

L'Italia del Futuro
in un mondo che cambia

**To Bio or not to Bio? Questo è il dilemma!
Quanto ancora riusciremo a sostenere il costo
ambientale e sociale del cibo?**

IL
SABATO
DELLE
IDEE

Sabato, 29 settembre 2018 ore 10:00

Dipartimento di Agraria Università degli Studi di Napoli Federico II
Sala Cinese, Reggia di Portici – Via Università 100 Portici (Na)

Il tema da affrontare è la sostenibilità o l'insostenibilità dell'attuale sistema alimentare, anche alla luce degli attuali cambiamenti climatici e sociali, partendo dagli effetti della produzione massiva sull'ambiente, le abitudini alimentari e le scelte economiche, fino ad arrivare alle problematiche di diffusione del junk food (e relativi effetti sulla salute) e dei food deserts (aree popolari dove è difficile trovare cibo di qualità) e quindi di distribuzione e approvvigionamento del cibo tra le diverse fasce sociali. La disponibilità di grandi quantità di cibo a prezzi ridotti ha come effetto indesiderato la tendenza all'uniformità alimentare e il fatto che il mercato globale è gestito da pochissimi gruppi industriali, che di fatto selezionano cosa va sulle nostre tavole e quindi gli effetti dell'alimentazione sulla nostra salute e sul nostro umore. L'attuale situazione genera dunque carenze, molto differenziate nelle varie aree geografiche, di democrazia del cibo? Inoltre, i costi ambientali di questo sistema alimentare possono essere, specialmente in alcune regioni del globo, molto o troppo elevati, e essere aggravati da continue e pericolose "aggressioni" delle filiere agroalimentari dovute ad attività antropiche, dall'inquinamento di acque e terreni alla listeria nei cibi conservati, dalla gestione degli scarti alle contraffazioni. Può "l'era del bio" e del "direct food" (canali alternativi alla grande distribuzione organizzata), sfruttando il contributo di nuove tecnologie "bio-based", generare una soluzione al dilemma di produrre di più mantenendo standard di qualità elevati e utilizzando solo risorse ambientali rinnovabili? E senza sacrificare interamente biodiversità, tipicità e tradizioni alimentari? o il bio rimane una scelta elitaria e di quella parte ancora minoritaria di consumatori che vuole conoscere il VERO prezzo del cibo che consuma?

SALUTI

Lucio d' Alessandro

Rettore dell'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa

Gaetano Manfredi

Rettore dell'Università degli Studi di Napoli Federico II

Marco Salvatore

Direttore Scientifico IRCCS SDN Napoli

COORDINA

Matteo Lorito

Direttore Dipartimento di Agraria
Università degli Studi di Napoli Federico II

INTERVENGONO

Lorenzo Giovanni Bellù

Team Leader, Senior Economist
FAO Global Perspectives Studies Team

Raffaele Zanoli

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali
Università Politecnica delle Marche

Francesco Loreto

Direttore Dipartimento Agroalimentare del CNR

Valentina Di Costanzo

Direttore Marketing Bioitalia s.r.l.

Vincenzo Linarello

Presidente Goel Gruppo Cooperativo

Alfonso Iaccarino

Chef Stellato

Seguirà breve visita alle Sale affrescate della Reggia di Portici, al Herculaneum Museum e al Galoppatoio Monumentale



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
SUOR ORSOLA
BENINCASA



Fondazione SDN
Linea di Ricerca e Alta Formazione
in Diagnostica Nutrizionale

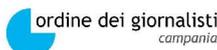


Fondazione
Salvatore



Fondazione
Castello Capuano

In diretta streaming sulla
nostra pagina facebook



SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
tel e fax 081.7614305
ilsabatodelleidee@gmail.com

