

## Come raggiungere la sede:



La sede è facilmente raggiungibile sia in auto che con i mezzi pubblici.

### In auto

•Da Napoli: Autostrada A1 Roma - Napoli, uscita 19-20 Torrenova - via di Passo Lombardo (indicazioni per Università di Tor Vergata)

•Dal Grande Raccordo Anulare (G.R.A.): uscita 19-20 Torrenova seguire Romanina 2<sup>a</sup> Università, percorrere via Vittorio Ragusa, svoltare a sinistra su via Mario Pastore poi svoltare a destra su via Stanford (indicazioni per le diverse sedi - Università Tor Vergata)

•Da Roma Centro o Castelli Romani: via Tuscolana, via di Tor Vergata direzione Università di Tor Vergata.

### Con i mezzi pubblici

•Arrivando in Metro + Bus 20 express: Linea A fino al capolinea ANAGNINA, poi l'autobus 20 express

Arrivando in treno, per chi giunge alla stazione Termini:

Linea A fino al capolinea ANAGNINA, poi l'autobus 20 (linea express)

Arrivando in treno, per chi giunge alla stazione Tiburtina:

Linea B fino a Termini, quindi Linea A fino al capolinea ANAGNINA, poi l'autobus 20 (linea express)



## ISCRIZIONI:

### Il convegno è GRATUITO

Per ragioni organizzative si chiede di confermare la propria presenza entro il **27/09/2019**

inviando una mail a:

[info.convegnosinula@gmail.com](mailto:info.convegnosinula@gmail.com)

specificando dati anagrafici ed indirizzo e-mail

In caso di superamento dei posti disponibili sarà data la precedenza ai soci SINU regolarmente iscritti, per i non soci verrà data priorità in base all'ordine temporale delle iscrizioni pervenute.

### Segreteria organizzativa

Lorenzo Barnaba  
Donatella Ciarapica

### *Indirizzo del Convegno*

Aula Fleming  
Facoltà di Medicina e Chirurgia  
Università di Tor Vergata  
Via Montpellier, 1  
00133 Roma



## Dieta sostenibile per la salute dell'uomo e del pianeta: applicabilità e criticità del documento elaborato dalla Commissione EAT-Lancet



<https://eatforum.org/eat-lancet-commission/eat-lancet-commission-summary-report/>

*Roma, 1 Ottobre 2019  
Aula Fleming  
Facoltà di Medicina e Chirurgia  
Università di Roma "Tor Vergata"*

## INTRODUZIONE AL TEMA

Nel 2010, FAO e Bioversity International hanno definito come diete sostenibili: *“quelle diete a basso impatto ambientale che contribuiscono alla sicurezza alimentare e nutrizionale e alla vita sana per le generazioni presenti e future. Le diete sostenibili sono protettive e rispettose della biodiversità e degli ecosistemi, culturalmente accettabili, accessibili, economicamente eque e convenienti; nutrizionalmente adeguate, sicure e sane e che ottimizzino le risorse naturali e umane”*.

Gli alimenti rappresentano, quindi, una linea di connessione diretta tra la salute dell'uomo e la sostenibilità ambientale, oggi entrambe compromesse.

Partendo da questi presupposti una commissione multidisciplinare costituita da 37 esperti provenienti da 16 Paesi ha elaborato un documento *“Food in the Anthropocene: the Eat-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems”* che sottolinea l'importanza di una trasformazione radicale del sistema alimentare globale e definisce 5 specifiche strategie per una dieta “globale” nel rispetto del benessere dell'uomo e del pianeta.

La sezione regionale SINU ha identificato la tematica del convegno *“Dieta sostenibile per la salute dell'uomo e del pianeta: applicabilità e criticità del documento elaborato dalla Commissione EAT-Lancet”* come prioritaria per offrire ai soci un'opportunità di discussione che vada oltre ai nutrienti e che a partire dalla definizione di “Dieta Globale” permetta un'ampia riflessione sulle raccomandazioni nutrizionali e sulle politiche alimentari.

## PROGRAMMA

### 9.00 Registrazione

**9.30** Saluti istituzionali /Apertura del convegno  
*Angela Polito, Isabella Savini*

### 9:45 I sessione

*Moderatori: Giulia Cairella, Alessandro Pinto*

- Relazione introduttiva  
(Laura Rossi)
- Quanto è mediterranea la dieta universale?  
(Andrea Ghiselli)
- Sistemi agroalimentari e diete sostenibili  
(Flavio Paoletti)

### 11.00 pausa caffè

### 11.30 II sessione

*Moderatori: Laura De Gara, Stefano Masini*

- Implicazioni sociali ed economiche di una dieta globale sostenibile  
(Piero Conforti)
- Benefici ambientali dalla trasformazione dei consumi alimentari  
(Giulio Vulcano)
- Aspetti applicativi della dieta globale  
(Umberto Scognamiglio)

### 13.00 Discussione generale e termine dei lavori

### Comitato Scientifico

**Angela Polito**  
**Isabella Savini**

### Comitato Organizzatore

**Giulia Cairella**  
**Andrea Ghiselli**  
**Angela Polito**  
**Laura Rossi**  
**Isabella Savini**

### Relatori e Moderatori

**Giulia Cairella** - UOC SIAN – Dipartimento di Prevenzione, ASL Roma 2  
**Piero Conforti** – FAO- Food and Agriculture Organization, Roma  
**Laura De Gara** - Università Campus Bio-Medico, Roma  
**Andrea Ghiselli** - CREA - Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione, Roma  
**Stefano Masini** – Università Tor Vergata, Roma  
**Flavio Paoletti** - CREA - Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione, Roma  
**Alessandro Pinto** - Università La Sapienza, Roma  
**Angela Polito** - CREA - Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione, Roma  
**Laura Rossi** - CREA - Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione, Roma  
**Isabella Savini** - Università Tor Vergata, Roma  
**Umberto Scognamiglio** - CREA - Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione, Roma  
**Giulio Vulcano** - ISPRA- Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale, Roma