

## **ALIMENTAZIONE, SALUTE E AMBIENTE:** consumatori e imprese sostenibili

Il 22 aprile, come ogni anno da qualche tempo, è la Giornata Mondiale della Terra e sempre di più, in collegamento a questo tema, sentiamo parlare di Alimentazione Sostenibile. La Sostenibilità alimentare, in un'epoca caratterizzata da grandi consumi, non solo è possibile, ma può cambiare le tristi sorti del Pianeta che tutti abitiamo. Non solo esistono alimenti sostenibili, ma è possibile, con qualche accorgimento e con un piccolo sforzo, ridurre l'impatto devastante che l'alimentazione globale ha sulla Terra. Diceva Gandhi "Sii il cambiamento che vuoi vedere nel mondo" e per quanto questa possa essere considerata una quote acchiappa like da postare sui propri canali social, è il principio fondamentale su cui deve basarsi l'inizio di una rivoluzione che parte proprio dalla tavola. Eppure, ancora oggi, ci sono posti nel mondo che vivono una ricchezza alimentare ai limiti della realtà e un'antitesi che quotidianamente si trova a combattere contro malnutrizione e denutrizione a causa del sovrasfruttamento delle risorse disponibili. L'impatto che lo stile alimentare ha sui polmoni del mondo e sugli oceani è letteralmente distruttivo. Ma è possibile, attraverso prodotti alimentari sostenibili, allentare questo rovinoso processo e salvare le sorti della Terra? Si, la risposta è certa. Ognuno può fare qualcosa, attraverso il cibo sostenibile, per recuperare questo fenomeno distruttivo e offrire al futuro il futuro stesso.

Per parlare di alimentazione sostenibile è necessario partire dal concetto di sviluppo sostenibile, cioè lo sviluppo in grado di assicurare i bisogni della popolazione globale attuale senza compromettere le possibilità delle generazioni a venire. L'alimentazione sostenibile è quindi quello stile alimentare che riduce al minimo il consumo di acqua, suolo ed energia limitando l'uso di additivi e pesticidi, riducendo gli allevamenti e la pesca intensivi e frenando le emissioni di anidride carbonica. Ci sono due termini che ci dicono che l'alimentazione sostenibile è possibile e utile e sono consapevolezza e scelta.

Questo l'impegno di AIDDA per il prossimo triennio.



09.30 Inizio lavori

09.00 Accreditamento

Alimentazione, Salute e Ambiente: consumatori e imprese sostenibili

Moderatore: Paolo LINGUA

Saluti

Tiziana LAZZARI - Presidente di AIDDA Delegazione Liguria Antonella GIACHETTI - Presidente Nazionale di AIDDA

Sostenibilità del benessere alimentare

Livia PISCIOTTA - Professore Associato di Scienze Dietetiche Applicate - Università di Genova

Modelli dietetici e salute

Claudia BORRINI - Medico Dietologo, Specialista in Nutrizione Clinica

Allergie: mangiare bene si può

Paola MINALE - Specialista in Allergologia e Immunologia

I fiori contro il cancro

Lucia DEL MASTRO - Oncologo - Professore ordinario di Oncologia medica - Università di Genova

Le donne per la sicurezza alimentare

Alessandra ODDI BAGLIONI - Presidente di Confagricoltura Donna

Il fiore edule e la sostenibilità in floricoltura

Barbara RUFFONI - Dirigente di ricerca e responsabile del CREA Orticoltura e Florovivaismo di Sanremo

I fiori nel piatto

Paolo LINGUA - Giornalista e scrittore saggista

**Con il patrocinio** 













