



UNIVERSITÀ DEGLI
STUDI DI PARMA

unipr&expo2015 

**NUTRIRE
IL PIANETA**

**i Sabati di UNIPR
per EXPO**

lezioni divulgative
per la città

PARMA

Auditorium di Palazzo del Governatore

Da Maggio a Novembre 2015

Sabato mattina dalle 10.00 alle 13.00

In Co-organizzazione con il



Con il patrocinio di



parma4Expo



SSICA



unipr&expo2015

Tra le differenti proposte di attività del nostro Ateneo per EXPO 2015, abbiamo pensato di proporre alla città di Parma una serie di incontri “divulgativi” inerenti le tematiche dell’esposizione universale 2015 che si svolgerà a Milano (Nutrire il pianeta, energia per la vita). La sede degli incontri è il Palazzo del Governatore. Una sede nel cuore della Città.

In sintesi, si tratta di un ciclo di lezioni di 3 ore (due ore di lezione e una di discussione-dibattito), dalle 10 alle 13 dei sabato mattina dei mesi di maggio, giugno, luglio, settembre, ottobre e novembre 2015. Abbiamo scelto la mattina del sabato per favorire la partecipazione di tutti i cittadini interessati. La proposta è rivolta anche alle scuole superiori di Parma per offrire agli studenti l’occasione di partecipare alla trattazione di argomenti di grande attualità.

A fine corso saranno raccolte le registrazioni delle lezioni e le slide delle presentazioni in modo da preparare un volume con supporto audiovisivo che valorizzi questa esperienza “unica” di “didattica aperta”.



16.05

Nutrire il Pianeta, energia per la vita" EXPO Milano 2015 e il ruolo del nostro territorio

Prof. E. Neviani, Prof. C. Giacomini, Prof.ssa F. Zanella

L'Expo 2015 sarà un evento universale che darà visibilità alle tematiche della tradizione, della creatività e dell'innovazione nel settore dell'alimentazione, riproponendole alla luce dei nuovi scenari globali al centro dei quali c'è il tema del diritto ad una alimentazione sana, sicura e sufficiente per tutto il pianeta.

In questo contesto sarà possibile attraverso le conoscenze di molteplici discipline costruire una rete del "sapere del cibo". "Sapere del cibo" per produrre alimenti di qualità, tutelare la salute e l'ambiente, creare immagine e identità.

In questo contesto la città di Parma, per eccellenza la Città del Cibo, deve riuscire a declinare attraverso i suoi saperi cosa si dovrebbe intendere oggi con "Nutrire il Pianeta, Energia per la vita" e, di conseguenza, il significato attuale di Food Valley.

23.05

L'opulenza dei pochi e la miseria dei molti - Il rispetto del cibo (due moduli)

Prof. F. Brighenti, Prof. E. Dall'Aglio, Prof. M. Vanelli

L'opulenza dei pochi e la miseria dei molti (Chairman: Giovanni Ballarini) Vi sono oggi sul pianeta 868 milioni di persone affamate, mentre 1 miliardo e mezzo sono obese o sovrappeso. La prof.ssa Dall'Aglio analizzerà il fenomeno sociale e medico dell'obesità. Il prof. Vanelli dimostrerà come si possano salvare con la "Pappa di Parma" i bambini malnutriti della Sierra Leone. Il prof. Maggio spiegherà come sia possibile ammalarsi o invecchiare precocemente, anche in una società opulenta, a causa di carenze nutrizionali. **Il rispetto del cibo** (Chairman: Maurizio Vanelli). 1,3 miliardi di tonnellate di cibo commestibile sono sprecati ogni anno, quattro volte la quantità necessaria a nutrire i milioni di persone malnutrite nel mondo. Il dott. Ciati della Barilla parlerà del "Protocollo di Milano" che, pensato a Parma, ha ispirato la "Carta di Milano Expo 2015" su spreco alimentare e diritto al cibo. La dott.ssa Scaffardi illustrerà le strategie della Caritas per aiutare chi non ha di che sfamarsi e il dovere alla solidarietà. La prof.ssa Monteverdi riferirà l'esperienza dei Maestri del gusto a "Giocampus" e l'importanza di incominciare da scuola a insegnare il rispetto del cibo e della natura.

30.05

Alimentazione come prevenzione. Alimentazione e sport (due moduli)

Prof. F. Brighenti, Prof. M. Vanelli

Affermava Ippocrate: "Fa' che il cibo sia la tua medicina...". La prof. de Vita dimostrerà come si apparecchia la tavola della prevenzione con un richiamo alla dieta mediterranea; e la prof. ssa Pellegrini come il risparmio su sale e grassi ci protegga da tumori e malattie cardiovascolari. La prof.ssa Scazzino spiegherà la doppia piramide, il modello alimentare che tutela contemporaneamente il benessere delle persone e la salvaguardia dell'ambiente. **Alimentazione e sport** (Chairman: Antonio Bonetti). Il Prof. Beltrami parlerà di come l'alimentazione corretta ed equilibrata sia il sistema più adatto per soddisfare i particolari bisogni energetici e nutrizionali degli sportivi; il prof. Parrino di come almeno 10 ore di sonno ogni notte assicurino performance sportive da veri campioni e aumentino le percentuali di successo; il prof. Del Rio come il ricorso agli integratori alimentari per vincere sia spesso superfluo e, se fatto senza controllo e prescrizione medica, anche potenzialmente dannoso per la salute.

6.06

Il cibo del futuro

Prof. A. Dossena, Prof. S. Sforza, Prof. E. Vittadini, Dr.ssa R. Virgili (SSICA)

Le abitudini alimentari e, con loro, i concetti di qualità, sicurezza ed autenticità si sono notevolmente evolute negli ultimi decenni. Il consumatore non guarda più all'alimento come un soddisfacimento di una necessità fisiologica, ma come il mezzo per mantenere una buona salute nel rispetto della sostenibilità della filiera alimentare e dell'equilibrio dell'ecosistema. Gli interventi prenderanno in considerazione come la ricerca ha affrontato questi cambiamenti sociali, culturali ed ambientali prendendo in considerazione tre diversi aspetti: 1) proteine da fonti innovative; 2) alimentazione in contesti estremi; 3) evoluzione dei prodotti carnei trasformati tradizionali.

13.06

Spreco alimentare: cosa buttiamo e cosa possiamo recuperare

Prof. A. Dossena.

Interventi di: Prof. S. Sforza, Dott.ssa F. Bigliardi (Kuminda), Dott. L. Sandei (SSICA)

Stefano Sforza (Università di Parma) - Del maiale (e non solo) non si butta via niente. Il recupero dei sottoprodotti nella filiera di produzione alimentare

Un'enorme quantità di materiale alimentare viene scartato durante i processi di produzione. Si stima che nella produzione di carne mediamente circa metà della massa iniziale dell'animale finisca sulle nostre tavole. Parti dell'animale vengono scartate perché tradizionalmente poco "nobili" o per processi di produzione poco efficienti, ma costituiscono spesso un materiale che, se opportunamente recuperato, può divenire nuovo cibo o nuovo mangime di ottima qualità per gli animali.

Francesca Bigliardi (Kuminda) - Mostrami cosa sprechi e ti dirò chi sei. Culture e pratiche intorno al cibo ed agli sprechi

Gli sprechi alimentari parlano delle persone, del loro stile di vita, delle loro scelte rispetto a tutto ciò che è in relazione al cibo. Alcune esperienze virtuose in Europa di lotta agli sprechi e/o di redistribuzione degli sprechi dicono quale sia il nesso tra scelte personali di vita, modalità di consumo di cibo e partecipazione ad azioni di impegno e solidarietà verso chi non ha accesso al cibo.

Luca Sandei (Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari) - Recupero e valorizzazione industriale dei sottoprodotti della filiera

del pomodoro. Nuove materie prime per lo sviluppo di prodotti nutraceutici e funzionali

L'Italia è uno dei principali produttori mondiali di pomodoro lavorato, con circa 5 milioni di tonnellate di prodotto fresco inviato alla trasformazione industriale. Il metodo convenzionale per la lavorazione industriale del pomodoro genera enormi quantità di sottoprodotti non sufficientemente valorizzati (bucce e semi). Attraverso lo sviluppo di nuove tecnologie biocompatibili è possibile estrarre sostanze bioattive naturali, che possono diventare materie prime per lo sviluppo di alimenti nutraceutici e funzionali, basi per coloranti naturali ed altre applicazioni.

20.06

La Sicurezza alimentare

Prof. A. Ianieri, Prof. A. Dossena

Nella filiera di produzione e commercializzazione dei prodotti alimentari è presente il rischio che, in particolari occasioni, questi possano divenire veicoli di malattie per il consumatore. Le indagini epidemiologiche svolte in differenti paesi nel corso degli ultimi anni hanno dimostrato che anche nel settore alimentare è avvenuta una importante modificazione dei pericoli presenti e della percentuale di rischio ad essi associati. La presenza di questi pericoli ha di fatto costretto a rivedere i sistemi di indagine e controllo, ad imporre nuovi criteri per stimare la qualità dei prodotti e a elaborare sistemi più efficienti di monitoraggio dei pericoli e di intervento.

27.06

Microbi amici

Prof. ssa B. Bottari

Un racconto dell'amicizia millenaria tra microbi e uomo, un viaggio alla scoperta della stretta relazione tra microrganismi-intestino-salute. Aspetti positivi delle interazioni tra microrganismi e vita che avvengono attraverso gli alimenti che quotidianamente consumiamo e che a batteri, lieviti e muffe, devono aromi, stabilità, sapori e consistenze. Ebbene sì! Nei nostri piatti c'è vita! Piccola, piccolissima ma anche importantissima. Grazie alla ricerca scientifica, oggi siamo in grado di comprendere il ruolo di batteri e di altri microrganismi assolutamente utili alle trasformazioni alimentari, per esempio attraverso le fermentazioni, metodiche tradizionali che sono le stesse da secoli, ma che oggi risultano meglio comprese e possono essere indirizzate e monitorate. E ancora grazie alla ricerca, sempre più note sono le evidenze scientifiche dei benefici che i microrganismi presenti nell'intestino hanno sulla salute del consumatore. Microbi buoni che fanno bene.

4.07

Il Parmigiano Reggiano: un formaggio della tradizione alimentare italiana che si confronta con il futuro

Prof. G. Mucchetti

Il Parmigiano Reggiano è una delle immagini del made in Italy e del suo territorio oltre che una importante realtà economica che traina la produzione di latte in Emilia. È un formaggio legato a una secolare tradizione in lenta ma continua evoluzione, che riesce a mantenere una forte identità. La difesa dell'identità è strumento indispensabile per proteggerlo dalle imitazioni e per continuare ad espandere la sua attrattività verso nuovi consumatori italiani e non. Questa innovazione nel solco della tradizione sarà raccontata secondo molteplici punti di vista: l'organizzazione della produzione e la sua storia, il modo di "fare" il Parmigiano Reggiano, le caratteristiche del formaggio nelle diverse durate di stagionatura, le modalità di presentazione al consumo, tal quale o come ingrediente caratterizzante di altri alimenti, le sfide di chi opera per valorizzarlo e di chi vigila affinché i consumatori siano certi di ciò che acquistano.

11.07

Zoonosi e sanità: liberiamoci della paura del lupo

Prof.ssa M. C. Ossiprandi

Le zoonosi – cioè le malattie che l'uomo condivide con altre specie animali – rappresentano oggi per le autorità sanitarie internazionali e dei singoli paesi, compresi quelli sviluppati, un problema inquietante, tanto da imporre nuovi compiti di sorveglianza, prevenzione, aggiornamento sensibilizzazione sia degli operatori sanitari che della popolazione. L'esistenza di serbatoi animali (fauna selvatica e animali zootecnici) come di complessi meccanismi di trasmissione, veicoli di vario genere e alimenti, richiede un approccio multidisciplinare ed ecologico a queste patologie. Patologie che rappresentano un terreno inevitabile di incontro e di scambio tra due culture scientifiche: la medicina umana e quella veterinaria. Purtroppo spesso separate, nonostante le evidenti affinità.

18.07

Pomodoro FLAVR SAVR, mais Terminator e mela Arctic: quale futuro per le piante transgeniche (OGM)

Prof. N. Marmioli

Le precedenti esperienze in materia di piante transgeniche non sono state completamente soddisfacenti, non solo dal punto di vista dei consumatori, ma anche come innovazione tecnologica. Molto spesso le prestazioni in termini di guadagni e miglioramenti non sono state, infatti, così evidenti o sono state del tutto inconsistenti. Recentemente la UE ha deciso che ogni Stato membro regoli la coltivazione e la commercializzazione degli OGM secondo le sue esigenze. In Italia, le posizioni tra favorevoli e contrari sono ancora molto distanti.

5.09

Cibo e ambiente (dove nasce il cibo?)

Prof. N. Marmioli

Gli alimenti nascono dagli ecosistemi e dall'ambiente ricevono i loro aspetti positivi. La qualità delle matrici ambientali, aria, suolo, acqua, è alla base della produzione di alimenti nutrienti, sicuri e gradevoli. Ma la presenza di contaminanti nell'ambiente può influenzare la produzione alimentare. I consumatori sono sempre più interessati agli aspetti ambientali delle produzioni, alla sostenibilità e agli impatti sull'uomo e l'ambiente. La ricerca può fornire indicatori per valutare questi aspetti e fornire certificazioni di sostenibilità.

12.09

Non c'è food senza packaging. L'importanza dell'imballaggio nel settore alimentare

Prof. Montenero, Prof. G. Vignali, Prof. R. Montanari, Prof. C. Corradini

Da sabato 12 settembre a domenica 27 settembre è prevista una Manifestazione espositiva presso la struttura di San Ludovico a Parma della durata di 15 giorni, dedicata all'importanza dell'Imballaggio nel settore alimentare. Lo scopo è di presentare ai visitatori la storia e le realizzazioni dei comparti delle "Macchine per Imballaggio e Confezionamento" e dei "Materiali per Imballaggio" nella Città di Parma, che vanta una posizione primaria in campo Nazionale ed Internazionale.

Il Workshop del 12 settembre servirà a presentare la manifestazione e ad evidenziare, mediante la presenza di esperti relatori, quanto la vita di oggi deve al Packaging. È previsto il coinvolgimento di: Università di Parma (CIPACK Centro Interdipartimentale Packaging, Laurea Magistrale in Ingegneria Meccanica dell'Industria Alimentare, Master in

Packaging); Unione Parmense degli Industriali; Comune di Parma; UCIMA – Unione Costruttori Italiani Macchine Automatiche; Istituto Italiano Imballaggio.

19.09

Biotecnologia e cibo (cosa abbiamo in tavola?)

Prof. N. Mamoli

La scienza e la tecnologia possono aiutare i consumatori nelle scelte alimentari? Si può garantire l'autenticità di ciò che mangiamo e valutarne in modo obiettivo la qualità? Le scelte dei consumatori possono essere aidate dallo sviluppo di tecniche analitiche innovative per la valutazione di qualità e autenticità. Le analisi genomiche, proteomiche, metabolomiche ci consentono di capire da dove viene l'alimento, se è sicuro, e cosa contiene.

26.09

Educare al cibo; psicologia della nutrizione

Prof. M. Vanelli

Educare al cibo e al movimento (Chairman: Gian Luigi de' Angelis)

L'alta percentuale di bambini sedentari, di studenti che vanno scuola senza fare la prima colazione, di giovani in sovrappeso e obesi è la conseguenza di abitudini alimentari scorrette. I Proff.ri Vanelli, Ingrosso e Volta illustreranno come con la ricetta "Giocampus" – che ha coinvolto famiglie, scuola, istituzioni – sia possibile correggere alcune di queste distorsioni.

I rapporti conflittuali con il cibo (Chairman: Elisabetta Dall' Aglio). La Prof.ssa de Panfilis spiegherà come la ricerca di magrezza, soprattutto in età adolescenziale, possa sfociare in veri e propri disturbi del comportamento alimentare, bulimia e anoressia; la prof.ssa Ridolo su come la cattiva comunicazione o accettazione di un' allergia o intolleranza alimentare possa scatenare un conflitto più ampio con il cibo. Il dott. Torelli porterà la testimonianza del Pediatra su come piccoli conflitti, apparentemente innocenti, come i "capricci" infantili di fronte al cibo, possano evolvere in maniera subdola verso la malattia, se trascurati o maltrattati.

3.10

I luoghi del cibo. Architetture, città, paesaggio nel contesto della Food Valley

Prof. C. Quintelli, Prof. E. Prandi, Prof. C. Mambriani, Prof. A. De Poli, Prof. P. Ventura, Prof. M. Zazzi, Prof. C. Gandolfi, Prof. P. Giandebiaggi, Prof. C. Vernizzi

Il tema della Food Valley vede coinvolto in modo rilevante anche l'aspetto della qualità del territorio, delle sue forme culturali, insediative e quindi paesaggistiche. La qualità del prodotto "food" non può prescindere dalla qualità degli spazi abitati, dell'attività agricola e dell'ambiente in generale, dove il "food" viene prodotto. L'apporto delle scienze dell'architettura va nella direzione di contribuire alla costruzione di forme dell'ambiente antropizzato caratterizzate dai fattori di armonia, proporzione, identità peculiari della razionalità dell'uso dello spazio e della sostenibilità delle trasformazioni urbane e territoriali.

10.10

Mercati Reali e Mercati Future delle Commodity Agricole: tra investimento responsabile e opportunità delle filiere agroalimentari

Prof. M. Zuppiroli, Prof. F. Arfini

La produzione e la vendita delle commodity agricole (cereali, caffè, cacao etc..) è regolata da prezzi che si formano secondo meccanismi di mercato. Per questa categoria di prodotti,

nel tempo, si sono sviluppate forme di gestione che ricorrono a strumenti tipici dei mercati finanziari come i "futures". Nell'ambito delle filiere agroalimentari il ricorso a questi strumenti ha implicazioni per la gestione del rischio di prezzo e per la sicurezza alimentare delle popolazioni. La storia recente richiede una attenta valutazione del loro utilizzo anche sotto il profilo etico. Ne discuteranno tecnici ed esperti.

17.10

Modelli di consumo e sprechi alimentari

Prof. C. Mora, Prof. D. Menozzi, Prof. G. Sogari

Diversi miliardi di euro di cibo all'anno vengono gettati nella spazzatura. Lo spreco alimentare però non riguarda solo i consumatori ma, soprattutto, le aziende di produzione e trasformazione di alimenti, la grande distribuzione modernai e il settore della ristorazione, che ogni giorno scartano cibo ancora consumabile. A fronte di questo problema, nell'incontro si discuterà di nuovi modelli di consumo che tengano conto delle responsabilità di tutti gli attori della filiera alimentare per favorire uno sviluppo e un sistema alimentare più sostenibile."

24.10

Legislazione alimentare: la tutela del consumatore

Prof.ssa S. Magelli, Prof. C. Azzali (Unione Parmense Industriali),

Dott.ssa L. La Torre (FederQuality)

L'incontro si propone l'obiettivo di chiarire con quali regole e comportamenti sia garantito l'interesse del consumatore ad una corretta informazione sulla provenienza, sulle caratteristiche qualitative e di sicurezza dei prodotti alimentari. L'analisi fornirà un sintetico, ma il più possibile completo, panorama delle dinamiche del mercato e degli strumenti a disposizione del consumatore per tutelare in modo consapevole ed efficace le proprie esigenze e le proprie aspettative.

Marchi, etichettatura, indicazioni geografiche e pubblicità, saranno oggetto di particolare attenzione ed illustrazione.

31.10

Questioni di Gusto: la chimica dei sapori

Prof. C. Dall'Asta, Prof. G. Galaverna, Prof. S. Colonna (UNIMI)

"Ed ecco macchinalmente oppresso dalla giornata grigia e dalla previsione d'un triste domani, portai alle labbra un cucchiaino di tè, in cui avevo inzuppato un pezzetto di Madeleine. Ma, nel momento stesso che quel sorso misto a briciole di biscotto toccò il mio palato, trasalii, attento a quanto avveniva in me di straordinario. Un piacere delizioso m'aveva invaso, isolato, senza nozione della sua causa. M'aveva subito resi indifferenti le vicissitudini della vita, le sue calamità, la sua brevità illusoria, nel modo stesso in cui agisce l'amore, colmandomi d'un'essenza preziosa." (M. Proust, A la recherche du temps perdu). Gusto e olfatto costituiscono da sempre il nostro più efficace, diretto ed immediato metodo per valutare la qualità di alimenti e bevande. Perché un alimento ha un gusto e non un altro? Che cosa ci guida nelle nostre scelte e preferenze? Le "molecole del gusto" e la loro interazione con i nostri sensi sono oggetto di interessanti scoperte scientifiche che ci hanno permesso di comprendere in modo approfondito il nostro rapporto con il cibo. Scopo di questa giornata, disegnata come un percorso dei sensi e della mente attraverso alimenti simbolo, è quello di condurre ad un maggiore e più consapevole godimento del nostro cibo.

7.11

Gusto ed identità

Prof. C. Casero, Prof. M. Guerra, Prof. G. Iacoli, Prof. R. Messori, Prof. D. Pappotti, Prof. A. Salarelli, Prof. V. Strukelj, Prof.ssa F. Zanella

La costruzione dell'identità territoriale avviene anche attraverso i diversi racconti del cibo e le definizioni di gusto intrecciandosi con strategie produttive, di ricerca, e di consumo: dalle guide di viaggio, ai ricettari, alla narrazione, alla riflessione estetica, ai differenti generi dell'immagine in movimento, alle rappresentazioni visive, alle pratiche artistiche.

14.11

Gastronomia e scienza. Gastronomia molecolare

Prof. A. Fabbri, Prof.ssa R. Marchelli, Prof. D. Cassi

Anthelme Brillat-Savarin nella Fisiologia del Gusto (1825) definisce la gastronomia: "La gastronomia è la conoscenza ragionata di tutto ciò che si riferisce all'uomo, in quanto essere che si nutre. Il suo scopo è di badare alla conservazione degli uomini, con il miglior cibo possibile. Ci riesce guidando, con principi sicuri, tutti coloro che cercano, riforniscono o preparano le cose che possono trasformarsi in alimenti. [...] La gastronomia è storia naturale, per la classificazione che fa delle sostanze alimentari; fisica, per l'esame delle loro strutture e delle loro qualità; chimica, per le diverse analisi e scomposizioni che fa subire loro; cucina per l'arte di preparare i piatti e renderli gradevoli con gusto; commercio, perché ricerca il modo più vantaggioso di comprare quello che consuma e di rivendere quello che ha da vendere; infine, è economia politica, per i redditi che assoggetta all'imposta e i mezzi di scambio che stabilisce tra le nazioni". Gli interventi della giornata svilupperanno questi diversi aspetti e i rapporti tra gastronomia e scienza, illustrando anche i nuovi sviluppi della gastronomia molecolare.

21.11

EXPO 2015 bilanci e prospettive - tavola rotonda: scenari futuri per la food valley

Coordina il dibattito il Prof. Erasmo Neviani





www.unipr.it/expo2015