



DALL'ALIMENTAZIONE ANIMALE AL BENESSERE DELL'UOMO

Sabato 2 Dicembre 2023

Ore 08.30 – 13.00

Sede ISTITUTO ALBERGHIERO Contrada Santa Maria delle Macchie VINCHIATURÒ (CB)

<https://maps.app.goo.gl/eyRhARJ5PGrEeddK6>

Nei paesi ad economia avanzata l'incremento dei casi di obesità, malattie cardio-vascolari e sindrome metabolica, osservabile anche nelle fasce di età più giovani, sta destando forte preoccupazione nelle istituzioni sanitarie. Per far fronte a questo problema molti paesi hanno elaborato strategie di educazione alimentare per una sana alimentazione, al fine di migliorare le abitudini alimentari dei consumatori e diminuire l'incidenza delle patologie sopra citate, con conseguente sgravio delle spese sanitarie. In quest'ambito al latte e ai latticini viene riconosciuto un ruolo importante, in funzione del significativo contributo che tali alimenti apportano in termini di nutrienti indispensabili al regolare sviluppo corporeo e al mantenimento di un soddisfacente stato di benessere. Stesso discorso vale per la carne. Inoltre nell'ambito delle varie categorie di prodotti provenienti da animali al pascolo abbiamo un valore aggiunto a livello salutare (acidi grassi polinsaturi omega-3 e acido linoleico coniugato nei grassi di questi prodotti), di sostenibilità alimentare, ambientale e benessere degli animali (agricoltura meno intensiva), di origine locale della produzione alimentare (sostegno alle attività locali e minori costi di trasporto), di *terroir* (stato di origine geografica) e di produzione biologica. Oltre a questi aspetti concreti l'effetto dell'alimentazione al pascolo dei ruminanti sulla qualità del latte e di formaggi e carni ormai ha ben definite conoscenze scientifiche.

In quest'ottica l'Istituto Alberghiero di Vinchiaturò orienta e riserva particolare attenzione alle strategie di produzione degli alimenti ed in particolare alla promozione dei prodotti enogastronomici di alta qualità che valorizzano le risorse del territorio. Infatti molti di questi alimenti possono avere un ruolo importante del determinismo della salute dei consumatori tanto da trasformare il momento della ristorazione di qualsiasi tipo in caposaldo di prevenzione sanitaria.

Ore 08.30 Apertura lavori – Registrazione partecipanti.

Brano musicale di apertura, Professoressa Maria Emanuele

Saluti istituzionali ed Introduzione

Modera: Anna Paoletta

I Pascoli montani da valore storico a risorsa ambientale

Sabatino Troisi

Medico Veterinario

Istituto di Gestione della Fauna – Napoli

Latte e formaggi non sono tutti uguali

Federico Infascelli

Università degli Studi di Napoli "Federico II"

Professore di nutrizione e alimentazione animale

Alimentazione, geni e metabolismo lipidico

Raffaella Tudisco

Università degli Studi di Napoli "Federico II"

Docente di Allevamento dei Ruminanti

coffee break

Alimentazione, stile di vita, principio e fine del benessere psico-fisico

Bartolomeo Terzano

Medico di Medicina Generale – Campobasso

L'uomo "autore" della crisi agri-industriale

Don Peppino Cardegna

Parroco di Vinchiaturro

Dibattito e conclusioni - Adempimenti fine corso

Brano musicale di chiusura ed Auguri Natalizi, Professoressa Maria Emanuele

Degustazione guidata di 3 formaggi e tre vini

La degustazione è riservata a coloro che abbiano prenotato

Il corso è aperto a Medici Veterinari e Medici Chirurghi

Numero partecipanti: 100

Crediti ECM per partecipanti: sei

PER ISCRIVERSI: collegarsi al link: <https://bit.ly/3R33ceW> o inquadra il QR e seguire le seguenti istruzioni:

- 1) Compili la form al quale la rimandano il QR-Code o l'indirizzo indicato
- 2) Dichiaro se intendo partecipare al pranzo. Faccia attenzione che è preimpostato per il NO.
Non sarà possibile partecipare se non è stato fleggato il SI.

