



Camera di Commercio
Genova



Comunicato stampa

DAL 21 AL 23 NOVEMBRE IN BORSA IL CONVEGNO SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE, SPORT E SALUTE

L'eccellenza accademica della nutrizione si riunisce a Genova per discutere di alimentazione e sport, con esperti internazionali, stelle olimpiche e paralimpiche e novità esclusive in ambito di dieta calibrata per gli sportivi.

Genova, 8 nov. - Combattere la sedentarietà e promuovere lo sport a livello individuale e sociale, sottolineando il ruolo di un'adeguata alimentazione nel massimizzare le prestazioni e il benessere degli atleti, in funzione delle tipologie di attività svolte e del contesto vissuto da ogni singolo sportivo grazie anche al racconto di importanti testimonial e alla proposta, studiata e calibrata, degli chef e catering Genova Gourmet. Sono gli obiettivi di **"Scienza dell'alimentazione, sport e salute"**, il convegno in programma **dal 21 al 23 novembre al Palazzo della Borsa di Genova**.

Organizzato dalla **Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU)** in collaborazione con **Camera di Commercio, Centro Ligure per la Produttività (CLP) e Università di Genova**, con il **patrocinio del Comune di Genova**, "Scienza dell'alimentazione, sport e salute" è un evento di formazione e divulgazione che unisce cultura dello sport, cultura scientifica e promozione del territorio. Attività motoria, dieta, salute, corretti stili di vita, nutrizione degli sportivi i grandi temi di una tre giorni che vedrà confrontarsi medici, professori universitari, nutrizionisti e sportivi professionisti, con un focus sul legame specifico tra alimentazione e performance sportiva.

Annunciata la presenza di grandi nomi dello sport italiano quali **Francesco Bocciardo** (nuoto paralimpico), **Fabio Felling** (ciclismo), **Matteo Capurro** (vela), **Linda Cerruti** (nuoto sincronizzato), **Amanda Embriaco** (canoia), **Gianmarco Nicosia** (pallanuoto), **Martina Fiorentino** (triathlon), che racconteranno la propria esperienza nella gestione del peso.

Durante il convegno saranno affrontati i ruoli cruciali che un'adeguata alimentazione gioca nel massimizzare le prestazioni e il benessere degli atleti. In particolare, verranno affrontati argomenti quali la classificazione bioenergetica degli sport con riferimenti alle linee guida nell'alimentazione sportiva, la composizione corporea nell'atleta normo e ipodotato, la nutrizione nell'ottimizzare le prestazioni degli atleti in funzione delle tipologie di attività svolte e del contesto che lo sportivo sta vivendo: allenamento, competizione, recupero.

In vista del convegno, Camera di Commercio di Genova e Centro Ligure per la Produttività hanno sostenuto, durante tutto l'anno, iniziative di formazione "su misura" per gli operatori della ristorazione e catering **"Genova Gourmet"**: l'intento è quello di creare menù equilibrati, sostenibili e certificati, adatti a chi pratica sport a vari livelli. Infatti, durante il convegno, verrà presentato in esclusiva il prototipo della **Sustainable Genova Gourmet Lunch Box per lo Sport**, identificato con l'acronimo SDGenovaGourmet Lunch Box, realizzato con un *packaging* sostenibile, studiato e disegnato per l'evento al cui interno si potrà conoscere la proposta ligure dedicata: ricette



Camera di Commercio
Genova



tipiche calibrate in valori nutrizionali e termini di sostenibilità, ideali per le attività sportive pre e post *workout*.

*«Non solo grandi eventi agonistici di richiamo nazionale e internazionale: Genova 2024 Capitale Europea dello Sport prevede anche importanti momenti di discussione, dibattito e confronto su tematiche strettamente collegate alla pratica sportiva quali salute e benessere – dichiara l'assessore allo Sport e al Turismo del Comune di Genova **Alessandra Bianchi** – Il convegno Scienza dell'alimentazione, sport e salute, il principale appuntamento scientifico nazionale sul tema dell'alimentazione nello sport, risponde all'obiettivo di costruire una vera e propria cultura popolare dello sport attraverso il fondamentale contributo della comunità scientifica e in particolare di medici, nutrizionisti e professori universitari in abbinamento agli chef certificati di Genova Gourmet, formati per l'occasione, che per tre giorni metteranno in evidenza lo stretto rapporto esistente tra alimentazione e performance sportiva grazie anche al racconto di straordinari testimonial del mondo dello sport come il 'nostro' Francesco Bocciardo, atleta paralimpico plurimedagliato. Un appuntamento che conferma la vocazione di Genova come vetrina per tutte le realtà ed eccellenze sportive, culturali ed economiche del nostro territorio».*

Massimiliano Spigno, presidente di CLP e membro della giunta camerale precisa: *«La preparazione e il supporto agli operatori Genova Gourmet è uno degli obiettivi della Camera di Commercio nel campo della certificazione. Questo garantisce l'affiancamento di scienziati ed esperti di settore a chi ha la possibilità concreta di diffondere alla clientela buone pratiche di nutrizione e sostenibilità. Abbiamo messo i nostri operatori certificati a confronto con la sfida della nutrizione sportiva, certi del grande risultato che avrebbero ottenuto. Un risultato che presenteremo al pubblico durante il convegno con le ricette degli sportivi e la lunch box sostenibile».*

*«Grazie al costante lavoro sinergico tra gli Enti e le organizzazioni che si occupano di alimentazione, quest'anno Genova è a tutti gli effetti capitale dello sport e della nutrizione legata alle attività sportive – sostiene la professoressa **Livia Pisciotta**, tesoriere SINU e direttrice della Scuola di specializzazione in Scienze dell'Alimentazione e coordinatrice del corso di studio Dietistica dell'Università di Genova – Il convegno sarà il risultato di questa comunione di intenti e vedrà convogliare i massimi esperti nazionali e internazionali del settore insieme alla compresenza di atleti olimpici e paralimpici che si sono distinti non soltanto nei risultati e successi ottenuti, ma anche nella promozione di uno stile di vita sano ed equilibrato. Un evento unico che vede questa adesione da parte dei diretti protagonisti ed esempi virtuosi come valore aggiunto di inestimabile importanza».*

[L'intervista alla Prof. L. Pisciotta in merito al convegno 2024: <https://youtu.be/rHcB12La4Jo>]

Genova 8 novembre 2024

L'UFFICIO STAMPA