'ARTE E LA CULTURA IN TUTTE LE LORO MANIFESTAZIONI: PITTURA CONTEMPORANEA E STORICA, SCULTURA, FOTOGRAFIA, ECC

NEWS NETWORK DEL CORRIEREDELWEB.IT

Home CorrieredelWeb.it TuttoFiere TuttoMostre TuttoFormazione TuttoTeatro TuttoDisco TuttoDonna Nuovo CorrieredelWeb TuttoSalute

MilanoNotizie Eco-Sostenibile Il Comunicato Stampa TuttoPoesia TuttoICT TuttoFotografie TuttoTurismo TuttoArredamento TuttoNormativa



CERCA NEL BLOG

Caricamento in corso...

DOMENICA 17 MAGGIO 2015

Cibo e scienza tra Tiziano e Caravaggio. "Dal quadro al piatto", [Cnr](#) organizza cinque visite guidate-conferenze alla Pinacoteca di Brera a Milano

Con un piccolo contributo puoi supportare il ns. servizio, grazie!

Donazione



Cibo e scienza tra Tiziano e Caravaggio

I capolavori della Pinacoteca di Brera faranno da spunto di dibattiti con ricercatori del [Cnr](#) ed esperti di alimentazione.

Si parlerà di junk food, dieta sana e cucina molecolare, specie perdute come la carota viola, tavola nel cinema e sul web. 'Dal quadro al piatto' è organizzato per Expo da maggio a ottobre

Dalla cucina opulenta dipinta nel Seicento da Vincenzo Campi al menù servito presso la base scientifica 'Concordia' in Antartide, dove le temperature in inverno toccano -80°, dalla gastronomia molecolare alle ricette proposte dalla web parodia 'Cotto& frullato', fino al pesce cotto in lavatrice.

Sono alcuni momenti in programma a "Dal quadro al piatto", cinque visite guidate-conferenze che si terranno, una al mese (21 maggio, 25 giugno, 16 luglio, 17 settembre, 15 ottobre, dalle 9.30 alle 13.00) presso la Pinacoteca di Brera a Milano per Expo 2015.

Il progetto dell'Ufficio stampa del [Consiglio nazionale delle ricerche](#) a cura della giornalista e storica dell'arte Sandra Fiore, è promosso dal Dipartimento di Scienze bio-agroalimentari del [Cnr](#) in partnership con la Pinacoteca Brera, la partecipazione di Rigoni di Asiago, la collaborazione di 'Fondaco comunicare con l'arte' e 'Amici di Brera'. Per ogni incontro, la direttrice del Polo museale regionale della Lombardia Sandrina Bandera, presenterà alcuni capolavori pittorici con soggetti alimentari (Campi, Veronese, Tiziano, Caravaggio), a partire dai quali ricercatori, giornalisti ed esperti discuteranno di junk food, intolleranze, innovazione agraria, 'tavola' nel



cinema e come luogo relazione sociale. Gli incontri termineranno con una degustazione.

Dopo i saluti la conferenza si apre su tema **‘Profumi da una cucina’** dedicata all’opera di Vincenzo Campi ‘Cucina’: si parlerà di cibo spazzatura con Maria Grazia Volpe dell’Istituto di scienze dell’alimentazione del [Cnr](#), mentre Corrado Leone del Dipartimento scienze del sistema Terra e tecnologie per l’ambiente del [Cnr](#) e Paolo Loprete della Asl di Milano testimonieranno cosa mangiano i ricercatori al Polo sud. Maurizio Merluzzo e Paolo Cellammare, autori e protagonisti di ‘Cotto& Frullato’, racconteranno invece la web parodia che conta oltre 7 milioni di visualizzazioni e un ‘web show Award’ 2014. Modera: Marco Ferrazzoli, capo ufficio stampa del [Cnr](#)

‘I sapori della terra’ è il titolo dell’incontro **del 25 giugno** che richiama il dipinto **‘La fruttivendola’** (Vincenzo Campi): la ricchezza di frutta e ortaggi raffigurati consentirà a Claudio Cantini dell’Istituto per la valorizzazione del legno e delle specie arboree del [Cnr](#) di illustrare il progetto di recupero di alcune ‘specie perdute’. La carota, per esempio, in passato era viola o gialla: quando si diffonde la specie arancione? Il nodo viene sciolto da Dario Bressanini, giornalista di ‘Le scienze’. Modera: Giovanni Caprara, editorialista scientifico del Corriere della Sera.

Gli interventi del **16 luglio** ruotano intorno a **‘La vita degli alimenti’**, a partire dalle opere ‘I pescivendoli’ e ‘I pollivendoli’ (Vincenzo Campi): Sabato D’Auria, direttore dell’Istituto di scienze dell’alimentazione del [Cnr](#), illustrerà l’uso di nanotecnologie e sensoristica per rilevare le contaminazioni nella filiera alimentare; Fabio Fiorentino dell’Istituto per l’ambiente marino costiero del [Cnr](#) si soffermerà sull’impoverimento della biodiversità marina a tavola. Concluderà Fabrizio Nonis chef, autore e conduttore del format turistico-enogastronomico ‘Sconfinando’ e di ‘Bekér-Macellaio in cucina’. Modera: Federico Pedrocchi, giornalista, conduttore di Moebius su Radio 24.

Si torna il **17 settembre** con **Cena a casa di Simone di Paolo Veronese e Cena in Emmaus di Caravaggio** per affrontare **‘Il convivio tra metafora e realtà’**: il valore sociale dello stare a tavola con la psicologa Maria Paola Graziani; la contraddizione tra spreco e assenza di cibo con Pierpaolo Duce, Istituto di biometeorologia del [Cnr](#); ‘la tavola’ nella cinematografia con Marco Lombardi, giornalista, docente universitario e autore di ‘Gustose visioni’ dizionario del cinema enogastronomico. Modera: Sandra Fiore.

La manifestazione si conclude il **15 ottobre** con il **‘San Girolamo’ di Tiziano** e **‘Siamo ciò che mangiamo’**. Gli argomenti: i rischi della dieta ‘fai da te’ a cura di Roberto Volpe del Servizio prevenzione e protezione del [Cnr](#); intolleranze alimentari (che interessano circa il 5% della popolazione mondiale) il mercato e la moda del *gluten free* illustrati da Mauro Rossi [dell’Isa-Cnr](#); Davide Cassi, docente di Fisica della materia ed esperto di cucina molecolare, spiegherà come trasformare un caffè espresso in gelato grazie all’azoto liquido e come cucinare il pesce in lavastoviglie. Modera: Fabrizia Sernia, giornalista scientifica, direttore Aida Informazioni, rivista di Scienze dell’informazione.

Per partecipare agli incontri è necessario iscriversi a uno dei seguenti siti:

www.expo.cnr.it/it/node/110 oppure www.eventi.stampa.cnr.it

VOTA O CONDIVIDI QUESTO ARTICOLO



PUBBLICATO DA REDAZIONE CORRIEREDELWEB A 13:30

ETICHETTE: CIBO, [Cnr](#), EXPO 2015, MILANO, PINACOTECA DI BRERA

NESSUN COMMENTO:

[Posta un commento](#)

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

Iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)

DISCLAIMER

[www.CorrieredelWeb.it](#) e' un periodico telematico senza scopi di lucro, i cui contenuti vengono prodotti al di fuori delle tradizionali industrie dell'editoria o dell'intrattenimento, coinvolgendo ogni settore della Società dell'Informazione, fino a giungere agli stessi utilizzatori di Internet, che divengono contemporaneamente produttori e fruitori delle informazioni diffuse in Rete. In questo la testata ambisce ad essere una piena espressione dell'Art. 21 della Costituzione Italiana.

Pur essendo normalmente aggiornato piu' volte quotidianamente, [CorrieredelWeb.it](#) non ha una periodicità predefinita e non può quindi considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della legge n.62 del 7.03.2001.



PAGINE

[Home page](#)

[Pubblica le tue news chiedendo l'accredito stampa](#)

Gli addetti degli uffici stampa possono richiedere alla **redazione** del [CorrieredelWeb.it](#) l'**accredito stampa per OggiArte** che consente di pubblicare, con la propria firma e senza attesa di validazioni i propri comunicati stampa. Dopo l'accredito sarà possibile pubblicare sia in forma tradizionale (con il login) sia via email. Ricordati di seguire le **ISTRUZIONI** I [Link della Comunicazione CorrieredelWeb su Facebook](#)

ARCHIVIO BLOG

▼ 2015 (194)

▼ maggio (18)

[Cibo e scienza tra Tiziano e Caravaggio. "Dal quad...](#)

[C.Ar.D. in città. Percorsi d'arte tra passato e pr...](#)

[La Notte Europea dei musei con DeltArte. Adria, MA...](#)

News Carte di Credito

informazioni e notizie sulle carte di credito



[Home](#) [Guida ai prestiti, finanziamenti e mutui](#)

← [Gli appuntamenti di sabato 16: La notte dei musei](#)

“Dal quadro al piatto”, cinque visite guidate alla Pinacoteca di Brera

Posted on [May 16, 2015](#) by [admin](#)

Caravaggio - Cena in Emmaus I capolavori della Pinacoteca di Brera faranno da spunto di dibattiti con ricercatori del [Cnr](#) ed esperti di alimentazione. Si parlerà di junk food, dieta sana e cucina molecolare, specie perdute come la carota viola, tavola nel cinema e sul web. Dal quadro al piatto' è organizzato per Expo da maggio a ottobre Dalla cucina opulenta dipinta nel Seicento da...

[fonte](#)

This entry was posted in [carte di credito](#). Bookmark the [permalink](#).

Altre notizie:

None Found

← [Gli appuntamenti di sabato 16: La notte dei musei](#)

Tags

[aumento banca](#) [banche](#)
[bancomat](#) [berlusconi](#) [carta](#)
[carte casa](#) [cina](#) [conti](#) [conto](#)
[credito](#) [crescita](#) [crisi](#)
[draghi](#) [economia](#)
[economica](#) [egitto](#) [euro](#)
[europa](#) [fisco](#) [giovani](#)
[governo](#) [grillo](#) [guerra](#)
[imprese](#) [italia](#) [letta](#)
[miliardi](#) [milioni](#) [ministro](#) [mondo](#)
[napolitano](#) [paese](#) [piano](#) [piazza](#)
[politica](#) [presidente](#) [regione](#)
[ripresa](#) [Saccomanni](#) [spesa](#)
[squinzi](#) [tesoro](#) [zanonato](#)

Recent Posts

- [“Dal quadro al piatto”, cinque visite guidate alla Pinacoteca di Brera](#)
- [Gli appuntamenti di sabato 16: La notte dei musei](#)
- [Maastricht? Non ci risulta: la rovina dell'Italia siamo noi](#)
- [Mercati: i dati macro italiani ed esteri della prossima settimana](#)
- [Bnl: diventa main sponsor del Coni](#)

News Carte di Credito

Proudly powered by WordPress.

Prof. Domenico Gambacorta
Neurochirurgo
Diagnostica Irpinia
Via Fratelli Dei Gaudio, 5
Avellino
Tel. 0825 21340

CORRIERE

Quotidiano dell'Irpinia fondato da Gianni Festa

15/05/2015 10:23:24

Cerca nel sito



Home Editoriale Nazionale Regionale Attualità Politica Cronaca EcoLav Avellino Irpinia Cultura Sport Forum Speciali Eventi

Piccola da noi! BIG BANG UNA SOLA SOSTA E COMPRI TUTTO **PREZZI SEMPRE BASSI** Via Carlo III - AVELLA (AV) Tel. 0818251734 - UNICA SEDE

Clinica Santa Rita protagonista all'Expo di Milano



15/05/2015

Clinica Santa Rita di Atripalda protagonista all'Expo di Milano, in un palcoscenico importantissimo. Nella giornata di oggi, infatti, i riflettori di Piazza Irpinia all'Expo di Milano sono tutti per la ricerca scientifica del Gruppo Taccone. Il Presidente Walter Taccone, il responsabile gastroenterologia della Casa di Cura Santa Rita prof. Gaetano Iaquinto e la genetista della Futura Diagnostica dott. Carla Vicedomini illustreranno i risultati delle ultime ricerche internazionali in tema di prevenzione, monitoraggio e contrasto dei tumori dell'apparato digerente.

Le due strutture del Gruppo Taccone, infatti, sono da tempo attivamente impegnate in una ricerca in tandem con l'ISA **CNR** di Avellino sul ruolo svolto da alcuni ceppi particolari di escherichia coli nella eziologia del cancro del colon retto.



Quest'articolo è stato visualizzato 30 volte

Leggi altri articoli in: [Hinterland](#)

redazione web

Inviaci il tuo commento

Il tuo nome:

Il tuo indirizzo e-mail:

Titolo:

Il tuo commento:

Codice di verifica:

5 0 1 7
Codice di verifica

Invia

Attenzione: commenti offensivi, diffamanti o lesivi della dignità altrui non saranno pubblicati.

Il tuo indirizzo IP ed il tuo indirizzo e-mail saranno registrati nel nostro database, ma non saranno mai resi visibili agli altri utenti.

CONTATTA LA REDAZIONE
telefono: **0825 792424**
e-mail: provincia@corriereirpinia.it

SPORTnews

Calcio Avellino Calendario e classifica Serie B

Giornata 41 del 16/05/2015

Pro Vercelli	- - -	Bologna
Bari	- - -	Brescia
Perugia	- - -	Carpi
Catania	- - -	Cittadella
Frosinone	- - -	Crotone
V. Entella	- - -	Latina
Varese	- - -	Pescara
V. Lanciano	- - -	Spezia
Modena	- - -	Ternana
Avellino	- - -	Trapani
Livorno	- - -	Vicenza

PROSSIMO TURNO

CALCIO: D'Angelo: "Vincere col Trapani per continuare a sognare"

CALCIO: Rastelli: "Soddisfatto del risultato. Rigore generoso"

CALCIO: Le pagelle Bologna-Avellino: Frattali strepitoso, attacco sterile

BASKET: La Scandone chiude il campionato con una vittoria

ALTRI SPORT: VIDEO- Sportivamente parlando... con Francesco Izzo

PROMOZIONE: Playoff: retrocede il Real Forino



Cercare

[Registrati](#) | [Connessione](#)15 maggio 2015
Rivière-des-prairies, Québec

17°C

Previsioni meteo complete

CORRIERE
ITALIANO[Attualità](#) [Comunità](#) [Cultura](#) [Rubriche](#) [Sport](#)[Piccoli Annunci](#) [Lavoro](#)[Quebec](#) [Italia](#) [Canada](#) [Dal Mondo](#) [In primo piano](#) [Deputati italiani all'estero](#)

Una pizza da 62 miliardi di euro



Un altro grande successo per la famiglia Argento



Il volto di Papa Francesco su un campo arato



La stagione 2013-14 del Teatro Rialto



I castelli della Val d'Aosta

[Corriere Italiano](#) > [Attualità](#) > [Italia](#)[Pubblicità](#)

La dieta mediterranea studiata come scienza

Pubblicato il 15 maggio 2015

[Condividi](#)[Commentare](#)[Inviare ad un amico](#)[Stampare](#)

Inviare ad un amico

Cognome* **Inviare questo articolo ad un amico.**

Email*

Il vostro nome*

La vostra email*

Commenti

Sottomettere

Info-Crime



GLI Inserzionisti

15 maggio 2015

CLINIQUE DENTAIRE ROTONDO

TOITURES IMPERMEABILITE QUEBEC INC

BRUNO DE MINICO

LUCA MACONNERIE

ENER-TECH

CONCORDIA ALUMINIUM

[Pubblicità](#)

Annunci

[Necrologi](#)[Auto](#)**Questa settimana**Powered by
[InMemoriam.ca](#)

Convegno all'Expo di Milano con Cnr, Enea e altri sul modello del cibo italiano.

Ansa - La dieta mediterranea diventa a Expo oggetto di dibattito scientifico. Per discutere del tema 'Esiste ancora una dieta mediterranea?' si sono incontrate a Expo istituzioni come Cnr, Ciheam-Bari, Enea, Forum on Mediterranean Food Cultures e hanno convenuto su un punto: la dieta mediterranea, proprio per le proprietà intrinseche al cibo di questa parte del mondo, è da considerarsi da un lato un patrimonio da salvaguardare, dall'altro un modello alimentare da studiare. Si tratta di un modello che "negli anni si è distinto per i suoi vantaggi per la salute e per l'ambiente - ha detto il direttore del Ciheam di Bari, Cosimo Lacirignola -. Siamo qui per discutere uno schema in continua evoluzione. Certamente nutrirci con prodotti come l'olio extravergine di oliva contribuisce a combattere alcune malattie legate alla cattiva alimentazione. Ma è l'insieme delle proprietà della dieta mediterranea che può avere effetti benefici sulla salute".

Il modello può essere uno dei principali strumenti per combattere l'obesità, ed è proprio questo il concetto che ha voluto sottolineare il ministro della Salute, Beatrice Lorenzin, nel suo messaggio inviato al convegno: "La dieta mediterranea - ha affermato - costituisce un modello ottimale, in grado di apportare miglioramenti tanto alla salute quanto all'economia locale. Va salvaguardata da tutti i punti di vista".

A mettere in luce i vantaggi della dieta mediterranea dal punto di vista ambientale, il delegato per Expo per il Parlamento UE, Paolo De Castro, secondo il quale "la crescita della popolazione e della domanda di cibo e di proteine animali da parte dei Paesi asiatici ha portato stress in alcuni territori, in primis quelli africani. Il land-grabbing è solo all'inizio, è uno sfruttamento di risorse non sostenibile. Da questo punto di vista la dieta mediterranea rappresenta anche un modello culturale, che va sostenuto".

La dieta mediterranea però va difesa. Secondo Ambrogio De Ponti di Unaproa, che ha mostrato i dati di una ricerca Nomisma, "il calo del consumo di frutta e verdura in Italia è una tendenza pericolosa. Vi è una correlazione in Occidente tra malattie e scarso consumo di frutta e verdura". Per questo anche il Cnr si sente coinvolto nelle ricerche sulla dieta. "E' un'esposizione che ha sicuramente bisogno di contenuti. Noi abbiamo dato il nostro contributo con 'Vivaio ricerca', programma di 24 eventi scientifici per



© Ansa

La dieta mediterranea può essere uno dei principali strumenti per combattere l'obesità

Altre Notizie

«Permesso, grazie, scusa»,
le tre parole-chiave del
Papa per la vita

Dieci anni fa Rai
International sbarcava in
Canada

Expo: il Cirque du Soleil
incanta con "Alla Vita"

Champions League:
Juventus in finale, 1-1 a
Madrid

Al via le attività del Centro
Scuola Dante Alighieri -
C.E.S.D.A.

Operativo il nuovo
Comites di Montreal
eletto ad aprile

Attività di associazioni e
organismi

La Concordia arrivata in
bacino per la
demolizione



Laurent Lesage

C'est avec un immense regret
que nous vous faisons part du
décès de M. Laurent...



Gabrielle Beauchemin (née Descôteaux)

1918-2015 C'est avec tristesse
que nous annonçons le décès
de Mme Gabrielle Descôteaux
à l'âge...



Wayne Chaisson

Chaisson, Wayne J. The death
occurred at the Western
Hospital, Alberton, on
Wednesday, May 14,...

[Tutti I necrologi](#)

[Invia un necrologio](#)

Per scoprire

[Il blog di Geneviève Gagné](#)

[Semaine italienne de Montréal](#)

[Lavoro](#)

[Circulaires de la semaine](#)

[Coupons-Rabais](#)

[Per mettere un annuncio economico](#)

Giornale Elettronico



Non mancate
l'edizione completa del
vostro giornale .

[Leggete qui](#)

Consultate i nostri
quaderni speciali

[clicca qui](#)

Facebook

Trovaci su Facebook



Corriere Italiano

[Mi piace](#) 218

spiegare, come oggi con la dieta mediterranea, cosa fare per migliorare l'accesso al cibo nel mondo".



La dieta mediterranea può essere uno dei principali strumenti per combattere l'obesità
© Ansa

Plug-in sociale di Facebook

Twitter

Tweets de @CorriereItalian

[Inizio pagina](#)

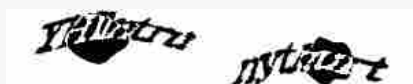
Commenti

Nome:*

Email*

Commento*

We need to make sure you are a human. Please solve the challenge below, and click the I'm a Human button to get a confirmation code. To make this process easier in the future, we recommend you enable Javascript.



Type the text:

[Try another challenge](#) [Get an audio challenge](#) [Help](#)

I'm a human

Invia

Seguici su



Ricevi la nostra Infolettera | [Contattaci](#)

Il tuo browser (Apple Safari 5) non è aggiornato. Ha delle falle di sicurezza e potrebbe non visualizzare correttamente le pagine di questo e altri siti. [Aggiorna il tuo browser!](#)



Home Previsioni Situazione Video **News** Viabilità Venti e Mari Estate Mappe Mobile Community Business Contatti

Notizie Italia Editoriale Neve Bollettini Cronaca Meteo Real Time Clima Meteorologia e Scienza Paesaggi e Curiosità Meteo Sport Terremoti Glossario Oroscopo

Notizia ultim'ora - Italia

Vota!

8+1

Mi piace

Regione Provincia Comune/Località Cerca

ALTRI SERVIZI

Meteo Webcam Video Foto Archivio Clima Aria Viabilità Mappa

21:20 14 Maggio 2015

Expo: Bracco, vogliamo far germogliare il sapere scientifico

Diana Bracco ha spiegato il significato di 'Vivaio Ricerca', il progetto di collaborazione tra Padiglione Italia e **Cnr**: "E' un luogo in cui vogliamo che il sapere scientifico germogli. E cercheremo di raggiungere l'obiettivo con 24 convegni nazionali e internazionali insieme al **Cnr**". Per la Bracco la dieta mediterranea è la via italiana all'alimentazione sostenibile: "Ne dobbiamo essere orgogliosi. Credo che in questi sei mesi l'Italia sarà un luogo in cui la discussione potrà favorire un approccio positivo alla nostra alimentazione tradizionale".

Fonte: adnkronos

Ultime Notizie

- 08:02** Voleva Far Volare Drone Sulla Casa Bianca Uomo Arrestato a Washington
- 07:59** Addio B.b.king, Leggenda Del Blues Las Vegas, il Musicista Aveva 89 Anni
- 07:49** "uccideremo Carlo e Camilla" Sventato il Piano Dell'ira
- IERI**
- 12:57** Mattarella Incontra Alina Birembaum
- 12:55** Juventus Trionfo e Marotta Prende Dybala Real Caos: Ancelotti Vicino All'esonero
- 12:11** Debito, Nuovo Record a Marzo. Squinzi: "giù Spesa"
- 12:02** Ict, Ecco le Multinazionali Più Green Apple Promossa, Amazon Boccata
- 11:49** Berlusconi 2/ "protetto Dalla Madonna"la Verità Sul Legame Silvio-padre Pio
- 11:48** Friison OnedAxxon Punta Sull'innovazione

Dal nostri reporter

Ultimo aggiornamento: ore 09:20
Non ci sono segnalazioni recenti.

Codici sconto - La nuova frontiera del risparmio per i tuoi acquisti online

Stanchi di aspettare sempre il periodo dei saldi per lanciarsi nello shopping più sfrenato? Da oggi non dovrete più attendere così a lungo! Grazie ai codici sconto che troverete sul nuovo portale [codicesconto.ilmeteo.it](#), potrete risparmiare quotidianamente sui vostri acquisti online!

[Leggi tutto »](#)

Nord

[Valle d'Aosta »](#)
[Piemonte »](#)
[Liguria »](#)
[Lombardia »](#)
[Trentino Alto Adige »](#)
[Veneto »](#)
[Friuli Venezia Giulia »](#)
[Emilia Romagna »](#)

Centro

[Toscana »](#)
[Marche »](#)
[Umbria »](#)
[Abruzzo »](#)
[Lazio »](#)
[Molise »](#)

Sud e Isole

[Puglia »](#)
[Campania »](#)
[Basilicata »](#)
[Calabria »](#)
[Sicilia »](#)
[Sardegna »](#)

Il fotovoltaico costa il 70% in meno
E con i sistemi di accumulo puoi azzerare la bolletta.
[SCOPRI I DETTAGLI](#)

Video Previsioni Meteo



Domani



17 Maggio

Tutti i video

I vostri video

[Carica video](#)

Video News

Tutte le news

Tutti i video

[Carica video](#)

Meteo via e-mail

Ricevi **Gratis** ogni giorno via e-mail le nostre previsioni!

tuo indirizzo e-mail
 ripeti indirizzo e-mail

[Iscriviti alla Newsletter](#)

amazonbuyvip
Nike
Fino a lunedì 18 maggio
[Iscriviti gratis](#)

Notizie

NEWS

REPORTER

TERREMOTI

Salone Libro: Al Via Con Agi Colloqui per L'Impresa Intelligente

(AGI) - Torino, 15 mag. - "Un ragazzino napoletano, un bambino abbastanza inquietante, vittima di u... [Leggi tutto](#)

Multimedia / Social

Video

Foto

MINISTRO LORENZIN AD EXPO 2015: NOSTRO DOVERE CONTRASTARE LA CATTIVA ALIMENTAZIONE

L'agenda del ministro della salute Lorenzin, in questo Expo 2015, è davvero fitta. Ieri ha preso parte, anche se solo in maniera virtuale, al convegno "Esiste ancora una dieta mediterranea?", con oggetto proprio la promozione della ricerca sull'alimentazione più famosa del mondo. Al convegno c'erano esponenti del **consiglio nazionale delle ricerche**, dell'enea, e il delegato per Expo 2015 per il parlamento europeo Paolo De Castro. A stonare però fin da subito è stata la dichiarazione rilasciata proprio da Francesco Loreto del consiglio delle ricerche.

Educare i giovani a mangiare bene tra Mc Donald, Monsanto e Coca Cola

Loreto ha affermato che Expo 2015 rappresenta "una grande occasione per educare al buon cibo".

Il ministro Beatrice Lorenzin ha aggiunto, tramite un messaggio fatto pervenire all'incontro, che "la dieta mediterranea è un modello ottimale per apportare miglioramenti alla salute e all'economia locale. E' nostro dovere contrastare la cattiva alimentazione". Forse il ministro non sa però, o più probabilmente volutamente glissa, che promuovere un certo tipo di alimentazione ad un festival nato all'insegna delle forti polemiche proprio per gli sponsor che ospita, è un segnale completamente contraddittorio. Come può infatti affermare il ministro che la dieta mediterranea è "uno dei principali strumenti per combattere l'obesità" quando Mc Donald con i suoi hamburger imbottiti di antibiotici fa bella mostra di sé tra i padiglioni ed è stato scelto come "official sponsor"? E come si può sostenere che la dieta mediterranea rappresenti un modello di sviluppo sostenibile per la corretta coltivazione dei terreni alla presenza di Coca Cola, celebrata per i suoi 100 anni ma condannata in India per inquinamento ambientale?

Il padiglione vino non ancora aperto al pubblico ma già preso d'assalto dagli stranieri

Il 23 maggio verrà ufficialmente inaugurato il padiglione "Vino a taste of Italy" dal ministro Martina. Lo spazio ospita diverse etichette italiane molto apprezzate all'estero. Infatti, anche se ufficialmente il padiglione ancora non è aperto al pubblico, tanti tra ministri, imprenditori e diplomatici si sono affacciati per una degustazione informale. In particolare l'ambasciatore statunitense in Italia, John Robert Phillips, ha ricordato: "il vino italiano è molto apprezzato e diffuso negli Usa. Amo molto i vini friulani perché i miei nonni materni erano originari di quella regione". Che si prepari il terreno in vista della tanto agognata quanto contrastata firma per il trattato transatlantico del libero commercio americano in casa nostra, il TTIP?

Desideri un'esperienza di ricerca migliore?

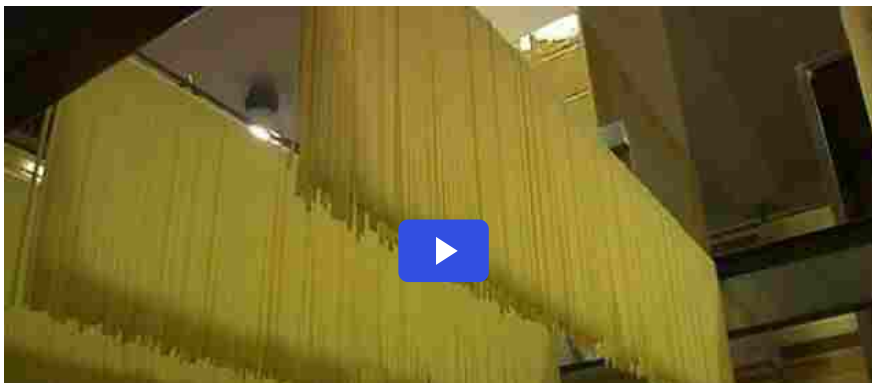
[Imposta la ricerca su Yahoo](#)Usando Yahoo accetti che Yahoo e i suoi [partners](#) utilizzino [cookies](#) per fini di personalizzazione e altre finalità[Nuovo utente?](#) [Registrati](#) | [Entra](#) | [Aiuto](#)[Fai di Yahoo la pagina iniziale](#)[Mail](#) | [Yahoo](#)

Cerca

Cerca sul web

Scoprite una nuova igiene
delicata.Scegli tu!
GEBERT

→ Per saperne di più

[HOME](#) [VIDEO](#) [ITALIA](#) [MONDO](#) [POLITICA](#) [ECONOMIA](#) [TECNOLOGIA](#) [SALUTE](#) [CURIOSITÀ](#) [GOSSIP](#) [SPETTACOLI](#) [METEO](#) [EXPO 2015](#)**La dieta mediterranea 4.0 a Expo, guardando alla Carta di Milano**

Milano, (askanews) - La dieta mediterranea versione 4.0 entra a pieno titolo nel dibattito sui temi di Expo, nutrire il Pianeta, energia per la vita. Questo regime alimentare, già patrimonio intangibile dell'umanità per l'Unesco, è stato al centro di una giornata di lavori organizzata presso il conference center di Expo da CNR, Enea, Cra, Ciheam e dal Forum mediterranean food culture. Il professore Sandro Dernini, della fondazione dieta mediterranea, spiega le quattro dimensioni di stile di vita che riguarda tutti i paesi che si affacciano sul Mare Nostrum "Med Diet 4.0 è più di un modello alimentare - afferma Sandro Dernini, segretario generale dell'International foundation of Mediterranean Diet - E' un modo di vivere l'alimentazione mediterranea. La Med Diet 4.0 si propone come uno stile di vita attuale e contemporaneo, che non può prescindere da queste 4 dimensioni". All'orizzonte di una discussione, come quella sulla dieta mediterranea che pone al centro la ricerca scientifica, la carta di Milano, l'eredità che l'esposizione di Milano lascerà dopo i sei mesi di apertura. Cosimo Lacirignola, direttore di Ciheam-Bari ups da 00.00.15 se la carta a 00.00.36 mediterranea "Se la carta di Milano è un messaggio universale - ha detto - il nostro appello è far sì che possa includere anche il modello sostenibile della dieta mediterranea". E proprio alla dieta mediterranea l'esposizione milanese dedicherà un evento nei prossimi mesi: Ups da 00.01.50 Attraverso Expo pensiamo di dedicare a settembre

La dieta mediterranea 4.0 a Expo, guardando alla Carta di Milano[Consiglia](#)[Tweet](#)[Share](#)

1 ora 13 minuti fa, Askanews

Milano, (askanews) - La dieta mediterranea versione 4.0 entra a pieno titolo nel dibattito sui temi di Expo, nutrire il Pianeta, energia per la vita. Questo regime alimentare, già patrimonio intangibile dell'umanità per l'Unesco, è stato al centro di una giornata di lavori organizzata presso il conference center di Expo da CNR, Enea, Cra, Ciheam e dal Forum mediterranean food culture. Il professore Sandro Dernini, della fondazione dieta mediterranea, spiega le quattro dimensioni di stile di vita che riguarda tutti i paesi che si affacciano sul Mare Nostrum "Med Diet 4.0 è più di un modello alimentare - afferma Sandro Dernini, segretario generale dell'International foundation of Mediterranean Diet - E' un modo di vivere l'alimentazione mediterranea. La Med Diet 4.0 si propone come uno stile di vita attuale e contemporaneo, che non può prescindere da queste 4 dimensioni". All'orizzonte di una discussione, come quella sulla dieta mediterranea che pone al centro la ricerca scientifica, la carta di Milano, l'eredità che l'esposizione di Milano lascerà dopo i sei mesi di apertura. Cosimo Lacirignola, direttore di Ciheam-Bari ups da 00.00.15 se la carta a 00.00.36 mediterranea "Se la carta di Milano è un messaggio universale - ha detto - il nostro appello è far sì che possa includere anche il modello sostenibile della dieta mediterranea". E proprio alla dieta mediterranea l'esposizione milanese dedicherà un evento nei prossimi mesi: Ups da 00.01.50 Attraverso Expo pensiamo di dedicare a settembre



VIDEO CORRELATI

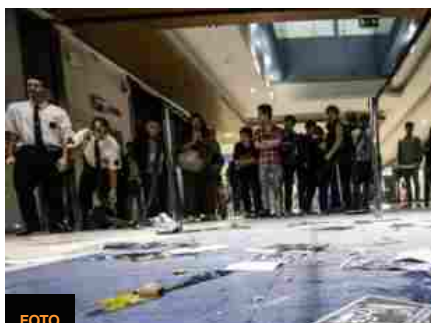
**Ad Expo la fattoria del futuro**
1 ora 33 minuti fa**Gran Bretagna, società sudafricana compra i negozi di New Look**
2 ore 20 minuti fa**Al via a Genova Slow Fish 2015: salvare mare per nutrire pianeta**
19 ore fa**Draghi batte un colpo: attueremo pienamente il Qe. E l'euro cala**
20 ore fa**Transcarpazia, la crisi ucraina pesa anche nell'ovest del Paese**
21 ore fa

una settimana alla dieta mediterranea e ai valori che sostiene 00.02.01



FOTO

Genova, gli angeli del fango al lavoro



FOTO

Uova contro i clienti dell'Apple store di Roma

Al momento non sono disponibili commenti



Gioco vietato ai minori, 90 milioni di contatti in 4 anni di campagna '18+'
23 ore fa



Debito greco in mano alla Bce, Varoufakis vuole uno "swap". E attia ...
1 giorno 0 ore fa



Edison Open 4Expo: 6 mesi di incontri dedicati all'innovazione
1 giorno 2 ore fa



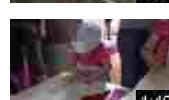
Piano di salvataggio per Sharp. L'azienda taglierà 5 mila posti di lavoro
1 giorno 2 ore fa



Rimbalzo del rublo, la banca centrale russa ora compra valuta estera
1 giorno 2 ore fa



Telefónica, bene il primo trimestre. Ma il mercato spagnolo soffre ancora
1 giorno 2 ore fa



Bambini con le mani in pasta per imparare il valore del pane
1 giorno 5 ore fa



Welfare, Emanuele: il terzo settore deve avere un ruolo maggiore
1 giorno 17 ore fa



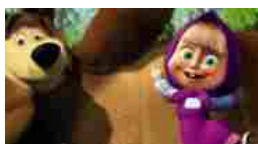
Casse ragionieri, Staiano: "Rischio di collasso"
1 giorno 18 ore fa



Cassa ragionieri, Pagliuca: "Serve un welfare avanzato"
1 giorno 18 ore fa

OGGI SU YAHOO

1 - 5 di 40



Fan di Masha e Orso? È in arrivo una grossa novità



Manifesto elettorale hot a Macerata



La prima causa di morte tra gli under 24 in Italia



Juventus, quanto vale l'accesso alla finale di



Fatti pagare per il tuo trading!

More

YAHOO NOTIZIE

Home
Video
Italia
Mondo
Politica
Economia
Tecnologia

Salute
Curiosità
Gossip
Spettacoli
Meteo
Expo 2015

Tutto Yahoo Notizie »

ALTRI SERVIZI YAHOO

Answers
Auto
Cinema
Finanza

Flickr
Giochi
Lifestyle
Mail

Celebrity
Meteo
Sport
Tv

Tutti i Servizi Yahoo »



CASTEL PIETRAIO
TOSCANA



**IO SOSTENGO
MATERA 2019**
CAPITALE EUROPEO DELLA CULTURA

ITALY Food 24

MAGAZINE FOOD ITALIAN TASTE

- Italy Food 24 è un Web Magazine supplemento alla testata Web Italia Network 24 - Monteriggioni (SI) - Italy



Ais Toscana protagonista alla Giornata Nazionale del Vino e dell'Olio.

BY ITALY FOOD 24 - 15 MAGGIO 2015

POSTED IN: TOSCANA

Sarà Palazzo Aldobrandeschi a Grosseto ad ospitare la quinta Giornata Nazionale della Cultura del Vino e dell'Olio promossa dall'Associazione Italiana Sommelier e sviluppata in contemporanea in tutte le regioni d'Italia.



Expo 2015

Cibus

Vinitaly

Nero Tartufo

Altalife



Inaugurata a Padova la Fondazione Italiana Sommelier Veneto.



Patate bianche, rosse, gialle protagoniste del progetto "iSe..."



Note di Franciacorta - Il Vino come non l'avete mai sentito.



A Bagnacavallo si elegge il miglior Bursón del 2015.



Vino



A Bagnacavallo si elegge il miglior Bursón del 2015.

14 maggio 2015 2:12 PM

| No Comments

Editoriale di Angela Calia



Expo 2015. Inversione di rotta per l'Italia?

Mancano pochissimi giorni all'apertura dell'Expo 2015, il count down scorre inesorabilmente verso la fatidica data di inizio che porterà fortuna all'Italia, invertendone, si spera, la rotta del momento, poco felice direi, e innescando tutta una serie di attività per garantire una svolta reale a tutta la filiera agroalimentare italiana, alle aziende di servizio e al turismo.

L'appuntamento, curato da AIS Toscana e in particolare dalla delegazione grossetana guidata da Antonio Stelli, è per le ore 10.30 e – dopo il saluto istituzionale del Presidente di AIS Toscana Osvaldo Baroncelli, del vicepresidente nazionale Roberto Bellini e del Sindaco di Grosseto Emilio Bonifazzi – vedrà tra i protagonisti nomi importanti del mondo politico, accademico, medico e della cultura.

"L'Associazione Italiana Sommelier festeggia quest'anno il 50° anniversario dalla fondazione – ha premesso il Presidente di AIS Toscana Osvaldo Baroncelli – e questo evento coincide con il Congresso Nazionale e l'Expo 2015 a Milano. Si festeggia il raggiungimento di molti obiettivi e i tanti che ancora ci prefiggiamo di raggiungere: in tutti questi anni storia e comunicazione hanno rappresentato e continuano a rappresentare i due elementi caratterizzanti la nostra attività.

Comunicazione che non è solo riferita al vino ma anche alla valorizzazione dei territori – prosegue Baroncelli – e questo tipo di promozione che enfatizza le valenze estetico paesaggistiche così come anche quelle storico culturali è il core della mission di AIS. La nostra principale linea di comunicazione in questo senso è oggi rappresentata dai corsi: la nostra didattica è apprezzata in tutto il mondo e si pone come lo strumento più efficace nel perseguimento di politiche del bere consapevole. Ad oggi – termina il Presidente – sono oltre 1.200 gli iscritti ai corsi AIS e tra questi ci sono molti giovani che li vedono come una opportunità di accrescimento professionale e in alcuni casi come una chance lavorativa. In questa direzione, negli ultimi anni AIS ha rafforzato le collaborazioni con istituti superiori e università e questo ha dato ottimi frutti sia in Italia che all'estero. La didattica dei nostri corsi rappresenta quindi il reale e concreto contributo che la nostra associazione da mezzo secolo fornisce a istituzioni, produttori e scuole per formare sommelier destinati a diventare gli ambasciatori dei territori e delle relative eccellenze vitivinicole".

Ad aprire i lavori, coordinati dal delegato di Grosseto Antonio Stelli, l'intervento dell'On. Luca Sani, Presidente della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati, che affronterà il tema "L'importanza della viticoltura in Toscana". A seguire, il Professor Giancarlo Scalabrelli, Ordinario di viticoltura al Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-alimentari dell'Università di Pisa, il quale parlerà di un particolare aspetto storico nella relazione "Dalle origini della viticoltura alla moderna viticoltura, il ruolo del vino nella società, la peculiarità delle zone viticole, vocalismo e globalizzazione. Prospettive future"; il Dott. Claudio Cantini, Agronomo IVALSA [CNR](#) Follonica su "Droni, distanze, guru e fazioni in lotta: spigolature di cultura olivicola"; il Dott. Andrea Zanfi, scrittore enogastronomico che interverrà su "La cultura come strumento di crescita, comunicazione e promozione del vino e dell'olio" e il Dott. Marco Buccianti, Dietista, membro del Consiglio di Presidenza Nazionale dell'ADI (Associazione Italiana Dietetica e Nutrizione Clinica Onlus) chiamato ad approfondire l'argomento "Olio e vino: la prevenzione a tavola, tra aspetti nutrizionali e salutistici". La chiusura dei lavori spetterà al Presidente di AIS Toscana Osvaldo Baroncelli, il quale argomenterà sul tema "L'AIS Toscana: valorizzazione del territorio tra storia e marketing".

La giornata si concluderà con una degustazione di vini e prodotti tipici del territorio.



Piacere di VINO. Eccellenze gastronomiche e vinicole.



Fondo Bruno Bauer per esaltare i sapori.

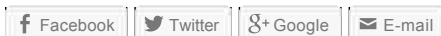


GustiAmo. I sapori con tutto l'amore per il cibo italiano.



Al Vinitally svelato il ricco programma di Radici del Sud 201...

Condividi:



TAGS: [Ais Toscana](#), [Associazioni](#), [Eventi](#), [Manifestazioni](#), [Regioni](#), [Toscana](#)



Sono 5 i vini che il 19 maggio si contenderanno il prestigioso titolo al concorso enologico "A che punto siamo?", giunto alla 12esima edizione.



**SALONE
DEI VINI
AUTOCTONI
MERIDIONALI**

**EXHIBITION OF
NATIVE GRAPES
SOUTH ITALY**

**10° edizione
9-15 giugno 2015
Bari**

Selezione



Presentato al Vinitally il nuovissimo cuvée Torre Butria.

Extravergine



**Il gusto italiano di
Olio Dante arriva a
TuttoFood.**

21 aprile 2015 4:19 PM |
No Comments

L'azienda sannita partecipa al Salone dell'Agroalimentare nel sito espositivo



EXPO 2015 – Milano

Spino Fiorito al "sapor di Toscana" per...

Guardini: un mondo di forme e un'unica...

Il Cluster Cacao e Cioccolato fa il pieno...

Convegni



Pizzagalli confermato alla presidenza dell'Istituto Valorizzazione Salumi.

14 maggio 2015 11:17 AM | No Comments

Francesco Pizzagalli è stato riconfermato alla presidenza dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI) per il triennio 2015-2018.



Interviste & Personaggi



Lucia Barzanò è il nuovo presidente della Strada del Franciacorta.

13 maggio 2015 12:30 PM | No Comments

Lucia Barzanò è la nuova presidente della Strada del Franciacorta, una delle prime strade del vino nate in Italia e fra le più attive e cosciute.



TuttoFood. I buyer apprezzano i nuovi prodotti Pan&Co.

13 maggio 2015 12:16 PM | No Comments

Per un bilancio, ma anche per capire le novità dell'azienda austriaca leader nella produzione e commercializzazione di pane surgelato nella Grande Distribuzione.



LA DIETA MEDITERRANEA 4.0 A EXPO, GUARDANDO ALLA CARTA DI MILANO - LA NOTIZIA

Milano, - La dieta mediterranea versione 4.0 entra a pieno titolo nel dibattito sui temi di Expo, nutrire il Pianeta, energia per la vita. Questo regime alimentare, già patrimonio intangibile dell'umanità per l'Unesco, è stato al centro di una giornata di lavori organizzata presso il conference center di Expo da **CNR**, Enea, Cra, Ciheam e dal Forum mediterranean food culture. Il professore Sandro Dernini, della fondazione dieta mediterranea, spiega le quattro dimensioni di stile di vita che riguarda tutti i paesi che si affacciano sul Mare Nostrum'Med Diet 4.0 è più di un modello alimentare - afferma Sandro Dernini, segretario generale dell'International foundation of Mediterranean Diet - E' un modo di vivere l'alimentazione mediterranea. La Med Diet 4.0 si propone come uno stile di vita attuale e contemporaneo, che non può prescindere da queste 4 dimensioni'.All'orizzonte di una discussione, come quella sulla dietamediterranea che pone al centro la ricerca scientifica, la cartadi Milano, l'eredità che l'esposizione di Milano lascerà dopo i sei mesi di apertura. Cosimo Lacirignola, direttore di Ciheam-Bariups da 00.00.15 se la carta a 00.00.36 mediterranea'Se la carta di Milano è un messaggio universale - ha detto - il nostro appello è far sì che possa includere anche il modello sostenibile della dieta mediterranea'.E proprio alla dieta mediterranea l'esposizione milanese dedicherà un evento nei prossimi mesi:Ups da 00.01.50 Attraverso Expo pensiamo di dedicare a settembre una settimana alla dieta mediterranea e ai valori che sostiene 00.02.01

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cos'è Popolis? | La Redazione | Cassa Padana BCC | I nostri progetti | Agenda

popolis
Un progetto di
Dove cresce il valore degli interessi comuni
15/05/2015 - Auguri a: [Torquato](#)

CHE TEMPO FA DA TE - [APPROFONDISCI](#)


Oggi
Possibilità di
pioggia


Domani
Possibilità di
pioggia


domenica
Sereno


lunedì
Sereno


martedì
Parzialmente
nuvoloso

 [SERVIZI](#) [NO PROFIT](#) [TERRITORIO](#) [SCUOLA](#) [TEMPO LIBERO](#) [ECONOMIA](#) [MONDO](#) [SPECIALI](#) 

Siete qui: [Home](#) » [Copertina](#)

Tutti pazzi per i libri: fine settimana al Salone di Torino

[Copertina](#) [Cultura & Società](#) di [Macri Puricelli](#) - 15 maggio 2015



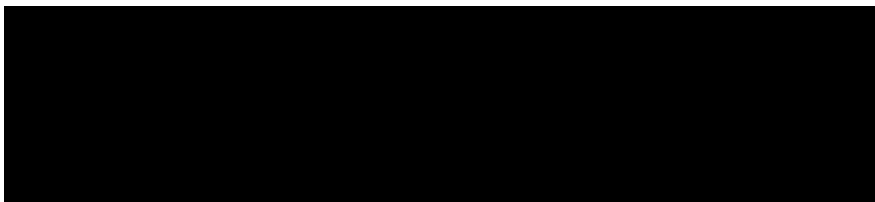
Sono le **Meraviglie d'Italia** il tema conduttore del [Salone Internazionale del Libro 2015](#) ospitato a Torino fino a lunedì.

L'anno dell'Expo, destinato a richiamare milioni di visitatori, offre l'occasione di ripensare il nostro rapporto con l'immenso patrimonio che abbiamo ereditato. Un tesoro artistico, architettonico, letterario, musicale, linguistico, paesaggistico, che ha finito per comporre il carattere, l'identità, lo stile italiano, apprezzato e imitato in tutto il mondo.

Le domande giungono spontanee: gli italiani sono ancora capaci di metabolizzare e reinterpretare questa illustre tradizione? Quali sono diventate le culture di riferimento e di che cosa sono fatte?

La riflessione che il Salone propone è quindi un invito a ripensare la nostra storia e le ragioni che l'hanno modellata, nel bene e nel male, come momento fondativo di ogni ripartenza.

Per tutti voi in partenza per il Salone, ecco alcune **pillole orientative....ma** prima, se vi siete persi l'edizione 2014, date un'occhiata a questo breve **video**.



In pratica

Quando:
14-18 maggio 2015

Dove:
Lingotto Fiere
via Nizza 280, Torino

Contatti & Info:
Fondazione per il Libro, la Musica e la Cultura
via Santa Teresa 15, Torino
011 5184268



popolis

I NOSTRI SOCIAL



1,552 Fans

Mi piace



6 Seguaci

Seguici



205 Seguaci

Seguici



791 Spettatori

Iscriviti

Ultime notizie:



Assaggi di cultura
nell'altopiano del Sole
13 maggio 2015



Cibo industriale: cosa
contiene?
13 maggio 2015



Horizon 2020: progetti a
sfondo ambientale
8 maggio 2015



La Leonessa e il Drago e Sun
Yat Sen
12 maggio 2015



Teatro e musica per le 10
candeline dell'Associazione
Gardart di Desenzano
11 maggio 2015

Per riprodurre il video è necessario Adobe Flash Player o QuickTime. [Scarica l'ultima versione di Flash Player](#) [Scarica l'ultima versione di QuickTime](#)

- **La ventottesima edizione del Salone Internazionale del Libro** si tiene fino a lunedì 18 maggio ([il programma](#)) al Lingotto Fiere (via Nizza 280, 10126 – Torino). Il Salone 2015 occupa con i propri spazi espositivi quattro padiglioni di Lingotto Fiere: l'1, 2, 3 e 5.
- **Trentanove le sale e gli spazi** incontri per gli eventi in programma.
- **Orari e biglietti** : gio-do-lu 10-22; ve-sa 10-23. Biglietto intero 10.00 €, ridotto 9.00 €.
- Il Salone è promosso e coordinato dalla Fondazione per il Libro, la Musica e la Cultura, presieduta da Rolando Picchioni. **Direttore editoriale è Ernesto Ferrero**. L'organizzazione fieristica e commerciale è di GL events Italia – Lingotto Fiere.
- **Ospite d'onore di quest'anno è la Germania**, presente nel Padiglione 3 con un grande spazio multimediale. Gli altri Paesi al Salone con proprio stand: **Albania, Arabia Saudita, Azerbaigian, Brasile, Israele, Kazakhstan, Mozambico, Perù, Polonia, Romania, Santa Sede, Turchia**.
- Già scaricata da 40.000 utenti, l'**App gratuita del Salone** per smartphone e tablet, nelle versioni iOS, Android e Windows permette di consultare tutto il programma, la mappa, il catalogo espositori, di costruirsi il proprio programma di eventi e visite personalizzato e di essere avvisati quando sta per iniziare l'incontro che vogliamo seguire.
- Da quest'anno il Salone offre un nuovo servizio. Sul programma a stampa, sul [sito](#) e sulla app Salone, una o più icone accanto ai singoli eventi indicano **il tipo di copertura media e social che il Salone offre per quell'incontro**: diretta Twitter, news multimediale, pillola video e photogallery su [salonelibro.it](#) e sui canali YouTube e Flickr. Per seguire cosa ci si è perso, per rivedersi tutto dopo.
- **Le Istituzioni nazionali italiane** sono rappresentate al Salone dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri, Miur – Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, Ministero della Difesa, Cepell – Centro per il Libro, [Cnr](#) – Centro Nazionale delle Ricerche, Banca d'Italia, Inail, Fai – Fondo Ambiente Italiano.
- Dopo la Calabria nel 2013 e il Veneto nel 2014, **Regione ospite d'onore è il Lazio**. Le altre Regioni Italiane già confermate con un proprio spazio sono Calabria, Friuli Venezia Giulia, Piemonte, Puglia, Sardegna, Toscana, Umbria e Valle d'Aosta.
- **Tutti confermati i marchi editoriali tradizionalmente presenti**, dai grandi gruppi ai piccoli e medi editori, chi con proprio stand, chi all'interno di spazi collettivi e istituzionali.
- **Sono 80 i nuovi espositori**, chi negli spazi tradizionali, chi negli spazi dei progetti speciali e startup.
- Record con **31 presenze per l'area dedicata agli editori** con meno di due anni di vita.
- **Casa Cookbook. 29 gli espositori, più del doppio rispetto al 2014**. Tra le novità di quest'anno: Phaidon Press, brand internazionale con sedi a Londra, Parigi, Barcellona, Milano, Tokyo e New York, Gambero Rosso, Slow Food Editore. Inoltre Macro Edizioni, oltre allo spazio tradizionale al Salone, avrà anche uno stand dedicato in Casa CookBook. Presenti anche 4 scuole di cucina: Agire Ora, Foodlab, Enfoe Agenzia Formativa, Arteformazione.

- **Editoria di progetto. Dopo il successo del 2014, torna nel Padiglione 1** il programma di incontri, presentazioni, approfondimenti curato da Giuseppe Culicchia per scoprire la creatività degli editori indipendenti e le figure professionali che – dall'autore al libraio – mettono il loro talento al servizio della creazione del libro. Tutti gli editori del 2014 hanno confermato la loro presenza.
 - Collettiva ragazzi. **Sold out con 16 spazi venduti e 7 new entry:** Libellus, Linea d'Aria, Settenove, Punti di vista, Bibliolibrò, Fiumi d'inkiestro, Arte in fiaba.
 - Startup: dopo il debutto del 2014, **si presentano al Salone le 10 nuove startup internazionali** che hanno vinto il bando lanciato dal Salone per i migliori progetti di editoria digitale.
 - **Il Padiglione 5 è dedicato al Bookstock Village per i giovani lettori** da 0 a 20 anni. Grandi eventi nell'Arena, 250 ore di laboratorio, libreria Internazionale e del Fumetto e ben 491 volontari coinvolti fra gruppi di lettura, guide, blogger...
 - **Il nuovo spazio Piemonte: paesaggi, storie, meraviglie (nel Padiglione 5)** è dedicato alla riflessione sul paesaggio della regione del Salone, nel contesto più generale delle Meraviglie d'Italia e del dibattito sulla loro valorizzazione e tutela Unesco.
 - **Confermata la copertura wi-fi gratuita senza limiti di tempo per i visitatori** del Salone in queste aree: Galleria Visitatori, Sala Gialla, Sala Rossa (Padiglione 1), Sala Blu (Padiglione 2), Sala Azzurra (Padiglione 3), Arena Bookstock (Padiglione 5). Il servizio è messo a disposizione da Lingotto Fiere in collaborazione con Regione Piemonte. I giornalisti hanno a disposizione la copertura wi-fi in Sala Stampa e su tutta l'area espositiva di Lingotto Fiere, utilizzando la rete «Lingotto Fiere» e la password che viene loro fornita in Sala Stampa.
 - **Rinnovato l'accordo tra Lingotto Fiere e il servizio di bike sharing [To]Bike**, con l'allestimento di un presidio temporaneo sul piazzale lato Via Nizza, ingresso ridotto al Salone per gli abbonati e possibilità di acquistare a 5 euro l'abbonamento speciale per i cinque giorni del Salone direttamente all'interno della manifestazione presso il desk [To]Bike in Galleria Visitatori.
 - **Salta la coda acquistando in anticipo i biglietti online.** Ci si presenta direttamente al Lingotto presentando il biglietto stampato al personale addetto alla lettura con le «pistole ottiche».
 - Durante i giorni del Salone, Lingotto Fiere **mette a disposizione dei visitatori l'opportunità di acquistare i biglietti di Expo Milano 2015**, in programma dal 1° maggio al 31 ottobre. Sono previsti pacchetti agevolati «Salone del Libro + Expo Milano 2015».
 - Confermati tutti gli spazi più amati dal pubblico. **Lingua Madre, l'area dedicata al meticcio culturale**, con l'omonimo concorso per le scrittrici straniere in Italia. Tentazione e meditazione che torna nel Padiglione 3 e schiera il meglio degli chocolatiers di Torino e Piemonte.
- Torna Casa CookBook, l'area nel Padiglione 2** interamente dedicata alle pubblicazioni enogastronomiche e di cucina. Confermati l'Incubatore (Padiglione 1), che dà spazio alle case editrici indipendenti con meno di 24 mesi di vita.
- E torna al Centro Congressi del Lingotto da giovedì 14 a sabato 16 maggio con **la sua 14a edizione l'Ibf – International Book Forum, l'area business del Salone** dedicata allo scambio dei diritti editoriali per la traduzione: 30 Paesi rappresentati e più di 600 operatori professionali accreditati. Oltre 50 gli operatori dalla Germania e nutrita la rappresentanza dai Paesi Arabi: Emirati Arabi, Libano, Siria.
 - **Al Salone si conclude nella mattinata di lunedì 18 maggio con la tradizionale festa finale Adotta uno scrittore**, il progetto sostenuto dall'Associazione delle Fondazioni di Origine Bancaria del Piemonte che nei mesi precedenti il Salone ha portato 26 scrittori nelle classi

delle scuole secondarie del Piemonte e in istituti di rieducazione e comunità, e consente l'ingresso gratuito al Salone a 12.000 studenti.

• **Negli stessi giorni del Salone esplode in città e fuori il Salone Off**, che porta gli scrittori del Salone in oltre 250 luoghi delle 10 Circoscrizioni di Torino e di 13 Comuni della Città Metropolitana. Circa 400 appuntamenti, programma completo dal 7 maggio su salonelibro.it e sulla App Salone. Tornano gli sconti negli esercizi commerciali che espongono la locandina lo partecipano al Salone Off e le poesie volanti di Carmina Off. Fra le novità, il progetto Tino From Bagdad degli artisti ConiglioViola: i poster affissi per la città raccontano con la realtà aumentata una storia che puoi scoprire con il tuo smartphone.

TAGS APP SALONE GERMANIA LINGOTTO FIERE SALONE DEL LIBRO TORINO TORINO



TWITTER



FACEBOOK



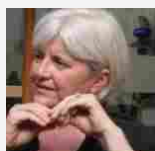
GOOGLE +



PINTEREST

Mi piace 0

+1 0



Macri Puricelli

Nata e cresciuta a Venezia, oggi vivo in mezzo ai campi trevigiani. Fra cani, gatti, tartarughe, tre cavalle e un'asina. Sono laureata in filosofia e faccio la giornalista da più di trent'anni fra quotidiani e web. Dal 2000 mi occupo della comunicazione on e offline di Cassa Padana Bcc e dallo stesso anno dirigo Popolis. Quanto al resto...ho marito, due figli e tanti tanti animali.



ARTICOLI CORRELATI



MilleMiglia, la grande avventura

14 maggio 2015 0



Biennale, alla scoperta dell'arte

13 maggio 2015 0



Expo2015, dentro i padiglioni

5 maggio 2015 0



A Parma, vedute di Francia

4 maggio 2015 0



Pinacoteca

SENZA CATEGORIA 15 maggio 2015 Comments Disabled



Redazione

Cibo e scienza tra Tiziano e Caravaggio



I capolavori della Pinacoteca di Brera faranno da spunto di dibattiti con ricercatori del [Cnr](#) ed esperti di alimentazione. Si parlerà di junk food, dieta sana e cucina molecolare, specie perdute come la carota viola, tavola nel cinema e sul web. 'Dal quadro al piatto' è organizzato per Expo da maggio a ottobre

Dalla cucina opulenta dipinta nel Seicento da Vincenzo Campi al menù servito presso la base scientifica 'Concordia' in Antartide, dove le temperature in inverno toccano -80°, dalla gastronomia molecolare alle ricette proposte dalla web parodia 'Cotto8 frullato', fino al pesce cotto in lavatrice. Sono alcuni momenti in programma a "Dal quadro al piatto", cinque visite guidate-conferenze che si terranno, una al mese (21 maggio, 25 giugno, 16 luglio, 17 settembre, 15 ottobre, dalle 9.30 alle 13.00) presso la Pinacoteca di Brera a Milano per Expo 2015. Il progetto dell'Ufficio stampa del [Consiglio nazionale delle ricerche](#), a cura della giornalista e storica dell'arte Sandra Fiore, è promosso dal Dipartimento di Scienze bio-agroalimentari del [Cnr](#) in partnership con la Pinacoteca Brera, la partecipazione di Rigoni di Asiago, la collaborazione di 'Fondaco comunicare con l'arte' e 'Amici di Brera'. Per ogni incontro, la direttrice del Polo museale regionale

Sono su Facebook!

Entra nel mondo 'Vento nuovo'

User:

 LOGIN

Pass:

 Forgot?

Accedi con:



Radio "Vento Nuovo" – On Air



Libri consigliati



[Per un grammo di gioia](#)

Lucy Gemma

Prezzo: EUR 10,20



[Privacy](#)

della Lombardia Sandrina Bandera, presenterà alcuni capolavori pittorici con soggetti alimentari (Campi, Veronese, Tiziano, Caravaggio), a partire dai quali ricercatori, giornalisti ed esperti dibatteranno di junk food, intolleranze, innovazione agraria, 'tavola' nel cinema e come luogo relazione sociale. Gli incontri termineranno con una degustazione.

Dopo i saluti la conferenza si apre su tema 'Profumi da una cucina' dedicata all'opera di Vincenzo Campi 'Cucina': si parlerà di cibo spazzatura con Maria Grazia Volpe dell'Istituto di scienze dell'alimentazione del [Cnr](#), mentre Corrado Leone del Dipartimento scienze del sistema Terra e tecnologie per l'ambiente del [Cnr](#) e Paolo Loprete della Asl di Milano testimonieranno cosa mangiano i ricercatori al Polo sud. Maurizio Merluzzo e Paolo Cellammare, autori e protagonisti di 'Cotto&Frullato', racconteranno invece la web parodia che conta oltre 7 milioni di visualizzazioni e un 'web show Award' 2014. Modera: Marco Ferrazzoli, capo ufficio stampa del [Cnr](#).

'I sapori della terra' è il titolo dell'incontro del 25 giugno che richiama il dipinto 'La fruttivendola' (Vincenzo Campi): la ricchezza di frutta e ortaggi raffigurati consentirà a Claudio Cantini dell'Istituto per la valorizzazione del legno e delle specie arboree del [Cnr](#) di illustrare il progetto di recupero di alcune 'specie perdute'. La carota, per esempio, in passato era viola o gialla: quando si diffonde la specie arancione? Il nodo viene sciolto da Dario Bressanini, giornalista di "Le scienze". Modera: Giovanni Caprara, editorialista scientifico del Corriere della Sera.

Gli interventi del 16 luglio ruotano intorno a 'La vita degli alimenti', a partire dalle opere 'I pescivendoli' e 'I pollivendoli' (Vincenzo Campi): Sabato D'Auria, direttore dell'Istituto di scienze dell'alimentazione del [Cnr](#), illustrerà l'uso di nanotecnologie e sensoristica per rilevare le contaminazioni nella filiera alimentare; Fabio Fiorentino dell'Istituto per l'ambiente marino

Cosa sto scrivendo?

LA POSTA DE "I RICORDI DEL CUORE" DI ANNESSA MINGHI

9 maggio 2015



Passi

echeggiano nella memoria, lungo il corridoio che mai... more »

Cliccka sull'immagine per ascoltare le notizie di VentoNuovo

7 maggio 2015



RedazioneInserito dai Redattori di "Vento nuovo".... more »

AssoTutela – Giubileo, arriva la benedizione per la sanità: 88 milioni

18 maggio 2015



"Giubileo: ce n'è per tutti. La sanità della Regione... more »

Scuola – sen. Cervellini: 'No ad una riforma della scuola' – ieri Gelmini; oggi Giannini – che penalizza docenti e studenti!

18 maggio 2015



Lo ha detto il senatore SEL

Massimo Cervellini, vice... more »

BORTOLAZZI COME MONTALE

18 maggio 2015

costiero del **Cnr** si soffermerà sull'impoverimento della biodiversità marina a tavola. Concluderà Fabrizio Nonis chef, autore e conduttore del format turistico-enogastronomico 'Sconfinando' e di 'Bekér-Macellaio in cucina'. Modera: Federico Pedrocchi, giornalista, conduttore di Moebius su Radio 24.

Si torna il 17 settembre con Cena a casa di Simone di Paolo Veronese e Cena in Emmaus di Caravaggio per affrontare 'Il convivio tra metafora e realtà': il valore sociale dello stare a tavola con la psicologa Maria Paola Graziani; la contraddizione tra spreco e assenza di cibo con Pierpaolo Duce, Istituto di biometeorologia del **Cnr**; 'la tavola' nella cinematografia con Marco Lombardi, giornalista, docente universitario e autore di 'Gustose visioni' dizionario del cinema enogastronomico. Modera: Sandra Fiore.

La manifestazione si conclude il 15 ottobre con il 'San Girolamo' di Tiziano e 'Siamo ciò che mangiamo'. Gli argomenti: i rischi della dieta 'fai da te' a cura di Roberto Volpe del Servizio prevenzione e protezione del **Cnr**; intolleranze alimentari (che interessano circa il 5% della popolazione mondiale) il mercato e la moda del gluten free illustrati da Mauro Rossi **dell'Isa-Cnr**; Davide Cassi, docente di Fisica della materia ed esperto di cucina molecolare, spiegherà come trasformare un caffè espresso in gelato grazie all'azoto liquido e come cucinare il pesce in lavastoviglie. Modera: Fabrizia Sernia, giornalista scientifica, direttore Aida Informazioni, rivista di Scienze dell'informazione.



Redazione

Inserito dai Redattori di "Vento nuovo". Quotidiano di informazione, cultura, innovazione, economia, arte, fashion, gossip, sport, fondato a Roma nel 2009 (n. 43/2010)

More Posts - Website

Follow Me:



E' con vero ed immenso orgoglio, che vado a presentare ,... more »

ASSOTUTELA – BELLOLI: E' DENUNCIA ALLA PROCURA DELLA REPUBBLICA DI ROMA

18 maggio 2015



"La frase sessista che sarebbe stata

pronunciata dal... more »

Siria, battaglia di Palmira: l'Is si ritira

17 maggio 2015



Talal Barazi,

governatore della provincia di Palmira, ha... more »

Questa sera Julie Slick e Marco Machera in concerto al Cueva Brigante a Chieti

17 maggio 2015



Questa sera due grandi nomi del Rock, Julie Slick e

Marco... more »

Expo 2015. Eticità come immagine da consumare

17 maggio 2015



di Stefania Paolino
Dopo gli scontri del Primo Maggio e

la... more »

I Kom festeggiano il loro primo anno domani sera presso "I soliti fan Pub" di Rosciano (Pe)

16 maggio 2015



Domani sera i Kom, nota tribute band di Vasco Rossi,... more »

Presentato al Teatro D'Annunzio di Pescara il programma del Pescara International Arts Festival



Azienda Agricola Ofanto Srl
Monticchio Bagni
85028 Rionero in Vulture (PZ) - Basilicata - Italy
T. +39 0972 080289 - F. +39 0972 080288
info@tenutaigelsi.com

BLOG CHI SIAMO CONTATTACI PER LA TUA PUBBLICITA' VOCEA GIRA LA VOCE TUTTO LO SPORT

CERCA IL TUO COMUNE

LA VOCE



IL SITO PIÙ VISITATO A NORD DI TORINO



PRIMA PAGINA ITALIA PIEMONTE IN PROVINCIA DI TORINO DAL RESTO DEL MONDO CALCIO ITALIA EVENTI LETTERE AL DIRETTORE TERZA PAGINA

CINEMA L'AVVOCATO RISPONDE TURISMO GRANDI EVENTI SPORT TURISMO CUCINA STORIE DI SPORT SPETTACOLO VIAGGI

TEMPO REALE

HOME / ITALIA / MILANO. NOBEL AMARTY: "LA FAME NEL MONDO È PROBLEMA ECONOMICO, CULTURALE E POLITICO"

MILANO. NOBEL AMARTY: "LA FAME NEL MONDO È PROBLEMA ECONOMICO, CULTURALE E POLITICO"

14 MAG 2015

0 COMMENTI

SCARICA LA NOSTRA APP





Affrontare il tema della fame endemica e delle carestie nel mondo non soltanto come un problema di produzione e disponibilità di cibo, ma anche e soprattutto come un problema di accesso e di diritto al cibo.

Un diritto minacciato da cause economiche, politiche, culturali e sanitarie, le cui analisi dovranno essere al centro del dibattito che porterà all'adozione della nuova Agenda per lo sviluppo delle Nazioni Unite. E' questo il messaggio che l'economista e filosofo indiano Amartya Sen, premio Nobel per l'Economia nel 1998 e professore alla Harvard University, ha portato oggi a una tavola rotonda organizzata dal Ministero degli Affari Esteri su "agricoltura sostenibile, nutrizione e sicurezza alimentare". Prima del suo intervento, Sen ha firmato la Carta di Milano, il documento-simbolo di Expo Milano 2015, accompagnato dal vice ministro Lapo Pistelli. "È un grande piacere per me essere qui e firmare questo documento dai contenuti così importanti" ha detto Sen, che è poi passato ad analizzare le cause delle fame e delle carestie nel mondo. "Avere cibo a disposizione e poterne disporre sono due cose diverse - ha spiegato il premio Nobel, secondo cui "la capacità di consumare dipende dal paniere di beni e servizi che una persona può o ha il diritto di acquistare, che a sua volta dipende dal tasso di occupazione e dal livello dei prezzi". Per questo, ha affermato l'economista, "la fame e le carestie vanno affrontate prima di tutto come un problema economico". Altra questione evidenziata da Sen è quella delle regole di distribuzione del cibo all'interno delle famiglie. "I membri che non producono reddito - ha osservato il Nobel - come i bambini e gli anziani, spesso vengono discriminati nella suddivisione del cibo, così come le donne che in prevalenza svolgono lavori domestici". Un problema di natura culturale, dunque, che si riflette poi sulla salute dei nascituri. A ciò, aggiunge, "si unisce spesso la scarsa volontà politica da parte dei governi, soprattutto quelli autoritari, di voler affrontare il problema della fame e delle carestie, e la mancanza di un'assistenza sanitaria adeguata". Per tutti questi motivi, ha concluso Sen, "occorre avere una visione più ampia del fenomeno, che dovrà essere uno dei punti fondamentali della Nuova Agenda per lo Sviluppo".

Un'agenda che il vice ministro degli Affari esteri Pistelli ha definito "molto ambiziosa". Al momento, ha sintetizzato Pistelli, "i punti in discussione sono tre: il valore dell'aiuto pubblico allo sviluppo, che vede lo 0,7% del Pil come traguardo, quello della mobilitazione delle risorse domestiche dei Paesi non donatori, e, infine, il coinvolgimento del settore privato come attore fondamentale dello sviluppo". Pistelli ha poi ricordato il calendario dei prossimi appuntamenti internazionali: "Il primo è fra due mesi ad Addis Abeba, dove si terrà la Conferenza sulla finanza per lo sviluppo, a settembre il summit finale a New York delle Nazioni Unite, e alla fine dell'anno, il Cop 21 sul clima a Parigi. A questa 'triple', noi abbiamo aggiunto l'Expo, che potrà essere molto utile per convogliare il dibattito in una certa direzione".

EXPO: LA DIETA MEDITERRANEA STUDIATA COME SCIENZA

La dieta mediterranea diventa a Expo oggetto di dibattito scientifico. Per discutere del tema 'Esiste ancora una dieta mediterranea?' si sono incontrate a Expo istituzioni come Cnr, Ciheam-Bari, Enea, Forum on Mediterranean Food Cultures e hanno convenuto su un punto: la dieta mediterranea, proprio per le proprietà intrinseche al cibo di questa parte del mondo, è da considerarsi da un lato un patrimonio da salvaguardare, dall'altro un modello alimentare da studiare. Si tratta di un modello che "negli anni si è distinto per i suoi vantaggi per la salute e per l'ambiente - ha detto il direttore del Ciheam di Bari, Cosimo Lacirignola -. Siamo qui per discutere uno schema in continua evoluzione. Certamente nutrirsi con prodotti come l'olio extravergine di oliva contribuisce a combattere alcune malattie legate alla cattiva alimentazione. Ma è l'insieme delle proprietà della dieta mediterranea che può avere effetti benefici sulla salute".



CENTRO ACUSTICO CANAVESANO
di Accornero Testa Roberta

www.acufeni.info
Corso Nazioni Unite 16
Cirié (TO) Tel/Fax 011.920.32.90
Orari: lunedì 16-19
dal martedì al venerdì 9-12.30 / 15 - 19

SPEDIAMO.IT
IL TUO CORRIERE ON LINE

SPEDIZIONI A
6,59€
iva inclusa!

ritiro a domicilio: casa,
ufficio o magazzino

NEL CUORE DEL CANAVESE
NEL CUORE DEI CANAVESANI

Rivarolo
Urban Center

Vocea
Ziarul Vocea
are un nou site

pentru a citi
toate știrile locale
din Torino și Provincie

Il modello può essere uno dei principali strumenti per combattere l'obesità, ed è proprio questo il concetto che ha voluto sottolineare il ministro della Salute, Beatrice Lorenzin, nel suo messaggio inviato al convegno: "La dieta mediterranea – ha affermato – costituisce un modello ottimale, in grado di apportare miglioramenti tanto alla salute quanto all'economia locale. Va salvaguardata da tutti i punti di vista". A mettere in luce i vantaggi della dieta mediterranea dal punto di vista ambientale, il delegato per Expo per il Parlamento UE, Paolo De Castro, secondo il quale "la crescita della popolazione e della domanda di cibo e di proteine animali da parte dei Paesi asiatici ha portato stress in alcuni territori, in primis quelli africani. Il land-grabbing è solo all'inizio, è uno sfruttamento di risorse non sostenibile. Da questo punto di vista la dieta mediterranea rappresenta anche un modello culturale, che va sostenuto". La dieta mediterranea però va difesa. Secondo Ambrogio De Ponti di Unaproa, che ha mostrato i dati di una ricerca Nomisma, "il calo del consumo di frutta e verdura in Italia è una tendenza pericolosa. Vi è una correlazione in Occidente tra malattie e scarso consumo di frutta e verdura". Per questo anche il Cnr si sente coinvolto nelle ricerche sulla dieta. "E' un'esposizione che ha sicuramente bisogno di contenuti. Noi abbiamo dato il nostro contributo con 'Vivaio ricerca', programma di 24 eventi scientifici per spiegare, come oggi con la dieta mediterranea, cosa fare per migliorare l'accesso al cibo nel mondo".

**CONDIVIDI SU...****LASCIA UN COMMENTO**

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Nome *

Email *

Sito web

Commento

È possibile utilizzare questi tag ed attributi XHTML:



INSIEME A NOI FAI CRESCERE IL PAESE Investi in obbligazioni Autostrade per l'Italia
In banca dal 18 maggio al 5 giugno. Salvo chiusura anticipata.
Prima di aderire leggi il prospetto disponibile presso Autostrade per l'Italia, i collocatori, Borsa Italiana o www.autostrade.it

SCOPRI DI PIÙ >

autostrade per l'Italia
gruppo Atlantia

sfoglia le notizie

ACCEDE REGISTRATI

un milione di notizie viaggia con voi
**IL LIBRO
DEI FATTI**



adnkronos

SEGUI IL TUO OROSCOPO



Ariete



Fatti Soldi Salute Sport Cultura Intrattenimento Magazine Sostenibilità Immediapress Multimedia AKI EXPO

Finanza Economia Lavoro Universo Media Euro Fondi News Italia Economia

Soldi, Economia, Bracco: vogliamo far germogliare il sapere scientifico

ECONOMIA

33 % 33 % 33 %

Bracco: vogliamo far germogliare il sapere scientifico

Annunci Google

Implantologia Dentale

Più di 31.000 Casi di Successo! Nuova tecnica
Senza Bisturi.
www.giovanibona.com

Prestiti a Pensionati

Agevolazioni Inps fino a € 80.000. Richiedi Preventivo
Online!
www.convenzioneinps.it

Cosmetici Bio & Naturali

Alkemilla, Mater Natura, Dr Organic Prodotti Bio a
prezzi imbattibili
www.sweeteshop.com

Mi piace Condividi 0 Condividi



Articolo pubblicato il: 14/05/2015

"Esiste ancora la dieta mediterranea?". E' stato questo il tema del primo dei 24 incontri organizzati dal Padiglione Italia in collaborazione con il **Cnr**, il **Consiglio nazionale delle ricerche**. Il convegno, tenutosi oggi ad Expo, ha riunito scienziati ed esperti di alimentazione per sostenere il valore della dieta tipica dei Paesi del sud Europa. "Mi compiaccio - ha detto Diana Bracco, presidente della società Expo 2015, a conclusione dell'incontro - perché cominciano i nostri eventi, che saranno ludici, musicali, ma soprattutto scientifici. E' stato detto da parte di alcuni non informati che Expo non ha un'anima. Invece per noi l'anima dell'Esposizione Universale è l'insieme di sfaccettature scientifiche e sociali del nostro tema".

Diana Bracco ha spiegato il significato di "Vivaio Ricerca", il progetto di collaborazione tra Padiglione Italia e **Cnr**. "E' un luogo in cui vogliamo che il sapere scientifico germogli. E cercheremo di raggiungere l'obiettivo con 24 convegni nazionali e internazionali insieme al **Cnr**". Per la Bracco la dieta mediterranea è la via italiana all'alimentazione sostenibile: "Ne dobbiamo essere orgogliosi. Credo che in questi sei mesi l'Italia sarà un luogo in cui la discussione potrà favorire un approccio positivo alla nostra alimentazione tradizionale".

Per Luigi Nicolais, presidente del **Cnr**, futuro e innovazione sono la chiave per promuovere la dieta mediterranea in tutto il mondo: "Non credo che la dieta mediterranea stia scomparendo, credo piuttosto che stia cambiando. Non possiamo immaginare di fare oggi qualcosa che era attuale 20 anni fa: dobbiamo adeguare la dieta ad oggi". La dieta, secondo Nicolais, rimane una base fondamentale per il nostro Paese. "Dobbiamo però impegnarci - ha detto - nel controllo della qualità".

Mi piace Condividi 0 Condividi

TAG: expo, dieta mediterranea, diana bracco, Cnr

Potrebbe interessarti



Dramma Schumi, Corinna
vuole portare il marito nella



Mestiere sorella maggiore,
tenero scatto di Aurora



Da 'Vamos a la playa' a
'Donatella', gli psicologi non



Cressida o Chelsy? Per il
'principe Harry papà' si punta

Cerca nel sito

**SPECIALE
EXPO 2015**

- Vai allo speciale Expo 2015
- Video da Expo
- Eventi
- Protagonisti

**INSIEME A NOI
FAI CRESCERE IL PAESE**
Investi in obbligazioni
Autostrade per l'Italia
In banca dal 18 maggio al 5 giugno.
Salvo chiusura anticipata.
Prima di aderire leggi il prospetto disponibile presso
Autostrade per l'Italia, i collocatori, Borsa Italiana
o www.autostrade.it
SCOPRI DI PIÙ >
gruppo Atlantia autostrade per l'Italia

Video

Un architetto per la Roma dell'800,
in mostra i disegni di Ersoch

**La casa che gira e ti cambia il
panorama**



ilGiornale del Friuli.net

Quotidiano registrato al Tribunale di Udine n. 09/2009

Direttore | Alberto di Caporacco



SCOPRILA TI SI APRIRA' UN MONDO NUOVO

SHOP & PLAY **UNA CITTÀ AL TUO SERVIZIO**
Città Fiera 200 NEGOZI, 15 RISTORANTI, CINEMA
 UDINE DIR. STADIO - FIERA e tanto altro...



ULTIMISSIMA - RESTA AGGIORNATO

POWERED BY FEEDBURNER

[Grab this Headline Animator](#)

[Home](#)

[Contatti](#)

[I nostri servizi](#)

[Privacy Policy](#)

[Pubblicità](#)

[Regolamento](#)

[Visite](#)

[Meteo](#)

IL GIORNALE DEL FRIULI

IL GIORNALE DEL FRIULI / SFUEI DAL FRIÛL LIBAR L'informazione aggiornata in tempo reale e gratuita con più di 159mila pagine on line e più di 546mila lettori abituali. Il più diffuso e interattivo quotidiano on line del Nord Est con testa e mani libere. PER LA VOSTRA PUBBLICITÀ, PER RICHIEDERCI SERVIZI SPECIALI E OGNI ALTRA ESIGENZA TELEFONARE AL NUMERO UNICO 0432 1842211. Mobile 348 0057659 (solo in caso di linee occupate o mancata risposta). Indirizzo unico di posta elettronica direttore@ilgiornaledelfriuli.net. PEC postmaster@pec.ilgiornaledelfriuli.net

Austria	Belluno	Carinzia	Cinema e Tv	Comunicati stampa	Croazia	Cronache
Cultura	Dut par Furlan	Economia	Esteri	Eventi	Friuli Doc 2014 GO	
Friuli Doc 2014 PN	Friuli Doc 2014 TS	Friuli Doc 2014 UD	Gorizia	Istria	Mangiar bene	
Motori	Musica e Spettacoli	Padova	Politica	Pordenone	Rassegna stampa	Rovigo
Rubriche	Salute	Sci/Tech	Si viaggiare	Slovenia	Sport	Trieste
Udine	Varie	Venezia	Verona	Vicenza		



Spedizione gratis da 19€

MARE NORDEST 2015 – DOMANI, VENERDI' 15 MAGGIO, AL VIA LA QUARTA EDIZIONE DELLA MANIFESTAZIONE DEDICATA AL MARE STAZIONE MARITTIMA ORE 10

Pubblicato da [Il Giornale del Friuli](#) il 14/5/15 • nelle categorie [Comunicati stampa](#)

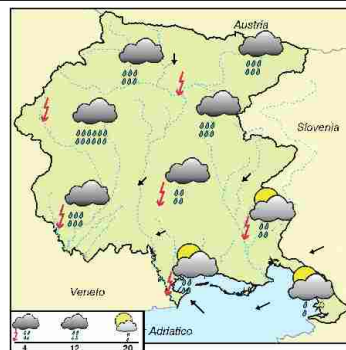
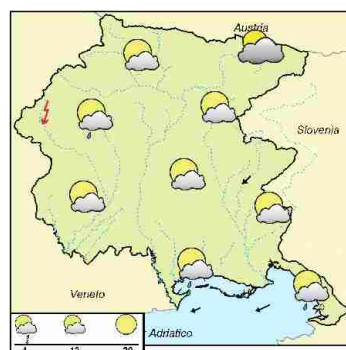
UN MARE DI REALTÀ. LAVORO, PROGETTI E DIVERTIMENTO 4ª EDIZIONE TRIESTE, STAZIONE MARITTIMA –

Altro in 'Comunicati stampa'

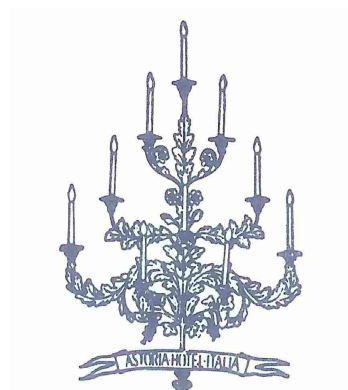
- Trieste – Faro della Vittoria, sabato 16 si apre alle ore 16
- Cento Novecento, week end di visite guidate
- Passaggi di memoria, la trasmissione generazionale del trauma
- Amianto & Concretezza

IL METEO DI VENERDI' 15 MAGGIO 2015 IN FRIULI

MOLO BERSAGLIERI VENERDÌ 15, SABATO 16 E DOMENICA 17- MAGGIO 2015 AL VIA, DOMANI, VENERDÌ 15 MAGGIO, LA QUARTA EDIZIONE DI MARE NORDEST, LA TRE GIORNI DEDICATA AL MARE, CON UN RICCO PROGRAMMA DI APPUNTAMENTI NELLA NUOVA LOCATION IN STAZIONE MARITTIMA E NELLO SPAZIO DI MARE ANTISTANTE. SI PARTE CON IL MARE NELLA SUA DIMENSIONE LAVORATIVA CON DUE INCONTRI DEDICATI ALLA CARRIERA NELLA MARINA MILITARE E COSA SONO LE AUTOSTRADE DEL MARE. NEL POMERIGGIO SARA' PRESENTATA L'INNOVATIVA APP PER SMARTPHONE PINNEGGIANDO PER SCOPRIRE LE MERAVIGLIE MARINE, REALIZZATA DAI BIOLOGI MARINI MARCO BERTOLINO E MARIA PAOLA FERRANTI ARRIVA A MARE NORDEST UNO DEGLI OSPITI PIU' ATTESI IL RECORDMAN DI NUOTO IN APNEA MASSIMILIANO VIDONI CHE RACCONTERA' DELLA SUA SPETTACOLARE AVVENTURA NEL LAGO DEL CORNINO: 120 METRI RAGGIUNTI IN 2 MINUTI E 40 SECONDI. TRA LE NOVITA' DI QUESTA EDIZIONE UNO SPAZIO DEDICATO ALLA DEGUSTAZIONE ENOGASTRONOMICA DI PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO TRIESTE – Si preannuncia ricca di appuntamenti la quarta edizione di Mare Nordest al via domani, venerdì 15 maggio, nella nuova location in Stazione Marittima e nello specchio di mare antistante. Organizzata da Trieste Sommersa Diving, con la collaborazione del Comune di Trieste, il Patrocinio della Regione Friuli Venezia Giulia, della Provincia di Trieste e di Expo 2015, oltre ai Patrocini della Consulta regionale Associazione Disabili e della Croce Rossa Italiana. Main sponsor della manifestazione Trieste Terminal Passeggeri ed Ecoedilmont che presenterà il progetto SOS Trieste. Un mare di realtà tra lavoro, progetti e divertimento è il leit motiv scelto per l'edizione 2015 per tre giorni dedicati al mare in tutte le sue declinazioni e che vedrà anche per questa edizione ospite d'onore e madrina della manifestazione Patrizia Maiorca. Tra le novità dell'edizione 2015 una vetrina enogastronomica dove si potranno degustare i prodotti tipici del territorio e il bus navetta per andare alla scoperta del gigante del mare Ursus e della Centrale Idrodinamica nel Porto Vecchio di Trieste. Prenotazioni aperte all'infopoint di Mare Nordest in Stazione Marittima: partenze alle 10,12,14 e 16 di domenica 17 maggio. Il lavoro e il mare saranno al centro di questa edizione, si parte quindi venerdì 15 maggio, alle 10.00 con l'inaugurazione ufficiale e alle 10.40 il primo degli incontri dedicato alla Carriera lavorativa nella Marina Militare – Capitaneria di Porto di Trieste. Si prosegue (ore 11.20) con la ricerca e l'innovazione applicate alla cantieristica delle navi passeggeri presentate dall'ingegnere Corinna Nones della Wartsila Italia s.p.a. Le autostrade del mare Trieste-Turchia saranno al centro del dibattito alle 12 con Paolo Spada della Samer & Shipping s.p.a.. Gli incontri continuano nel pomeriggio con la presentazione alle 14.00 del Marine Mammal Observer in Adriatico a cura di Ilaria Biagiotti [CNR-ISMAR](#) Istituto di Scienze Marine di Ancona. Sbarca a Mare Nordest l'innovativa app per smartphone Pinneggiando, realizzata dai biologi marini Marco Bertolino e Maria Paola Ferranti. Alle 14.40 si andrà alla scoperta delle meraviglie marine con. Nata dalla loro passione per il mare vuole dare risalto alla complessa biodiversità dei mari italiani in modo da aumentare la sensibilità e la conoscenza di tutti. Con l'Accademia del Leviatano ci si potrà immergere ancora nel mondo dei mammiferi marini. Alle 15.20 Ilaria Campana e Miriam


IL METEO DI SABATO 16 MAGGIO 2015 IN FRIULI


Paraboschi presenteranno il progetto tra Ancona e Patrasso c'è di mezzo il MAR...ine Litter! un lavoro che vede coinvolta in prima linea da quasi trent'anni l'Accademia Leviatano nelle ricerche sui cetacei del Mediterraneo, in particolare il delfino costiero e le relazioni con le attività di pesca, i ritmi migratori della balenottera, la presenza di cetacei nel Tirreno centrale. Alle 16:00 Il mare da toccare con Manrico Volpi dell'Albatros Progetto Paolo Pinto Scuba Blind. Sarà presentata la didattica subacquea per disabili, specializzata per non vedenti. e l'app per smartphone Grand Blue Life. Con una semplice foto scattata in mare con questa app si può, in tempo reale, conoscere il nome di un'alga, di una pianta, di un invertebrato e di tutto ciò che vive nei mari. Alle 17 con il recordman di apnea italiano Massimiliano Vidoni sarà presentata la sua avventura nel lago del Cornino: 120 metri in 2 minuti e 40 secondi a seguire alle 17.40 le "immersioni" in alta quota con Elvio Dardanelli che racconterà le sue esperienze di immersione nelle acque dei laghetti che si trovano nelle montagne oltre i 2000 metri di altezza. Tutti gli incontri in calendario si terranno nella Sala Oceania della Stazione Marittima.





ASTORIA HOTEL ITALIA
www.hotelastoria.udine.it

Gli articoli più letti della settimana

- Paola Turci racconta il suo calvario: due ernie al disco e sei anni di dolori. Ne è uscita grazie alla ginnastica
- I DISTRIBUTORI DI CARBURANTE DI TURNO OGGI NELLA PROVINCIA DI UDINE
- Terremoto nella Marca Trevigiana. La scossa maggiore è di 3.8 Richter alle 20.35 di martedì 13 settembre. Epicentri Miane e Moriago della Battaglia (Treviso)
- I DISTRIBUTORI DI CARBURANTE DI TURNO OGGI IN PROVINCIA DI PORDENONE
- I DISTRIBUTORI DI CARBURANTE DI TURNO OGGI NELLA PROVINCIA DI TRIESTE
- ROMEO&GIULIETTA. AMA E CAMBIA IL MONDO (recensione di Andrea Vecchia). Ai Rossetti di Trieste, 6-10 maggio 2015
- I DISTRIBUTORI DI CARBURANTE DI TURNO OGGI NELLA PROVINCIA DI GORIZIA
- "Operazione Vendetta" nei boschi di Tarvisio criminali nazisti giustiziati dalla Brigata ebraica
- 2 giugno, Artegna. Esposizione di rose antiche
- TUTTI I TITOLI DE IL PICCOLO DI TRIESTE (prima pagina)
- Hell's Angels, banda decapitata: 24 arresti
- TUTTE LE DONNE ATTRIBUITE NEL TEMPO A SILVIO BERLUSCONI (la coltellata di Alberto di Caporiacco)
- UDINE. Centri estivi, boom di richieste per i bambini che restano in città
- Scossa di terremoto di 2.4 Richter tra Veneto e Friuli, a 3 km. da Tambre
- CANZONI DI CONFINE 2015 - Dario Vergassola in TALK RADIO LA BALLATA DELLE ACCIUGHE. Sabato 9 maggio a Talmassons, domenica 10 a Fagagna
- CALENDARIO MERCATINI E MERCATI - UDINE



- "Conegliano, domenica 10 maggio torna il mercatino dei ragazzi, attesi in 10 mila in Contrada Granda"
- MA QUANTO E' ALTA LA SERRACCHIANI? (LA COLTELLATA di ALBERTO di CAPORIACCO)
- Brunetta e i panzoni. Ma lui, col suo fisico, si è mai guardato? Un ministro all'altezza della situazione con debiti fisici di statura
- TUTTI I TITOLI DI PRIMA PAGINA DEL MESSAGGERO VENETO (rassegna stampa)

Comingsoon.it

IL NOSTRO GIORNALE E' COMPLETAMENTE GRATUITO MA I SOSTENITORI SONO BEN ACCETTI.

Le donazioni possono essere effettuate o con carta di credito, con l'applicativo automatico, oppure con bonifico bancario intestando al nostro giornale, IBAN IT80P36000032000CA007774739. A tutti invieremo regolare ricevuta.

Donazione



Archivio articoli

maggio: 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

« apr

Archivio Storico

Archivio Storico

Le categorie con più articoli

@ metaWEB Altro Appuntamento al
Cinema Astronomia Belluno Calcio
Cinema e Tv Comunicati stampa





Cronache Cultura Dut par Furlan
Economia Esteri Estero Eventi Friuli
Friuli-VG Gorizia In breve da
 Pandora Istruzione Formazione Italia
 Italia La Coltellata Mangiar bene Motori
Musica e Spettacoli Padova
 Politica Pordenone
Rassegna stampa
 Recensioni Ristoappuntamenti Ristoranti
 recensiti Rovigo **Salute** Sci/Tech **Sport**
 Treviso Treviso MB Trieste Udine
 Udine MB **Varie** Venezia Venezia MB

tv.zam.it

ORA IN TV Ven 15/05/2015

05:15
Rai 1 [Rainews](#)
 24 RaiNews24
 News e rassegna stampa
 giornaliera Ami Canaan Mann.
[\(Continua...\)](#)

03:25
Rai 2 [I fatti vostri](#)
 Intrattenimento
 I Fatti Vostri, la storica piazza di
 Raidue. Ogni giorno tante rubriche
 tra cui l'oroscopo di Paolo Fox ed
 una animata da



Il gioco al tavolo verde, sia quello reale che quello nei famosi online casino, sembra aver preso piede anche nel nostro paese, nonostante la crisi. Farsi qualche partitella per svagarsi va bene, ma senza esagerare e solo su siti legali.



[MARE-A-NORDEST-2015-COMUNICATO-STAMPA_15_maggio.docx](#)

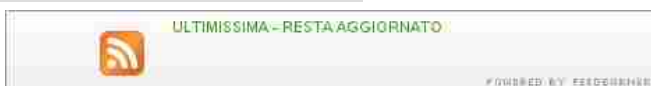
Mi piace 0

[Tweet](#)



Print PDF

Chiavi di ricerca: edizione, Maggio, mare, NordEst, stazione



[↑ Grab this Headline Animator](#)

Lascia un commento

Name (required)

Email (required)

Website

Nota: i commenti sono sottoposti a moderazione, la pubblicazione potrebbe essere ritardata di qualche ora

[Invia Commento](#)



Home	Chi siamo	Redazione	Acini d'Autore	In Vino Veritas	Il Vino in Giro	Novità in Cantina	Enotechiamo	Corsi
Servizi	Enonauta	Acquista i nostri libri!	Pubblicità	Brunch a Roma	Ricevi La Newsletter	Contatti		

MCT



Le nostre rubriche



Sapori e Gastronomia



Ristorante Red Fish

dà il via al progetto "ITineRed" col primo menù degustazione della cucina tipica e vini della Campania:

Vai all'articolo! [LINK](#)

L'autunno a tavola

La cucina d'autunno si tinge di colori diversi, da una parte i ricordi estivi sono forti, dall'altra la gastronomia cambia, dando spazio maggiore a piatti più caldi, elaborati e dal sapore più intenso.

Leggi la rubrica!

Risotto Sottobosco: la ricetta dei fratelli Costardi presentata al Salone del Gusto di Torino

giovedì 14 maggio 2015

A GROSSETO SABATO 16 MAGGIO AIS TOSCANA PROTAGONISTA DELLA QUINTA GIORNATA NAZIONALE DELLA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO



Grosseto Emilio Bonifazzi - vedrà tra i protagonisti nomi importanti del mondo politico, demico, medico e della cultura.

L'Associazione Italiana Sommelier festeggia quest'anno il 50° anniversario dalla fondazione - ha messo il Presidente di AIS Toscana Osvaldo Baroncelli - e questo evento coincide con il Congresso Nazionale e l'Expo 2015 a Milano. Si festeggia il raggiungimento di molti obiettivi e i tanti che ancora ci prefiggiamo di raggiungere: in tutti questi anni storia e comunicazione hanno rappresentato e continuano a rappresentare i due elementi caratterizzanti la nostra attività. Comunicazione che non è solo riferita al vino ma anche alla valorizzazione dei territori. Le attività organizzate da AIS Toscana e le iniziative promosse dalle varie sezioni AIS sono tutte finalizzate a raggiungere questi obiettivi. La nostra linea di comunicazione in questo senso è oggi rappresentata dai corsi: la nostra didattica è apprezzata in tutto il mondo e si pone come lo strumento più efficace nel perseguimento di politiche del bere consapevole. Ad oggi - termina il Presidente - sono oltre 1.200 gli iscritti ai corsi AIS e tra questi ci sono molti giovani che li vedono come una opportunità di accrescimento professionale e in alcuni casi come una chance lavorativa. In questa direzione, negli ultimi anni AIS ha rafforzato le collaborazioni con istituti superiori e università e questo ha dato ottimi frutti sia in Italia che all'estero. La didattica dei nostri corsi rappresenta quindi il reale e concreto contributo che la nostra associazione da mezzo secolo fornisce a istituzioni, produttori e scuole per formare sommelier destinati a diventare gli ambasciatori dei territori e delle relative eccellenze vitivinicole".

Ad aprire i lavori, coordinati dal delegato di Grosseto Antonio Stelli, l'intervento dell'On. Luca Sani, Presidente della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati, che affronterà il tema "L'importanza della viticoltura in Toscana". A seguire, il Professor Giancarlo Scalabrelli, Ordinario di viticoltura al Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-alimentari dell'Università di Pisa, il quale parlerà di un particolare aspetto storico nella relazione "Dalle origini della viticoltura alla moderna viticoltura, il ruolo del vino nella società, la peculiarità delle zone viticole, vocalismo e globalizzazione. Prospettive future"; il Dott. Claudio Cantini, Agronomo IVALSA CNR Follonica su "Droni, distanze, guru e fazioni in lotta: spigolature di cultura olivicola"; il Dott. Andrea Zanfi, scrittore enogastronomico che interverrà su "La cultura come strumento di crescita, comunicazione e promozione del vino e dell'olio" e il Dott. Marco Bucciante, Dietista, membro del Consiglio di Presidenza Nazionale dell'ADI (Associazione Italiana Dietetica e Nutrizione Clinica Onlus) chiamato ad approfondire l'argomento "Olio e vino: la prevenzione a tavola, tra aspetti nutrizionali e salutistici". La chiusura dei lavori spetterà al Presidente di AIS Toscana Osvaldo Baroncelli, il quale

Select Language

The page cannot

The page you are looking for is temporarily unavailable.

Please try the following:

- Make sure that the page is not blocked by a firewall.

info@newsensorialist.com

scriveteci per pubblicare le vostre news di cui

Cerca nel Sito

Caricamento in corso...

Share It

Guida ai vini delle piccole isole



L'Editoriale

GUIDA AI MIGLIORI VINI D'ITALIA



Chistian e Manuel Costardi sono due fratelli chef che lavorano presso le cucine del ristorante stellato Da Cinzia di Verdelli. In occasione del Salone del Gusto che si è tenuto nei giorni scorsi a Torino, hanno presentato un primo piatto autunnale tutto da provare. Stiamo parlando del **Risotto Sottobosco**, che nasce dall'idea di ricreare i sapori d'autunno nel piatto. Un procedimento facile, ma con un risultato finale raffinato anche visivamente, con l'accostamento dei colori d'autunno: sfumature di marrone e di verde

Prosegue su: [Sapori e Ricette](#)

Sol&Agrifood

Sul sito di Sol&Agrifood notizie, approfondimenti, curiosità. Questa settimana perchè il "cibo spazzatura" imbroglia il cervello. L'extravergine che fa bene al fegato e il nuovo tappo antifrodi per l'olio nei ristoranti

Feed

feed

Facebook



Tweets di [@NewSensorialist](#)

argomenterà sul tema "L'AIS Toscana: valorizzazione del territorio tra storia e marketing".

La giornata si concluderà con una degustazione di vini e prodotti tipici del territorio.

Ufficio Stampa AIS Toscana

Marte Comunicazione snc di Marzia Morganti Tempestini & C

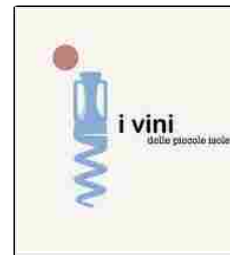
Tel 335 6130800 Email marzia.morganti@gmail.com

www.aistoscana.it - www.martecomunicazione.com



[Post più recente](#) [Home page](#) [Post più vecchio](#)

I VINI DELLE PICCOLE ISOLE



Grandi Marchi



PIEROPAN

In breve

Milano

Vogliamo far germogliare il sapere scientifico

■ Esiste ancora la dieta mediterranea? E' stato questo il tema del primo dei 24 incontri organizzati dal Padiglione Italia in collaborazione con il **Cnr**, il **Consiglio nazionale delle ricerche**. Il convegno, tenutosi ad Expo, ha riunito scienziati ed esperti di alimentazione per sostenere il valore della dieta tipica dei Paesi del sud Europa. "Mi compiaccio - ha detto Diana Bracco, presidente della società Expo 2015, a conclusione dell'incontro - perché cominciano i nostri eventi, che saranno ludici, musicali, ma soprattutto scientifici. E' stato detto da parte di alcuni non informati che Expo non ha un'anima. Invece per noi l'anima dell'Esposizione Universale è l'insieme di sfaccettature scientifiche e sociali del nostro tema". Diana Bracco ha spiegato il significato di 'Vivaio Ricerca', il progetto di collaborazione tra Padiglione Italia e **Cnr**: "E' un luogo in cui vogliamo che il sapere scientifico germogli. E cercheremo di raggiungere l'obiettivo con 24 convegni nazionali e internazionali insieme al **Cnr**". Per la Bracco la dieta mediterranea è la via italiana all'alimentazione sostenibile: "Ne dobbiamo essere orgogliosi. Credo che in questi sei mesi l'Italia sarà un luogo in cui la discussione potrà favorire un approccio positivo alla nostra alimentazione tradizionale".



BREVI

Speciale Expo, Bracco: fargermogliare il sapere scientifico

MILANO. 'Esiste ancora la dieta mediterranea?' E' stato questo il tema del primo dei 24 incontri organizzati dal Padiglione Italia in collaborazione con il Cnr, il Consiglio nazionale delle ricerche. Il convegno, tenutosi ad Expo, ha riunito scienziati ed esperti di alimentazione per sostenere il valore della dieta tipica dei Paesi del sud Europa. «Mi compiaccio - ha detto Diana Bracco, presidente della società Expo 2015 - perché cominciano i nostri eventi, che saranno ludici, musicali, ma soprattutto scientifici. È stato detto da parte di alcuni non informati che Expo non ha un'anima. Invece per noi l'anima dell'Esposizione Universale è l'insieme di sfaccettature scientifiche e sociali del nostro tema». Per Luigi Nicolais, presidente del Cnr, futuro e innovazione sono la chiave per promuovere la dieta mediterranea: «Non credo che la dieta mediterranea stia scomparendo, credo piuttosto che stia cambiando».



Maurizio Lazzari e Marica Grano a La Nuova Tv. Oggi intanto a Pignola apre il mulino Cornaleto

In giro per i padiglioni di Expo, il "MuliLù tour" anche a Milano

di MICHELANGELO RUSSO

MILANO - Di ritorno dall'Expo dove hanno messo in mostra le foto presentate al concorso "MuliLù, Porta all'Expo il tuo mulino", bandito dal Cnr, Maurizio Lazzari e Marica Grano dell'Istituto per i beni archeologici e monumentali, hanno illustrato ai microfoni de "La Nuova Tv" le iniziative messe in campo e quelle in cantiere. E proprio oggi, in occasione della giornata europea dei Mulini sarà aperto in Basilicata il mulino Cornaleto di Pignola. MuliLù, partito come progetto fotografico, diverrà una mostra itinerante in Basilicata.

MAURIZIO LAZZARI.

"E' un progetto che trova le sue fondamenta in un'attività di ricerca che il Cnr Ibam sta conducendo sul territorio da circa due anni, che è finalizzato al censimento di tutte le strutture storico-rurali, in cui i mulini oltre alle

masserie storiche hanno un ruolo importante perché testimoniano la grande attività su cui si è retta l'economia lucana per più di un secolo e mezzo. Il nostro obiettivo è quello di restituire questa memoria storica e anche materiale alle popolazioni, coinvolgendo anche attraverso questo progetto "MuliLù", le amministrazioni e gli enti. I buoni propositi si sono concretizzati in collaborazione con la Regione con "Aqua 2015", attraverso la presentazione di un bando di concorso per videomakers e fotografi per testimoniare attraverso la documentazione raccolta le più belle realtà della Basilicata, portate a Expo il 9 maggio".

MARICA GRANO. "All'Expo si respira un clima di festa. C'erano persone provenienti da tutto il mondo che abbiamo cercato di coinvolgere raccontando loro che cosa è MuliLù. Abbiamo portato con noi il fotolibro di Pietro Mancino, che ha vinto il

concorso fotografico che abbiamo bandito in occasione della Giornata dell'Acqua, divulgandolo a tutti davanti i diversi padiglioni, creando anche un'occasione di condivisione. Ben due padiglioni, quello della Slovacchia e quello della Russia, peraltro hanno puntato sull'energia idraulica.

CONGRESSO INTERNAZIONALE.

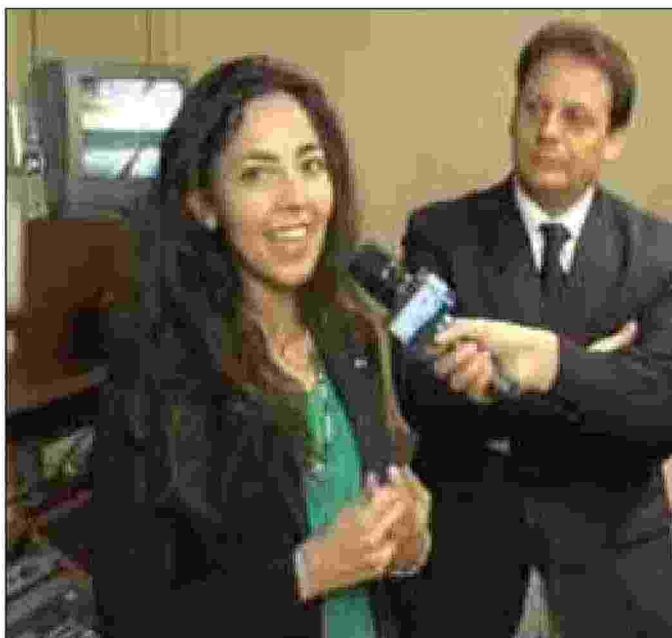
Il 4 e 5 giugno si terrà a Potenza un congresso internazionale. Sarà un congresso dedicato alla trasformazione dell'energia idraulica in energia elettrica, con interventi che comprenderanno la parte pubblica e la parte privata. La prima giornata sarà strutturata come una tavola rotonda con la partecipazione delle istituzioni e delle società a partecipazione pubblica e privata che hanno una competenza nel settore dell'acqua. Queste evidenzieranno le eventuali criticità per trovare delle possibili soluzioni. Il 5 giugno è prevista un'escursione nella zona dei mulini di Tito e poi nella zona di Pescopagano e Muro Lucano dove invece si visiterà la centrale elettrica di Muro Lucano, affiancata all'invaso.

LA **NUOVA** RACCONTA
EXPO2015
STORIE DI LUCANI IN VETRINA

L'intervista negli studi de
"La Nuova Tv" e l'esperie-
rienza a Expo 2015



Il progetto è
finalizzato al
censimento di
tutte le strutture
storico-rurali e a
restituire questa
memoria storica



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 058509

Giovani imprenditori puntano su queste colture. Giarre, Riposto, Giardini Naxos e Fiumefreddo, ovvero il territorio alle pendici dell'Etna, hanno risposto molto bene

Sicilia, sbarcano i prodotti tropicali

Tra le new entry banane e avocado

Complice il cambiamento del clima con temperature più elevate, gli agricoltori cambiano strategie. Tante zone dell'Isola adatte all'allevamento di questi frutti, che sono una nuova possibilità di mercato

Rita Vecchio

MILANO

I tropici in Sicilia? Sembra un modo di dire. Ma è una realtà. Si modificano le tradizionali colture siciliane, e a mutare è anche il Made in Italy. «Il cambiamento climatico ha determinato l'orientamento verso nuove colture, come quelle tropicali di banane e avocado. Il caldo che in questi giorni sta investendo la Sicilia dimostra che sono scelte su cui si può puntare, supportate dall'andamento registrato dai dati Isac Cnr che testimoniano l'aumento dei gradi nel nuovo millennio». Lo dice Alessandro Chiarelli, presidente Coldiretti Sicilia. Proprio banane e avocado, insieme ad altri prodotti, sono stati i protagonisti di Expo 2015 qualche giorno fa di No farmers no party, nel padiglione della Coldiretti sugli effetti del surriscaldamento globale. «L'uomo si è adattato ai cambiamenti e di necessità ne ha fatto virtù. Sul lungo periodo, la natura ci obbliga a prendere in considerazione dei comportamenti diversi che rendano importante il ri-

spetto per gli ambienti parimenti alla coltivazione di prodotti per noi nuovi».

Che il clima sia profondamente mutato lo dimostrano infatti i dati delle precipitazioni di quest'anno, ma anche del periodo compreso tra il 2000 al 2014 che è stato in Italia il più caldo della storia. Secondo il Sias, Servizio informativo agro meteorologico dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura la piovosità nei tre primi mesi del 2015 è stata la più alta dal 2003 con punte di 454,8 millimetri di Agrigento, contro i 213,7 del 2003 e i 142,3 del 2008. Addirittura più che quadruplicata la pioggia nel catanese rispetto al 2004 quando erano caduti solo 129,8 millimetri contro i 562 di quest'anno. Un cambiamento di rotta e un adeguamento di colture. Se a rilevarlo è Coldiretti, ad attestarlo sono le scelte produttive soprattutto di giovani imprenditori che si rivelano positive per le possibilità di mercato. «Ci vuole il coraggio di cambiare e la cu-

riosità per crescere», dice Andrea Passanisi di Sicilia Avocado di Giarre che con il suo frutto ha vinto l'oscar Green 2014. «La domanda è sempre superiore all'offerta. Fondamentale è rispettare

le zone vocate di questi frutti in Sicilia, tra cui l'avocado. E insieme ad esso, importante la natura del terreno. Non funziona il boom sub tropicale se le zone non sono adatte pienamente alla coltivazione». Non tutti i terreni siciliani so-

no avidi di piante tropicali, quindi. Giarre, Riposto, Giardini Naxos e Fiumefreddo, ovvero tutta la zona ionica alle pendici dell'Etna sono quelli che hanno risposto molto bene. «Il prezzo è in relazione evidente con i canali di vendita. E a fare la differenza sono i caratteri organolettici». Sono state proprio le alte temperature e gli scarsi risultati economici a portare anni fa Andrea Passanisi a estirpare l'agrumeto ai pie-

di dell'Etna, e scegliere un frutto tropicale. «Di certo bisogna adeguarsi al cambiamento e trovare soluzioni che possano comunque garantire il settore agricolo e cavalcare le innovazioni», conclude Chiarelli. Il rischio? «Bisogna stare attenti alle nuove eventuali fitopatie derivanti dal cambiamento del clima. Perché se mutano le condizioni climatiche cambia anche lo stato di salute».



Sopra l'imprenditore catanese Andrea Passanisi, vincitore dell'«Oscar Green» con la sua produzione di Avocado

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

topFive

Le cinque smart news più cliccate della settimana



1 TEDx, appuntamento col futuro

PARTE il conto alla rovescia per iscriversi gratuitamente alla seconda edizione del TEDxNapoli. Sono infatti disponibili, a partire da ieri venerdì 15 maggio i cento posti per vivere in prima persona l'evento che si terrà il 30 maggio nella Sala del Capitolo del Convento di San Domenico Maggiore di Napoli. Per prenotarsi occorrerà connettersi al sito ufficiale www.tedxnapoli.com.

Dopo il successo del 2012, il centro storico del capoluogo partenopeo torna ad essere palcoscenico del TEDxNapoli, organizzato anche quest'anno dal team del Riot Studio con il patrocinio del Comune e della Città Metropolitana di Napoli e di Expo Milano. Dieci speakers, tra ricercatori, giornalisti e studiosi, provenienti da diversi Paesi, esporranno in 18 minuti le loro "idee in grado di cambiare il mondo". Gli interventi spazieranno da percorsi narrativi nell'arte all'agopuntura urbana (con l'architetto finlandese Marco Casagrande).

2 GIOVANI PROMESSE

Sono di Napoli due delle giovani promesse della ricerca napoletana. Ad aggiudicarsi "Ricercatamente", premio assegnato dal Cnr a sette under 35 per ogni macro-area di ricerca sono: **Claudio Procaccini** (Scienze biomediche), dell'Istituto di endocrinologia e oncologia sperimentale (Icos-Cnr) di Napoli, per lo studio della relazione tra lo stato energetico-nutrizionale e la disregolazione funzionale del sistema immunitario, allo scopo di comprendere i meccanismi di base che governano la tolleranza immunologica nell'ambito di disordini autoimmunitari; e **Carmela Russo** (Ingegneria, Ict e tecnologie per l'energia e i trasporti), assegnista dell'Istituto di ricerche sulla combustione (Irc-Cnr) di Napoli, per gli studi sulla produzione e caratterizzazione dei carboni formati nella combustione, rilevanti per il miglioramento dell'efficienza energetica, la tutela dell'ambiente e come materiali idonei all'ingegneria.

3 TRA DESIGN E FOOD

Nuovi metodi di cottura, innovazioni per la conservazione, lo stoccaggio e trasformazione degli alimenti, tutti prototipi targati Sun ed in mostra all'Expo Gate di Milano. I modelli di progetto sono stati studiati durante il workshop in Belgio, all'Università di Liegi, che ha visto protagonisti alcuni studenti del corso di laurea specialistico in Design e Moda presso la Sun. Il campo d'azione del workshop si è focalizzato sulle abitudini alimentari come elementi per ampliare la consapevolezza sull'uso sostenibile delle risorse.

4 GOMITOLI DI STELLE

Gli ammassi globulari sono sistemi stellari contenenti fino ad un milione di stelle, tenuti insieme dall'attrazione gravitazionale e stipati in un volume molto ristretto. Secondo il modello cosmologico standard (Lambda Cold Dark Matter), le galassie che osserviamo attualmente sono cresciute interagendo con altre galassie. **Raffaele D'Abrusco**, assegnista del Dipartimento di Scienze Fisiche, in collaborazione con **Giuseppina Fabbiano** ed **Andrea Zezas** (entrambi astronomi all'Harvard-Smithsonian Center for Astrophysics), ha studiato la distribuzione spaziale degli ammassi globulari per scoprire indizi della loro storia evolutiva. In un paper in pubblicazione sull'Astrophysical Journal, i tre autori hanno descritto la scoperta di marcate anisotropie nelle distribuzioni dei sistemi di ammassi globulari di queste galassie.

5 LAVORI DIGITALI

Ritorna anche quest'anno il Sabato delle Idee a Città della Scienza. L'appuntamento, ideato dalla Fondazione Sdn, propone per sabato 23 Maggio alle 10 presso la sala Olivetti di Città della Scienza un seminario molto attuale che si articolerà intorno alle parole chiave "Digitale, lavoro, impresa". Calibrata sul luogo che ospita l'evento, l'Incubatore d'impresa di Città della Scienza, l'appuntamento verterà sui lavori del futuro, sull'impatto della riforma del lavoro del job acts sull'ecosistema campano e le nuove frontiere della stampa 3D e la figura del designer.

Speciale Expo, Bracco: fargermogliare il sapere scientifico
MILANO. 'Esiste ancora la dieta mediterranea?' E' stato questo il tema del primo dei 24 incontri organizzati dal Padiglione Italia in collaborazione con il Cnr, il Consiglio nazionale delle ricerche. Il convegno, tenutosi ad Expo, ha riunito scienziati ed esperti di alimentazione per sostenere il valore della dieta tipica dei Paesi del sud Europa. «Mi compiaccio - ha detto Diana Bracco, presidente della società Expo 2015 - perché cominciano i nostri eventi, che saranno ludici, musicali, ma soprattutto scientifici. È stato detto da parte di alcuni non informati che Expo non ha un'anima. Invece per noi l'anima dell'Esposizione Universale è l'insieme di sfaccettature scientifiche e sociali del nostro tema». Per Luigi Nicolais, presidente del Cnr, futuro e innovazione sono la chiave per promuovere la dieta mediterranea: «Non credo che la dieta mediterranea stia scomparendo, credo piuttosto che stia cambiando».



Speciale Expo, Bracco: fargermogliare il sapere scientifico

MILANO. 'Esiste ancora la dieta mediterranea?' E' stato questo il tema del primo dei 24 incontri organizzati dal Padiglione Italia in collaborazione con il Cnr, il Consiglio nazionale delle ricerche. Il convegno, tenutosi ad Expo, ha riunito scienziati ed esperti di alimentazione per sostenere il valore della dieta tipica dei Paesi del sud Europa. «Mi compiaccio - ha detto Diana Bracco, presidente della società Expo 2015 - perché cominciano i nostri eventi, che saranno ludici, musicali, ma soprattutto scientifici. È stato detto da parte di alcuni non informati che Expo non ha un'anima. Invece per noi l'anima dell'Esposizione Universale è l'insieme di sfaccettature scientifiche e sociali del nostro tema». Per Luigi Nicolais, presidente del Cnr, futuro e innovazione sono la chiave per promuovere la dieta mediterranea: «Non credo che la dieta mediterranea stia scomparendo, credo piuttosto che stia cambiando».



Made in Italy, la ricerca a difesa della qualità

Expo, il presidente del Cnr:
«Le tipicità sono un certificato
di garanzia del prodotto»

Valorizzare e difendere le produzioni agroalimentari italiane di qualità, tutelando produttori e consumatori. È l'obiettivo di un progetto presentato dal Consiglio nazionale delle ricerche a Expo 2015 nel corso dell'evento "I prodotti tipici: una contraddizione o una speranza per l'agricoltura e il Made in Italy?" organizzato dal Dipartimento di scienze bio-agroalimentari (Disba-Cnr), a Cascina Triulza.

«Le tipicità - spiega il presidente del Cnr, Luigi Nicolais - sono come un certificato di garanzia del prodotto. Garantiscono qualità e caratteristiche di un prodotto, la sua zona di origine, i caratteri organolettici. Tutti quei dati che danno al consumatore di comprare la certezza di avere sulla propria tavola un prodotto di alta qualità».

E proprio le materie prime di alta qualità, le tecniche di produzione all'avanguardia, e uno stretto legame con il territorio fanno dei prodotti tipici un'eccellenza apprezzata in tutto il mondo. Anche se non ancora al massimo delle potenzialità. Gli ultimi dati Istat disponibili, riferiti al 2013, evidenziano che il fatturato al consumo realizzato in Italia e all'estero dai "prodotti italiani di qualità protetti dal riconoscimento comunitario", cioè i prodotti a marchio Dop e Igp, ha superato i 13 miliardi di euro, ma questi prodotti sono noti solo al 33% dei consumatori italiani. Ancora peggio in Europa, dove le indicazioni geografiche sono conosciute solo dal 14% dei consumatori.

L'evento organizzato dal Cnr va aggiunto». In questa direzione e punta a proporre tecnologie innovative per valorizzare e difendere questi prodotti, contrastando frodi e contraffazioni e al tempo stesso promuovendone la qualità. Un sistema in grado di tutelare tanto i produttori, quanto i consumatori. L'obiettivo, sottolinea Nicolais, è di «avere un'Italia che produca sempre più prodotti di qualità perché la competitività, nel mondo, non è più basata sulla riduzione dei costi, ma sulla capacità di vendere un prodotto di alta qualità».

Due, in particolare, i temi attorno ai quali si è articolato il dibattito nel corso dell'incontro: il modello di sfruttamento della biodiversità e lo sviluppo di soluzioni innovative. «Con questo evento - afferma Andrea Scaloni, direttore Ispaam Cnr - abbiamo voluto riunire tutti gli stakeholder della filiera produttiva dei prodotti tipici Dop e Igp e spiegare come la ricerca scientifica possa giocare un ruolo fondamentale anche per queste produzioni». Nel caso delle Dop e Igp «si parla di circa 270 prodotti che per natura merceologica hanno caratteristiche profondamente diverse tra loro» e hanno dunque problematiche specifiche. «Questi prodotti - continua Scaloni - che sono un vanto nazionale e hanno un forte riscontro economico nel Pil, sono un modello di sfruttamento della biodiversità e di impiego dei saperi tecnologici». Un modello che, per Scaloni, potrebbe anche essere «esportato nei Paesi emergenti per il loro sviluppo economico e sociale». La ricerca scientifica «deve continuare a proporre metodologie innovative per difendere le produzioni tipiche nazionali». Perché conclude, «se vogliamo difendere queste produzioni sul mercato dobbiamo continuare questo processo e garantire quella qualità, sicurezza e tracciabilità che rappresentano un valore





Buona tavola I prodotti tipici,
ricchezza del nostro Paese

PIGNOLA OGGI E DOMANI SARÀ VISITABILE PER LE GIORNATE EUROPEE DEI MULINI

Il mulino ad acqua «Cornaleto» è stato riportato all'antico splendore

Le sue origini risalgono all'Ottocento. Una mostra a cura del **Cnr**

ANGELO LA CAPRA

● Oggi e domani si festeggiano le «Giornate europee dei mulini», iniziativa che in Italia è alla 4ª edizione con la promozione dell'Associazione Italiana Amici dei Mulini. A pochi km da Potenza sarà possibile visitare il mulino ad acqua Cornaleto dei fratelli Cammarota, in località Ponte Mallardo di Pignola. Il mulino Cornaleto, prende il nome dalla presenza in zona del Corniolo, albero dal legno pregiato e resistente, è stato ristrutturato e riportato alla sua antica bellezza dopo l'opera di restauro terminata nel 2007, in collaborazione con la Soprintendenza per i Beni Architettonici e Paesaggistici della Basilicata. Le origini del mulino Cornaleto risalgono all'800; la struttura ha poi funzionato fino alla metà del secolo scorso, fino a quando l'energia idraulica non fu completamente sostituita da quella elettrica. La tenuta fu quindi acquistata dalla famiglia Cammarota, che ha riportato la struttura all'originario «splendore». Il mulino Cornaleto è stato classificato al secondo posto al concorso fotografico «MuliLù, porta all'Expo il tuo mulino», organizzato dai ricercatori del **Cnr** Ibam Maurizio Lazzari e Marica Grano, impegnati nella ricerca sul paesaggio culturale della Basilicata,

**MULINO AD ACQUA** L'antica struttura

che comprende anche il censimento dei mulini ad acqua, strutture idrauliche di grande valore tecnologico e culturale. «Il censimento, realizzato attraverso ricerca d'archivio, bibliografica e cartografica e verificato sul territorio – spiegano i due ricercatori –, costituisce una base di conoscenza per la programmazione di attività di recupero, valorizzazione e rifunionalizzazione del patrimonio storico idraulico della regione, ricca di acqua». Dalla ricerca è nato «MuliLù», acronimo per «Mulini lucani». «I prodotti del concorso, sui mulini di Bella, Muro Lucano, Pignola, San Fele e Tricarico, diventeranno una mostra itinerante, curata dal **Cnr**, in tutta la Basilicata».



+SPECIALE EXPO, BRACCO: VOGLIAMO FAR GERMOGLIARE IL SAPERE SCIENTIFICO

'Esiste ancora la dieta mediterranea?' E' stato questo il tema del primo dei 24 incontri organizzati dal Padiglione Italia in collaborazione con il **Cnr**, il **Consiglio nazionale delle ricerche**. Il convegno, tenutosi ad Expo, ha riunito scienziati ed esperti di alimentazione per sostenere il valore della dieta tipica dei Paesi del sud Europa. "Mi compiaccio - ha detto Diana Bracco, presidente della società Expo 2015, a conclusione dell'incontro - perché cominciano i nostri eventi, che saranno ludici, musicali, ma soprattutto scientifici. E' stato detto da parte di alcuni non informati che Expo non ha un'anima. Invece per noi l'anima dell'Esposizione Universale è l'insieme di sfaccettature scientifiche e sociali del nostro tema". Diana Bracco ha spiegato il significato di 'Vivaio Ricerca', il progetto di collaborazione tra Padiglione Italia e **Cnr**: "E' un luogo in cui vogliamo che il sapere scientifico germogli. E cercheremo di raggiungere l'obiettivo con 24 convegni nazionali e internazionali insieme al **Cnr**". Per la Bracco la dieta mediterranea è la via italiana all'alimentazione sostenibile: "Ne dobbiamo essere orgogliosi. Credo che in questi sei mesi l'Italia sarà un luogo in cui la discussione potrà favorire un approccio positivo alla nostra alimentazione tradizionale".

