



Giornata Mondiale dell'Alimentazione - GMA FAO

16 ottobre 2021

#WorldFoodDay campaign

Our actions are our future.

Better production, better nutrition, a better environment and a better life

Il **Gruppo di Lavoro SINU – Scuola**, la **Camera di Commercio di Genova** e il **Centro Ligure per la Produttività**, in occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione (GMA 2021), che si terrà sabato 16 ottobre 2021, nell'ambito del progetto **SDGenova Gourmet®** per la divulgazione del messaggio FAO "una produzione migliore, una nutrizione migliore, un ambiente migliore e una vita migliore", propongono l'evento: **Storie di sostenibilità raccontate dagli operatori Genova Liguria Gourmet**, che prevede l'articolazione delle seguenti attività:

A) Attività propedeutiche

Corso di formazione per gli operatori Genova Liguria Gourmet a cura della Società italiana di Nutrizione Umana in collaborazione con il Centro Ligure per la Produttività-CLP il 28-30 settembre 2021

Gli operatori Genova Liguria Gourmet saranno appositamente formati dagli esperti SINU, sui seguenti temi:

- analisi dei messaggi della campagna FAO dedicata alla GMA (**28 settembre**)
- predisposizione delle creazioni dedicate alla Giornata Mondiale della alimentazione 2021 a base dei prodotti del territorio, con la definizione delle informazioni nutrizionali e l'utilizzo degli strumenti per la valutazione della sostenibilità (**28-29 settembre**)
- significato e modalità di proposta dei questionari **Medi – Lite** sviluppato dal prof. Francesco Sofi dell'Università degli Studi di Firenze e KIDMED (**30 settembre**)

B) "Phigital Experience" per GMA – FAO, storie di sostenibilità: sabato 16 ottobre 2021

In occasione della celebrazione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione, gli operatori Genova Liguria Gourmet **#FoodHeroes** della campagna: **una produzione migliore, una nutrizione migliore, un ambiente migliore e una vita migliore** proporranno in tutti i locali **creazioni sostenibili** dedicate ai prodotti tipici locali e stagionali.

Gli ospiti troveranno sul tavolo una cartolina opportunamente predisposta con un **QR-code (realizzato dalla Camera di Commercio di Genova)** che consentirà di accedere:

- **al materiale FAO** disponibile on-line, per la divulgazione della campagna **GMA – FAO 2021**
- **alle ricette delle creazioni sostenibili che saranno raccontate con *storytelling***, dove con il supporto del **Gruppo di lavoro SINU Giovani**, saranno spiegati concetti chiave delle creazioni in termini di nutrizione e di sostenibilità

Gli **ospiti** saranno infine **invitati a compilare**, eventualmente anche con studenti del corso di **Laurea in Dietistica dell'Università di Genova**, il [questionario Medi-Lite](#).

Al termine verrà inoltre rilasciato un **certificato di sostenibilità alimentare e di aderenza alla Dieta Mediterranea**, modello sostenibile e rispettoso dell'ambiente e delle economie locali, riconosciuto in tutto il mondo per la sua salubrità e la capacità preventiva nei confronti delle patologie cronico-degenerative.

Tale attività potrà essere ripetuta presso i locali Genova Liguria Gourmet, anche in altre giornate, coinvolgendo così i nostri operatori nella promozione di una attività di ricerca nel campo della nutrizione umana.

I **dati ottenuti nelle giornate** verranno utilizzati in maniera completamente anonima e riservata nell'intento di produrre un lavoro scientifico sull'aderenza alla **Dieta Mediterranea** intesa quale **modello di dieta sostenibile** e sulle **conoscenze nutrizionali del campione di popolazione analizzato**.

C) Attività nelle scuole alberghiere

Il corso di formazione sulla sostenibilità sarà proposto agli studenti del V anno delle scuole alberghiere grazie al gruppo di lavoro SINU scuola.

Tale modalità di somministrazione ha lo scopo di mettere in contatto il mondo operativo della ristorazione con il futuro della ristorazione.

La campagna storie di sostenibilità a sostegno della GMA verrà diffusa sul sito FAO con un'azione dedicata, presso tutte le scuole di ogni ordine e grado nonché promossa a livello internazionale sempre dal gruppo di lavoro SINU Scuola.

Camera di Commercio di Genova

Maurizio Caviglia

Segretario Generale
Dirigente area promozionale

Componente del Consiglio di Amministrazione
dell'Università degli Studi di Genova

Professore a contratto del corso "Cultura di
impresa" presso il Dipartimento di Ingegneria
Meccanica Energetica Gestionale e dei Trasporti –
DIME dell'Università degli Studi di Genova

Membro del Comitato di Sorveglianza
PO Regione Liguria FSE 2014-2020

Membro del Comitato di Sorveglianza PO
Regione Liguria FESR 2014-2020

Centro Ligure per la Produttività - CLP

Sergio Carozzi
Consigliere Delegato

Responsabile
Struttura di controllo
della Camera di Commercio di Genova
per i prodotti a marchio IGP liguri

Commissione di valutazione Genova Liguria Gourmet:

Alessandro Cavo

Membro del Consiglio
Camera di Commercio di Genova
Settore Turismo

Vicepresidente Vicario e
Vicepresidente per i rapporti con i media
ASCOM Confcommercio Genova

Membro del Consiglio Nazionale
FIPE Confcommercio

Presidente Associazione "Gli storici"
di FIPE -Confcommercio

Presidente WTC Genoa
Azienda speciale Camera di Commercio di Genova

Matteo Losio

Rappresentante dell'Associazione
ASCOM-FIPE

Biagio Peres

Rappresentante dell'Associazione
Confesercenti FIEPET

Società Italiana di Nutrizione Umana - SINU Gruppo SINU Scuola

Matilde Borriello

Specialista in Scienza dell'Alimentazione
Docente a tempo indeterminato
di Scienza dell'Alimentazione (IPSEOA M. Polo Genova)
Docente a.c. di Merceologia Alimentare
e Legislazione (UNIGE)
Coordinatrice nazionale gruppo di lavoro SINU scuola

Monica Dellepiane

World Trade Center – WTC Genoa
Azienda Speciale Camera di Commercio di Genova
Master of Business Administration (MBA) graduate degree
Membro della Società Italiana di Nutrizione Umana – SINU
Esperto per il Gruppo SINU Scuola

Daniela Martini

Ricercatrice in Alimentazione e Nutrizione Umana
presso Università degli Studi di Milano e
Coordinatrice del Gruppo di Lavoro Giovani SINU

Livia Pisciotta

Professore Associato MED/49
(Scienze Tecniche Dietetiche Applicate)
Medico Chirurgo, Specialista
in Scienza dell'Alimentazione, PhD
Direttore della Scuola di Specializzazione in Scienze
dell'Alimentazione
Coordinatore del Corso di Laurea
in Dietistica Università degli Studi di Genova
Dirigente Medico Equiparato e
referente Centro Dislipidemie Familiari
UOSD Dietetica e Nutrizione Clinica IRCCS Ospedale Policlinico
San Martino - Genova
Referente scientifico SINU Liguria
GDL SINU Scuola
GDL SINU revisione LARN-Lipidi

Francesco Sofi

Professore Associato in Scienze dell'Alimentazione
Presidente CdLM Scienze dell'Alimentazione
Direttore Centro di Ricerca per la
Valorizzazione degli Alimenti (Ce.R.A.)
Università degli Studi di Firenze
Direttore S.O.D. Nutrizione Clinica, A.O.U. Careggi
Segretario Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU)

Pasquale Strazzullo

Professore già Ordinario di medicina Interna
Università di Napoli Federico II