

## Nuove prospettive in nutrizione, convegno internazionale al Cisef Gaslini

di **Redazione**

28 Ottobre 2015 - 19:07



**Genova.** Giovedì 29 ottobre alle ore 9 si terrà al CISEF Centro Internazionale di Studi e Formazione Germana Gaslini di **Genova** (via Romana della Castagna 11A) il convegno dal titolo "Nuove Prospettive in nutrizione: Dalla percezione del gusto allo stato di salute". Si tratta del primo convegno internazionale organizzato dal CISEF Gaslini a Genova in collaborazione con la sezione ligure della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), su un tema molto innovativo: i rapporti tra il gusto degli alimenti e lo stato di salute di chi li assume, che ha ricevuto il patrocinio dal Comitato Scientifico dell'EXPO 2015 ed è stato inserito come evento satellite all'interno del Festival della Scienza 2015 di Genova.

Non il tipico convegno sull'alimentazione puramente teorico, ma un vero e proprio percorso scientifico che passa dalla medicina clinica alle scienze di base, dalla genetica alla tecnologia alimentare, arricchito dall'esperienza diretta, in cui i piatti della cucina genovese consentono un'esperienza sensoriale e didattica. "In particolare le degustazioni proposte, non solo dai nostri ristoratori di Genova - Liguria Gourmet, il marchio che garantisce la buona cucina e l'uso di prodotti certificati del territorio, ma anche dai panificatori e cioccolatieri Artigiani In Liguria Alberghiero e con la presenza dell'Istituto Alberghiero "Marco Polo", diventano un test sulle percezioni gustative dei partecipanti e sulle loro preferenze alimentari. Se è vero che la prevenzione parte dalla tavola, i ristoratori ed i produttori di qualità del nostro territorio sono in prima linea per dare il loro contributo di conoscenza, esperienza e creatività ai lavori del convegno. Un convegno di alto profilo che porterà a Genova studiosi ed esperti di fama nazionale e internazionale, cui la Camera di Commercio ha voluto partecipare contribuendo, grazie alla sinergia creatasi

con la SINU, non solo all'accoglienza degli ospiti ma anche alla riflessione sulla salute, la buona tavola e i buoni prodotti." spiega Paolo Odone, presidente Camera di Commercio di Genova.

"Mi pare molto interessante - ha dichiarato Maurizio Luvizone direttore del CISEF Gaslini - che un tema così vasto e strategico come quello dell'alimentazione, tema di cui si è discusso molto in questo anno anche grazie ad Expo 2015, venga declinato in chiave così originale. La SINU propone di affrontare l'argomento della nutrizione indagando i rapporti tra gusto e salute. Un approccio innovativo che merita di essere affrontato e valutato senza pregiudizi, con curiosità."

L'obesità è uno dei fattori di rischio più importanti per le malattie cardiovascolari e la sua prevalenza ha ormai raggiunto proporzioni pandemiche. Il convegno internazionale, con la presenza della professoressa Valerie Duffy dell'Università del Connecticut, ha quindi l'obiettivo di guidare i partecipanti in un percorso che, partendo dalla predisposizione genetica e quindi predisposizione innata alla percezione dei sapori e alle preferenze alimentari, passando al loro impatto sullo stato di salute nel bambino e nell'adulto, arrivi a chiarire la fisiologia e i fattori che determinano le scelte alimentari e le patologie ad esse legate.

"Il convegno è organizzato dalla Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU) con la presenza nel comitato scientifico del prof. Gianfranco Adami (Università di Genova), del prof. Paolo Gasparini (Università di Trieste) e del prof. Alessandro Casini (Università di Firenze). E' una Società Scientifica senza scopo di lucro, che si propone di affrontare le tematiche nutrizionali in modo multidisciplinare, contribuendo alla soluzione di problemi presenti in questa area attraverso attività di vario tipo. La SINU è l'autore esclusivo e il curatore degli aggiornamenti sui LARN, Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana, documento giunto alla sua IV edizione pubblicata nel 2014, che è utilizzabile, in primo luogo, per la ricerca e la pianificazione nutrizionale (nel singolo individuo, in gruppi di individui o in segmenti di popolazione), per la definizione di politiche sanitarie e commerciali, per la formulazione di indicazioni statistiche, per l'etichettatura nutrizionale e per lo sviluppo di nuovi alimenti e integratori alimentari" spiega il prof. Alessandro Casini.

Grazie alla sinergia tra SINU ed Università (la maggior parte dei docenti universitari nel campo della Nutrizione Umana sono suoi soci) durante il Convegno sarà presentata dal prof. Alessandro Casini e dal dott. Alessandro Tozzi, NUNA Nutritional Navigator : una "App" fondata su principi scientifici, nata da una Startup innovativa, Spin-off accademica dell'Università degli Studi di Firenze che promuove un nuovo metodo per una sana alimentazione partendo dal concetto cardine che mangiamo quello che acquistiamo e quindi la dieta sana comincia dalla spesa. Il software registra gli alimenti acquistati dall'utente e calcola quanto la spesa sia sana, completa e bilanciata. Grazie al lettore di codici a barre e alla ricerca testuale selezionare gli alimenti è facile e rapido. Una volta imparate le abitudini di spesa dell'utente, NUNA può consigliare quali alimenti acquistare grazie ai colori del semaforo. I colori verde e giallo significano alimento consigliato o permesso, il rosso significa non consigliato. <http://www.nutritionalnavigator.com/>

