REGIONE LIGURIA

Camera di Commercio Genova

SINU SOCIETÀ ITALIANA DI NUTRIZIONE UMANA

Università di Genova

CONVEGNO REGIONALE SINU LIGURIA E SARDEGNA

"Benessere, Salute e Sostenibilità: il patrimonio bioattivo della Dieta Mediterranea Ligure"

12 dicembre 2025 ore 9:30

Camera di Commercio di Genova

Salone del Bergamasco - Via Garibaldi, 4, Genova

Progetto "I quindici anni della dieta mediterranea, il sistema Genova Liguria Gourmet e la valorizzazione delle eccellenze produttive liguri"

Genova Gourmet Liguria Gourmet

La **Società Italiana Nutrizione Umana** (SINU) **Sezione Liguria,** la **Camera di Commercio di Genova**, l'**Università di Genova**, il **Centro Ligure per la Produttività** (CLP), con il supporto di **Regione Liguria** – Assessorato Sviluppo Economico, settore Commercio, organizza un convegno regionale nel contesto dell'iniziativa dedicata a ***"I quindici anni della dieta mediterranea, il sistema Genova Liguria Gourmet e la valorizzazione delle eccellenze produttive liguri"*** il convegno dal titolo ***"Benessere, Salute e Sostenibilità: il patrimonio bioattivo della Dieta Mediterranea Ligure".*** Durante l'evento, saranno valorizzati i temi della Giornata Mondiale dell'Alimentazione FAO 2025 e si terrà la presentazione dell'Atlante Alimentare dei Piatti Liguri Genova Liguria Gourmet elaborato con il supporto dei Ristoratori e degli Operatori del Catering Genova Liguria Gourmet, formati dai professionisti di Università di Genova e SINU sulle caratteristiche nutrizionali e di sostenibilità.

Razionale scientifico

La Dieta Mediterranea rappresenta un modello nutrizionale e culturale riconosciuto dall'UNESCO come patrimonio immateriale dell'umanità. Al di là della composizione in macronutrienti, è oggi sempre più evidente il ruolo delle **molecole bioattive** — polifenoli, carotenoidi, fitosteroli, acidi grassi omega-3, peptidi bioattivi, fibre fermentescibili e composti solforati—nella **prevenzione delle malattie croniche** cardiovascolari, metaboliche e neurodegenerative. Il convegno intende approfondire i meccanismi molecolari, le evidenze cliniche e le prospettive terapeutiche legate a tali composti, con un approccio integrato che unisca **ricerca di base, nutrizione clinica e salute pubblica**.

Programma scientifico

9.30 - 10.00	**Saluti istituzionali**
10.00 - 10.30	**Introduzione**
	La dieta mediterranea: mano nella mano per un'alimentazione e un futuro migliore Patrizia Fracassi (FAO)
	I SESSIONE Moderatori: Anna Tagliabue (SINU), Cristian Del Bo' (SINU)
10.30 - 10.50	**Dieta mediterranea e regolazione genica: focus sui polifenoli** Mirco Treccani (UNIPR)
10.50 - 11.10	**Fibre fermentescibili e microbiota: il ponte tra alimentazione e immunità** Valentina Biagioli (Istituto Giannina Gaslini)
11.10 - 11.30	**Fitosteroli e acidi grassi nel mantenimento dei livelli lipidici** Livia Pisciotta (SINU)
11.30 - 11.50	**Come potenziare gli effetti delle molecole bioattive** Raffaella Boggia (UNIGE)
11.50 - 12.10	**Potenziale immuno-modulante di alimenti e ricette: l'indice infiammatorio nutrizionale (NII)** Mauro Serafini (SINU)
12.10 - 12.30	**Discussione**
12.30 - 13.30	**TAVOLA ROTONDA** Moderatore: Ornella D'Alessio (Italiasquisita) **Videomessaggio di apertura** Alessio Piana (Consigliere Delegato – Regione Liguria – Sviluppo economico)

Ruolo attivo della cucina ligure nella valorizzazione della Dieta Mediterranea: presentazione del nuovo Atlante Alimentare dei Piatti Liguri

Maurizio Caviglia (Camera di Commercio di Genova), Sergio Carozzi (Centro Ligure per la Produttività), Livia Pisciotta (SINU-UNIGE), Patrizia Perego (UNIGE), Serenella Milia (Regione Liguria - Commercio), Tiziana Beghin (Comune di Genova), Paola Minale (AAIITO), Roberto Solinas (IPSEOA Marco Polo), Andrea Granelli (Kanso-Fondazione Venture Thinking)

Presentazione dell'Atlante Alimentare dei Piatti Liguri

Matilde Borriello (SINU), Consuelo Borgarelli (UNIGE), Maria Regina Ferrando (UNIGE)

13.30 -14.30 **Lunch didattico**

a cura dei Ristoratori e degli Operatori del Catering Genova Liguria Gourmet ispirato al nuovo Atlante Alimentare dei Piatti Liguri

II SESSIONE

Moderatori: Federica Pascali (SINU Liguria), Monica Dellepiane (Camera di Commercio di Genova)

14.30 - 14.50 **Focus sui bioattivi dei cereali integrali**

Federica Turrini (UNIGE)

14.50 - 15.10 **Le diete dei centenari dal mediterraneo a Okinawa**

Irene Caffa (UNIGE)

15.10 - 15.30 **Dieta Mediterranea e long-term adherence: il ruolo dei comportamenti alimentari**

Francesco Sofi (SINU)

15.30 – 16.00 **Discussione**

16.00 **Conclusioni**

Evento GRATUITO con iscrizione

Info e iscrizioni: sinu_liguria_sardegna@sinu.it

Comitato scientifico

Livia Pisciotta - Professore Ordinario, Università di Genova (UNIGE) – Tesoriere, Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU)

Maria Regina Ferrando – Dottoranda di ricerca, Università di Genova (UNIGE)

Comitato organizzatore

Federica Pascali – Presidente Sezione Liguria e Sardegna, Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU)

Matilde Borriello – Coordinatore gruppo SINU Education, Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU)

Maurizio Caviglia – Segretario Generale, Camera Commercio di Genova

Sergio Carozzi – Consigliere Delegato, Centro Ligure per la Produttività

Monica Dellepiane – Responsabile attività produttive, Camera Commercio di Genova

Genova Nicoletta D'Urso – Federazione Italiana Biologi (FIB)

Stefania Acquaro – Segretaria Sezione Liguria e Sardegna, Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU)

Si ringraziano

Consuelo Borgarelli, Gloria Canepa e Francesca Tomatis, per il contributo alla realizzazione dell'Atlante Alimentare dei Piatti Liguri

IPSEOA Marco Polo

I Ristoratori e gli Operatori del Catering di Genova Liguria Gourmet