

Ricerca scientifica: leva strategica per affrontare le sfide globali legate alla nutrizione

Nel corso dell'8° Giornata della Nutrizione, attraverso interventi e momenti di confronto con autorevoli esperti italiani provenienti dal mondo della ricerca, universitario e istituzionale, sono state presentate alcune tra le linee di studio più innovative: dall'analisi dello stato di salute della popolazione lungo l'intero arco della vita, alla definizione di diete personalizzate, fino allo studio dell'accettabilità sensoriale delle diete sane e sostenibili.

A cura di Micaela Conterio
- Ufficio Stampa CREA

[Crea](#), presentati studi innovativi con giornata nutrizione

A confronto esperti provenienti dal mondo della ricerca

ROMA

(ANSA) - ROMA, 14 NOV - Ricerca scientifica, innovazione alimentare e sostenibilità: sono stati questi i temi discussi oggi in occasione dell'ottava edizione della Giornata della Nutrizione dal titolo "Ricerca e Sana Alimentazione.

Innovazione, salute e sostenibilità a tavola", appuntamento organizzato dal [Crea](#), Alimenti e Nutrizione. Nel corso dell'incontro, attraverso interventi e momenti di confronto con esperti italiani provenienti dal mondo della ricerca, universitario e istituzionale, i ricercatori del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria ([Crea](#)) hanno presentato alcune tra le linee di studio più innovative. Le attività illustrate spaziano dall'analisi dello stato di salute della popolazione lungo l'intero arco della vita, alla definizione di diete personalizzate, fino allo studio dell'accettabilità sensoriale delle diete sane e sostenibili.

In particolare - informa una nota - attraverso i risultati del progetto Onfoods, finanziato nell'ambito del Pnrr, si è discusso di come la riduzione progressiva e controllata di sale e zucchero nei prodotti alimentari possa modificare positivamente le preferenze dei consumatori orientandoli verso scelte più salutari, senza compromettere la qualità sensoriale e rinunciare al piacere del gusto. Realizzato anche un focus sulla Dieta Mediterranea e presentati i risultati dello studio del progetto Autmenu, dedicato all'applicazione del person-led approach per la progettazione di pasti e ambienti alimentari pensati per ragazzi e ragazze con Sindrome dello Spettro Autistico. (ANSA).

RASSV

Giornata nutrizione, il ruolo della scienza in un convegno Crea



Ottava edizione, focus su innovazione alimentare e sostenibilità

Roma, 14 nov. (askanews) - Quale ruolo svolge la ricerca nel promuovere una alimentazione sana, innovativa e sostenibile, capace di coniugare salute, gusto e rispetto per l'ambiente? Di questo si è discusso oggi in occasione dell'8 edizione della Giornata della Nutrizione dal titolo "Ricerca e Sana Alimentazione. Innovazione, salute e sostenibilità a tavola", l'ormai consueto appuntamento organizzato dal Crea, Alimenti e Nutrizione.

Nel corso della mattinata, attraverso interventi e momenti di confronto con esperti italiani provenienti dal mondo della ricerca, universitario e istituzionale, i ricercatori del Crea hanno presentato alcune tra le linee di studio più innovative. Le attività illustrate spaziano dall'analisi dello stato di salute della popolazione lungo l'intero arco della vita, alla definizione di diete personalizzate, fino allo studio dell'accettabilità sensoriale delle diete sane e sostenibili.

In particolare, attraverso i risultati del progetto Onfoods, finanziato nell'ambito del Pnrr, si è discusso di come la riduzione progressiva e controllata di sale e zucchero nei prodotti alimentari possa modificare positivamente le preferenze dei consumatori orientandoli verso scelte più salutari, senza compromettere la qualità sensoriale e rinunciare al piacere del gusto. Un esempio concreto di come la ricerca possa guidare l'innovazione industriale e contribuire alla riformulazione di prodotti più sani, migliorando la qualità della dieta quotidiana.

Immaneabile il focus sulla Dieta Mediterranea, non solo modello nutrizionale, ma ecosistema alimentare e culturale che intreccia salute, sostenibilità, biodiversità, tradizione e coesione sociale. Un modello dinamico e attuale, capace di valorizzare territori e produzioni locali, riconosciuta come Patrimonio Immateriale dell'Umanità, la Dieta Mediterranea è un pilastro di salute pubblica e sviluppo sostenibile, base per nuove politiche alimentari integrate e strumento di benessere collettivo, fondato sul rispetto della stagionalità, delle risorse naturali e delle culture locali.

Infine, sono stati presentati i risultati dello studio del progetto Autmenu, dedicato all'applicazione del person-led approach per la progettazione di pasti e ambienti alimentari pensati per ragazzi e ragazze con Sindrome dello Spettro Autistico. Un approccio che riflette la missione del CREA: coniugare scienza e umanità per un'alimentazione sempre più inclusiva, sostenibile e attenta alle diversità.

Crea. Giornata della Nutrizione: ricerca scientifica, innovazione alimentare e sostenibilità nell'8° edizione

Quale ruolo svolge la ricerca nel promuovere una alimentazione sana, innovativa e sostenibile, capace di coniugare salute, gusto e rispetto per l'ambiente? Di questo si è discusso oggi in occasione dell'8 edizione della Giornata della Nutrizione dal titolo "Ricerca e Sana Alimentazione. Innovazione, salute e sostenibilità a tavola", l'ormai consueto appuntamento organizzato dal CREA, Alimenti e Nutrizione – punto di riferimento nazionale per la ricerca e la divulgazione scientifica in campo alimentare e nutrizionale – pensato come un momento di dialogo tra ricerca, cittadini e imprese, per costruire un futuro alimentare sempre più consapevole, equo e sostenibile, dalla tavola alla società.

Oggi più che mai, infatti, la ricerca scientifica si conferma una leva strategica per affrontare le sfide globali legate alla nutrizione: dalla prevenzione delle malattie croniche al contrasto degli squilibri alimentari, fino alla promozione della sostenibilità ambientale e della sicurezza alimentare.

Nel corso della mattinata, attraverso interventi e momenti di confronto con autorevoli esperti italiani provenienti dal mondo della ricerca, universitario e istituzionale, i ricercatori del CREA hanno presentato alcune tra le linee di studio più innovative. Le attività illustrate spaziano dall'analisi dello stato di salute della popolazione lungo l'intero arco della vita, alla definizione di diete personalizzate, fino allo studio dell'accettabilità sensoriale delle diete sane e sostenibili.

In particolare, attraverso i risultati del progetto ONFOODS, finanziato nell'ambito del PNRR, si è discusso di come la riduzione progressiva e controllata di sale e zucchero nei prodotti alimentari possa modificare positivamente le preferenze dei consumatori orientandoli verso scelte più salutari, senza compromettere la qualità sensoriale e rinunciare al piacere del gusto. Un esempio concreto di come la ricerca possa guidare l'innovazione industriale e contribuire alla riformulazione di prodotti più sani, migliorando la qualità della dieta quotidiana.

Immane il focus sulla Dieta Mediterranea, non solo modello nutrizionale, ma ecosistema alimentare e culturale che intreccia salute, sostenibilità, biodiversità, tradizione e coesione sociale. Un modello dinamico e attuale, capace di valorizzare territori e produzioni locali, riconosciuta come Patrimonio Immateriale dell'Umanità,

la Dieta Mediterranea è un pilastro di salute pubblica e sviluppo sostenibile, base per nuove politiche alimentari integrate e strumento di benessere collettivo, fondato sul rispetto della stagionalità, delle risorse naturali e delle culture locali.

Infine, sono stati presentati i risultati dello studio del progetto AUTMENU, dedicato all'applicazione del person-led approach per la progettazione di pasti e ambienti alimentari pensati per ragazzi e ragazze con Sindrome dello Spettro Autistico. Un approccio che riflette la missione del CREA: coniugare scienza e umanità per un'alimentazione sempre più inclusiva, sostenibile e attenta alle diversità.

RASSEGNA STAMPA

Giornata della Nutrizione, Crea: La ricerca scientifica per un futuro più sano e sostenibile



ROMA – Quale ruolo svolge la ricerca nel promuovere una alimentazione sana, innovativa e sostenibile, capace di coniugare salute, gusto e rispetto per l'ambiente? Di questo si è discusso oggi in occasione dell'ottava edizione della Giornata della Nutrizione dal titolo "Ricerca e Sana Alimentazione. Innovazione, salute e sostenibilità a tavola", l'ormai consueto appuntamento organizzato dal CREA, Alimenti e Nutrizione – punto di riferimento nazionale per la ricerca e la divulgazione scientifica in campo alimentare e nutrizionale – pensato come un momento di dialogo tra ricerca, cittadini e imprese, per costruire un futuro alimentare sempre più consapevole, equo e sostenibile, dalla tavola alla società.

Oggi più che mai, infatti, la ricerca scientifica si conferma una leva strategica per affrontare le sfide globali legate alla nutrizione: dalla prevenzione delle malattie croniche al contrasto degli squilibri alimentari, fino alla promozione della sostenibilità ambientale e della sicurezza alimentare.

Nel corso della mattinata, attraverso interventi e momenti di confronto con autorevoli esperti italiani provenienti dal mondo della ricerca, universitario e istituzionale, i ricercatori del CREA hanno presentato alcune tra le linee di studio più innovative.

Le attività illustrate spaziano dall'analisi dello stato di salute della popolazione lungo l'intero arco della vita, alla definizione di diete personalizzate, fino allo studio dell'accettabilità sensoriale delle diete sane e sostenibili.

In particolare, attraverso i risultati del progetto ONFOODS, finanziato nell'ambito del PNRR, si è discusso di come la riduzione progressiva e controllata di sale e zucchero nei prodotti alimentari possa modificare positivamente le preferenze dei consumatori orientandoli verso scelte più salutari, senza compromettere la qualità sensoriale e rinunciare al piacere del gusto.

Un esempio concreto di come la ricerca possa guidare l'innovazione industriale e contribuire alla riformulazione di prodotti più sani, migliorando la qualità della dieta quotidiana.

Immane il focus sulla Dieta Mediterranea, non solo modello nutrizionale, ma ecosistema alimentare e culturale che intreccia salute, sostenibilità, biodiversità, tradizione e coesione sociale.

Un modello dinamico e attuale, capace di valorizzare territori e produzioni locali, riconosciuta come Patrimonio Immateriale dell'Umanità, la Dieta Mediterranea è un pilastro di salute pubblica e sviluppo sostenibile, base per nuove politiche alimentari integrate e strumento di benessere collettivo, fondato sul rispetto della stagionalità, delle risorse naturali e delle culture locali.

Infine, sono stati presentati i risultati dello studio del progetto AUTMENU, dedicato all'applicazione del person-led approach per la progettazione di pasti e ambienti alimentari pensati per ragazzi e ragazze con Sindrome dello Spettro Autistico. Un approccio che riflette la missione del CREA: coniugare scienza e umanità per un'alimentazione sempre più inclusiva, sostenibile e attenta alle diversità.

Giornata della Nutrizione: ricerca scientifica, innovazione alimentare e sostenibilità nell'8° edizione

Quale ruolo svolge la ricerca nel promuovere una alimentazione sana, innovativa e sostenibile, capace di coniugare salute, gusto e rispetto per l'ambiente? Di questo si è discusso oggi in occasione dell'8 edizione della Giornata della Nutrizione dal titolo "Ricerca e Sana Alimentazione. Innovazione, salute e sostenibilità a tavola", l'ormai consueto appuntamento organizzato dal CREA, Alimenti e Nutrizione – punto di riferimento nazionale per la ricerca e la divulgazione scientifica in campo alimentare e nutrizionale – pensato come un momento di dialogo tra ricerca, cittadini e imprese, per costruire un futuro alimentare sempre più consapevole, equo e sostenibile, dalla tavola alla società. Oggi più che mai, infatti, la ricerca scientifica si conferma una leva strategica per affrontare le sfide globali legate alla nutrizione: dalla prevenzione delle malattie croniche al contrasto degli squilibri alimentari, fino alla promozione della sostenibilità ambientale e della sicurezza alimentare.

Nel corso della mattinata, attraverso interventi e momenti di confronto con autorevoli esperti italiani provenienti dal mondo della ricerca, universitario e istituzionale, i ricercatori del CREA hanno presentato alcune tra le linee di studio più innovative. Le attività illustrate spaziano dall'analisi dello stato di salute della popolazione lungo l'intero arco della vita, alla definizione di diete personalizzate, fino allo studio dell'accettabilità sensoriale delle diete sane e sostenibili.

In particolare, attraverso i risultati del progetto ONFOODS, finanziato nell'ambito del PNRR, si è discusso di come la riduzione progressiva e controllata di sale e zucchero nei prodotti alimentari possa modificare positivamente le preferenze dei consumatori orientandoli verso scelte più salutari, senza compromettere la qualità sensoriale e rinunciare al piacere del gusto. Un esempio concreto di come la ricerca possa guidare l'innovazione industriale e contribuire alla riformulazione di prodotti più sani, migliorando la qualità della dieta quotidiana.

Immane il focus sulla Dieta Mediterranea, non solo modello nutrizionale, ma ecosistema alimentare e culturale che intreccia salute, sostenibilità, biodiversità, tradizione e coesione sociale. Un modello dinamico e attuale, capace di valorizzare territori e produzioni locali, riconosciuta come Patrimonio Immateriale dell'Umanità, la Dieta Mediterranea è un pilastro di salute pubblica e sviluppo sostenibile, base per nuove politiche alimentari integrate e strumento di benessere collettivo, fondato sul rispetto della stagionalità, delle risorse naturali e delle culture locali.

Infine, sono stati presentati i risultati dello studio del progetto AUTMENU, dedicato all'applicazione del person-led approach per la progettazione di pasti e ambienti alimentari pensati per ragazzi e ragazze con Sindrome dello Spettro Autistico. Un approccio che riflette la missione del CREA: coniugare scienza e umanità per un'alimentazione sempre più inclusiva, sostenibile e attenta alle diversità.

RASSEGNA STAMPA

Giornata della Nutrizione: ricerca scientifica, innovazione alimentare e sostenibilità nell'8° edizione

Quale ruolo svolge la ricerca nel promuovere una alimentazione sana, innovativa e sostenibile, capace di coniugare salute, gusto e rispetto per l'ambiente? Di questo si è discusso oggi in occasione dell'8 edizione della Giornata della Nutrizione dal titolo "Ricerca e Sana Alimentazione. Innovazione, salute e sostenibilità a tavola", l'ormai consueto appuntamento organizzato dal CREA, Alimenti e Nutrizione – punto di riferimento nazionale per la ricerca e la divulgazione scientifica in campo alimentare e nutrizionale – pensato come un momento di dialogo tra ricerca, cittadini e imprese, per costruire un futuro alimentare sempre più consapevole, equo e sostenibile, dalla tavola alla società.

Oggi più che mai, infatti, la ricerca scientifica si conferma una leva strategica per affrontare le sfide globali legate alla nutrizione: dalla prevenzione delle malattie croniche al contrasto degli squilibri alimentari, fino alla promozione della sostenibilità ambientale e della sicurezza alimentare.

Nel corso della mattinata, attraverso interventi e momenti di confronto con autorevoli esperti italiani provenienti dal mondo della ricerca, universitario e istituzionale, i ricercatori del CREA hanno presentato alcune tra le linee di studio più innovative. Le attività illustrate spaziano dall'analisi dello stato di salute della popolazione lungo l'intero arco della vita, alla definizione di diete personalizzate, fino allo studio dell'accettabilità sensoriale delle diete sane e sostenibili.

In particolare, attraverso i risultati del progetto ONFOODS, finanziato nell'ambito del PNRR, si è discusso di come la riduzione progressiva e controllata di sale e zucchero nei prodotti alimentari possa modificare positivamente le preferenze dei consumatori orientandoli verso scelte più salutari, senza compromettere la qualità sensoriale e rinunciare al piacere del gusto. Un esempio concreto di come la ricerca possa guidare l'innovazione industriale e contribuire alla riformulazione di prodotti più sani, migliorando la qualità della dieta quotidiana.

Immaneabile il focus sulla Dieta Mediterranea, non solo modello nutrizionale, ma ecosistema alimentare e culturale che intreccia salute, sostenibilità, biodiversità, tradizione e coesione sociale. Un modello dinamico e attuale, capace di valorizzare territori e produzioni locali, riconosciuta come Patrimonio Immateriale dell'Umanità, la Dieta Mediterranea è un pilastro di salute pubblica e sviluppo sostenibile, base per nuove politiche alimentari integrate e strumento di benessere collettivo, fondato sul rispetto della stagionalità, delle risorse naturali e delle culture locali.

Infine, sono stati presentati i risultati dello studio del progetto AUTMENU, dedicato all'applicazione del person-led approach per la progettazione di pasti e ambienti alimentari pensati per ragazzi e ragazze con Sindrome dello Spettro Autistico. Un approccio che riflette la missione del CREA: coniugare scienza e umanità per un'alimentazione sempre più inclusiva, sostenibile e attenta alle diversità.

ALIMENTAZIONE. CREA: LA SCIENZA PER UN FUTURO PIÙ SANO E SOSTENIBILE

TEMA AL CENTRO GIORNATA NUTRIZIONE (DIRE) Roma, 14 nov. - Quale ruolo svolge la ricerca nel promuovere una alimentazione sana, innovativa e sostenibile, capace di coniugare salute, gusto e rispetto per l'ambiente? Di questo si è discusso oggi in occasione dell'8 edizione della Giornata della Nutrizione dal titolo "Ricerca e Sana Alimentazione. Innovazione, salute e sostenibilità a tavola", l'ormai consueto appuntamento organizzato dal CREA, Alimenti e Nutrizione - punto di riferimento nazionale per la ricerca e la divulgazione scientifica in campo alimentare e nutrizionale - pensato come un momento di dialogo tra ricerca, cittadini e imprese, per costruire un futuro alimentare sempre più consapevole, equo e sostenibile, dalla tavola alla società. Oggi più che mai, infatti, la ricerca scientifica si conferma una leva strategica per affrontare le sfide globali legate alla nutrizione: dalla prevenzione delle malattie croniche al contrasto degli squilibri alimentari, fino alla promozione della sostenibilità ambientale e della sicurezza alimentare. Nel corso della mattinata, attraverso interventi e momenti di confronto con autorevoli esperti italiani provenienti dal mondo della ricerca, universitario e istituzionale, i ricercatori del CREA hanno presentato alcune tra le linee di studio più innovative. Le attività illustrate spaziano dall'analisi dello stato di salute della popolazione lungo l'intero arco della vita, alla definizione di diete personalizzate, fino allo studio dell'accettabilità sensoriale delle diete sane e sostenibili. In particolare, attraverso i risultati del progetto ONFOODS, finanziato nell'ambito del PNRR, si è discusso di come la riduzione progressiva e controllata di sale e zucchero nei prodotti alimentari possa modificare positivamente le preferenze dei consumatori orientandoli verso scelte più salutari, senza compromettere la qualità sensoriale e rinunciare al piacere del gusto. Un esempio concreto di come la ricerca possa guidare l'innovazione industriale e contribuire alla riformulazione di prodotti più sani, migliorando la qualità della dieta quotidiana. (SEGUE) (Com/Buc/ Dire) 11:59 14-11-25 NNNN

ALIMENTAZIONE. CREA: LA SCIENZA PER UN FUTURO PIÙ SANO E SOSTENIBILE – 2

(DIRE) Roma, 14 nov. - Immane il focus sulla Dieta Mediterranea, non solo modello nutrizionale, ma ecosistema alimentare e culturale che intreccia salute, sostenibilità, biodiversità, tradizione e coesione sociale. Un modello dinamico e attuale, capace di valorizzare territori e produzioni locali, riconosciuta come Patrimonio Immateriale dell'Umanità, la Dieta Mediterranea è un pilastro di salute pubblica e sviluppo sostenibile, base per nuove politiche alimentari integrate e strumento di benessere collettivo, fondato sul rispetto della stagionalità, delle risorse naturali e delle culture locali. Infine, sono stati presentati i risultati dello studio del progetto AUTMENU, dedicato all'applicazione del person-led approach per la progettazione di pasti e ambienti alimentari pensati per ragazzi e ragazze con Sindrome dello Spettro Autistico. Un approccio che riflette la missione del CREA: coniugare scienza e umanità per un'alimentazione sempre più inclusiva, sostenibile e attenta alle diversità. (Com/Buc/ Dire) 11:59 14-11-25 NNNN

Giornata della Nutrizione: ricerca scientifica, innovazione alimentare e sostenibilità nell'8° edizione

La scienza per un futuro alimentare più sano e sostenibile

Quale ruolo svolge la ricerca nel promuovere una alimentazione sana, innovativa e sostenibile, capace di coniugare salute, gusto e rispetto per l'ambiente? Di questo si è discusso oggi in occasione dell'8 edizione della Giornata della Nutrizione dal titolo "Ricerca e Sana Alimentazione. Innovazione, salute e sostenibilità a tavola", l'ormai consueto appuntamento organizzato dal CREA, Alimenti e Nutrizione – punto di riferimento nazionale per la ricerca e la divulgazione scientifica in campo alimentare e nutrizionale – pensato come un momento di dialogo tra ricerca, cittadini e imprese, per costruire un futuro alimentare sempre più consapevole, equo e sostenibile, dalla tavola alla società.

Oggi più che mai, infatti, la **ricerca scientifica** si conferma una leva strategica per affrontare le sfide globali legate alla nutrizione: dalla prevenzione delle malattie croniche al contrasto degli squilibri alimentari, fino alla promozione della sostenibilità ambientale e della sicurezza alimentare.

Nel corso della mattinata, attraverso interventi e momenti di confronto con autorevoli esperti italiani provenienti dal mondo della ricerca, universitario e istituzionale, i ricercatori del CREA hanno presentato alcune tra le linee di studio più innovative. Le attività illustrate spaziano dall'analisi dello stato di salute della popolazione lungo l'intero arco della vita, alla definizione di diete personalizzate, fino allo studio dell'accettabilità sensoriale delle diete sane e sostenibili.

In particolare, attraverso i risultati del progetto **ONFOODS**, finanziato nell'ambito del PNRR, si è discusso di come la riduzione progressiva e controllata di sale e zucchero nei prodotti alimentari possa modificare positivamente le preferenze dei consumatori orientandoli verso scelte più salutari, senza compromettere la qualità sensoriale e rinunciare al piacere del gusto. Un esempio concreto di come la ricerca possa guidare l'innovazione industriale e contribuire alla riformulazione di prodotti più sani, migliorando la qualità della dieta quotidiana.

Immane il focus sulla **Dieta Mediterranea**, non solo modello nutrizionale, ma ecosistema alimentare e culturale che intreccia salute, sostenibilità, biodiversità, tradizione e coesione sociale. Un modello dinamico e attuale, capace di valorizzare territori e produzioni locali, riconosciuta come Patrimonio Immateriale dell'Umanità,

la Dieta Mediterranea è un pilastro di salute pubblica e sviluppo sostenibile, base per nuove politiche alimentari integrate e strumento di benessere collettivo, fondato sul rispetto della stagionalità, delle risorse naturali e delle culture locali.

Infine, sono stati presentati i risultati dello studio del progetto **AUTMENU**, dedicato all'applicazione del person-led approach per la progettazione di pasti e ambienti alimentari pensati per ragazzi e ragazze con Sindrome dello Spettro Autistico. Un approccio che riflette la missione del CREA: coniugare scienza e umanità per un'alimentazione sempre più inclusiva, sostenibile e attenta alle diversità.

RASSEGNA STAMPA