



Camera di Commercio
Genova



Convegno organizzato da Camera di Commercio di Genova e
Società Italiana di Nutrizione Umana



Convegno

Genova, Palazzo della Borsa, Sala delle Grida

Via XX Settembre 44

14 Dicembre 2021

Introduzione e saluti delle autorità
ore 9.00 – 9.45

- **Luigi Attanasio** – *Presidente Camera di Commercio di Genova*
- **Federico Delfino** – *Rettore Università di Genova*
- **Andrea Benveduti** – *Assessore Sviluppo Economico - Regione Liguria*
- **Stefano Garassino** – *Assessore Sviluppo Economico e Patrimonio - Comune di Genova*

Apertura del convegno
Ore 9.45 – 10.00

Maurizio Caviglia

Segretario Generale Camera di Commercio di Genova

Lecture introduttive
ore 10.00 – 11.00

Moderatori: Pasquale Strazzullo - Livia Pisciotta

Le raccomandazioni FAO/WHO sulla dieta sana e sostenibile

Relatore: Francesco Branca
WHO, Ginevra

La sostenibilità alimentare dal punto di vista del nutrizionista

Relatore: Francesco Sofi
Università di Firenze - Dipartimento di Medicina
Sperimentale e Clinica

SIMPOSIO

Le problematiche della sostenibilità alimentare: la visione degli esperti
ore 11.00-13.30

Moderatori: *Pasquale Strazzullo - Livia Pisciotta - Paolo Simonetti*

La sostenibilità ambientale in cucina: aspetti tecnici e logistici

Relatore: Riccardo Guidetti

Università di Milano - Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia, docente di Progettazione, logistica e sostenibilità dei sistemi di ristorazione

Qualità e sostenibilità della Gastronomia Mediterranea ieri, oggi e domani

Relatore: Raffaele Sacchi

Università di Napoli Federico II
Coordinatore del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche Mediterranee - Dipartimento di Agraria

Discussione

Comunicazione ai fini della sostenibilità

Relatore: Daniela Martini

Università di Milano
DeFENS-Department of Food, Environmental and Nutritional Sciences - Division of Human Nutrition

Cicli del cibo creativi

Relatore: Silvia Pericu

Università di Genova, Scuola Politecnica
UniGe DAD - Dipartimento Architettura e Design

Valorizzazione degli scarti agroalimentari: dalla ricerca in chimica degli alimenti alla tavola

Relatore: Raffaella Boggia

Università di Genova - DIFAR
(Dipartimento di Farmacia)

Prof.ssa Elena Grasselli

DISTAV (Dipartimento di Scienze della Terra dell'Ambiente e della Vita)

Dott.ssa Federica Turrini

DIFAR (Dipartimento di Farmacia)

Discussione

Comitato organizzatore: Matilde Borriello, Sergio Carozzi, Monica Dellepiane, Maurizio Caviglia

Storie di sostenibilità

Presentatore: *Sergio Rossi*

ore 15.30 – 16.30

Gli imprenditori liguri certificati e le realtà liguri di eccellenza raccontano le loro storie di sostenibilità

Chef Genova Liguria Gourmet, Produttori Genova Gourmet, Antichi ortaggi del Tigullio, Nocciole Misto Chiavari ed Artigiani in Liguria all'opera come espressione di sostenibilità con le loro storie, buone pratiche di applicazione di processi sostenibili (**allegato operatori presenti**).

Tavola Rotonda

Presiede *Andrea Benveduti*, Assessore Sviluppo Economico – Regione Liguria

Moderatore: *Gilberto Volpara*

ore 16.30 – 17.30

Le autorità locali, il sistema camerale ligure, gli esperti del mondo della ristorazione, si confrontano su cosa significhi scegliere consapevolmente un'esperienza sostenibile in Liguria (**allegato elenco presenti tavola rotonda**).

Ufficio stampa - Camera di Commercio di Genova - *Anna Galleano*