

## SCHEDA DI ADESIONE

Desidero iscrivermi al Convegno:  
"Alimenti funzionali per il benessere  
del consumatore: innovazione nella  
tradizione".

Cognome e Nome \_\_\_\_\_

Ente/Ditta \_\_\_\_\_

Settore di attività \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

Socio SIMTREA/SISTAL  Sì  No

Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_



## INFORMAZIONI GENERALI

Il Convegno si terrà nell'ambito di **CIBUS 2008:**  
**14° Salone Internazionale dell'Alimentazione**  
(<http://www.federalimentare.it>)

### COME ARRIVARE

**In auto:** dalla A1 (autostrada del Sole) tra Milano e Bologna uscita *Parma*, dalla A15 (Parma-La Spezia) uscita *Parma Ovest*; poi, seguire le indicazioni segnaletiche per il Quartiere Fieristico di Parma.

**In treno:** dalla Stazione Ferroviaria di Parma prendere la linea extraurbana per l'accesso al Quartiere Fieristico.

**In aereo:** dall'Aeroporto Internazionale *Giuseppe Verdi* di Parma sono disponibili servizi di taxi e shuttle bus.

Per gli **HOTEL** consultare il sito  
<http://www.turismo.comune.parma.it>

Per i Soci SIMTREA/SISTAL la partecipazione al Convegno è gratuita: consegnando alle Casse (*Reception Est*) il presente invito si riceverà l'ingresso omaggio.

### Per iscrizione e informazioni contattare:

#### Segreteria organizzativa SIMTREA

**Dott.ssa Valentina Bernini** ([erasmo.neviani@unipr.it](mailto:erasmo.neviani@unipr.it))  
Tel. 0521/90 54 79; Fax: 0521/90 56 04  
Dip. Genetica Evoluzione Antropologia  
Univ. di Parma; Parco Area delle Scienze 11A  
43100 Parma (PR)

#### Segreteria organizzativa SISTAL

**Sig.a Giuseppina De Caro** ([gdecaro@unina.it](mailto:gdecaro@unina.it))  
Tel. 081/253 93 35; Fax 081/775 49 42  
Dip. Scienza degli Alimenti; Univ. di Napoli -Federico II;  
Via Università 133 – Parco Gussone  
80055 Portici (NA)



Società Italiana di  
Microbiologia Agraria,  
Alimentare, Ambientale

SOCIETÀ  
ITALIANA  
DI SCIENZE  
E TECNOLOGIE  
ALIMENTARI



**Alimenti funzionali  
per il benessere  
del consumatore:  
innovazione  
nella tradizione**

**Mercoledì 7 Maggio 2008**

presso

**Quartiere Fieristico di Parma  
Padiglione 3  
Sala dei 100**

Via F. Rizzi, 67/a - Baganzola (PR)  
con il patrocinio di



Nella nostra società la percezione del cibo come mero nutrimento si è evoluta in quella di alimento come nutrimento e promotore di benessere/salute. Un corretto regime alimentare, abbinato all'esercizio fisico, viene percepito come il più importante fattore per il mantenimento di un soddisfacente stato di salute. L'affermazione sul mercato di alimenti dotati di proprietà funzionali (*functional foods*) testimonia questo nuovo approccio. Numerose ricerche hanno, infatti, evidenziato le potenzialità metaboliche e fisiologiche di differenti tipologie di alimenti funzionali, compresi i prodotti prebiotici e probiotici, con diversi esempi applicativi di trasferimento tecnologico.

Lo studio per lo sviluppo degli **alimenti funzionali** richiede competenze diversificate, quali quelle del microbiologo, tecnologo alimentare, nutrizionista, ingegnere, giurista ed esperto di marketing, al fine di soddisfare consumatori più o meno avvezzi all'innovazione (*tailor-made foods*).

In questo contesto si inserisce il recente **Regolamento CE 1924/06** (in via di completa attuazione) relativo ai *claims* salutistici e nutrizionali, che permette di riportare non solo le indicazioni nutrizionali, ma anche quelle salutistiche purché comprovate da consolidati studi scientifici.

Il **Convegno**, pertanto, si propone di affrontare questo tema di stretta attualità in un contesto stimolante ed appropriato, quale quello di **CIBUS 2008**, declinandolo secondo i punti di vista delle principali figure professionali coinvolte.

## PROGRAMMA

### Sala dei 100

- 10:00** **Registrazione dei partecipanti**
- 10:30** **Saluto delle Autorità**
- Moderatori**  
*Antonio Farris* (Presidente SIMTREA)  
*Mauro Moresi* (Presidente SISTAL)  
*Daniele Rossi* (Direttore Federalimentare)
- 10:45** **Designing microstructures for food functionality**  
*José Miguel Aguilera*  
*Universidad Católica de Chile*
- 11:15** **Alimenti funzionali e microrganismi**  
*Marco Gobetti*  
*Università degli Studi di Bari*
- 11:45** **Approcci tecnologici sostenibili per lo sviluppo di alimenti funzionali**  
*Marco Dalla Rosa*  
*Università degli Studi di Bologna*  
*Emanuele Marconi*  
*Università degli Studi del Molise*
- 12:15** **Alimenti funzionali e salute**  
*Carlo Cannella*  
*Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN)*

- 12:45** **Alimenti funzionali: aspetti regolativi e mercato**  
*Dario Dongo*  
*Federalimentare*

- 13:15** **Premio Federalimentare Premio Trophelia - Italia**  
*Silvio Ferrari*  
*Consigliere Federalimentare*

- 13:30** **Discussione e Conclusioni**

- 13:45** **Lunch**

### Sala dei 100

- 15:00** **ASSEMBLEA ANNUALE DEI SOCI SISTAL**

- 18:00** **Fine Lavori**

### Sala del Consiglio

- 15:00** **ASSEMBLEA ANNUALE DEI SOCI SIMTREA**

- 18:30** **Fine Lavori**