



## Fonti proteiche 2050: quale futuro?

Convenzionali o alternative,  
ma soprattutto sostenibili

**Martedì 15 novembre 2022**

5<sup>a</sup> edizione ore 9.30-13.30

**Modalità mista**

CREA - Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione  
Via Ardeatina, 546 - Roma

Fonti proteiche sostenibili, verso il 2050: questo il tema della quinta giornata della nutrizione. Quest'anno si vuole approfondire la conoscenza della qualità, della sostenibilità e della percezione del consumatore nei confronti di fonti proteiche, convenzionali ed emergenti.

Entro il 2050, i sistemi alimentari globali dovranno soddisfare le esigenze di sicurezza alimentare e nutrizionale di quasi 10 miliardi di persone. Per motivazioni diverse, legate alla produzione di quantità sufficienti di cibo, alla tutela di salute e benessere e alla sostenibilità delle produzioni è necessario orientare le nostre scelte, a partire da un consumo di proteine equilibrato tra alimenti di origine animale e vegetale, nel rispetto delle quantità raccomandate dalle Linee Guida per una sana alimentazione. Il mercato negli ultimi anni si è arricchito di prodotti trasformati analoghi o alternativi alla carne, oltre a quelli già presenti nella nostra tradizione gastronomica. A questo si è aggiunta, più recentemente, la possibilità di impiegare alghe, funghi e insetti per produrre nuovi alimenti, con un buon contenuto proteico. A destare ulteriore interesse è anche l'avvento della cosiddetta "carne sintetica", ottenuta in vitro partendo da cellule staminali di animali da allevamento. Il cambiamento delle abitudini alimentari non dipende solo dalla disponibilità e dalla tipologia di differenti fonti proteiche, ma ad entrare in gioco sono molti altri fattori, come quelli normativi, economici, sociali e culturali ivi inclusi gusti e percezioni dei consumatori.

Questi argomenti saranno trattati negli interventi programmati e nella tavola rotonda a seguire.

### PROGRAMMA

**9.30** Registrazione e apertura piattaforma per accoglienza online

**10.00** Saluti istituzionali

Stefano Vaccari Direttore Generale CREA  
Emanuele Marconi Direttore del CREA Alimenti e Nutrizione

Moderatrice

Elisabetta Bernardi Divulgatrice scientifica e Specialista in scienza dell'alimentazione

### RELAZIONI

**10.30** Fonti sostenibili di proteine per la dieta del post-antropocene

Edoardo Capuano Wageningen University

**11.15** Analoghi della carne: un impatto positivo sulla sostenibilità dei sistemi alimentari?

Ginevra Lombardi Boccia CREA Alimenti e Nutrizione

**11.45** Consumatore, sostenibilità e nuove fonti proteiche

Anna Saba CREA Alimenti e Nutrizione

### TAVOLA ROTONDA

**12.15** Né carne né pesce

Ferdinando Albisinni Universitas Mercatorum  
Agostino Macrì Unione Nazionale Consumatori  
Emanuele Marconi CREA Alimenti e Nutrizione  
Luca Piretta Università Campus Bio-Medico di Roma  
Luigi Scordamaglia Filiera Italia

**13.30** Chiusura della giornata e saluti

Per partecipare all'evento gratuito in presenza (fino ad esaurimento dei posti disponibili) è necessario scrivere a: [giornatadellanutrizione@gmail.com](mailto:giornatadellanutrizione@gmail.com)



Sarà possibile anche seguire la diretta streaming sul canale youtube del CREA:

[CREARicercadavedere](https://www.youtube.com/channel/UCR1c1c1c1c1c1c1c1c1c1c1)



### Comitato scientifico

Vittoria Aureli, Irene Baiamonte, Lorenzo Barnaba, Sibilla Berni Canani, Donatella Ciarapica, Laura Gennaro, Federica Grant, Federica Intorre, Silvia Lisciani, Fabrizia Maccati, Maria Mattered, Sahara Melloni, Nicoletta Nardo, Umberto Scognamiglio, Valeria Turfani.

**Segreteria organizzativa:** Francesco Martiri

**Regia e videomaking:** Francesco Ambrosini